



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.

Barème et corrigé sur 40 points

CORRIGÉ

Thème	Barème
DOSSIER 1 Techniques commerciales	8 points
DOSSIER 2 Investissement	8 points
DOSSIER 3 Analyse de la carte	11 points
DOSSIER 4 Fiche technique	5 points
DOSSIER 5 Gestion du personnel	8 points
TOTAL	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 : 1009 RESEGMA-COR

Ce corrigé comporte **7** pages

Page **1/7**

ANNEXE 2
(À rendre avec la copie)

Numérotez
vos pages :

...../.....

1) Indiquez à Monsieur Rivière les principales informations pouvant figurer sur son futur site Internet. **2 points – 4 éléments attendus**

- Présentation du restaurant
- Situation et itinéraires
- Horaires et jours d'ouverture
- Cartes, menus...
- Réservation en ligne
- Découverte de recettes
- Information sur la salle de séminaire

2) Énumérez la clientèle visée par cette possibilité de réservation en ligne par iPhone. **1 point – 2 éléments attendus**

- Jeunes
- « Branchés »
- Cadres et CSP supérieures
- Clientèle étrangère

3) Citez les mobiles d'achat des clients réservant par iPhone. **1 point – 2 éléments attendus**

- Sécurité
- Nouveauté
- Orgueil
- Sympathie
- Confort

4) Donnez la liste des avantages que Monsieur Rivière retirerait du lancement de son site Internet.

2 points – 4 éléments attendus.

- Image de marque rajeunie et dynamisée
- Notoriété et retombées médiatiques
- Elargissement de sa clientèle
- Augmentation de son chiffre d'affaires
- Gestion des flux de réservation
- Présentation de son restaurant
- Se démarquer de la concurrence

5) Rédigez le message d'accroche qui figurera sur la page d'accueil du site Internet afin d'inciter la clientèle à commander ce plat par iPhone. **2 points**

Forme : orthographe – expression

0,5 point

Fond : Nom du plat

0,5 point

Commande uniquement par iPhone

0,5 point

Message suffisamment incitatif (accroche commerciale)

0,5 point

ANNEXE 4
(À rendre avec la copie)

Numérotez
vos pages :

...../.....

Plan d'amortissement

Nature de l'immobilisation : **Site Internet**

Valeur d'acquisition : **5 000 (1 pt)**

Valeur résiduelle : **0 €**

Date de mise en service : **01/09/2010**

Durée d'utilisation : **4 ans**

Taux d'amortissement : **25 % (1 pt)**

Mode d'amortissement : **linéaire**

Année	Base amortissable	Annuité d'amortissement	Amortissements cumulés	Valeur nette comptable en fin d'exercice
2010	5 000	416.67 (1 pt)	416.67 (0,5 pt)	4583.33 (0,5 pt)

Répondez aux questions de M. Rivière :

1) Expliquez-moi le calcul de la première annuité d'amortissement : **(1 pt)**

$5\,000 \times 25\% \times 120 / 360$

2) Indiquez dans quelle catégorie d'immobilisation vous classeriez ce bien : **(1 pt)**

Immobilisations incorporelles

3) Indiquez pour quelle valeur brute cette immobilisation apparaîtra au bilan 2010 : **(1 pt)**

5 000 €

4) Indiquez pour quelle valeur nette cette immobilisation apparaîtra au bilan 2010 : **(1 pt)**

4 583.33 €

ANNEXE 7
(À rendre avec la copie)

Numérotez
vos pages :

...../.....

1 pt

PLATS :	Quantités vendues	Prix Unitaire	Montant
L'émincé de foie de veau à la mousse d'aubergines	75	17.00	1275
La noisette d'agneau au chèvre chaud	105	19.00	1995
Les rognons poêlés à l'estragon	55	17.00	935
Le ris de veau poêlé au foie de canard et pleurotes petit croquant de pomme de terre	158	24.50	3871
Le filet de bœuf bordelaise	220	19.50	4290
Le steak tartare préparé à la façon du chef	175	16.00	2800
Le confit de canard pommes sarladaises	102	15.50	1581
Le « Patch » frites fraîches et salade	20	14.00	280
Le pavé de rumsteck aux échalotes et poivre vert	250	17.00	4250
Le tournedos Rossini	136	22.00	2992
TOTAUX	1296	181.50	24269

ANNEXE 8
(À rendre avec la copie)

Numérotez vos pages :

...../.....

Vérification et interprétation des principes d'OMNÈS

Principes	Vérification des principes	Commentaires
1^{er} principe : L'ouverture de la gamme	$24,50 \text{ €} / 14,00 \text{ €} = 1,75$ (1 pt)	Le principe est respecté car ouverture inférieure à 3. (1 pt)
2^{ème} principe : La dispersion des prix	$24,50 \text{ €} - 14,00 \text{ €} = 10,50 \text{ €}$ $10,50 \text{ €} / 3 = 3,50 \text{ € par tranche}$ 14,00 € 17,50 € 21,00 € 24,50 € └──X X X X X──┬──X X──┬──X X──┘ (2 pts)	Principe non respecté : les prix sont trop dispersés alors qu'ils devraient être concentrés dans la zone médiane (1 pt)
3^{ème} principe : Le rapport de la demande sur l'offre	Prix Moyen Demandé/Prix Moyen Offert $(24\ 269,00 \text{ €} / 1\ 296) / (181,50 \text{ €} / 10) = 18,73 \text{ €} / 18,15 \text{ €} = 1,03$ (1 pt)	Indice légèrement au dessus de la fourchette satisfaisante (0,90 à 1) mais on peut considérer que le principe est respecté car le dépassement est infime (1 pt)
4^{ème} principe : La mise en avant	Plat mis en avant : noisette d'agneau au chèvre chaud (1 pt)	Ce plat fait partie de la tranche médiane, donc principe respecté (1 pt)

- Prix moyen demandé = $\frac{24269}{1296} = 18,73$ (0,5 pt)

- Prix moyen offert = $\frac{181,50}{10} = 18,15$ (0,5 pt)

ANNEXE 9
(À rendre avec la copie)

Numérotez
vos pages :

...../.....

PLAT : Navarin d'agneau aux légumes frais du marché				
Catégorie : Viandes				
Ingrédients	Unité	Date : mai 2010		
		Quantité	Prix unitaire	Coût total
Épaule agneau de lait entière	kg	3	15,00	45,00
Huile	Litre	0,10	0,91	0,09
Oignons	kg	0,2	0,65	0,13
Farine	kg	0,05	1,90	0,10
Concentré de tomates	Boite	0,05	0,75	0,04
Ail	kg	1	2,30	2,30
Bouquet garni	Pièce	1	0,05	0,05
Pommes de terre petites rattes	kg	1,2	2,70	3,24
Petits oignons frais	kg	0,3	1,43	0,43
Carottes nouvelles	kg	0,5	1,40	0,70
Navets nouveaux	kg	0,5	1,53	0,77
Petits pois frais	kg	0,5	3,40	1,70
Haricots verts extra-fins	kg	0,2	3,50	0,70
Beurre	kg	0,1	4,50	0,45
COÛT TOTAL (0,5 pt)				55,70
PM (1) : sel fin, poivre blanc, sucre semoule, persil (2 % du coût total) (0,5 pt)				1,11
COÛT TOTAL DE LA RECETTE				56,81
Nombre de portions				10
COÛT MATIÈRES POUR 1 PORTION (0,5 pt)				5,68
Coefficient multiplicateur (1 pt)				3,51
PRIX DE VENTE HT (0,5 pt)				19,91
PRIX DE VENTE TTC				€ 21,00
Ratio coût matières (1 pt)				28,53 %

(1) Pour Mémoire

Votre jugement (1 pt, soit 0,50 point pour le rappel de la règle et 0,50 point pour l'interprétation)

Le ratio doit se situer entre 25% et 30% pour notre type de restauration, avec 28,53 %, il est donc conforme à la profession.

ANNEXE 12
(À rendre avec la copie)

Numérotez
vos pages :

...../.....

1) Indiquez la nature du contrat d'extra.

C'est un contrat à durée déterminée. (1 pt)

2) Donnez la définition du contrat d'extra.

Le contrat d'extra permet d'embaucher un travailleur employé pour quelques heures ou quelques jours à une tâche déterminée lorsque l'établissement a un surcroît de travail momentané et irrégulier. (2 pts)

3) Dites si M. Rivière peut embaucher un extra pour travailler dans l'établissement tous les week-ends en justifiant votre réponse.

Non, car il ne s'agit pas d'un surcroît de travail momentané et irrégulier. (1 pt)

4) Indiquez si un salarié du restaurant l'Étang de la Tour a le droit de travailler le dimanche et justifiez votre réponse.

Oui, car le restaurant appartient à une catégorie d'établissements bénéficiant d'une dérogation. (2 pts)

5) Quand M. Rivière établit les plannings hebdomadaires de ses salariés, précisez la législation qu'il doit respecter en ce qui concerne le repos hebdomadaire.

Tout salarié a droit à 2 jours de repos hebdomadaires, consécutifs ou non. (1 pt)
Le repos hebdomadaire doit être attribué par roulement. (1 pt)