

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
- les annexes 9 et 10, page 14
- l'annexe 11, page 15
- l'annexe 13, page 17
- l'annexe 15, page 19

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**

E2 Épreuve : **Économie, Gestion de l'entreprise et
Mathématiques**
Sous-épreuve A2 : **Économie et gestion de l'entreprise U21**

Session : **2008**

Coef : **2**

Durée : **2 heures**

Repère : 0806-RESEGMA

Ce sujet comporte 19 pages

Page 1/19

RESTAURANT
« LES OLIVADES »
Route de la Garde
05000 GAP

Tél. : 04 92 52 66 80

Fax : 04 92 52 67 20

www.restaurant-les-olivades.com

SARL au capital de 9 000 €

Propriétaire : Cédric et Céline MANZONI

Nombre de salariés : 4 permanents et 3 saisonniers

Ouverture de l'établissement : 47 semaines par an

Fermeture :

- Samedi midi
- Dimanche soir
- Lundi midi et soir

Exercice comptable : 1^{er} janvier au 31 décembre

Localisé dans les Hautes-Alpes, à proximité du lac de Serre-Ponçon et des stations de ski, le restaurant « LES OLIVADES » est fréquenté à la fois par une clientèle d'affaires et par une clientèle de touristes.

Cet établissement situé au pied de Charance dans un manoir du XVI^{ème} siècle est réputé pour sa carte axée sur les recettes locales. Il possède une salle de restaurant d'une capacité de 50 couverts et une salle de séminaire.

Compte tenu des résultats de la saison d'hiver et avant la saison d'été, Cédric MANZONI souhaite apporter quelques améliorations à son établissement :

- la carte actuelle ne satisfaisait pas totalement la clientèle et il se propose d'en améliorer la qualité.
- il envisage de réaménager son installation devant la demande croissante de séminaires.

Avant de prendre une décision, il réalise une étude de faisabilité. Si le projet se concrétise, il aura besoin d'un nouveau salarié, il retient la candidature d'un stagiaire qu'il avait en formation. Il doit s'informer sur les dispositions actuelles concernant la durée du travail et le taux de rémunération.

Il vous remet les dossiers suivants :

- **DOSSIER 1 : Étude de la carte**
- **DOSSIER 2 : Étude d'un investissement**
- **DOSSIER 3 : Calcul du seuil de rentabilité**
- **DOSSIER 4 : Durée du travail**
- **DOSSIER 5 : Techniques commerciales.**

Chaque dossier est indépendant

DOSSIER 1 :
ÉTUDE DE LA CARTE

Cédric MANZONI souhaite, pour la saison d'été 2008, introduire dans la carte proposée de nouvelles entrées. Pour ce faire, il étudie la rentabilité et la popularité de la gamme, année 2007, afin d'identifier les entrées qui seraient à supprimer.

Pour réaliser cette étude, vous disposez des informations suivantes :

- un extrait de la carte « les entrées » (ANNEXE 1),
- un rappel sur le classement des plats selon la popularité et la rentabilité (ANNEXE 2).

TRAVAIL À FAIRE :

1-1 Complétez le tableau (ANNEXE 3) afin de déterminer la popularité de la gamme pour l'année 2007.

1-2 Complétez le tableau (ANNEXE 4) afin de classer les entrées en fonction de leur rentabilité.

1-3 Déterminez la catégorie et le groupe auxquels appartient chaque entrée et commentez les résultats obtenus (ANNEXE 5).

Pour ce dossier, tous les résultats chiffrés seront arrondis au centième

DOSSIER 2 : ÉTUDE D'UN INVESTISSEMENT
--

Afin de développer son activité et pour répondre à une demande toujours croissante, Cédric MANZONI envisage de réaménager en totalité la salle de séminaire en l'équipant d'un nouveau mobilier et de matériel vidéo. Il fait l'acquisition d'un vidéo-projecteur et d'un tableau blanc.

L'aménagement et l'achat du matériel sont prévus courant avril 2008 ; la salle de séminaire sera mise à la disposition des clients dès le 1^{er} mai.

Après étude des ressources propres, Cédric MANZONI envisage de financer la totalité de cet investissement, soit 30 000 €, par un emprunt auprès de la Banque Populaire.

Vous disposez des documents suivants :

- la facture du matériel vidéo (ANNEXE 6),
- le tableau d'amortissement de l'emprunt (ANNEXE 7).

TRAVAIL À FAIRE :

2-1 Complétez l'en-tête et la première ligne du tableau d'amortissement du matériel vidéo sachant qu'il sera amorti sur 4 ans selon le mode linéaire (ANNEXE 8).

2-2 Étudiez la proposition de financement de la Banque Populaire en répondant aux questions de l'ANNEXE 9.

2-3 Identifiez les documents annuels utilisés à l'occasion de l'investissement (ANNEXE 10).

DOSSIER 3 :
CALCUL DU SEUIL DE RENTABILITÉ

Cédric MANZONI calcule les conséquences de cet investissement sur la rentabilité de son restaurant. Afin d'étudier la faisabilité du projet, il met à votre disposition le compte d'exploitation différentiel de l'exercice 2007 (ANNEXE 11).

TRAVAIL À FAIRE :

3-1 Complétez le compte d'exploitation différentiel prévisionnel pour 2008 (ANNEXE 11) sachant que Cédric MANZONI prévoit :

- une augmentation de 15 % de son chiffre d'affaires,
- une dotation supplémentaire aux amortissements de 1 500 € (charges fixes),
- une augmentation des charges financières de 910 € (charges fixes).

Les charges variables sont proportionnelles au chiffre d'affaires.

3-2 Calculez le seuil de rentabilité prévisionnel ou chiffre d'affaires critique (ANNEXE 11).

3-3 Déterminez le nombre de couverts à réaliser chaque jour pour atteindre le seuil de rentabilité (ANNEXE 11) sachant que l'addition moyenne prévue est de 30 € et que le restaurant est ouvert 282 jours par an.

3-4 Commentez le résultat par rapport à la capacité d'accueil du restaurant.

Pour ce dossier, tous les nombres et pourcentages calculés seront arrondis à l'unité

DOSSIER 4 :
LA DURÉE DU TRAVAIL

Cédric MANZONI recrute à partir du 1^{er} mai un nouveau salarié. Celui-ci, M. Alain CRANTÉ, a déjà fait un stage dans l'établissement. Compte tenu des évolutions salariales, Cédric MANZONI veut s'assurer de la réglementation en vigueur. Il relève dans le journal de l'hôtellerie un exemple de bulletin de salaire et l'étudie (ANNEXE 12).

TRAVAIL À FAIRE :

Répondez aux questions de l'ANNEXE 13.

DOSSIER 5 :
TECHNIQUES COMMERCIALES

Cédric MANZONI étudie l'importance des eaux dans sa carte depuis la baisse de la consommation en vin. Un article sur ce sujet l'a vivement intéressé (ANNEXE 14).

TRAVAIL À FAIRE :

À l'aide du texte et de vos connaissances, répondez aux questions de l'ANNEXE 15.

ANNEXE 1

EXTRAIT DE LA CARTE ACTUELLE GAMME DES ENTRÉES

LES ENTRÉES



- Pissaladière maison..... 6,50 €
- Barigoule d'artichauts à ma façon..... 8,00 €
- Tourton du Champsaur et chiffonnade de jambon cru ... 9,50 €
- Gratin de ravioles à la crème de morilles..... 12,00 €
- Ravioles tièdes en salade et son beurre de miel..... 8,50 €
- Croustillant de tomates, basilic et mozzarella en brique. 9,00 €

ANNEXE 2

Classement des plats selon la popularité et la rentabilité

Popularité	Rentabilité	Groupe
Haute	Haute	Étoile
Haute	Basse	Vache à lait
Basse	Haute	Dilemme
Basse	Basse	Poids mort

ANNEXE 3
(À rendre avec la copie)

1-1 Classement des plats en fonction de leur popularité

Entrées	Nombre de ventes Année 2007	% des ventes	Popularité (*)
Pissaladière maison	1 850		
Barigoule d'artichaut à ma façon	3 430		
Tourton du Champsaur et chiffonnade de jambon cru	5 010		
Gratin de ravioles à la crème de morilles	3 545		
Ravioles tièdes en salade et son beurre de miel	3 980		
Croustillant de tomates, basilic et mozzarella en brique	1 565		
Total	19 380		

(*) haute ou basse à préciser

Calcul du pourcentage moyen des ventes :
.....

ANNEXE 4
(À rendre avec la copie)

1-2 Classement des plats en fonction de leur rentabilité

Entrées	PV TTC	Nbre de ventes année 2007	PV HT	Coût matière	Marge brute unitaire	Marge brute totale	Rentabilité
Pissaladière maison		1 850		1,55			
Barigoule d'artichauts à ma façon		3 430		1,65			
Tourton du Champsaur et chiffonnade de jambon cru		5 010		1,99			
Gratin de ravioles à la crème de morilles		3 545		4,07			
Ravioles tièdes en salade et son beurre de miel		3 980		3,50			
Croustillant de tomates, basilic et mozzarella en brique		1 565		0,90			
Total		19 380					

Calcul de la marge brute moyenne :

ANNEXE 5
(À rendre avec la copie)

1-3 Classement des plats. Année 2007

Entrées	Popularité *	Rentabilité *	Groupe
Pissaladière maison			
Barigoule d'artichauts à ma façon			
Tourton du Champsaur et chiffonnade de jambon cru			
Gratin de ravioles à la crème de morilles			
Ravioles tièdes en salade et son beurre de miel			
Croustillant de tomates, basilic et mozzarella en brique			

* haute ou basse

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

Indiquez :

- l'entrée ou les entrées à éliminer de la carte :

- l'entrée ou les entrées qui satisfont le client et le restaurateur :

- l'entrée ou les entrées qui font la réputation du restaurant car d'un bon rapport qualité/prix :

- l'entrée ou les entrées à promouvoir en agissant sur le nom, la présentation ou le prix :

ANNEXE 6



Alpes multimédia informatique

2

SARL au capital de 50 000 €
17, rue des métiers - 05000 GAP
Tél. 04 92 24 56 50 00 - Fax. 04 92 56 50 01
E-mail : Alpesmultimedia@online.fr
RCS GAP B 532 284 617
N°TVA intracommunautaire : FR 532 284 617
BNP PARIBAS 3004 00676 000156325895847

Restaurant LES OLIVADES
Route de la Garde
05000 GAP

Page 1/1

FACTURE

Date	Code client	N°de pièce
25/04/08	411SATO	G080629

Code	Désignation	Quant.	Prix Unitaire Brut	Remise %	Prix Unitaire Net	Montant H.T.	T
661 A	Vidéo projecteur Hitachi XGA 2500 Lumens Modèle CPX 268 Wi-Fi	1	1 399,00		1 399,00	1 399,00	A
682 B	Kit de montage plafond pour vidéo projecteur	1	149,00		149,00	149,00	A
450 M	Écran mural de projection azurscreen L/H : 240 x 210	1	139,00		139,00	139,00	A
	Installation et mise en service du matériel					150,00	A

LCR Sans Acceptation à 60j fin de mois.

T	Taux	Base TVA	Montant TVA
01	19,60	1 837,00	360,05

Total TTC	Acompte
2 197,05	

NET A PAYER
2 197,05

Matériel garanti 3 ans sur site y compris lampe vidéo projecteur.

Le présent document emporte adhésion par le client des conditions générales de ventes portées au verso et notamment de la clause de réserve de propriété.

ANNEXE 7

Tableau d'amortissement d'emprunt



**BANQUE POPULAIRE
DES ALPES**

Siège social
2 avenue de Grésivaudan – 38 700 CORENC –
Tél. : 0 821 00 19 20 –
Télécopieur : 0 821 00 49 50 –

Agence de Gap
5, rue du Capitaine Bresson – 05 000 GAP

Restaurant LES OLIVADES Route de la Garde 05 000 GAP
--

Compte n° 20312457812

PLAN D'AMORTISSEMENT DE L'EMPRUNT N°1245874

Type d'amortissement : périodicité mensuelle Amortissement progressif – Échéances constantes

Durée (en mois)	36	Mise à disposition	01/04/2008	Montant emprunté	30 000 €
Taux d'intérêt annuel	5,00 %	Assurance mensuelle	25,00 €	Mensualités	899,13 €

N°	Date d'échéance	Capital restant dû	Capital remboursé	Cumul capital remboursé	Intérêts de la période	Cumul des intérêts	Annuité constante	Assurance	Échéance
1	01/05/08	30 000,00	774,13	774,13	125,00	125,00	899,13	25,00	924,13
2	01/06/08	29 225,87	777,35	1 551,48	121,77	246,77	899,13	25,00	924,13
3	01/07/08	28 448,52	780,59	2 332,07	118,54	365,31	899,13	25,00	924,13
4	01/08/08	27 667,93	783,84	3 115,91	115,28	480,59	899,13	25,00	924,13
5	01/09/08	26 884,09	787,11	3 903,02	112,02	592,61	899,13	25,00	924,13
6	01/10/08	26 096,98	790,39	4 693,41	108,74	701,35	899,13	25,00	924,13
7	01/11/08	25 306,59	793,68	5 487,10	105,44	806,79	899,13	25,00	924,13
8	01/12/08	24 512,91	796,99	6 284,09	102,14	908,93	899,13	25,00	924,13
.....
34	01/02/11	2 675,08	887,98	28 212,92	11,15	2 357,39	899,13	25,00	924,13
35	01/03/11	1 787,10	891,68	29 104,60	7,45	2 364,84	899,13	25,00	924,13
36	01/04/11	895,40	895,40	30 000,00	3,73	2 368,57	899,13	25,00	924,13
			30 000,00		2 368,57		32 368,57	900,00	33 268,57

Société Anonyme Coopérative de Banque Populaire à capital variable – 605 520 071 RCS GRENOBLE

ANNEXE 8
(À rendre avec la copie)

2-1 TABLEAU D'AMORTISSEMENT

N° de compte :2183..... Nom de l'immobilisation :			
<u>Valeur HT</u> : <u>Durée d'utilisation</u> : <u>Date d'acquisition</u> : <u>Date de mise en service</u> :		<u>Taux d'amortissement linéaire</u> :	
Années	Base de calcul	Annuités	Valeur comptable nette
.....
.
/		/	

<p><u>Justifiez le calcul de la 1^{ère} annuité :</u></p> <p>.....</p> <p>.....</p>

ANNEXE 9
(À rendre avec la copie)

2-2 Analyse du tableau d'amortissement présenté ANNEXE 7

1° Indiquez le montant du premier prélèvement et la date à laquelle il se fera :	
2° Donnez le montant des intérêts de la deuxième mensualité ainsi que son mode de calcul :	
3° Précisez le mode de calcul du capital restant dû après la mensualité du 01/10/08 :	
4° Déterminez le montant des intérêts pour l'exercice comptable 2008 :	
5° Déterminez le coût total du crédit :	
5° Citez un autre moyen de financement externe que peut utiliser Cédric Manzoni :	

ANNEXE 10
(À rendre avec la copie)

2-3 Les documents annuels 2008

Mettre une croix dans la case correspondante

RUBRIQUE	BILAN		COMPTE DE RÉSULTAT	
	Actif	Passif	Charges	Produits
Acquisition de l'immobilisation pour la valeur hors taxes				
Montant de l'emprunt				
Montant des intérêts				
Dotation aux amortissements				

ANNEXE 11
(À rendre avec la copie)

Compte d'exploitation différentiel

	Année 2007		Prévision 2008		
	Montant	%	Détail des calculs	Montant	%
Chiffre d'affaires net HT	758 220	100 %			
Total des charges variables	333 617	44 %			
<u>Marge sur charges variables</u>	424 603	56 %			
Total charges fixes	370 520				
<u>Résultat courant</u>	54 083	7 %			

- **Calcul du seuil de rentabilité prévisionnel :**

- **Calcul du nombre de couverts à réaliser chaque jour pour atteindre le seuil de rentabilité :**

- **Commentaires du résultat par rapport à la capacité d'accueil :**

ANNEXE 12

MODÈLE DE BULLETIN DE PAIE APPLICABLE À PARTIR DU 1^{er} JUILLET 2007

39 HEURES

Les entreprises qui travaillaient sur la base de 169 heures mensuelles, soit 39 heures par semaine, continuent à appliquer cette durée du travail, mais désormais, elles doivent payer 4 heures supplémentaires par semaine majorées de 10 % conformément à l'avenant n° 2 du 5 février 2007 qui est devenu d'application obligatoire pour toutes les entreprises depuis le 1^{er} avril 2007 (les calculs sont considérés comme exacts).

Bulletin de paie (À conserver sans limitation de durée)

Employeur

Nom ou raison sociale :

Adresse :

N° Siret :

N° URSSAF :

Code APE :

Convention collective : CCN des CHR du 30 avril 1997, avenants n° 2 et 2 bis du 5 février 2007

Salarié

Nom, prénoms :

Adresse :

N° SS :

Emploi : serveur

Niveau : 1

Échelon : 1

Période du : 01.07.07 au 31.07.07

Horaire de travail : 169 heures

Salaire	Nombre	Taux	Montant (€)		
Salaire de base (169 x 8,44)	169 heures	8,44	1 426,36		
Heures supp. à 10 %	17,33 heures		14,64		
Heures supp. à 20 %					
Heures supp. à 50 %					
Avantage en nature nourriture	22	3,21	70,62		
Indemnités compensatrices nourriture	22	3,21	70,62		
Avantage en nature logement					
Salaire brut			1 582,23		
Cotisations sociales		Part employeur		Part salariale	
	Bases	Taux %	Montant (€)	Taux %	Montant (€)
CSG (déductible)	1 540,90	-	-	5,10	78,59
CSG + CRDS (non déductibles)	1 540,90	-	-	2,90	44,69
SS maladie	1 582,23	12,80	202,53	0,75	11,87
SS vieillesse plafonnée	1 582,23	8,30	131,33	6,65	105,22
SS vieillesse déplafonnée	1 582,23	1,60	25,32	0,10	1,58
Contribution autonomie solidarité	1 582,23	0,30	4,75	-	-
Accident du travail	1 582,23	2,30	34,81	-	-
Allocations familiales	1 582,23	5,40	85,44	-	-
Retraite complémentaire	1 582,23	3,75	59,33	3,75	59,33
Assurance chômage	1 582,23	4,00	63,29	2,40	37,97
AGFF	1 582,23	1,20	18,99	0,80	12,66
FNGS	1 582,23	0,15	2,37	-	-
SS Fnal	1 582,23	0,10	1,58	-	-
Taxe d'apprentissage	1 582,23	0,50	7,91	-	-
Taxe additionnelle	1 582,23	0,18	2,85	-	-
Participation formation continue	1 582,23	0,55	8,70	-	-
Prévoyance	1 582,23	0,40	6,33	0,40	6,33
Total retenues			655,53		358,24
Réduction Fillon :					
0,207 x 1 582,23 = 327,52 €			-327,52		
Réduction AN : 0,90 € x 44 = 39,60 €			-39,60		
Prime Sarkozy pour un restaurant : 180,00 €			-180,00		
Salaire net					1 223,09
Net imposable (salaire net + CSG + CRDS non déductibles)					1 268,68
Prime de transport					
Avantage nourriture					-70,62
Avantage logement					
Salaire net à payer					1 153,37
Payé le 31/10/07 par virement du :					
Repos compensateur		Cumul des heures	Droits acquis	Utilisés	Reste
Durée congés payés : art. L. 223.2 à 6					Durée préavis : art. L. 122.6 à 8

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 %).

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

- avantages en nature :

- indemnités compensatrices nourriture :

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

4-4 Combien ce salarié coûte-t-il à l'entreprise ?

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

Le temps de « l'eaunologue » est-il arrivé ?

Ami restaurateur, quand aurez-vous votre « eaunologue » ? « Qu'est-ce ? demanderont certains, encore une blague de Benjamin ? » Mais non, mais non, c'est une simple prédiction. Au train où vont les choses « l'eaunologue » va bientôt cohabiter avec son pire ennemi : « le sommelier ».

Pourtant, l'arrivée des eaux chics est plus que certaine.

Très récemment, le groupe Danone, pour accompagner le lancement de sa suprême eau gazeuse, modestement baptisée « champagne de l'eau », a lancé ses premiers cours « d'eaunologie ». Vu la répression qui s'exerce avec la lutte contre l'alcoolémie, une voie royale s'ouvre à « l'eaunologie » et à ses « eaunologues ». D'accord, ce type de perspective n'est pas pour faire rêver. Vous avez deviné qu'il fallait plutôt me ranger dans la famille des clients traditionnels, plutôt tenté par un « Margaux 85 »... Pourtant l'arrivée des eaux chics est plus que certaine. Aujourd'hui, le choix en matière d'eau est plutôt restreint : dans la

plupart des restaurants, c'est « bulle ou pas bulle ? », si « bulle » c'est prudemment Badoit ou San Pellegrino, et si « pas bulle » c'est l'une ou l'autre des grandes stations thermales... Certes, certains d'entre vous peuvent faire des écarts au grand quartet avec leur eau régionale.

Dans combien de temps la mode des eaux chics va-t-elle s'imposer dans votre établissement ?

Un autre monde se prépare, des eaux chics, voluptueusement présentées dans des emballages conçus par les plus grands designers. D'accord, vous ne vendez pas ce précieux flacon, et son non moins précieux contenu, 4 ou 5 € comme aujourd'hui. Vous me vendez une grande bouteille d'eau « avec ou sans bulle » mais quatre ou cinq fois ce prix si ce n'est pas plus... Promenez-vous dans certains rayons d'épicerie fines parisiennes, et vous découvrirez des eaux aux noms mystérieux, vendues plus de 40 € la bouteille.

Dans combien de temps la mode des eaux chics va-t-elle s'imposer dans votre établissement ? Allez-vous, vous aussi, avoir une carte distincte de « voszoschics » ? Et pour valoriser une telle carte des eaux chics du monde, il vous faudra « l'eaunologue » qui va avec.....

« Voulez-vous que je vous envoie notre « tisanologue » ?

Au point où en sont les choses, compte tenu que la pression de conformité et la peur du gendarme nous interdisent de proposer un vieil Armagnac pour clôturer le repas, vous pourrez me susurrer d'un air gourmand : « Voulez-vous que je vous envoie notre « tisanologue » ?

Croyez-moi, ami restaurateur et lecteur, nous vivons une époque moderne.....

*Au mois prochain,
Benjamin*

Source : « LE MAGAZINE proche de vous » N° 87

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.

-

-

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

-

-

-

-

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

-

-

-

5-4 Citez deux outils de communication pouvant être employés pour atteindre le plus grand nombre de personnes.

-

-