



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

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

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

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.

CORRIGÉ

Barème non modifiable

| | |
|----------------------------|-----------|
| 1. Étude de la rentabilité | 11 points |
| 2. Analyse du bilan | 06 points |
| 3. Étude de la carte | 07 points |
| 4. Embauche d'un salarié | 08 points |
| 5. Techniques commerciales | 08 points |
| | ===== |
| | 40 points |

CORRIGÉ

**BAC PROFESSIONNEL
RESTAURATION**

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

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

Session : **2010**

Coef : **2**

Durée : **2 heures**

Repère : 1006RESEGMA-COR

Ce corrigé comporte **9** pages

Page **1/9**

ANNEXE 3
(À rendre avec la copie)

Numérotez vos
pages :

...../.....

Compte de résultat différentiel
(3 points)

| | Montant | En pourcentage du chiffre d'affaires |
|--|-------------------|---|
| Chiffre d'affaires HT <i>(1 point)</i> | 220 238,00 | 100,00 % |
| Charges variables | 100 663,50 | |
| Marge sur charges variables <i>(1 point)</i> | 119 574,50 | 54,29 % |
| Charges fixes | 99 398,50 | |
| Résultat courant <i>(1 point)</i> | 20 176,00 | 9,16 % |

ANNEXE 7
(À rendre avec la copie)

Numérotez vos pages :

...../.....

Analyse du bilan (6 points)

- 1- Indiquez le terme qui correspond à la différence entre la valeur brute et la valeur nette des immobilisations corporelles. Définissez cette notion.

Il s'agit des amortissements (0,5 point) : perte de valeur des immobilisations corporelles (0,5 point)

- 2- Citez le montant de la trésorerie du restaurant L'Écume Gourmande : **(0,75 pt)**

La trésorerie est de 35 963 euros (disponibilités)

- 3- Indiquez si cette trésorerie est suffisante pour payer les dettes à court terme. Justifiez votre réponse. **(0,5 pt)**

Les dettes à court terme s'élèvent à 35 657 euros. La trésorerie (35 963 euros) est donc suffisante pour les honorer.

- 4- Calculez et interprétez les ratios suivants :

| RATIOS | CALCULS | COMMENTAIRES |
|--|--|---|
| Autonomie financière = capitaux propres / emprunts | $21\ 311 / 59\ 323 = 0,36$ (0,75 point) | Ce ratio est inférieur à 1, le restaurant n'est pas autonome financièrement (ce qui est normal car les emprunts sont importants en début d'activité). (0,50 point) |
| Financement des immobilisations = capitaux permanents / actif immobilisé * | $(21\ 311 + 59\ 323) / 61\ 303 = 1,32$ (0,75 point) | Le ratio de financement des immobilisations est correct car supérieur à 1. (0,50 point) |
| Durée du crédit fournisseurs = (Dettes fournisseurs / achats TTC) * 365 | $69684 * 1,055 = 73\ 516,62$ $21\ 414 * 1,196 = 25\ 611,14$ $9\ 496 * 365 / (73\ 516,62 + 25\ 611,14) = 35\ \text{jours}$ (0,75 point) | Magda et Sébastien ont 35 jours pour payer leurs factures aux fournisseurs ce qui est un délai raisonnable. (0,50 point) |

* = capitaux propres + dettes à long terme

ANNEXE 10
(À rendre avec la copie)

Numérotez vos
pages :

...../.....

Vérification et interprétation des principes d'OMNÈS
(6 points)

| Principes | Vérification des principes | Commentaires |
|--|---|---|
| <p>1^{er} principe :</p> <p>L'ouverture de la gamme</p> | <p>Prix le + haut / Prix le + bas</p> <p>$18 / 14,5 = 1,24$</p> <p align="right">(0,5 point)</p> | <p>Le principe est respecté car résultat inférieur à 2,5.</p> <p align="right">(0,5 point)</p> |
| <p>2^{ème} principe :</p> <p>La dispersion des prix</p> | <p>écart = $18 - 14,5 = 3,5$</p> <p>écart par tranche de prix = 1,16</p> <p>Zone basse (14,5 à 15,66) : 1 plat Zone médiane (15,66 à 16,83) : 4 plats Zone haute (16,83 à 18) : 2 plats</p> <p align="right">(1,5 point)</p> | <p>Le principe est respecté car le nombre de plats de la zone médiane est au moins égal au nombre de plats de la zone haute + ceux de la zone basse.</p> <p align="right">(0,5 point)</p> |
| <p>3^{ème} principe :</p> <p>Le rapport de la demande sur l'offre</p> | <p>$PMD = 1\ 291 / 80 = 16,14$</p> <p align="right">(0,5 point)</p> <p>$PMO = 116 / 7 = 16,57$</p> <p align="right">(0,5 point)</p> <p>$PMD / PMO = 0,97$ (0,5 point)</p> | <p>Le principe est respecté car le résultat est compris entre 0,9 et 1.</p> <p align="right">(0,5 point)</p> |
| <p>4^{ème} principe :</p> <p>La mise en avant</p> | <p>Le plat du jour est le filet de dorade à la crème safranée.</p> <p align="right">(0,5 point)</p> | <p>Le principe est respecté car ce plat se trouve dans la zone médiane.</p> <p align="right">(0,5 point)</p> |

ANNEXE 15
(À rendre avec la copie)

Numérotez vos
pages :

...../.....

1. Citez quatre animations possibles que Magda et Sébastien peuvent mettre en place au sein de leur restaurant pendant « La fête des Gobeurs d'Huîtres ». **(2 points maxi – 4 x 0,5 point)**
 - Repas à thème (huîtres, produits de la mer, sel, salicorne...)
 - Atelier initiation ouverture d'huîtres.
 - Dégustation d'huîtres Vendée Atlantique.
 - Cours de cuisine (recettes originales d'huîtres chaudes ou froides).
 - Intervention d'ostréiculteurs locaux (présentation des modes d'élevage et de production,...) et de sauniers.
 - Exposition de photos ou tableaux en rapport avec les fermes ostréicoles et les marais salants.
 - Participer à l'élaboration d'un char aux couleurs du restaurant.

2. Citez quatre partenaires locaux avec lesquels Nadia et Sébastien pourraient réaliser ces animations. **(2 points maxi – 4 x 0,5 point)**
 - Producteurs ostréicoles, sauniers
 - Fournisseurs
 - Mairie de Bouin
 - Association les gobeurs d'huîtres, association de commerçants
 - Office de tourisme
 - Syndicat d'initiative
 - Artistes (exposition de tableaux...photos...)
 - Le comité des fêtes

3. Proposez, dans le tableau ci-dessous, quatre moyens de communication que Magda et Sébastien pourraient utiliser afin de faire connaître ces animations.

(2 points maxi – 4 x 0,5 point)

| Médias | Mercatique directe |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Radio locale• Presse locale• Les gratuits• Affichage local | <ul style="list-style-type: none">• Prospectus• Flyer• Publipostage• e.mailing (courrier électronique personnalisé) |

4. Énumérez quatre avantages pour les restaurateurs de réaliser des actions d'animation. **(2 points maxi – 4 x 0,5 point)**

- Augmenter son chiffre d'affaires
- Attirer une nouvelle clientèle (les touristes)
- Fidéliser la clientèle
- Dynamiser le point de vente (image de marque, notoriété)
- S'intégrer dans le tissu local