

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

BARÈME NATIONAL

DOSSIER 1 : COÛT MATIÈRE ET PRIX DE VENTE (6 points)

ANNEXE 3 : Fiche technique de la « poitrine de veau farcie surprise »	(2 points)
Tableau prix de vente	(4 points)

DOSSIER 2 : ÉTUDE DE LA CARTE (12 points)

ANNEXE 4 : 2.1 Tableau des principes d'OMNÈS	(4,5 points)
2.2 Mise en avant	(1,5 point)
ANNEXE 5 : 2.3 Tableau du chiffre d'affaires et indice	(4 points)
2.4 Calcul du nouvel indice réponse/prix prévisionnel	(1 point)
2.5 Conclusion destinée à Madame MARTEL	(1 point)

DOSSIER 3 : ÉTAT DE RAPPROCHEMENT DE COMPTE BANCAIRE (6 points)

ANNEXE 4 : 3.1 Tableaux de rapprochement	(3,5 points)
3.2 Questions sur la gestion des comptes bancaires	(2,5 points)

DOSSIER 4 : DROIT (8 points)

4.1 Le contrat de travail saisonnier	(8 points)
--------------------------------------	------------

DOSSIER 5 : TECHNIQUES COMMERCIALES (8 points)

ANNEXE 11 : 5.1 Supports visuels	(3 points)
5.2 Outils de communication	(2 points)
5.3 Animations	(3 points)

CORRIGÉ

E2 Épreuve : Économie, Gestion de l'entreprise et Mathématiques		
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL		
RESTAURATION		Sous-épreuve A2 : Économie et gestion de l'entreprise U21
Session : 2007	Coef : 2	Durée : 2 heures
Repère : 0706-RESEGMA-COR	Ce corrigé comporte 7 pages	Page 1/7

ANNEXE 3

Numérotez vos
Pages

(À rendre avec la copie)

...../.....

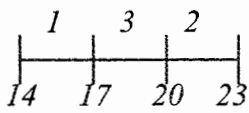
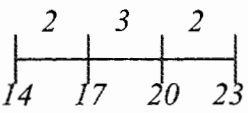
FICHE TECHNIQUE DE LA "POITRINE DE VEAU FARCIE SURPRISE" POUR 14 PORTIONS (2 points)

Ingrédients	Unités	Quantités	Prix unitaire en €	Coût total
Poitrine de veau	kg	3,5 kg	7,00	24,50
Crème fraîche	litre	50 cl	3,60	1,80
Œuf	pièce	5	0,094	0,47
Mangue	pièce	4	1,10	4,40
Poireau	kg	500 g	1,30	0,65
Carotte	kg	400 g	0,40	0,16
Trompette de la mort	kg	200 g	37,00	7,40
Poivron rouge	kg	500 g	2,50	1,25
Navet	kg	400 g	1,00	0,40
Salade	Sachet 500 g	1	3,50	3,50
Beurre	kg	250 g	4,40	1,10
Farine	kg	100 g	0,60	0,06
Fond de veau blanc	Bte 800 g	100 g	13,54	1,6925
Radis	botte	1	0,80	0,80
Pomme de terre	kg	5 kg	0,33	1,65
Coût matière				49,8325
Assaisonnement 2 %				0,9966
Coût matière total				50,8291
Nombre de portions				14
Coût matière d'une portion				3,6306

CALCUL DES PRIX DE VENTE (4 points)

	CALCUL	RÉSULTAT	
Coût matière "poitrine de veau farcie surprise" par personne	$50,8291 / 14$	3,6306	
Prix de vente HT par personne (ratio matière 0,33)	$3,6306 / 0,33$	11,0018	2 pts
Prix de vente TTC par personne (arrondi à 2 décimales)	$11,0018 \times 1,196$	13,1581 Soit 13,15	2 pts

2.1 PRINCIPES d'OMNÈS (4,5 points)

	Carte actuelle (présenter le détail des calculs)	Principe respecté OUI /NON (justifier)	Nouvelle carte (présenter le détail des calculs)	Principe respecté OUI /NON (justifier)
Ouverture de la gamme	$23 / 14 = 1,64$ (0,5)	<i>Oui car $< 2,5$</i> (0,5)	$23 / 14 = 1,64$ (0,5)	<i>Oui car $< 2,5$</i>
Dispersion des prix	$23 - 14 = 9$ $9 / 3 = 3$  (1,5)	<i>Oui</i> <i>Car le total des deux zones extrêmes est inférieur ou égal à la zone médiane</i> (0,5)	$23 - 14 = 9$ $9 / 3 = 3$  (1)	<i>Non</i> <i>Car le total des deux zones extrêmes est supérieur à la zone médiane</i>

2.2 La poitrine de veau farcie surprise peut-elle faire l'objet d'une mise en avant ? Justifier votre réponse. (1,5 point)

La poitrine de veau farcie surprise étant à 14 €, elle appartient à la zone basse, donc elle ne peut pas faire l'objet d'une mise en avant.

ANNEXE 5 (À rendre avec la copie)	Numérotez vos Pages/.....
---	---------------------------------------

2.3 CHIFFRE D'AFFAIRES (CARTE ACTUELLE) (2 points)

PLAT	Prix de vente à la carte	Nombre de ventes du mois de mai	Chiffre d'Affaires
Blanquette de veau à la vanille, perlettes d'orge	18	356	6 408,00
Blanquette de veau à l'ancienne	14	170	2 380,00
Côte de veau aux girolles	23	300	6 900,00
Emincé de veau à la châtaigne	18	290	5 220,00
Filet mignon de veau aux agrumes	23	201	4 623,00
Escalopes de veau aux pointes d'asperges	19	148	2 812,00
TOTAUX	115	1 465	28 343,00

Prix moyen demandé = $28\ 343 / 1\ 465 = 19,35$ (0,5 point)

Prix moyen offert = $(18+14+23+18+23+19) / 6 = 19,17$ (0,5 point)

Indice réponse / prix = $19,35 / 19,17 = 1,009$ (0,5 point)

Conclusion : L'indice réponse / prix est très proche de 1, donc les prix offerts par l'établissement correspondent à l'attente des clients. (0,5 point)

2.4 Calcul du nouvel l'indice réponse / prix :

$(28\ 343 + 4\ 200) / (1\ 465 + 300) = 18,44$ $(115 + 14) / 7 = 18,43$

$18,44 / 18,43 = 1,00$ (1 point)

2.5 Conclusion destinée à Madame Martel :

Si les ventes sont de 300 (à condition que les ventes des autres plats restent inchangées) l'indice réponse / prix restera sensiblement le même. (1 point)

ANNEXE 8	Numérotez vos Pages
(À rendre avec la copie)/.....

3.1 ÉTAT DE RAPPROCHEMENT BANCAIRE (3,5 points)

Compte 512 Crédit Agricole (chez « Le Limougeaud »)

(0,25 points x 6)

DATES	LIBELLÉS	DÉBIT	CRÉDIT
31/05	Solde fin de période		3 241,91
31/05	Frais rejet chèque Deniso (TVA : 3,11)		19,00
31/05	Chèque Deniso		248,00
31/05	Intérêts débiteurs 1 ^{er} trimestre		1,61
31/05	Frais de gestion de retard (TVA : 1,21)		7,40
31/05	Prélèvement AXA assurance		175,72
	Sous totaux	0	3 693,64
	Solde rapproché	3 693,64	(0,5 point)

Compte HR « Le Limougeaud » (à la banque)

(0,25 points x 4)

DATES	LIBELLÉS	DÉBIT	CRÉDIT
31/05	Solde fin de période	3 078,19	
31/05	Chèque Logis	211,45	
31/05	Chèque Bricolage	104,00	
31/05	Retrait espèces	300,00	
	Sous totaux	3 693,64	
	Solde rapproché	(0,5 point)	3 693,64

3.2 Questions sur la gestion du compte bancaire : (2,5 points)

- Analyser les ANNEXES 6 et 7, et expliquer la situation du compte bancaire au Crédit Agricole en début de période :
Le compte bancaire de l'entreprise au Crédit Agricole est à découvert. (0,5 point)
- Donner une solution pour éviter cette situation :
(accepter toute réponse logique) Faire un virement d'un autre compte bancaire (puisque l'établissement en possède plusieurs), effectuer plus de remises d'espèces ou de chèques, faire un emprunt... (1 point)
- Expliquer l'opération du 15/05 sur le relevé bancaire du Crédit Agricole :
L'entreprise possède une autorisation de découvert allant jusqu'à 4 000 €. Cependant, au moment du paiement du chèque Deniso, le plafond autorisé était atteint et la banque a rejeté le chèque, mais en prélevant des frais de rejet. (1 point)

ANNEXE 10 8 points (À rendre avec la copie)	Numérotez vos Pages/.....
---	---------------------------------------

QUESTIONS POSÉES PAR MONSIEUR ABREU :

4.1 Quel est le rôle de la période d'essai ? (2 points)

Période d'observation au cours de laquelle les parties peuvent rompre le contrat sans indemnité ni préavis.

Le salarié peut vérifier si le travail lui convient, l'employeur peut observer le salarié et vérifier s'il correspond à l'emploi.

4.2 Je décide de quitter l'entreprise au bout de 3 jours pendant la période d'essai, serais-je rémunéré ? Pourquoi ? (1 point)

Oui, car tout travail mérite salaire.

4.3 Mon contrat de travail peut-il inclure des conditions de travail moins avantageuses que celles prévues par la Convention Collective ? (2 points)

Non, elles ne peuvent prévoir que des conditions plus avantageuses.

4.4 Quel sera le mode de calcul de l'indemnité compensatrice de congés payés en fin de contrat ? (1 point)

L'indemnité sera égale au 1/10 des salaires perçus au cours des trois derniers mois.

Accepter 1/12 des salaires perçus au cours des trois derniers mois.

4.5 Pour quelle raison mes collègues qui sont en cuisine ne bénéficient-ils pas de la rémunération au service ? (2 points)

Le personnel de cuisine n'est pas en contact avec la clientèle et ne bénéficie que d'un salaire fixe.

ANNEXE 11	Numérotez vos Pages
(À rendre avec la copie)/.....

TECHNIQUES COMMERCIALES

5.1 Citer trois supports visuels que Mme MARTEL peut utiliser pour mettre en avant la qualité et l'origine de la viande au sein de son établissement. (3 points)

- photo(s) du Limousin évoquant le produit « veau de lait »
- plaques de prix de concours agricoles
- mention sur la carte
- page spécifique dans le porte-menu
- dépliant publicitaire fourni par les producteurs, ...

5.2 Citer deux médias et deux autres outils de communication que Mme MARTEL peut employer pour atteindre le plus grand nombre de personnes. (2 points)

Médias	Outils de communication
<ul style="list-style-type: none"> - télévision locale (TLT) - presse locale ou régionale - les journaux gratuits - radio locale ou régionale - internet, ... 	<ul style="list-style-type: none"> - publipostage - affichage extérieur - tracts, ...

5.3 Citer deux animations possibles que Mme MARTEL peut organiser au sein de l'établissement en précisant avec quels partenaires locaux elle pourrait les réaliser. (0,75 x 4 = 3 points)

Animations	Partenaires
<ul style="list-style-type: none"> - soirée à thème - semaine du goût - dégustation - barbecue, ... 	<ul style="list-style-type: none"> - producteurs locaux - chambre d'agriculture - la ville de Limoges - fournisseurs, ...

Il ne doit pas y avoir une lecture de ligne à ligne pour le choix des partenaires.