

# 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.**

LE SUJET COMPREND CINQ DOSSIERS INDÉPENDANTS

THÈMES	Barème
<b>DOSSIER 1</b> <i>Étude de la carte</i>	9
<b>DOSSIER 2</b> <i>Étude d'un investissement</i>	9
<b>DOSSIER 3</b> <i>Calcul du seuil de rentabilité</i>	7
<b>DOSSIER 4</b> <i>Durée du travail</i>	7
<b>DOSSIER 5</b> <i>Techniques commerciales</i>	8
<b>TOTAL</b>	<b>40</b>

# CORRIGÉ

**BACCALAURÉAT  
PROFESSIONNEL  
RESTAURATION**

Session : 2008

E2 Épreuve : **Économie, Gestion de l'entreprise et  
Mathématiques**

Sous-épreuve A2 : **Économie et gestion de l'entreprise U21**

Coef : 2

Durée : 2 heures

Repère : 0806-RESEGMA-COR

Ce corrigé comporte 9 pages

Page 1/9

**ANNEXE 3**  
*(À rendre avec la copie)*

1-1 : 2 pts

Classement des plats en fonction de leur popularité (1,5 pts)

Entrées	Nombre de ventes Année 2007	% des ventes	Popularité (*)
Pissaladière maison	1 850	9,54	Basse
Barigoule d'artichaut à ma façon	3 430	17,70	Haute
Tourton du Champsaur et chiffonnade de jambon cru	5 010	25,85	Haute
Gratin de ravioles à la crème de morilles	3 545	18,29	Haute
Ravioles tièdes en salade et son beurre de miel	3 980	20,54	Haute
Croustillant de tomates, basilic et mozarella en brique	1 565	8,08	Basse
Total	19 380	100	0,5 pt

1 pt

Calcul du pourcentage moyen des ventes :  $100 / 6 = 16,67 \%$  (0,5 pt)

ANNEXE 4  
(À rendre avec la copie)

1-2 : 4 pts

Classement des plats en fonction de leur rentabilité

Entrées	PV TTC	Nbre de ventes année 2007	PU HT	Coût matière	Marge brute unitaire	Marge brute totale	Rentabilité
Pissaladière maison	6,50	1 850	5,43	1,55	3,88	7 178,00	Basse
Barigoule d'artichauts à ma façon	8,00	3 430	6,69	1,65	5,04	17 287,20	Basse
Tourton du Champsaur et chiffonnade de jambon cru	9,50	5 010	7,94	1,99	5,95	29 809,50	Haute
Gratin de ravioles à la crème de morilles	12,00	3 545	10,03	4,07	5,96	21 128,20	Haute
Ravioles tièdes en salade et son beurre de miel	8,50	3 980	7,11	3,50	3,61	14 367,80	Basse
Croustillant de tomates, basilic et mozzarella en brique	9,00	1 565	7,53	0,90	6,63	10 375,95	Haute
Total		19 380	1 pt		1 pt	100 146,65	0,5 pt
						1 pt	

Calcul de la marge brute moyenne :  $100\ 146,65 / 19\ 380 = 5,17$  (0,5 pt)

**ANNEXE 5**  
(À rendre avec la copie)

1-3 : 3 pts

**Classement des plats (1 pt)**

Année 2007

Entrées	Popularité (*)	Rentabilité (*)	Groupe
Pissaladière maison	<i>Basse</i>	<i>Basse</i>	<i>Poids mort</i>
Barigoule d'artichauts à ma façon	<i>Haute</i>	<i>Basse</i>	<i>Vache à lait</i>
Tourton du Champsaur et chiffonnade de jambon cru	<i>Haute</i>	<i>Haute</i>	<i>Étoile</i>
Gratin de ravioles à la crème de morilles	<i>Haute</i>	<i>Haute</i>	<i>Étoile</i>
Ravioles tièdes en salade et son beurre de miel	<i>Haute</i>	<i>Basse</i>	<i>Vache à lait</i>
Croustillant de tomates, basilic et mozzarella en brique	<i>Basse</i>	<i>Haute</i>	<i>Dilemme</i>

(\*) Haute ou basse

**Commentaire général sur l'étude de la gamme et les perspectives pour 2008 :**

Indiquez (2 pts)

- L'entrée ou les entrées à éliminer de la carte :  
*Pissaladière maison*
- L'entrée ou les entrées qui satisfont le client et le restaurateur :  
*Tourton du Champsaur et chiffonnade de jambon cru*  
*Gratin de ravioles à la crème de morilles*
- L'entrée ou les entrées qui font la réputation du restaurant car bon rapport qualité/prix :  
*Ravioles tiède en salade et son beurre de miel*  
*Barigoule d'artichauts à ma façon*
- L'entrée ou les entrées à promouvoir en agissant soit sur le nom, la présentation ou le prix :  
*Croustillant de tomates, basilic et mozzarella en brique.*

**ANNEXE 8**  
(À rendre avec la copie)

2-1 : 4 pts

**TABLEAU D'AMORTISSEMENT**

N° de compte : 2183 . Nom de l'immobilisation : Vidéo projecteur Hitachi			
Valeur HT : 1 837,00 (0,5 pt)..... Durée d'utilisation : 4 ans..... Date d'acquisition : 25/04/08...(0,25 pt).. Date de mise en service : 01/05/08 (0,25 pt)		Taux d'amortissement linéaire : $100/4 = 25 \%$ ...(0,5 pt)..	
Années	Base de calcul	Annuités	Valeur comptable nette
31/12/2008	1 837,00	...306,17.	...1 530,83 (1,5 pt)

1°/ Justifiez le calcul de la 1<sup>ère</sup> annuité :

$1\ 837,00 \times 25 \% \times 8/12 = 306,17$  (1 pt)

**ANNEXE 9**  
(À rendre avec la copie)

2-2 : 4 pts

**Tableau d'analyse de l'annexe 4**

1°/ Indiquez le montant du premier prélèvement et la date à laquelle il se fera :	<i>Le 1<sup>er</sup> prélèvement s'élève à 924,13 € et sera prélevé le 01/05/08 (0,5 pt)</i>
2°/ Donnez le montant des intérêts de la deuxième mensualité ainsi que son mode de calcul :	<i>121,77 = 29 225,87 x 5/100 x 1/12 (1 pt)</i>
3°/ Précisez le mode de calcul du capital restant dû après la mensualité du 01/10/08 :	<i>25 306,59 = 26 096,98 - 790,39 Ou 30 000,00 - 4 693,41 (0,5 pt)</i>
4°/ Déterminez le montant des intérêts pour l'exercice comptable 2008 :	<i>908,93 (0,5 pt)</i>
5°/ Déterminez le coût total du crédit :	<i>2 368,57 + 900,00 = 3 268,57 (0,5 pt)</i>
5°/ Citez un autre moyen de financement externe que peut utiliser M. Manzoni :	<i>Le crédit bail (1 pt)</i>

**ANNEXE 10**  
(À rendre avec la copie)

2-3 : 1 pt

**LES DOCUMENTS ANNUELS 2008**

Compléter par une croix la rubrique concernée par :	BILAN		COMPTE DE RÉSULTAT	
	Actif	Passif	Charges	Produits
- l'acquisition de l'immobilisation pour la valeur H.T.	X			
- le montant de l'emprunt		X		
- Le montant des intérêts			X	
- La dotation aux amortissements	X (accepter sans valoriser)		X	

**ANNEXE 11**  
(À rendre avec la copie)

3 : 7 pts

**Compte d'exploitation différentiel**

	Année 2007		Prévision 2008			
	Montant	%	Détail des calculs	Montant	%	
Chiffre d'affaires net H.T.	758 220	100 %	$758\ 220 \times 1,15 =$	871 953	100	1 pt
Total des charges variables	333 617	44 %	$871\ 953 \times 44/100$	383 659	44 %	1 pt
<b><u>Marge sur charges variables</u></b>	424 603	56 %	$871\ 953 - 383\ 659 =$	488 294	56 %	0,5 pt
Total charges fixes	370 520		$370\ 520 + 1\ 500 + 910$	372 930		1 pt
<b><u>Résultat courant</u></b>	54 083	7 %	$488\ 294 - 372\ 930$	115 364	13 %	0,5 pt

- **Calcul du seuil de rentabilité prévisionnel :**  $0,56 \cdot x = 372\ 930 \quad x = 372\ 930 / 0,56 \quad x = 665\ 946$  (1 pt)
- **Calcul du nombre de couverts à réaliser chaque jour pour atteindre le seuil de rentabilité :**  
 $665\ 946/30 = 22\ 198/282 = 79$  couverts par jour (1 pt)
- **Commentaires :** Cet investissement est très rentable car il permet de doubler le résultat courant. Le seuil de rentabilité sera facile à atteindre étant donné que la capacité d'accueil du restaurant est de 50 couverts sans tenir compte de la salle de séminaire (1 pt).



7 pts

ANNEXE 13  
(À rendre avec la copie)

4-1 Précisez à quoi correspondent les 17 h 33 figurant sur le bulletin (heures supplémentaires à 10 %).  
(1 pt)

*4 heures x 52 semaines / 12 mois = 17,33 h*

4-2 Quelle différence y a-t-il entre « avantages en nature nourriture » et « indemnités compensatrices nourriture » ?

*- avantages en nature : l'employeur fournit les repas et le salarié les consomme.  
(1 pt)*

*- indemnités compensatrices nourriture : lorsque l'employeur ne peut nourrir le personnel .(1 pt)*

4-3 Pourquoi l'avantage en nature nourriture 70,62 € est-il retiré du montant à payer au salarié en bas du bulletin ?

*(1 pt)*

*Le salarié a consommé l'équivalent de 22 repas à 3,21 € l'unité. Soit 70,62 €.  
Les cotisations sont calculées sur cet avantage. Il est donc ajouté au salaire pour le calcul puis il est repris en fin de bulletin.*

4-4 Combien ce salarié coûte-t-il à l'entreprise ? (1,5 pt)

**Salaire brut + total retenues part employeur-réductions-prime**

**= 1 582,23 + 655,53 - (327,52+39,6) - 180**

**= 1 690,64**

4-5 Monsieur CRANTÉ aura-t-il droit à des congés payés en 2008 ? Justifiez votre réponse.

**(1,5 pt)**

**Ayant travaillé un mois (mai 2008) pendant la période de référence (1/06/07 au 31/05/08) il aura droit à 2,5 jours de congés payés.**

8 pts

ANNEXE 15  
*(À rendre avec la copie)*

5-1 Citez deux raisons, pour lesquelles les clients ont tendance à consommer davantage d'eau quand ils vont au restaurant. (2 pts)

- *Le taux d'alcoolémie est réglementé au volant*
- *Les médias parlent de plus en plus des risques cardio-vasculaires ainsi que des risques sur la santé et incitent à boire de l'eau.*

5-2 Énumérez quatre avantages pour les restaurateurs à proposer une carte des eaux plus élargie. (2 pts)

- *Limiter la baisse du CA des vins grâce à l'augmentation des ventes de l'eau.*
- *Répondre à la demande du client.*
- *Proposer une gamme plus large de boissons en offrant des eaux tendances..*
- *Proposer une table plus attrayante grâce au design d'emballage.*
- *Faire preuve de modernité*
- *Se différencier de la concurrence..*

5-3 Proposez trois actions qui seraient adaptées à la clientèle du restaurant «Les Olivades» pour inciter à consommer davantage d'eau. (3 pts)

- *Former le personnel à « l'eunologie », c'est-à-dire proposer au sommelier de suivre une formation adaptée auprès du groupe Danone par exemple.*
- *Développer la carte et proposer une dizaine d'eaux de 5 € à 25 €.*
- *Insister sur la réglementation en vigueur afin que le client reste dans la fourchette des 0,25 grammes d'alcool dans le sang.*
- *Noter plus précisément sur la carte la nouvelle gamme d'eau proposée et mettre en avant le choix offert.*
- *Faire une mise en avant des eaux au niveau de l'entrée du restaurant.*

5-4 Citez deux outils de communication pouvant être employés pour atteindre le plus grand nombre de personnes (1 pt)

- *Un publipostage destiné aux clients fidèles du restaurant.*
- *Un affichage extérieur.*
- *Un document d'information présenté sur un chevalet (sur les tables, au comptoir, à la caisse....)*
- *Mailing ou e-mailing (à partir du fichier client).*