



**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.



SUR TERRE ET MER
Quai Louis Prunier
17000 LA ROCHELLE

05 46 50 XX XX
www.surterreetmer-larochelle.com

Monsieur et madame BOULAY
Propriétaires

SARL au capital de 10 000 €
RCS : LA ROCHELLE B 580 862 127

Nombre de salariés : 7
L'établissement est ouvert 330 jours par an
Fermeture en novembre

L'exercice comptable coïncide avec l'année
civile
Régime du réel normal de TVA

Monsieur et madame BOULAY viennent de reprendre l'activité du restaurant « Sur Terre et Mer » en rachetant le fonds de commerce ainsi que le local le 1^{er} janvier 2015 aux époux ANDRIEUX. Il s'agit d'un restaurant de gastronomie française traditionnelle qui allie la saveur des produits du terroir charentais avec la fraîcheur des poissons, coquillages et crustacés pêchés et produits dans la région.

Cette entreprise était peu rentable depuis 5 ans. Cependant, les époux BOULAY estiment que sa localisation et son concept font de cet établissement un restaurant à fort potentiel. Ils veulent profiter de la dynamique de reprise et de réouverture pour intégrer le concept de développement durable qui leur est cher.

Après avoir longuement étudié les points forts et les points faibles de leur restaurant, monsieur et madame BOULAY souhaitent procéder aux modifications suivantes :

- mettre en place des procédures favorisant le développement durable,
- modifier la carte afin de répondre davantage à ce concept,
- réduire au maximum les charges,
- gérer la masse salariale.

Vous venez d'être embauché(e) dans l'entreprise, monsieur et madame BOULAY vous confient les dossiers suivants :

Dossier n°	Thème	Barème
①	La promotion des produits locaux	10 points
②	La fixation du prix de vente	9 points
③	Le seuil de rentabilité	11 points
④	Le contrat de travail	10 points
TOTAL GÉNÉRAL		40 points

Vous apporterez une attention particulière au soin et à la rédaction de vos réponses.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION	E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve E21 Mercatique et gestion appliquée	
Repère : 1506-CSR GA 21-1	Session 2015	Page 2/13

Dossier 1 : LA PROMOTION DES PRODUITS LOCAUX

➤ Situation professionnelle

Monsieur et madame BOULAY sont très attachés à leur région et aux produits issus du terroir. Ils souhaitent mettre en avant les produits locaux pour suivre une démarche de développement durable. Vous êtes associé(e) à ce projet.

Vous disposez du **DOCUMENT 1**.

➤ Votre rôle

Répondre aux questions **ANNEXE 1** à partir de vos connaissances et du document fourni.

Dossier 2 : LA FIXATION DU PRIX DE VENTE

➤ Situation professionnelle

Monsieur et madame BOULAY souhaitent modifier leur carte afin d'attirer davantage de clients et de prendre en compte le concept du développement durable. Ils estiment que les plats doivent être vendus à un prix compris entre 12 et 25 € l'unité afin de satisfaire le plus de clients possible. Pour atteindre cet objectif, ils doivent calculer tous les coûts matières des plats de leur nouvelle carte.

Monsieur et madame BOULAY vous demandent d'étudier le plat de la chef de cuisine, Delphine KOSKAS, « Paupiette de julienne en habit vert ». Vous disposez de l'extrait de la mercuriale **DOCUMENT 2** ; le ratio matière de la restauration traditionnelle se situe entre 30 et 35 %.

➤ Votre rôle

1. Valoriser la fiche technique « Paupiette de julienne en habit vert » afin de déterminer le prix de vente TTC du plat **ANNEXE 2**.
2. Commenter le ratio matière utilisé et le prix de vente obtenu **ANNEXE 3**.

Dossier 3 : LE SEUIL DE RENTABILITÉ

➤ Situation professionnelle

Monsieur et madame BOULAY ont fait une estimation des charges pour l'exercice comptable 2015. Dans leur objectif de recherche de rentabilité, ils veulent approfondir leur étude.

Pour cela, monsieur et madame BOULAY décident de vous confier l'estimation du seuil de rentabilité 2015 ainsi que son analyse.

➤ Votre rôle

1. Compléter le tableau de répartition des charges estimées pour l'exercice comptable 2015 **ANNEXE 4**.
2. Compléter le compte de résultat différentiel de l'exercice 2015 **ANNEXE 5**.
3. Calculer le seuil de rentabilité 2015 en euros ainsi que le point mort **ANNEXE 6**.

Dossier 4 : LE CONTRAT DE TRAVAIL

➤ Situation professionnelle

Monsieur et madame BOULAY pensent recruter un serveur pour un contrat de 3 semaines, éventuellement renouvelable, pendant la période estivale. Cependant, ils hésitent quant au type de contrat à utiliser. Ils vous chargent d'étudier les différentes possibilités à partir des **DOCUMENTS 3 et 4**.

➤ Votre rôle

Répondre aux questions que se posent monsieur et madame BOULAY **ANNEXE 7**

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau Canopé

Je consomme des produits locaux !

Consommer des produits locaux, c'est contribuer à la préservation de l'environnement, et à l'économie locale !

Les produits importés peuvent parcourir des milliers de kilomètres avant d'arriver dans nos assiettes, émettant des millions de tonnes de gaz à effet de serre, responsables du réchauffement climatique. Un fruit ou un légume importé par avion nécessitera 10 à 20 fois plus de pétrole qu'un fruit produit localement.

Consommer la production locale favorise également l'emploi et l'économie locale, les agriculteurs locaux... ainsi que les produits frais et les spécialités régionales.

Les milliers de kilomètres parcourus par les poissons pêchés en Afrique ou en Asie pour ensuite être vendus en France ne favorisent pas non plus les économies des pays en voie de développement.

Plutôt que de pêcher ou de cultiver pour leur propre consommation, les pêcheurs ou cultivateurs exportent toute leur production, ce qui les oblige à réimporter des denrées alimentaires pour pouvoir se nourrir.

Seul le principe du commerce équitable est recommandé pour les produits importés, car il garantit un revenu acceptable pour le petit producteur, ainsi que le respect de l'environnement dans les méthodes de production.

Lors de vos achats, privilégiez toujours les productions locales.

Source : <http://www.vedura.fr/eco-geste/consomme-produits-locaux> consulté le 17.11.14 à 15h14

DOCUMENT 2

EXTRAIT DE LA MERCURIALE		
Denrées	Unité	PUHT
Beurre	Kg	7,56 €
Crème liquide	Litre	2,32 €
Œuf	Pièce	0,06 €
Langoustine	Kg	19,50 €
Étrille	Kg	4,25 €
Filet de merlan	Kg	8,00 €
Filet de julienne	Pièce	4,25 €
Cognac	Litre	9,26 €
Vin blanc	Litre	1,52 €
Laitue	Pièce	0,55 €
Échalote	Kg	1,88 €
Gros oignon	Kg	0,65 €
Carotte	Kg	1,11 €
Grosse tomate	Kg	2,10 €
Estragon	Botte	0,70 €
Farine	Kg	0,70 €
Cerfeuil	Botte	0,60 €
Huile	Litre	2,50 €
Fumet de poisson	Litre	2,21 €
Concentré de tomates	Kg	1,49 €

Conditions de recours au contrat de travail à durée déterminée (CDD)

Un contrat à durée déterminée (CDD), quel que soit le motif, ne peut avoir pour objet de pourvoir durablement un emploi lié à l'activité normale et permanente de l'entreprise. Un CDD ne peut être conclu que pour l'exécution d'une tâche précise et temporaire.

Cas de recours autorisés :

- Remplacement d'un salarié

Un CDD peut être conclu pour remplacer un salarié dans l'un des cas suivants :

- s'il est absent temporairement ou si son contrat est suspendu (pour maladie, maternité, congés payés, congé parental, etc.),
- s'il est passé provisoirement à temps partiel (congé parental, congé pour créer ou reprendre une entreprise, etc.),
- s'il a quitté définitivement l'entreprise, en attendant que son poste soit supprimé,
- si un nouveau salarié a déjà été recruté en CDI pour le remplacer, mais n'est pas encore disponible.

- Remplacement d'un non salarié

Un CDD peut être conclu pour remplacer un chef d'entreprise, une personne exerçant une activité libérale ou un chef d'exploitation agricole. Le conjoint absent peut également être remplacé lorsqu'il participe activement à l'activité de l'entreprise ou de l'exploitation.

- Accroissement temporaire de l'activité

Le recours au CDD est possible en cas d'accroissement temporaire de l'activité de l'entreprise (peu importe qu'il soit habituel ou occasionnel). [...]

- Emplois saisonniers

Les emplois saisonniers peuvent être conclus sous forme de CDD.

Source : <http://vosdroits.service-public.fr/particuliers> consulté le 17.11.14 à 15h25

Le point sur le droit des travailleurs saisonniers

Les saisonniers sont employés sous contrat à durée déterminée et, bien qu'une majorité des règles applicables soit celles régissant les CDD, ils bénéficient aussi des règles et des avantages sociaux prévus par la convention collective des CHR et ses avenants.

Qu'est-ce qu'un travailleur saisonnier ?

Le travailleur saisonnier est un salarié employé dans les établissements saisonniers ou permanents pour effectuer des tâches appelées à se répéter chaque année à des dates à peu près fixes dans le cadre d'une saison touristique. Il peut être embauché :

- soit dans un établissement saisonnier, c'est-à-dire dont l'ouverture ne dépasse pas 9 mois par an ;
- soit dans un établissement permanent, mais dont l'activité est plus importante du fait de la saison. Dans ce cas, la durée du contrat saisonnier ne doit pas être supérieure à 9 mois.

Le contrat de travail

Un contrat à durée déterminée

Un contrat saisonnier constitue l'un des cas de recours à un contrat à durée déterminée (art. L.1242-2. 3° du code du travail). Il en découle plusieurs conséquences, dont l'obligation de conclure un contrat par écrit.

Attention : faute d'un contrat écrit signé de votre salarié, le contrat peut être requalifié en contrat à durée indéterminée.

Deux types de contrat sont possibles :

Vous pouvez embaucher un saisonnier soit avec un contrat de date à date, soit sans terme précis. C'est l'employeur qui choisit en fonction de ses besoins.

• Contrat sans terme précis :

Le contrat est prévu pour toute la durée de la saison. Cela correspond aux dates d'ouverture et de fermeture de l'établissement. Il doit prévoir une durée minimale, sans oublier de préciser la possibilité de prolonger le contrat si la saison se poursuit.

• Contrat de date à date :

Le contrat est conclu pour une durée déterminée, à l'intérieur de la saison (par exemple, 1 ou 2 mois). Il est possible de renouveler ce contrat mais uniquement une fois et pour une durée déterminée. Dans tous les cas, la durée du contrat saisonnier ne peut être ni inférieure à 1 mois ni supérieure à 9 mois.

Attention ! Un contrat saisonnier d'une durée supérieure à 9 mois peut être requalifié en contrat à durée indéterminée.

Source : <http://www.lhotellerie-restauration.fr> consulté le 17.11.14 à 15h30

ANNEXE 1

1. Donner deux avantages, pour le restaurant SUR TERRE ET MER, de s'approvisionner auprès des producteurs locaux.

-
-

2. Citer quatre supports de communication que monsieur et madame BOULAY peuvent utiliser pour promouvoir les produits issus du terroir.

-
-
-
-

3. Présenter quatre facteurs d'ambiance pour réaliser une animation sur les produits du terroir dans le restaurant de monsieur et madame BOULAY.

-
-
-
-

4. Donner deux raisons de proposer des animations au sein du restaurant.

-
-

5. Rédiger le message à inscrire sur la carte pour informer les clients que les mets proposés respectent la démarche de développement durable.

-
-
-
-
-
-

ANNEXE 2

Arrondir les calculs à deux décimales.

FICHE TECHNIQUE : PAUPIETTE DE JULIENNE EN HABIT VERT				
Quantité : 8 couverts				
Ingrédients	Unité	Quantité	Prix unitaire HT en €	Prix total HT en €
Filet de julienne	Pièce	4		
Laitue	Pièce	2		
Filet de merlan	Kg	0,300		
Langoustine	Kg	0,500		
Œuf	Pièce	1		
Crème liquide	Litre	0,50		
Huile	Litre	0,02		
Étrille	Kg	0,400		
Échalote	Kg	0,050		
Gros oignon	Kg	0,080		
Carotte	Kg	0,080		
Cognac	Litre	0,05		
Vin blanc	Litre	0,10		
Fumet de poisson	Litre	1,50		
Grosse tomate	Kg	0,150		
Concentré de tomates	Kg	0,020		
Estragon	Botte	¼		
Beurre	Kg	0,100		
Farine	Kg	0,050		
Cerfeuil	Botte	½		
			Coût matière	
			Assaisonnement 2 %	
			Coût matière total	
			Coût matière d'une portion	
			Ratio matière	32 %
			PVHT	
			TVA (10 %)	
			PVTTC	

Justification du calcul du PV HT :

- PVHT
-

ANNEXE 3

Commentaires du ratio matière utilisé et du prix de vente obtenu :

ANNEXE 4

Arrondir les calculs à deux décimales.

TABLEAU DE RÉPARTITION DES CHARGES ESTIMÉES 2015

Libellés	Montants en €	Charges variables		Charges fixes	
		Montant en €	%	Montant en €	%
Matières premières	263 425,00		100		0
Charges externes	48 736,00		80		20
Impôts et taxes	25 960,00		60		40
Charges de personnel	180 962,00		20		80
Dotations aux amortissements	19 867,00		0		100
Charges financières	8 953,00		0		100
TOTAUX					

ANNEXE 5

Arrondir les calculs à deux décimales.

COMPTE DE RÉSULTAT DIFFÉRENTIEL ESTIMÉ 2015		
Éléments	Montants en €	% CA
Chiffre d'affaires	588 439,00	100 %
Total charges variables		
Marge sur coûts variables		
Total charges fixes		
Résultat		

ANNEXE 6

Arrondir les calculs à deux décimales.

Seuil de rentabilité prévisionnel en euros	
Point mort prévisionnel en fonction du nombre de jours d'ouverture	<p>Chiffre d'affaires journalier en euros :</p> <p>Point mort prévisionnel : en nombre de jours :</p> <p>date de réalisation :</p>

ANNEXE 7

1. Citer trois cas de recours au contrat à durée déterminée.

-
-
-

2. Présenter les particularités du contrat saisonnier par rapport au CDD.

-
-

3. Indiquer si monsieur et madame BOULAY peuvent embaucher le serveur en contrat saisonnier. Justifier votre réponse.

.....
.....
.....
.....

4. Citer deux formalités d'embauche que monsieur et madame BOULAY doivent effectuer.

-
-

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau Canopé