



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Bordeaux pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

Campagne 2009

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

CRDP Aquitaine

BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR DIÉTÉTIQUE

SESSION 2009

ÉCONOMIE – GESTION

Durée : 3 heures

Coefficient : 2

Matériel autorisé :

Une calculatrice de poche à fonctionnement autonome, sans imprimante et sans aucun moyen de transmission, à l'exclusion de tout autre élément matériel ou documentaire.
(Circulaire n°99-186 du 16 novembre 1999 ; BOEN n°42)

Documents remis aux candidats :

Le sujet comporte 7 pages numérotées de 1/7 à 7/7.
Les parties sont indépendantes.

Page de garde	page 1/7
Présentation du sujet	page 2/7
Partie 1 : Rentabilité d'un investissement	page 2/7
Annexe 1 - Tableau comparatif des propositions.....	page 5/7
Partie 2 : Fixation d'un prix	page 3/7
Annexe 2 - Formules de calcul.....	page 5/7
Annexe 3 - Coût des denrées.....	page 5/7
Partie 3 : Rupture d'un contrat de travail	page 3/7
Annexe 4 – La rupture conventionnelle du contrat de travail à durée indéterminée.....	page 6/7
Partie 4 : Relations avec la clientèle.....	page 4/7
Annexe 5 - Descriptif de l'Atelier des Saveurs.....	page 7/7

Il vous est demandé de vérifier que le sujet est complet dès sa mise à disposition.

AVERTISSEMENT

Si le texte du sujet, de ses questions ou de ses annexes, vous conduit à formuler une ou plusieurs hypothèses, il vous est demandé de la (ou les) mentionner explicitement dans votre copie.

SUJET

Monsieur Rondeau, chef de cuisine, est passionné par les arts culinaires et décoratifs. Son expérience professionnelle lui a donné envie de partager sa passion. Il a donc ouvert, début mars 2000, une école de cuisine : *L'Atelier des Saveurs*.

Persuadé qu'un bon équilibre alimentaire n'est pas en contradiction avec le plaisir de la table, il a recruté Mademoiselle Fradelle, diététicienne.

L'objectif de Monsieur Rondeau est de dispenser des cours de cuisine à des groupes de huit personnes maximum, afin de développer leurs talents culinaires, d'acquérir de bons réflexes alimentaires tout en flattant les papilles gustatives.

Mademoiselle Fradelle l'épaula dans cette mission en l'aidant à confectionner les plats ainsi qu'en participant à l'animation des cours.

PARTIE I : RENTABILITÉ D'UN INVESTISSEMENT (12 points / 40)

Dans un souci de rentabilité mais aussi de confort pour ses clients, Monsieur Rondeau souhaite rénover la salle de cours de cuisine, début 2010.

Il a reçu les propositions de plusieurs entreprises et hésite entre deux investissements. Il a établi un tableau comparatif donné en annexe 1.

Travail à faire

Les questions 3 et 4 seront traitées indépendamment des questions 1 et 2.

- 1) Calculez la dotation annuelle aux amortissements pour chaque proposition.
- 2) Calculez les flux nets de trésorerie annuels (ou capacités d'autofinancement) attendus pour chaque proposition, sachant que le taux d'imposition sur les sociétés est de 33 1/3 %.
- 3) Calculez la valeur actuelle nette (VAN) de chaque investissement sachant que le taux d'actualisation est de 10 %. Pour ce calcul, vous utiliserez les valeurs approchées suivantes des flux nets de trésorerie :
 - proposition 1 : flux nets de trésorerie annuels : 8 800 €
 - proposition 2 : flux nets de trésorerie annuels : 5 500 €Vous disposez de formules de calcul en ANNEXE 2. Vous arrondirez vos résultats à deux chiffres après la virgule.
- 4) Indiquez quel investissement est le plus rentable. Justifiez votre réponse.

PARTIE II : FIXATION D'UN PRIX**(9 points / 40)**

Le prix de chaque cours de cuisine doit être identique pendant toute l'année. Or les coûts des plats à confectionner varient selon les saisons. Il faut donc connaître le coût moyen prévisionnel d'un plat pour l'année à venir afin de fixer le prix des cours pour 2010.

Travail à faire

À l'aide des données de l'ANNEXE 3 et des formules de l'ANNEXE 2 :

- 1) Calculez le coût moyen d'un plat pour chaque année.
- 2) Présentez le calcul du total mobile de janvier 2009. Indiquez l'intérêt de ce calcul.
- 3) À partir des totaux mobiles, calculez par la méthode des moindres carrés le coût prévisionnel pour janvier 2010.

PARTIE III : RUPTURE D'UN CONTRAT DE TRAVAIL (12 points / 40)

La planification des cours, la réservation ainsi que la facturation sont des tâches effectuées par Madame Tamay, secrétaire, embauchée en contrat à durée indéterminée en janvier 2006. Régulièrement, des erreurs dans le planning sont constatées ainsi que des retards dans la facturation. Après plusieurs entretiens et avertissements, et compte tenu du fait que Madame Tamay ne veut pas changer sa façon de procéder, Monsieur Rondeau envisage de la licencier.

Travail à faire

- 1) Définissez le licenciement.
- 2) Rappelez la procédure que doit suivre l'employeur qui envisage de licencier un salarié.

La loi du 26 juin 2008 introduit en droit du travail un nouveau mode de rupture du CDI : « la rupture conventionnelle du contrat de travail à durée indéterminée ».

Travail à faire

- 3) À l'aide de vos connaissances et de l'ANNEXE 4, indiquez ce qui distingue la rupture conventionnelle du licenciement et de la démission pour un contrat de travail à durée indéterminée.

PARTIE IV : RELATIONS AVEC LA CLIENTÈLE (7 points / 40)

Soucieux d'améliorer les prestations proposées, Monsieur Rondeau souhaite que ses clients remplissent un questionnaire de satisfaction à la fin des cours.
Vous trouverez en ANNEXE 5 un descriptif succinct de *L'Atelier des Saveurs*.

Travail à faire

- 1) Indiquez la structure générale du questionnaire et précisez les principaux thèmes à aborder.
- 2) À titre d'exemple, vous rédigerez une question fermée et une question ouverte permettant d'évaluer la satisfaction des clients. Justifiez l'intérêt de ces deux types de question.
- 3) Précisez les outils à utiliser pour dépouiller les questionnaires.

ANNEXE 1 - Tableau comparatif des propositions

(Chiffres en euros)

	Proposition 1	Proposition 2
Coût de l'investissement	22 400	16 300
Charges supplémentaires Annuelles hors amortissement	7 200	4 320
Gains supplémentaires annuels	18 080	10 880

L'amortissement linéaire de l'investissement se fera sur 5 ans.

ANNEXE 2 - Formules de calcul

Calculs financiers

$$V_n = V_0(1+t)^n$$

$$V_0 = V_n(1+t)^{-n}$$

$$V_0 = V_n \frac{1-(1+t)^{-n}}{t}$$

L'équation de la droite des moindres carrés est de la forme $y = ax + b$ avec :

$$a = \frac{\sum x_i y_i - n \bar{x} \bar{y}}{\sum x_i^2 - n \bar{x}^2} \quad b = \bar{y} - a \bar{x}$$

ANNEXE 3 - Coût des denrées

Coût moyen des denrées par plat, par mois et en euros

	janv	fév	mars	avril	mai	juin	juil	août	sept	oct	nov	déc
2008	6,6	6,8	6,6	6,3	6,3	5,8	5	4,7	5,2	5,7	6,2	6,5
2009	6,8	7	6,8	6,5	6,5	6	5,1	4,8	5,4	5,9	6,4	6,7

Totaux mobiles mensuels

	janv	fév	mars	avril	mai	juin	juil	août	sept	oct	nov	déc
2009	71,9	72,1	72,3	72,5	72,7	72,9	73	73,1	73,3	73,5	73,7	73,9

ANNEXE 4

La rupture conventionnelle du contrat de travail à durée indéterminée

En quoi consiste la rupture conventionnelle ?

La rupture conventionnelle est une procédure qui permet à l'employeur et au salarié de convenir en commun des conditions de la rupture du contrat de travail qui les lie.

Quelle est la procédure ?

L'employeur et le salarié conviennent du principe d'une rupture conventionnelle lors d'un ou plusieurs entretiens au cours desquels le salarié peut se faire assister.

Quel est le contenu de la convention ?

La convention de rupture élaborée entre l'employeur et le salarié définit les conditions de cette rupture, notamment le montant de « l'indemnité spécifique de rupture conventionnelle » qui sera versée au salarié. Ce montant ne peut pas être inférieur à celui de l'indemnité légale de licenciement prévue à l'article L. 1234-9 du Code du travail.

Sauf accord express des parties, le contrat de travail continue de s'exécuter normalement pendant tout le temps que dure la procédure d'élaboration et d'homologation de la convention, et jusqu'à la date fixée pour sa rupture.

Peut-on se rétracter ?

Afin d'éviter les décisions trop hâtives, et afin de permettre à chaque partie de mesurer la portée de sa décision, la loi impose un délai minimum entre la signature de la convention et sa transmission à l'autorité administrative pour homologation ou pour autorisation et permet à chaque partie de revenir sur sa décision durant ce délai (ce que l'on appelle « droit de rétractation »).

Ainsi, à compter de la date de signature de la convention par l'employeur et le salarié, l'un et l'autre dispose d'un délai de 15 jours calendaires pour exercer ce droit de rétractation. Celui-ci est exercé sous la forme d'une lettre adressée par tout moyen attestant de sa date de réception par l'autre partie.

En quoi consiste l'homologation de la convention ?

À l'issue du délai de rétractation mentionné ci-dessus, la partie la plus diligente adresse une demande d'homologation à l'autorité administrative compétente (c'est-à-dire le directeur départemental du travail, de l'emploi et de la formation professionnelle), avec un exemplaire de la convention de rupture.

L'autorité administrative dispose d'un délai d'instruction de 15 jours ouvrables. À défaut de notification dans ce délai, l'homologation est réputée acquise.

La validité de la convention est subordonnée à son homologation ; en d'autres termes, la convention n'aura aucune validité et ne sera donc d'aucun effet sur le contrat de travail qui continuera alors de s'exécuter dans les conditions habituelles.

Un recours juridictionnel est-il possible ?

Le conseil de prud'hommes est seul compétent pour connaître des litiges concernant la convention, l'homologation ou le refus d'homologation. Tout autre recours contentieux ou administratif est exclu (sauf pour les salariés protégés dans le cadre de l'autorisation de rupture conventionnelle).

Quels sont les droits aux allocations chômage ?

Sous réserve d'en remplir les conditions, les salariés dont le contrat de travail a été rompu conventionnellement ont droit aux allocations chômage.

*Source : service-public.fr (extraits)
mise à jour : 16 décembre 2008*

ANNEXE 5 - Descriptif de l'Atelier des Saveurs

L'Atelier des Saveurs
Rue des capucines
59000 LILLE

PRÉSENTATION

Toutes les recettes proposées combinent équilibre nutritionnel et gastronomie. Elles sont simples à réaliser afin de vous permettre de les reproduire et combler vos convives.

- Chaque client dispose d'un plan de travail pour confectionner sa recette.
- Le détail de la recette est prêt.
- Chaque client a la possibilité de prendre des notes sur les recettes mises à sa disposition.
- Le point est fait avant chaque recette.
- Les techniques, astuces et explications sont données au fur et à mesure du déroulement de la séance.
- Tous les ingrédients correspondant à la recette sont sortis ou à disposition et sont prêts à être pesés.
- À la fin du cours les clients dégustent le plat préparé.

LES HORAIRES

Lundi	12h30 à 13h30	14h30 à 16h30
Mardi	12h30 à 13h30	14h30 à 16h30
Mercredi	12h30 à 13h30	
Judi	12h30 à 13h30	14h30 à 16h30
Vendredi	12h30 à 13h30	14h30 à 16h30
Samedi	9h30 à 11h30	

LES TARIFS

Cours à l'unité :

Entrée ou plat ou dessert

1 heure = 33 euros

Entrée + plat ou plat + dessert

2 heures = 62 euros

Carte d'abonnement :

5 heures (5 unités) = 135 euros

10 heures (10 unités) = 260 euros

15 heures (15 unités) = 400 euros