



**LE RÉSEAU DE CRÉATION  
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie 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.**

# BEP RESTAURATION OPTION CSR

## EP1 TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE, SCIENCES APPLIQUÉES, GESTION APPLIQUÉE

SESSION 2014

### PRÉSENTATION DU CORRIGÉ



*Au Fin Gourmand*

Vous êtes recruté(e) pour la saison « Au Fin Gourmand » situé à Chenonceaux, dans la région Centre. Cette petite ville de l'Indre et Loire (37) est située à quelques mètres du château. L'établissement possède un cadre agréable où le chef propose une gastronomie aux accents régionaux et utilise des produits de qualité et de saison.

#### FICHE DE PRÉSENTATION

##### Capacité moyenne de service

50 couverts

36 couverts en terrasse

##### Offre produits

Menu à 22 € 50, menu à 33 €, carte de salon de thé, restauration rapide, vente à emporter

**Activité** Restauration, bar, salon de thé, glacier, sandwicherie, snack

**Forme juridique** SARL

**Capital** 25 000 €

**Effectif** 6

**Coordonnées** Rue du Château  
37150 Chenonceaux  
[aufingourmand@free.fr](mailto:aufingourmand@free.fr)

**Réf. Bancaire** 810 242 19040 Crédit Tourangeaux

**RCS** Tours B 942 419 932

**APE** 56.21Z - Services des traiteurs

56.21.19 - Autres services traiteurs dans des locaux institutionnels, administratifs, commerciaux, industriels ou résidentiels.

5610A Restaurant traditionnel

## CORRIGÉ

BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES  
COMMERCIALISATION et SERVICES en  
RESTAURATION

Session : 2014

EP1 – Technologie professionnelle, sciences  
appliquées, gestion appliquée

Coef : 6

Durée : 3 heures

**PRÉSENTATION DES THÈMES & BARÈME DE NOTATION**

| <b>Technologie CSR</b> |                                    |  |                    | <b>Sciences appliquées</b> |                               |  |                    |
|------------------------|------------------------------------|--|--------------------|----------------------------|-------------------------------|--|--------------------|
|                        | Thèmes abordés                     |  |                    |                            | Thèmes abordés                |  |                    |
| <b>Dossier 1</b>       | <b>LES FROMAGES</b>                |  | 7,5 points         | <b>Dossier 4</b>           | <b>L'HYGIÈNE DU PERSONNEL</b> |  | 5,5 points         |
| <b>Dossier 2</b>       | <b>LES BOISSONS</b>                |  | 7,5 points         | <b>Dossier 5</b>           | <b>L'ÉTUDE DU MENU</b>        |  | 8 points           |
| <b>Dossier 3</b>       | <b>L'ARGUMENTATION COMMERCIALE</b> |  | 5 points           | <b>Dossier 6</b>           | <b>L'ALIMENTATION EN EAU</b>  |  | 6,5 points         |
|                        | <b>TOTAL</b>                       |  | <b>/ 20 Points</b> |                            | <b>TOTAL</b>                  |  | <b>/ 20 Points</b> |

| <b>Gestion appliquée</b> |  |              |                    |
|--------------------------|--|--------------|--------------------|
|                          | Thèmes abordés                           |              |                    |
| <b>Dossier 7</b>         | <b>LA GESTION DES APPROVISIONNEMENTS</b> |              | 8 points           |
| <b>Dossier 8</b>         | <b>LA RÉDACTION D'UN COURRIEL</b>        |              | 5 points           |
| <b>Dossier 9</b>         | <b>LE CONTRAT DE TRAVAIL</b>             |              | 7 points           |
|                          |  | <b>TOTAL</b> | <b>/ 20 Points</b> |

### Dossier 1 : LES FROMAGES

#### La situation

Le fromager vient de livrer la commande de fromages pour élaborer un nouveau plateau. Vous disposez du bon de livraison **DOCUMENT T1**.

#### Votre rôle

Compléter le tableau **ANNEXE T1**.

Suggérer trois produits d'accompagnement (hors boisson) **ANNEXE T2**.

### Dossier 2 : LES BOISSONS

#### La situation

Votre responsable Monsieur SIXTO, vous laisse une liste de bouteilles à remonter des réserves **DOCUMENT T2**. Une animation autour des cocktails est prévue le samedi soir en collaboration avec un commercial de la société Cointreau **DOCUMENT T3**.

#### Votre rôle

Indiquer à l'aide d'une croix **ANNEXE T3** la catégorie de chaque type de boisson.

Compléter la fiche Cocktail « White Lady » **ANNEXE T4**.

### Dossier 3 : L'ARGUMENTATION COMMERCIALE

#### La situation

Monsieur SIXTO, absent ce jour, vous délègue la prise de commande. Le chef de cuisine, monsieur ARROYO vous présente le menu du jour **DOCUMENT T4** et vous remet les fiches techniques des mets **DOCUMENTS T5 et T6**.

#### Votre rôle

Proposer un argumentaire commercial et un accord mets vins pour chaque plat en complétant le tableau **ANNEXE T5**.

## ANNEXE T1

(6 points)

(24 x 0,25 = 6 pts)

| FROMAGE                          | LAIT            | FAMILLE                                | RÉGION ou DÉPARTEMENT     |
|----------------------------------|-----------------|--|---------------------------|
| <u>Exemple</u> : Selles sur Cher | Chèvre          | Pâte molle à croûte naturelle          | Centre                    |
| <b>- Époisses</b>                | <b>- Vache</b>  | <b>- Pâte molle à croûte lavée</b>     | Bourgogne                 |
| Beaufort                         | <b>- Vache</b>  | <b>- Pâte pressée cuite</b>            | <b>- Dauphiné, Savoie</b> |
| Rocamadour                       | <b>- Chèvre</b> | <b>- Pâte molle à croûte naturelle</b> | <b>- Dordogne/Quercy</b>  |
| Valençay                         | <b>- Chèvre</b> | <b>- Pâte molle à croûte naturelle</b> | <b>- Centre</b>           |
| <b>- Ossau-Iraty</b>             | <b>- Brebis</b> | <b>- Pâte pressée non cuite</b>        | Aquitaine                 |
| Roquefort                        | <b>- Brebis</b> | <b>- Pâte persillée</b>                | <b>- Aveyron/Rouergue</b> |
| Fourme d'Ambert                  | <b>- Vache</b>  | <b>- Pâte persillée</b>                | <b>- Auvergne</b>         |
| Chaource                         | <b>- Vache</b>  | <b>- Pâte molle à croûte fleurie</b>   | - Champagne               |

## ANNEXE T2

(1,5 point)

(3 x 0,5 = 1,5 pt)

| PRODUITS D'ACCOMPAGNEMENT   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- confitures (cerises noires, ...)</li> <li>- pains (noix, campagne, sésame, ...)</li> <li>- fruits secs (noix, noisettes, ...)</li> </ul> |

Liste non exhaustive

### ANNEXE T3

(3,5 points)

(14 x 0,25 = 3,5 pts)

| APPELLATIONS   | TYPES DE BOISSONS |     |              |            |         |
|----------------|-------------------|-----|--------------|------------|---------|
|                | BIÈRE             | VIN | EAU MINÉRALE | EAU DE VIE | LIQUEUR |
| Téquila        |                   |     |              | X          |         |
| Heineken       | X                 |     |              |            |         |
| Badoit         |                   |     | X            |            |         |
| Gin            |                   |     |              | X          |         |
| Leffe          | X                 |     |              |            |         |
| Sancerre       |                   | X   |              |            |         |
| Chinon         |                   | X   |              |            |         |
| Reuilly        |                   | X   |              |            |         |
| San Pellegrino |                   |     | X            |            |         |
| Vichy St-Yorre |                   |     | X            |            |         |
| Cognac         |                   |     |              | X          |         |
| Desperados     | X                 |     |              |            |         |
| Chablis        |                   | X   |              |            |         |
| Cointreau      |                   |     |              |            | X       |

### ANNEXE T4

(4 points)

| WHITE LADY  | Mode d'élaboration  | Verrerie  | Classification | Contenance en cl | % Vol. |
|---|---|---|----------------|------------------|--------|
|  | Shaker<br> | Verre à cocktail<br> | Fancy Drink    | 7                | 29,7   |

| Produits<br>(3 x 0,5 = 1,5 pt) | Fractions | Quantités en cl<br>(3 x 0,5 = 1,5 pt) | Justification du mode de calcul des quantités en cl<br>(1 pt si raisonnement juste) |
|--------------------------------|-----------|---------------------------------------|---|
| - Jus de citron                | 1/10      | 1                                     | 0,1 x 7 = 0,7 soit 1 cl   |
| - Cointreau                    | 3/10      | 2                                     | 0,3 x 7 = 2,1 soit 2 cl   |
| - Gin                          | 6/10      | 4                                     | 0,6 x 7 = 4,2 soit 4 cl   |

Si les produits sont correctement identifiés mais mal positionnés = 0,25 pt par produit

**ANNEXE T5**

**(5 points)**

| NOM DU PLAT  | ARGUMENTAIRE COMMERCIAL   | ACCORD METS ET VINS<br>en respectant l'origine du plat                |
|--|---|---|
|  | <b>(4 x 0,75 = 3 pts)</b>   | <b>(4 x 0,5 = 2 pts)</b>  |
| Huîtres au sabayon de Muscadet                               | <b>Huîtres (provenance à préciser) pochées, nappées d'une préparation mousseuse tiède et parfumée au vin de Loire</b>   | Vin blanc :<br>ex : <b>AOC Muscadet Sèvre et Maine sur lie</b>        |
| Magret de canard du Sud-Ouest<br>Pommes de terre Sarladaises | <b>Fines tranches du filet de canard gras du Sud-Ouest, cuit selon votre convenance, agrémentées de pommes de terre persillées, sautées à la graisse d'oie</b>                              | Vin rouge :<br>ex : <b>AOC Cahors, AOC Madiran</b>                    |
| Crottin de Chavignol sur mesclun à l'huile de noisettes      | <b>Fromage de chèvre du Centre affiné à souhait et jeunes pousses de salade parfumées à l'huile de noisettes</b>  | Vin blanc :<br>ex : <b>AOC Sancerre</b>                               |
| Tarte Tatin  | <b>Spécialité de la région Centre, c'est une tarte tiède, renversée aux pommes caramélisées. Elle peut être agrémentée, au choix de crème fraîche épaisse ou glace à la vanille Bourbon</b> | Vin blanc moelleux ou liquoreux :<br>ex : <b>AOC Coteaux du Layon</b> |

**À l'appréciation du correcteur**  
**Si proposition de vin correcte mais hors région = 0,25 pt**



### Dossier 4 : L'HYGIÈNE DU PERSONNEL

#### La situation

Au cours de votre première journée de travail, le chef vous rappelle l'importance de la tenue professionnelle et du lavage hygiénique des mains.

#### Votre rôle

Justifier le port de la tenue et les étapes du lavage hygiénique des mains en complétant l'**ANNEXE S1**.

### Dossier 5 : L'ÉTUDE DU MENU

#### La situation

Le chef de cuisine, monsieur ARROYO propose ce jour le menu présenté dans le **DOCUMENT S1**.

#### Votre rôle

Identifier le rôle des constituants alimentaires du menu du jour en complétant l'**ANNEXE S2**.

Caractériser des causes et des conséquences des modifications subies par les constituants alimentaires au cours des préparations en complétant l'**ANNEXE S2**.

### Dossier 6 : L'ALIMENTATION EN EAU

#### La situation

À la fin du service, vous placez la vaisselle dans le lave-vaisselle. À sa sortie, vous constatez des traces blanches sur la plupart des verres. Vous en informez le responsable qui vous précise que, dans l'établissement, l'eau est dure. Il vous précise qu'un appareil doit être prochainement installé pour remédier à ce problème.

#### Votre rôle

Caractériser une eau dure et en donner ses inconvénients à l'aide du **DOCUMENT S2** et en complétant l'**ANNEXE S3**.

Indiquer le principe de fonctionnement de cet appareil en complétant l'**ANNEXE S3**.

## ANNEXE S1

(5,5 points)

Le chef vous demande d'avoir une tenue professionnelle propre et vous rappelle les règles d'hygiène en restauration.

1. Citer deux précautions à prendre concernant l'hygiène d'un serveur.

(2 x 1 = 2 pts)

- **cheveux attachés ou/et**
- **absence de vernis ou/et**
- **lavage des mains.**






2. Justifier le port d'une tenue professionnelle hygiénique et réservée à l'activité professionnelle.

(1 pt)

- **Éviter la contamination des aliments par les micro-organismes (y compris ceux venant de l'extérieur).**

3. Justifier les différentes étapes du lavage des mains en complétant le document ci-dessous.

(Par ligne : 5 x 0,5 = 2,5 pts)

| Étape de lavage  | Justification   |
|--|---|
|  <p><u>Mouiller</u> les mains, les poignets et les avant-bras à l'eau claire.</p>  | <b>Pour <u>enlever une partie des salissures</u>.</b>   |
|  <p>Prendre une dose de savon <u>antiseptique</u>.</p>  | <b>Le <u>savon antiseptique</u> est nécessaire pour <u>éliminer les micro-organismes</u>.</b> |
|  <p><u>Frotter</u> au moins <u>1 minute</u> les mains, les poignets et les avant-bras en insistant sur les bouts des doigts et les espaces interdigitaux.</p> | <b>Pour <u>l'efficacité</u> du produit et/ou <u>déloger les micro-organismes</u>.</b>         |
|  <p><u>Rincer</u> à l'eau claire.</p>   | <b><u>Éliminer</u> le savon et les <u>salissures</u>.</b><br>(0,25) (0,25)                    |
|  <p><u>Sécher</u> avec un <u>essuie-mains</u> à usage unique.</p>  | <b>On évite ainsi de <u>recontaminer</u> les mains.</b>                                       |

**ANNEXE S2****(8 points)**

**Le chef vous demande de prendre connaissance du menu du jour DOCUMENT S1.**

1. Replacer chaque aliment souligné du menu du **DOCUMENT S1** sur la ligne correspondant à son groupe d'aliments.

**(8 x 0,25 = 2 pts)**

2. Indiquer pour chaque groupe d'aliments son constituant alimentaire principal dans la troisième colonne du tableau.

**(6 x 0,5 = 3 pts)**

| ALIMENTS DU MENU DU JOUR                            | GROUPES D'ALIMENTS          | CONSTITUANT ALIMENTAIRE PRINCIPAL |
|---|-----------------------------|-----------------------------------|
| <b>Fromages de chèvre</b>                           | Produits laitiers           | - <b>Calcium ou protéines</b>     |
| <b>Huître – brochet de Loire – magret de canard</b> | Viande – poisson – œufs     | - <b>Protéines</b>                |
|   | Fruits et légumes crus      | - <b>Vitamines, minéraux</b>      |
| <b>Asperges – champignons des bois</b>              | Fruits et légumes cuits     | - <b>Fibres</b>                   |
| <b>Mille feuille</b>                                | Féculets et produits sucrés | - <b>Glucides</b>                 |
| <b>Beurre nantais</b>                               | Matières grasses            | - <b>Lipides</b>                  |

3. Indiquer le groupe d'aliments absent de ce menu.

**(0,5 pt)**

- **Fruits et légumes crus**

4. Préciser le rôle principal des protides et des glucides dans l'organisme.

**(2 x 0,5 = 1 pt)**

- Rôle principal des protides : **plastique ou bâtisseur**
- Rôle principal des glucides : **énergétique**

**Lors de la préparation des pommes pour la tarte Tatin du menu du jour, celles-ci changent rapidement de couleur en surface : elles brunissent.**

5. Identifier le facteur responsable du brunissement des pommes.

**(0,5 pt)**

- **L'oxygène de l'air**

6. Nommer le phénomène observé.

(0,5 pt)

- **L'oxydation**

7. Indiquer deux précautions à prendre lors de la préparation des pommes pour éviter ce brunissement.

(2 x 0,25 = 0,5 pt)

- **Les préparer au dernier moment,**
- **les citronner,**
- **les éplucher finement,**
- **utiliser du matériel inoxydable pour les éplucher,**
- **les laver sans les laisser tremper.**

**ANNEXE S3**

(6,5 points)

Après le lavage de la vaisselle, vous constatez des traces blanches sur la plupart des verres. Le responsable vous précise que, dans l'établissement, l'eau est dure et qu'un appareil doit être prochainement installé pour remédier à ce problème.

1. Relever le nom des ions responsables de la dureté de l'eau à l'aide du **DOCUMENT S2**. (2 x 0,25 = 0,5 pt)

- Ions calcium et magnésium

2. Indiquer les conséquences de l'utilisation d'une eau dure sur : (3 x 0,5 = 1,5 pt)

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| les nappes et serviettes de table  | Elles deviennent <u>rêches</u>  |
| les verres                         | <u>Traces blanches</u> (ou absence de brillance)  |
| la résistance de la machine à café | Elle est <u>entartée</u> ou <u>baisse de rendement</u> ou <u>durée de vie plus courte</u> |

3. Identifier l'unité de mesure de la dureté de l'eau, en cochant la bonne réponse. (0,5 pt)

Degré hydrométrique

**Degré hydrotimétrique**

Degré hygrométrique

4. Nommer l'appareil qui permet de remédier à ces inconvénients et qui devrait être prochainement installé dans l'établissement. (0,5 pt)

- **Un adoucisseur d'eau**

5. Indiquer le principe de fonctionnement de cet appareil en complétant le texte ci-dessous à l'aide du vocabulaire suivant. (4 x 0,5 = 2 pts)

**Douce – magnésium – calcium – dure**

Cet appareil a pour rôle de transformer l'eau ..... **dure** .....en eau ... **douce** .....  
Il capte les ions ...**calcium** ..... et ..... **magnésium** ... qui sont en trop grande quantité dans l'eau dure.

6. Préciser trois caractéristiques d'une eau potable. (3 x 0,5 = 1,5 pt)

- **Incolore,**
- **inodore,**
- **sans saveur désagréable,**
- **absence de micro-organismes pathogènes,**
- **absence de produits toxiques,**
- **minéralisation totale inférieure à la norme,**
- **taux de nitrates inférieure à la norme...**

### Dossier n° 7 : LA GESTION DES APPROVISIONNEMENTS

#### La situation

Devant une forte demande de verres de vin, votre directeur a décidé de commander un distributeur de vin au verre. Vous êtes chargé(e) de passer la commande du modèle « Cavevin Platinum » à l'aide de l'extrait du catalogue **DOCUMENT G1** et de la fiche du fournisseur **DOCUMENT G2**.

#### Votre rôle

Compléter ce jour le bon de commande n° 52 à remettre à la signature **ANNEXE G1**  
Répondre aux questions **ANNEXE G2**.

### Dossier 8 : LA RÉDACTION D'UN COURRIEL

#### La situation

Votre directeur vous demande de préparer un courriel destiné aux établissements DUTOUR afin de leur demander la date précise de livraison de la commande n° 52.

#### Votre rôle

Rédiger le courriel **ANNEXE G3**.

### Dossier 9 : LE CONTRAT DE TRAVAIL

#### La situation

Votre directeur envisage de recruter du personnel en contrat à durée déterminée et s'interroge sur le type de contrat à utiliser (extra ou saisonnier). Il vous demande d'étudier le **DOCUMENT G3** pour l'aider dans son choix.

#### Votre rôle

Compléter le tableau de comparaison **ANNEXE G4**.  
Répondre aux questions **ANNEXE G5**.

**ANNEXE G1**

**(5 points)**

Restaurant « Au Fin  
Gourmand »  
Rue du Château  
37150 CHENONCEAUX

**Établissements Dutour (1 pt)**  
**Zone Artisanale**  
**41000 BLOIS**

SARL au capital de 25 000 € APE 5610A  
RCS Tours B 942 419 932

Tél : 02 47 64 XX XX  
aufingourmand@free.fr

Bon de commande n°...**52**..... **(0,5 pt)**  
 Date de la commande .....**x juin 2014**..... **(0,5 pt)**  
 Conditions de livraison :.....**franco de port**..... **(0,5 pt)**  
 Conditions de règlement : ...**30 jours à réception de la facture**..... **(0,5 pt)**  
 Conditions de vente : **remise de 5 % pour commande supérieure à 1 500 €** **(0,5 pt)**

| Référence         | Désignation                                 | Unité            | Quantité         | Prix unitaire hors taxes en € | Montant hors taxes en € |
|-------------------|---|------------------|------------------|-------------------------------|-------------------------|
| <b>Platinum</b>   | <b>Distributeur de vin au verre Cavevin</b> | <b>1</b>         | <b>1</b>         | <b>1 939,80</b>               | <b>1 939,80</b>         |
| <b>(0,25 pt)</b>  | <b>(0,25 pt)</b>                            | <b>(0,25 pt)</b> | <b>(0,25 pt)</b> | <b>(0,25 pt)</b>              | <b>(0,25 pt)</b>        |
|                   |   |                  |                  |                               |                         |
|                   |   |                  |                  |                               |                         |
|                   |   |                  |                  |                               |                         |
| <b>TOTAL HT €</b> |   |                  |                  |                               | <b>1 939,80</b>         |

## ANNEXE G2

(3 points)

1. Préciser si le restaurant peut bénéficier de la remise. Justifier votre réponse.

**Oui, il peut bénéficier de la remise car sa commande est supérieure à 1 500 €** (1 pt)

2. Calculer le montant de cette remise et détailler votre calcul.






**1 939,80 x 5 /100 = 96,99 €** (1 pt)

3. Expliquer le terme « Franco de port ».

**Cela signifie que le client ne paiera pas de frais de port en plus.** (1 pt)

## ANNEXE G3

(5 points)

|   |  |  |   |
|---|--|--|---|
|  Envoyer   |  Enregistrer dans Brouillons |  Annuler |  Imprimer                   |
| Expéditeur  | aufingourmand@free.fr  |  | <br>Accéder à mes contacts |
| Destinataire  | etsdutour@orange.fr (0,5 pt)   |  |   |
| Copie   |  |  |   |
| Cci   |  |  |   |
| Objet   | N/Commande n° 52 du (date du jour) (1 pt)  |  |   |
| Pièce(s) jointe(s)  | 0 fichier(s)   |  |   |
| Vérifier l'orthographe  |  |  |   |
| Priorité :  |  | <input type="text" value="Normale"/>   | Signature :   |
|   |  | <input type="text" value="Aucune"/>  |   |
| <b>Bonjour,</b>   |  |  | <b>(0,5 pt)</b>   |
| <b>Merci de nous préciser la date de livraison de notre commande ci-dessus référencée concernant le distributeur de vin au verre Cavevin modèle platinum.</b> |  |  | <b>(2 pts)</b>  |
| <b>Cordialement.</b>  |  |  | <b>(1 pt)</b>   |



## ANNEXE G4

(5 points)

### TABLEAU DE COMPARAISON

|                                     | Contrat d'extra   | Contrat de travail saisonnier  |
|-------------------------------------|---|--|
| Type de contrat                     | <b>CDD</b><br>(0,25 pt)   | <b>CDD</b><br>(0,25 pt)  |
| Durée minimum                       | <b>De quelques heures à plusieurs jours</b><br>(0,5 pt)   | <b>Une saison, un mois minimum</b><br>(0,5 pt)   |
| Durée maximum                       | <b>60 jours par trimestre civil</b><br>(0,5 pt)   | <b>Inférieure à 9 mois</b><br>(0,5 pt)   |
| Motif de recours à ce contrat       | <b>Pour la réalisation d'une mission</b><br><b>Accepter exemples : mariage, séminaires...</b><br>(0,5 pt) | <b>Tâches normalement appelées à se répéter chaque année à dates à peu près fixes</b><br><b>Accepter exemples : emploi d'été ou d'hiver...</b><br>(0,5 pt) |
| Clause de reconduction possible     | <b>Non</b><br>(0,25 pt)   | <b>Oui</b><br>(0,25 pt)  |
| Condition de requalification en CDI | <b>Si la mission dépasse 60 jours dans un trimestre civil</b><br>(0,5 pt)                                 | <b>Si le contrat est conclu pendant 3 années consécutives</b><br>(0,5 pt)  |

## ANNEXE G5

(2 points)

1. Expliquer la signification du sigle CHR. (0,5 pt)

**Cafés Hôtels Restaurants**

2. Définir une convention collective et expliquer son rôle. (1,5 pt)

**La convention collective des cafés, hôtels et restaurants est un accord conclu entre un employeur, un groupe d'employeurs ou une organisation patronale d'une part et un ou plusieurs syndicats de salariés d'autre part, en vue de régler les conditions d'emploi des travailleurs et les garanties sociales qui y sont attachées.**