

CONSIGNES

VOUS DEVEZ REMETTRE AVEC LA COPIE :

- l'annexe 3, page 8
- l'annexe 4, page 9
- l'annexe 5, page 10
- l'annexe 8, page 13
- l'annexe 10, page 15
- l'annexe 11, page 16

MATÉRIEL AUTORISÉ

- ⇒ Plan comptable hôtelier
- ⇒ Calculatrice autonome sans imprimante

Toutes les calculatrices de poche, y compris les calculatrices programmables, alphanumériques ou à écran graphique, sont autorisées à condition que leur fonctionnement soit autonome et qu'il ne soit pas fait usage d'imprimante.

SUJET

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL		
RESTAURATION		
Session : 2007		
Repère : 0706-RESEGMA		
E2 Épreuve : Économie, Gestion de l'entreprise et Mathématiques		
Sous-épreuve A2 : Économie et gestion de l'entreprise U21		
Coef : 2		Durée : 2 heures
Ce sujet comporte 16 pages		Page 1/16

HÔTEL RESTAURANT
« LE LIMOUGEAUD »

1 rue du Vieux Pont
87000 Limoges

Tél : 05 55 39 40 41
Fax : 05 55 39 40 42
www.limougeaud.com

RCS Limoges B 287 518 432

SARL au capital de 11 450 €

Propriétaires : Famille Couquet
Gérante : Mme MARTEL

Nombre de salariés : 10
Chiffre d'Affaires : 1 098 000 €
Ouverture toute l'année.
Date de l'Exercice Comptable : 01/01 au 31/12

Références bancaires : BNP Limoges : Compte N° 215 254 224000
Crédit Agricole du Centre Ouest : Compte N° 33041757887

Cet établissement, hôtel restaurant, est situé au bord de la Vienne à Limoges, capitale du Limousin, synonyme de verdure mais surtout de porcelaine. À 10 minutes du centre ville, son accès est simple, on peut atteindre rapidement les activités sportives de la ville, golf, canoë-kayak, patinoire, équitation et autres.

Cet établissement, doté de 50 chambres classées 2*, et de 2 salles de restaurant, l'une d'une capacité de 50 couverts maximum, l'autre de 140 couverts, peut aussi accueillir des séminaires.

La cuisine de l'établissement est réputée pour ses propositions plutôt axées sur l'utilisation de la viande limousine, en particulier « le veau élevé sous la mère » et son niveau gastronomique.

Il possède son propre site Internet, ce qui permet de toucher une large clientèle.

Mme MARTEL souhaiterait proposer un nouveau plat dans la gamme des viandes. Elle sollicite votre aide pour intégrer ce plat dans la carte (**DOSSIER 1 et DOSSIER 2**) et pour améliorer la notoriété de l'établissement en communiquant sur la qualité de la viande utilisée (**DOSSIER 5**). De plus, elle vous demande de la conseiller au sujet de difficultés de trésorerie qu'elle rencontre (**DOSSIER 3**) et de répondre aux questions posées par un saisonnier récemment embauché (**DOSSIER 4**).

DOSSIER 1 : COÛT MATIÈRE ET PRIX DE VENTE

DOSSIER 2 : ÉTUDE DE LA CARTE

DOSSIER 3 : ÉTAT DE RAPPROCHEMENT et GESTION DE COMPTE BANCAIRE

DOSSIER 4 : CONTRAT SAISONNIER

DOSSIER 5 : TECHNIQUES COMMERCIALES

CHAQUE DOSSIER EST INDÉPENDANT

DOSSIER 1 : COÛT MATIÈRE ET PRIX DE VENTE

Mme MARTEL souhaite intégrer un nouveau plat dans la carte de l'établissement, «poitrine de veau farcie surprise», plat que lui a proposé un stagiaire de terminale baccalauréat professionnel. Elle n'a aucune idée, ni du coût de revient, ni du prix de vente possible de ce plat.

Aussi, vous demande-t-elle de mener une étude complète afin de répondre aux questions qu'elle se pose.

Vous disposez des informations suivantes :

- un relevé de prix (ANNEXE 1),
- un extrait de la carte actuelle « gamme des viandes » (ANNEXE 2),
- la fiche technique du plat (ANNEXE 3).

TRAVAIL À FAIRE :

1.1 Compléter la « fiche technique », de l'ANNEXE 3, afin de déterminer le coût matière de la « poitrine de veau farcie surprise ».

1.2 Déterminer le « prix de vente » sur l'ANNEXE 3, sachant que le ratio matière est de 33 % du prix de vente HT.

Tous les nombres calculés seront à quatre décimales, seul le prix de vente TTC par personne sera arrondi à deux décimales.

DOSSIER 2 : ÉTUDE DE LA CARTE

Mme MARTEL souhaiterait approfondir l'étude que vous venez de faire sur le prix de revient et le prix de vente du nouveau plat « poitrine de veau farcie surprise ». En effet, elle voudrait savoir si le prix de vente déterminé lui permet d'ajouter ce plat à la carte.

Afin de répondre aux attentes de Mme MARTEL, vous proposez d'appliquer les principes d'OMNÈS à la gamme des viandes figurant sur la carte, puis de faire un comparatif avec la solution envisagée et d'en tirer des conclusions.

Pour vous aider dans votre tâche, vous disposez de l'extrait de la carte ANNEXE 2 (dossier 1), sur la gamme des viandes.

ATTENTION : il faut savoir que Mme MARTEL a décidé d'arrondir le prix de vente TTC du nouveau plat à 14,00 €.

TRAVAIL À FAIRE :

- 2.1 Calculer les principes d'OMNÈS : ouverture de la gamme et dispersion des prix pour la carte actuelle, puis pour la nouvelle carte (ANNEXE 4).
- 2.2 Répondre à la question que pose Mme MARTEL sur l'ANNEXE 4.
- 2.3 Calculer le chiffre d'affaires de la gamme des viandes (carte actuelle du mois de mai) et déterminer l'indice « réponse/prix », (ANNEXE 5). Conclure.
- 2.4 Mme MARTEL pense vendre au mois de juin 300 plats « poitrine de veau farcie surprise ». Sachant que le nombre de ventes des autres plats restera inchangé, calculer le nouvel indice réponse / prix, sur l'ANNEXE 5.
- 2.5 Proposer une conclusion à Madame MARTEL sur l'ANNEXE 5.

DOSSIER 3 :
ÉTAT DE RAPPROCHEMENT ET
GESTION DE COMPTE BANCAIRE

L'établissement LE LIMOUGEAUD possède plusieurs comptes bancaires. Mme MARTEL vient de recevoir le relevé bancaire du CRÉDIT AGRICOLE N° 76 (ANNEXE 6) pour la deuxième quinzaine de mai. Elle vous charge de faire le contrôle des comptes en réalisant l'état de rapprochement.

TRAVAIL À FAIRE :

- 3.1 À l'aide du « Relevé de compte N° 76 » (ANNEXE 6) et du « Compte 512 - Crédit Agricole » (ANNEXE 7), compléter l'état de rapprochement bancaire (ANNEXE 8).
- 3.2 Répondre aux questions concernant la gestion de ce compte sur l'ANNEXE 8.

DOSSIER 4 :
CONTRAT SAISONNIER

Madame MARTEL prévoit une augmentation de l'activité en période estivale. Dès le 1^{er} juin, elle a embauché Monsieur Patrick ABREU sur le poste de commis de restaurant pour un contrat saisonnier de 3 mois.

Au cours de la période d'essai, Monsieur ABREU pose quelques questions sur son contrat de travail (ANNEXE 9) et vous devez lui répondre.

TRAVAIL À FAIRE :

- Répondre aux questions de Monsieur ABREU sur l'ANNEXE 10.

<p style="text-align: center;">DOSSIER 5 : TECHNIQUES COMMERCIALES</p>
--

Dans la présentation de l'établissement, il est bien précisé la réalisation de plats à base de veau de lait (dit « élevé sous la mère »). C'est un gage de qualité, surtout en Limousin où la viande fait partie d'un patrimoine gastronomique réputé bien au-delà des frontières de l'Hexagone. « LE LIMOUGEAUD » bénéficie à juste titre d'une excellente réputation quant à l'exploitation de cette qualité de viande.

Mme MARTEL souhaite accroître la notoriété de l'établissement et vous demande de l'aider dans cette tâche en répondant aux questions de l'ANNEXE 11.

TRAVAIL À FAIRE :

Répondre aux questions sur l'ANNEXE 11.

DOSSIER 1
ANNEXE 1

RELEVÉ DE PRIX		
Nature du produit	Unité	Prix unitaire
Poitrine de veau	kg	7,00
Crème fraîche	litre	3,60
Œuf	pièce	0,094
Mangue	pièce	1,10
Poireau	kg	1,30
Carotte	kg	0,40
Trompette-de-la-mort	kg	37,00
Poivron rouge	kg	2,50
Navet	kg	1,00
Salade	Sachet 500 g	3,50
Beurre	kg.	4,40
Farine	kg	0,60
Fond de veau blanc	Boîte 800 g	13,54
Radis	botte	0,80
Pomme de terre	kg	0,33

ANNEXE 2

EXTRAIT DE LA CARTE ACTUELLE GAMME DES VIANDES

VIANDES

VEAU DE LAIT SOUS LA MÈRE

Blanquette de veau à la vanille, perlettes d'orge.....	18 €
Blanquette de veau à l'ancienne.....	14 €
Côte de veau aux girolles.....	23 €
Émincé de veau à la châtaigne.....	18 €
Filet mignon de veau aux agrumes.....	23 €
Escalope de veau aux pointes d'asperge.....	19 €

DOSSIER 1
ANNEXE 3
(À rendre avec la copie)

**FICHE TECHNIQUE DE LA « POITRINE DE VEAU FARCIE SURPRISE »
POUR 14 PORTIONS**

<i>Ingrédient</i>	<i>Unité</i>	<i>Quantité</i>	<i>Prix unitaire en €</i>	<i>Coût total</i>
Poitrine de veau		3,5 kg		
Crème fraîche		50 cl		
Œuf		5		
Mangue		4		
Poireau		500 g		
Carotte		400 g		
Trompette-de-la-mort		200 g		
Poivron rouge		500 g		
Navet		400 g		
Salade		1		
Beurre		250 g		
Farine		100 g		
Fond de veau blanc		100 g		
Radis		1		
Pomme de terre		5 kg		
			Coût matière	
			Assaisonnement 2 %	
			Coût matière total	
			Nombre de portions	
			Coût matière d'une portion	

CALCUL DU PRIX DE VENTE

	CALCULS	RÉSULTAT
Coût matière « poitrine de veau farcie surprise » par personne		
Prix de vente HT par personne (ratio matière 33 %)		
Prix de vente TTC par personne (arrondi à 2 décimales)		

DOSSIER 2
ANNEXE 4
(À rendre avec la copie)

2.1

PRINCIPES D'OMNÈS

	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				
Dispersion des prix				

2.2 Question :

La « poitrine de veau farcie surprise » peut-elle faire l'objet d'une mise en avant ? Justifier votre réponse.

DOSSIER 2
ANNEXE 5
(À rendre avec la copie)

2.3

CHIFFRE D'AFFAIRES
(CARTE ACTUELLE)

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	
Blanquette de veau à l'ancienne	14	170	
Côte de veau aux girolles	23	300	
Émincé de veau à la châtaigne	18	290	
Filet mignon de veau aux agrumes	23	201	
Escalope de veau aux pointes d'asperges	19	148	
TOTAUX			

Prix moyen demandé =

Prix moyen offert =


Indice réponse / prix =

Conclusion :

2.4 Calcul du nouvel indice réponse / prix.

2.5 Conclusion destinée à Madame MARTEL :

**DOSSIER 3
ANNEXE 6**

 CA CENTRE OUEST <u>VOTRE AGENCE</u> 3 boulevard Louis Blanc 87000 Limoges Tél. : 05 55 01 58 58 Compte N° 33041757887	Relevé de compte N° 76 – 1/1 Du 15/05/2007 au 31/05/2007		HÔTEL RESTAURANT LE LIMOUGEAUD 1 rue du Vieux Pont 87000 Limoges	
	Dépôt à vue en euros			
Titulaire (s) : Hôtel restaurant LE LIMOUGEAUD				
Mouvements de la période				
Solde au 15/05			- 4 021,61	
TOTAL Débit			- 971,73	
TOTAL Crédit			+ 1 915,15	
Solde au 31/05			- 3 078,19	
Date	Date de valeur	Détail des opérations	Débit	Crédit
15/05	15/05	Tarification rejet chèque Deniso (dont TVA 19,6 % : 3,11 €)	19,00	
16/05	16/05	Remise d'espèces		500,00
17/05	17/05	2 ^{ème} présentation Chèque 210502 Deniso	248,00	
17/05	17/05	Chèque 210501 Farget	430,00	
19/05	17/05	Intérêts débiteur 1 ^{er} trimestre	1,61	
20/05	19/05	Virement BNP		1 200,00
20/05	20/05	Frais de gestion retard dont TVA 1,21 €	7,40	
22/05	22/05	Prélèvement AXA assurance	175,72	
25/05	23/05	Remise de chèques		215,15
28/05	28/05	Chèque 210505 Ets Girard	90,00	
<i>Autorisation de découvert bancaire : 4 000,00 €</i>				
CAISSE RÉGIONALE DU CRÉDIT AGRICOLE DU CENTRE OUEST				

NB : toutes les sommes portées sur l'extrait de compte sont exactes.

DOSSIER 3
ANNEXE 7

COMPTE 512 « Crédit Agricole »
du 15/05 au 31/05

Date	Libellé	Débit	Crédit
15/05	Solde créditeur		4 021,61
16/05	Remise d'espèces	500,00	
16/05	Chèque 210501 Farget		430,00
19/05	Virement BNP	1 200,00	
20/05	Chèque 210503 Ets Logis		211,45
22/05	Chèque 210504 M. Bricolage		104,00
23/05	Remise de chèques	215,15	
27/05	Chèque 210505 Ets Girard		90,00
31/05	Retrait d'espèces		300,00
	Sous totaux	1 915,15	5 157,06
31/05	Solde fin (créditeur)	3 241,91	
	TOTAUX	5 157,06	5 157,06

DOSSIER 3
ANNEXE 8
(À rendre avec la copie)

3.1 ÉTAT DE RAPPROCHEMENT BANCAIRE

Compte 512 Crédit Agricole (chez « Le Limougeaud »)

DATE	LIBELLÉ	DÉBIT	CRÉDIT
	TOTAUX		
	Solde rectifié		

Compte HR « Le Limougeaud » (à la banque)

DATE	LIBELLÉ	DÉBIT	CRÉDIT
	TOTAUX		
	Solde rectifié		

3.2 Questions sur la gestion du compte bancaire :

- Analyser les ANNEXES 6 et 7 et expliquer la situation du compte bancaire au Crédit Agricole en début de période :

- Donner une solution pour éviter la situation constatée :

- Expliquer l'opération du 15/05 sur le relevé bancaire du Crédit Agricole :

DOSSIER 4
ANNEXE 9

CONTRAT DE TRAVAIL SAISONNIER À DURÉE DÉTERMINÉE

LES PARTIES :

D'une part :

Hôtel Restaurant « LE LIMOUGEAUD »
1, rue du Vieux Pont
87000 LIMOGES
Code NAF 551 A
Représenté par Madame MARTEL

et d'autre part :

Monsieur ABREU
104, Rue de Turenne
75003 PARIS
Né le 05/06/1981 à TOURS (37) de nationalité française

FONCTIONS :

Monsieur ABREU est engagé en qualité de COMMIS RESTAURANT, niveau 1, échelon 1, et déclare être libre de tout engagement et n'être lié à aucune entreprise.

LIEU DE TRAVAIL :

Hôtel Restaurant « Le Limougeaud » 1 rue du Vieux Pont à LIMOGES 87000

DURÉE DU CONTRAT :

À compter du 1^{er} juin 2007 à 9 heures 30 jusqu'au 30 août 2007. La déclaration préalable a été faite à l'URSSAF de LIMOGES le 1^{er} juin 2007.

PÉRIODE D'ESSAI :

Le présent engagement ne deviendra définitif qu'à l'issue d'une période d'essai de 4 jours durant laquelle le contrat pourra être résilié sans préavis ni indemnité.

DURÉE DU TRAVAIL :

La durée est de 169 heures par mois, temps de repas exclu. Les horaires sont communiqués sur le planning affiché. Cette durée est régie par la Convention nationale de HCR en vigueur et l'accord d'entreprise sur la Réduction du Temps de Travail du 05/04/2001. Le repos hebdomadaire de 2 jours consécutifs ou non sera déterminé par le chef de service en accord avec la direction.

CONGÉS PAYÉS :

L'indemnité compensatrice légale sera versée au terme du contrat.

RÉMUNÉRATION :

Monsieur ABREU sera rémunéré au service (15 %) conformément à l'accord de salaire concernant le personnel en contact avec la clientèle, auquel s'ajouteront les avantages en nature, soit les repas pris pendant le service.

RÈGLEMENT INTÉRIEUR :

Monsieur ABREU se conformera au Règlement Intérieur de l'établissement dont il déclare avoir pris connaissance.

Fait à LIMOGES, en double exemplaire le 1^{er} juin 2007

L'Employé,

La Directrice,

Patrick ABREU

H. MARTEL

DOSSIER 4
ANNEXE 10
(À rendre avec la copie)

QUESTIONS POSÉES PAR MONSIEUR ABREU :

- 4.1 Quel est le rôle de la période d'essai ?
- 4.2 Si je décide de quitter l'entreprise au bout de 3 jours pendant la période d'essai, serais-je rémunéré ? Pourquoi ?
- 4.3 Mon contrat de travail peut-il inclure des conditions de travail moins avantageuses que celles prévues par la Convention Collective ?
- 4.4 Quel sera le mode de calcul de l'indemnité compensatrice de congés payés en fin de contrat ?
- 4.5 Pour quelle raison mes collègues qui sont en cuisine ne bénéficient-ils pas de la rémunération au service ?

DOSSIER 5
ANNEXE 11
(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.

-
-
-

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

Médias	Outils de communication
-	-
-	-

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.

Animations	Partenaires
-	-
-	-