

Corrigé

Restaurant le Valmont

Dossier 1 – Compte de résultat et seuil de rentabilité (18 points)

DOCUMENT 1

Compte de résultat du restaurant Le VALMONT au 31 décembre 2006. (9 points)

CHARGES			PRODUITS		
D'exploitation			D'exploitation		
Achat matières premières	0.5	124 900	CA restauration	0.5	253 700
Variation de stock de MP	1.5	-900	CA hébergement	0.5	148 500
Achat de marchandises	0.5	24 300			
Energie	0.5	15 000			
Autres achats et charges ext.	0.5	42 000			
Impôts et taxes	0.5	3 200			
Charges de personne	0.5	138 000			
Dotations aux amortissements	0.5	5 000			
Total 1		351 500	Total 1		402 200
Financières			Financiers		
Intérêts payés	0.5	4 200			
Total 2		4 200	Total 2		
Exceptionnelles			Exceptionnels		
Valeur comptables des éléments d'actif cédés	0.5	1 000			
Total 3		1 000	Total 3		
Total des charges		356 700	Total des produits		402 200
Bénéfice	1	45 500	Perte		
TOTAL GÉNÉRAL		402 200	TOTAL GÉNÉRAL		402 200

1 POINT POUR LES DEUX TOTAUX IDENTIQUES

Document 2

Tableau d'exploitation différentiel au 31 décembre 2006. (sur 9 points)

	MONTANT	%
Chiffre d'affaires	402 200 (0,5 pt)	100 (0,5 pt)
Charges variables	224 721 (0,5 pt)	55.87 (0,5 pt)
Marge sur charges variables	177 479 (1 pt)	44.13 (0,5 pt)
Charges fixes	131 979 (1 pt)	32.81 (0,5 pt)
Résultat	45 500 (1,5 pt)	11.31 (0,5 pt)

Détail du calcul du seuil de rentabilité :

$$(Chiffre d'affaires * frais fixes) / marge sur charges variables = 299 088.65$$

$$(402 200 * 131 979) / 177 479$$

$$* \text{ ou autre solution : } \frac{CF}{T.M/CV} = \frac{131 979}{0,4 413} = 299 068,66 \text{ €}$$

Détail du calcul de la date où le seuil de rentabilité sera atteint :

$$(SR / CA)$$

$$(299 088.65 / 402 200) * 12 = 8.92 \text{ mois -}$$

$$0.92 * 30 = 27.6 \text{ jours soit le 28 septembre}$$

Examen et spécialité :	Brevet professionnel Cuisinier	Session 2007
Intitulé de l'épreuve :	U32 → Environnement et gestion de l'entreprise	
BARÈME ET CORRIGÉ	Durée : 2 heures	Coefficient : 3
		Feuille n° 1/4

Dossier 2 – Les amortissements (13 points)

Document 3

Plan d'amortissement.

(4,5 points)

Matériel : <i>Piano C45 (0,5 pt)</i>	Base amortissable : <i>36 000 (1 pt)</i>
Durée d'utilisation : <i>10 ans (0,5 pt)</i>	Date d'acquisition : <i>1^e septembre 2006 (0,5 pt)</i>
	Date de mise en service : <i>1^e septembre 2006 (0,5 pt)</i>
Mode d'amortissement : <i>linéaire (0,5 pt)</i>	Taux d'amortissement : <i>10 % (1 pt)</i>

(6 points)

ANNEE	VALEUR D'ORIGINE	ANNUITES D'AMORTISSEMENT	CUMUL DES AMORTISSEMENTS	VALEUR NETTE COMPTABLE
2006	36 000	1 200	1 200	34 800
2007	36 000	3 600	4 800	31 200
2008	36 000	3 600	2 400	27 600
2016	36 000	2 400 <i>(1 pt)</i>	36 000 <i>(1 pt)</i>	0 <i>(1 pt)</i>

1 pt par ligne

Indiquer le détail du calcul de l'amortissement annuel de la première année :

$36\,000 \times 10\% = 3\,600$ ou $36\,000 / 10 = 3\,600$ annuité complète

Prorata de la première année 4 mois :

1^{ère} annuité : $3\,600 \times 4 / 12 = 1\,200$ *(1,5 pt)*

Indiquer le détail du calcul de l'amortissement annuel de la dernière année :

$3\,600 - 1\,200 = 2\,400$ ou $3\,600 \times 8 / 12 = 2\,400$ *(1 pt)*

Si les calculs du candidat sont faux, accepter les reports logiques dans le tableau.

Dossier 3 – Gestion commerciale (16 points)

Document 4

Statistiques des ventes de la gamme des viandes.

VIANDES	PRIX UNITAIRE NET	VENTES	CHIFFRE D'AFFAIRES
1. Filet de canette au poivre vert	10,00	320	3 200
2. Escalope de veau à la crème	12,50	380	4 750
3. Tête de veau sauce vinaigrette	9,00	185	1 665
4. Faux filet sauce au bleu	13,50	296	3 996
5. Civet de sanglier	12,00	210	2 520
6. Poulet de Bresse aux morilles	15,00	265	3 975
7. Steak sauce aux poivres	9,00	345	3 105
8. Gigue de chevreuil sauce veneur	14,00	270	3 780
TOTAUX	95 <i>(0,5 pt)</i>	2 271 <i>(0,5 pt)</i>	26 991 <i>(1pt)</i>

Document 5

Les principes d'OMNES

PRINCIPES	VÉRIFICATION	COMMENTAIRES
1 ^{er} principe Ouverture de gamme	Prix le plus haut : 15 Prix le plus bas : 9 Ouverture : $15/9 = 1.67$ (1 pt)	Ouverture correcte car ne doit pas excéder 2,5 voir 3 (1 pt)
2 ^{ème} principe Dispersion des prix	Nombre de plats dans : (1 pt) → La zone haute : 3 → La zone médiane : 2 → La zone basse : 3	9 ___ 11 ___ 13 ___ 15 Les prix sont mal repartis (1 pt)
3 ^{ème} principe Demande / Offre	Prix moyen demandé : 11,89 Prix moyen offert : 11.88 (1 pt) Prix moyen demandé / Prix moyen offert : $11.89 / 11.88 = 1.00$	Correct car doit être compris entre 0.9 et 1 (1 pt)
4 ^{ème} principe Mise en avant du plat du jour	Civet de sanglier ou escalope de veau à la crème (1 pt)	Prix le plus proche du prix moyen demandé (1 pt)

Indiquer le détail des calculs :

→ Du **prix moyen demandé** : (1 pt)

$$26\,991 / 2\,271 = 11.89$$

→ Du **prix moyen offert** : (1 pt)

$$95 / 8 = 11.88$$

Document 6

Commercialisation :

Indiquer deux moyens publicitaires : **1 point par moyen ; 1 point par justification soit 4 points**

→ *Annonce dans journaux locaux (touche une grande partie de la zone de chalandise)*

→ *Tracts publicitaires (informe directement le client potentiel)*

→ *Publicité à la radio locale (bon moyen pour informer des promotions)*

Accepter toutes les réponses logiques

Dossier 4 : Le conseil de Prud'hommes (13 points)
--

Document 7

1. Quel est le rôle du conseil de Prud'hommes ?

Il est chargé de juger les conflits individuels du travail ou litiges employeurs et salarié liés au contrat de travail. (1 pt)

2. Citer les sections au conseil de Prud'hommes ?

Commerce – Industrie – agriculture – encadrement – section diverse (2,5 pts)

3. La parité est-elle respectée ? Justifier.

Oui, il y a 2 conseillers salariés et 2 conseillers employeurs (2 pts)

4. Quelles sont les parties qui ont comparu à l'audience de jugement ?

Employeur : Le restaurant « l'olivier » et le salarié : Xavier MARTIN (1 pt)

5. Quels sont les faits ?

Monsieur Martin a été licencié pour motif économique alors que le restaurant l'olivier fait partie du même groupe que le restaurant « la lavande » et celui-ci à procéder à l'embauche d'un chef de cuisine. Ce poste aurait du être proposé à M. MARTIN. (2 pts)

6. Qui a été condamné et pour quel motif ?

Le restaurant l'olivier car le licenciement ne repose sur aucune cause réelle et sérieuse. (1 pt)

7. Pourquoi y a t-il eu un jugement ?

Il y a eu jugement car la conciliation a échoué. (1,5 pt)

8. Que peuvent faire les parties mécontentes de la décision du conseil de prud'hommes ?

Saisir la Cour d'Appel (1 pt)

9. Quel est le dernier recours possible ?

La Cour de Cassation (1 pt)