



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 2010

BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR DIÉTÉTIQUE

SESSION 2010

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).

Document remis au candidat :

Les 4 parties sont indépendantes.

Le sujet comporte 5 pages numérotées de 1/5 à 5/5

Page de garde.....	page 1/5
Présentation du sujet.....	page 2/5
Partie 1 : Équipement.....	page 2/5
Partie 2 : Gestion des stocks.....	page 2/5
ANNEXE A : Gestion du fenouil (à remettre avec la copie).....	page 5/5
Partie 3 : Contrôle de gestion.....	page 3/5
ANNEXE 1 : « rouleau de truite saumonée » : standards.....	page 4/5
ANNEXE 2 : Données relatives au « rouleau de truite saumonée » (août 2010).....	page 4/5
Partie 4 : Litige avec un fournisseur.....	page 3/5
ANNEXE 3 : conditions générales de vente de la société PRO-CUIT (extrait)	page 4/5
ANNEXE 4 : Code Civil (articles 1625,1641 et 1648).....	page 4/5

Vérifiez que le sujet est complet dès sa mise à disposition.

Annexe à rendre avec la copie : annexe A.

Les deux exemplaires fournis pour cette annexe, à rendre en un exemplaire, étant suffisants pour permettre la préparation et la présentation des réponses, il ne sera pas distribué d'exemplaires supplémentaires.

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.

La résidence de retraite « Les Lavandes », domiciliée au 18, chemin des Oliviers 13 420 Allauch, accueille uniquement des personnes indépendantes. Les résidents peuvent recevoir des proches pour les repas, ceux-ci sont alors facturés au prix « passager ».
Diététicien(ne) de la résidence, vous devez traiter les dossiers suivants.

PARTIE I

ÉQUIPEMENT (10 points/40)

Vous avez convaincu la direction de remplacer les tables et les chaises du restaurant qui sont peu cohérentes avec l'image de confort que veut donner la direction de l'établissement. Le marché aurait pour objet la fourniture de tables et chaises de restaurant pour 160 couverts. Étant donné l'importance du marché, il est décidé de lancer un appel d'offres écrit auprès des fournisseurs potentiels déjà sélectionnés. Le fournisseur sélectionné, BURÉKIP, demande dans un premier temps un paiement au comptant pour équilibrer sa trésorerie comme le lui demande sa banque et refuse un paiement à 30 jours puis consent à un règlement par moitié au comptant, le solde par lettre de change à 60 jours.

Travail à faire :

- 1. Présentez l'appel d'offre (format A4).**
- 2. Définissez la lettre de change en identifiant les parties prenantes, indiquez les spécificités de la lettre de change qui ont pu conduire le fournisseur à y consentir finalement.**

PARTIE II

GESTION DES STOCKS (6 points/40)

Les denrées alimentaires fraîches font l'objet d'un suivi très strict ; les fiches de stock sont établies tous les vendredis pour vérifier les consommations et contrôler les commandes. Les stocks sont tenus selon la méthode « Premier Entré - Premier Sorti ».

Travail à faire :

- 1. Complétez la fiche de stock de la semaine 36 pour le produit « Fenouil ».**
(ANNEXE A à rendre avec la copie)
- 2. Expliquez pourquoi le gestionnaire a choisi d'utiliser la méthode de valorisation des stocks « Premier Entré - Premier Sorti » de préférence à d'autres méthodes de valorisation des stocks.**

PARTIE III

CONTRÔLE DE GESTION (15 points/40)

En accord avec le cuisinier et l'intendant vous avez décidé, au mois d'août 2010 de proposer au menu une nouvelle recette « rouleau de truite saumonée ». Pour faire accepter ce plat au menu, vous avez avancé deux arguments : la modestie du coût de la recette d'une part et son apport en Omega 3 d'autre part (1,4 g d'Oméga 3 ce qui couvre pratiquement les besoins journaliers). Après un mois d'expérimentation, cette recette a été appréciée tant des rationnaires que des clients passagers ; l'intendant vous demande de faire le point sous un angle financier.

Travail à faire :

- 1. Établissez la fiche du coût standard pour 100 portions, en vous aidant des données fournies dans l'ANNEXE 1.**

À partir de l'ANNEXE 2 :

- 2.a Calculez l'écart global sur les denrées entrant dans la recette.**
- 2.b Calculez l'écart sur la denrée « Fenouil ».**
- 2.c Analysez ce dernier écart en écart sur quantité et en écart sur coût.**
- 2.d Avancez quelques explications possibles de l'existence de ces écarts.**
- 2.e Préparez en conséquence les arguments à présenter à l'intendant pour maintenir ou abandonner ce plat selon vos conclusions (2-d).**

PARTIE IV

LITIGE AVEC UN FOURNISSEUR (9 points/40)

Le 5 mai 2009, la résidence a fait l'acquisition d'une cellule de refroidissement rapide pour un montant de - 4 800 € hors taxe – selon les conditions générales de vente que vous trouverez en annexe 3. Le fournisseur, (la société « PRO-CUIT ») s'est déplacé en janvier 2010, puis en avril 2010 pour effectuer gratuitement des dépannages.

Le matériel tombe à nouveau en panne le 10 juillet 2010. Vous contactez le fournisseur qui accepte d'intervenir après signature d'un devis d'intervention mais refuse de réparer gratuitement en se basant sur ses conditions générales de vente (ANNEXE 3).

Travail à faire :

À partir de l'ANNEXE 3 et de vos connaissances :

- 1. Définissez le contrat de vente.**
- 2. Indiquez quelles sont les obligations du vendeur.**
- 3. Justifiez la gratuité des interventions de janvier et avril 2010.**
- 4. Quelle obligation prévue par la loi pouvez-vous avancer auprès de la société « PRO-CUIT » pour obtenir également la gratuité de l'intervention du mois de juillet 2010 ?**

**ANNEXE 1 - « Rouleau de truite saumonée » : standards
Ingrédients (pour 100 portions)**

Ingrédients	Quantités	Coût unitaire
Filet de truite saumonée	4 kilogrammes	10,00 € le kg
Fenouil	4 kilogrammes	1,50 € le kg
Concentré de citron	1 litre	1,80 € le litre
Huile de colza	80 centilitres	1,20 € le litre
Laitue	5 pièces	0,40 € la pièce
Persil haché	60 grammes	4,00 € le kg

ANNEXE 2 - Données relatives au « rouleau de truite saumonée » (août 2010)

Nombre de portions servies 400

Ingrédients utilisés	Quantités	Coût total €
Filet de truite	18 kg	180,00
Fenouil	20 kg	26,00
Concentré de citron	4 l	7,20
Huile de colza	320 cl	3,84
Laitue	22 pièces	8,80
Persil haché	400 g	1,60

ANNEXE 3 - Conditions générales de vente de la société « PRO CUIT » (extrait)

«(...) Les biens vendus bénéficient de la garantie du fournisseur pour une durée d'un an, sauf dispositions légales contraires, contre tout vice de fonctionnement provenant d'un défaut de matière, de fabrication ou de conception. Le vice de fonctionnement doit apparaître durant la période de garantie.

(...) L'entreprise s'engage, pendant la durée de la garantie et pour cette durée seulement, à vous assurer la gratuité des interventions. (...)»

ANNEXE 4 - Code Civil (articles 1625,1641 et 1648)

Article 1625 du Code Civil :

« La garantie que le vendeur doit à l'acquéreur a deux objets :

- le premier est la possession paisible de la chose vendue
- le second, les défauts cachés de cette chose ou les vices rédhibitoires .»

Article 1641 du Code Civil :

« Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise ou n'en aurait doté qu'un moindre prix, s'il les avait connus. »

Article 1648 du Code Civil :

« L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur, dans un bref délai, suivant la nature des vices rédhibitoires et l'usage du lieu où la vente a été faite. »

ANNEXE A

Gestion du fenouil (à remettre avec la copie)

Informations relatives à la semaine 36 (du 29 août au 4 septembre 2010)

Stock au 28 août 2010 : 3 kg valorisé à 1,4 € le kg
Livraison du 31 août 2010 : 7 kg au prix de 1,5 € le kg
Consommation du 01 septembre 2010 : 2 kg
Consommation du 03 septembre 2010 : 5 kg

Fiche de stock

Produit : FENOUIL
Période : semaine 36

Méthode : PEPS

DATES	LIBELLÉS	ENTRÉES			SORTIES			STOCK		
		Quantités	Coût Unitaire	Montant	Quantités	Coût Unitaire	Montant	Quantités	Coût Unitaire	Montant

ANNEXE A

Gestion du fenouil

(à remettre avec la copie)

Informations relatives à la semaine 36 (du 29 août au 4 septembre 2010)

Stock au 28 août 2010 : 3 kg valorisé à 1,4 € le kg
Livraison du 31 août 2010 : 7 kg au prix de 1,5 € le kg
Consommation du 01 septembre 2010 : 2 kg
Consommation du 03 septembre 2010 : 5 kg

Fiche de stock

Produit : FENOUIL

Période : semaine 36

Méthode : PEPS

DATES	LIBELLÉS	ENTRÉES			SORTIES			STOCK		
		Quantités	Coût Unitaire	Montant	Quantités	Coût Unitaire	Montant	Quantités	Coût Unitaire	Montant