



**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.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

CUISINE

SESSION 2016

ÉPREUVE E2 : ÉPREUVE DE GESTION ET DE DOSSIER PROFESSIONNEL

SOUS-ÉPREUVE E21 : GESTION APPLIQUÉE

Calculatrice autorisée, conformément à la circulaire n° 99-186 du 16 novembre 99.

*Le sujet se compose de 16 pages, numérotées de 1/16 à 16/16.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.*

**Les annexes 1 à 11 (pages 10/16 à 16/16 incluses)
sont à rendre avec la copie.**

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve E21 Gestion appliquée Coef : 2 Durée : 2 heures	
Repère : 1606-CU GA21-1	SUJET	Session : 2016	Page 1/16

LE MANOIR DES BERTRANGES



LE BOURG 58700 MURLIN

☎ : 03 86 38 XX XX

📄 : 03 86 38 XX XX

www.lemanoirdesbertranges.com

SARL au capital de 50 500 €

RCS Nevers B 752 654 431

APE : 5610A

Effectif : 12 salariés

Ouverture tous les jours sauf le dimanche

Ticket moyen : 48 €

Capacité : 65 couverts

L'exercice comptable coïncide avec l'année civile.

Titulaire du baccalauréat professionnel restauration en 2004, Nicolas Saragoza a accumulé pendant dix années, diverses expériences professionnelles dans des établissements de grande renommée à Paris, Londres et Bruxelles.

Il envisage de reprendre un restaurant sur la commune de Murlin en Bourgogne, au creux de la vallée du Mazou : «le manoir des Bertranges».

L'établissement propose une cuisine traditionnelle. Il se compose d'une salle de restaurant, d'une terrasse, d'un jardin et offre des possibilités d'agrandissement.

Avant de prendre sa décision, Nicolas Saragoza souhaite analyser les résultats de l'année 2015.

Pour répondre au mieux aux attentes de ses clients, il envisage, par la suite, d'innover et de promouvoir une cuisine gastronomique issue de la culture régionale traditionnelle et du potentiel viticole. Cette nouvelle cuisine doit proposer des mets relatant l'histoire de la région en accord avec les vins du terroir. Des soirées dégustation des vins seront par ailleurs organisées. C'est pourquoi il envisage d'investir dans un distributeur de vin au verre et de faire appel à un sommelier pour animer ces soirées.

Dossier n°	Thème	Barème
①	Le tableau de bord de gestion	10 points
②	Le prix de vente et les écarts	9 points
③	Le financement d'une immobilisation	12 points
④	Le contrat d'extra	9 points
TOTAL GÉNÉRAL		40 points

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

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve E21 Gestion appliquée	
Repère : 1606-CU GA21-1	SUJET	Session : 2016	Page 2/16

Dossier 1 : LE TABLEAU DE BORD DE GESTION

➤ Situation professionnelle

Afin d'étudier la situation de l'établissement qu'il souhaite reprendre, Nicolas Saragoza vous communique les comptes de résultat des exercices comptables 2014 et 2015 **DOCUMENT 1** ainsi que les indicateurs de performance des restaurants **DOCUMENT 2**.

➤ Votre rôle

1. Compléter le tableau de bord pour l'année 2015 **ANNEXE 1**.
2. Analyser les coûts et comparer les résultats de l'établissement avec ceux du même secteur **ANNEXE 2**.

Dossier 2 : LE PRIX DE VENTE ET LES ÉCARTS

➤ Situation professionnelle

Surpris par l'évolution du ratio matière pour l'année 2015, Nicolas Saragoza décide de porter son attention sur le plat le plus populaire de la carte : l'estouffade de bœuf bourguignon. Il vous remet la fiche technique **DOCUMENT 3** et les informations concernant les consommations de matières premières pour ce plat **DOCUMENT 4**.

➤ Votre rôle

1. Compléter le tableau de fixation du prix de vente **ANNEXE 3**.
2. Répondre à la question **ANNEXE 4**.
3. Calculer l'écart global sur coût de l'ingrédient principal du plat **ANNEXE 5**.
4. Analyser cet écart **ANNEXE 6**.
5. Commenter les résultats obtenus **ANNEXE 7**.

Dossier 3 : LE FINANCEMENT D'UNE IMMOBILISATION

➤ Situation professionnelle

Nicolas Saragoza envisage de mettre en place des soirées « Découverte » et dégustation des vins. Il sait que cette activité a beaucoup de succès auprès de tout type de clientèle. Afin de concrétiser cette idée, il décide de se procurer un distributeur de vin au verre qui lui permettra de proposer plusieurs vins à une clientèle d'amateurs éclairés.

L'étude de la trésorerie ne lui permet pas d'envisager un financement sur fonds propres. Il hésite entre deux modes de financement : le crédit-bail **DOCUMENT 5** ou l'emprunt bancaire **DOCUMENT 6**.

➤ Votre rôle

1. Compléter le tableau d'étude du crédit-bail **ANNEXE 8**.
2. Compléter le tableau d'étude de l'emprunt **ANNEXE 9**.
3. Répondre à la question **ANNEXE 10**.

Dossier 4 : LE CONTRAT D'EXTRA

➤ Situation professionnelle

La création de la nouvelle activité de dégustation de vins va nécessiter à chaque soirée le recrutement d'un sommelier. Vous disposez d'une documentation sur le contrat d'extra **DOCUMENT 7**.

➤ Votre rôle

1. Répondre aux questions **ANNEXE 11**.

DOCUMENT 1**Compte de résultat simplifié du « Manoir des Bertranges » au 31 décembre**

CHARGES	2014	2015	PRODUITS	2014	2015
Charges d'exploitation			Produits d'exploitation		
Achats de matières	234 000	257 000	Ventes de marchandises	-	-
Variation de stocks	800	- 490	Production vendue	727 200	743 500
Autres charges externes (1)	131 900	119 200			
Impôts et taxes	18 500	19 600			
Salaires et traitements	215 000	212 000			
Charges sociales	69 000	73 000			
Dotation aux amortissements	11 400	25 250			
Charges financières (2)	12 500	12 850	Produits financiers	-	-
Charges exceptionnelles	-	-	Produits exceptionnels	-	-
Total des charges	693 100	718 410	Total des produits	727 200	743 500
Bénéfice	34 100	25 090	Perte		
Total général	727 200	743 500	Total général	727 200	743 500

(1) dont loyers 38 000 €

(2) uniquement les intérêts d'emprunt

DOCUMENT 2**Principaux indicateurs de performance pour les restaurants de même type**

Poste du tableau de bord	Pourcentage moyen
Chiffre d'affaires	100 %
Coût matière nourriture et boissons	32 % à 34 %
Charges de personnel	38 % à 40 %
Frais généraux	10 % à 12 %
Coûts d'occupation	10 % à 15 %
Résultat courant avant impôt	8 % à 12 %

DOCUMENT 3**Fiche technique**

Estouffade de bœuf bourguignon pour 8 personnes				
Ingrédients	Unité	Quantité	Prix unitaire en euro	Montant en euro
Poitrine porc ½ sel	Kg	0,25	7,30	1,83
Paleron	Kg	2	7,20	14,40
Carotte	Kg	0,2	1,12	0,22
Oignon	Kg	0,45	1,40	0,63
Champignons de Paris	Kg	0,25	2,84	0,71
Bouquet garni	Pièce	1	0,50	0,50
Vin de bourgogne	Litre	0,75	10,00	7,50
Vin de bordeaux	Litre	0,40	6,00	2,40
Total denrées				28,19
Assaisonnement 2 %				0,56
Coût matière total				28,75
Coût d'une part				3,59

DOCUMENT 4

Consommation de matières premières en décembre 2015
Estouffade de bœuf bourguignon

Le restaurant a servi 672 plats.

Le chef a utilisé comme ingrédient principal 180 kilos de paleron pour un montant total de 1 305,00 euros.

La proposition de contrat de CRÉDIT-BAIL

Entre les soussignés : LCB Locabail, société anonyme au capital de 79 800 000 € RCS Paris B 632 017 513

Siège social : 3 avenue Jean Jaurès 75797 Paris cedex 16 - Direction Générale et Services : 4 quai de Grenelle 75738 Paris cedex 15 Tél. : 01 45.71.XX.XX ci-après désigné « le bailleur » d'une part et :

Monsieur Nicolas Saragoza

Le Bourg

58700 Murlin

Ci-après désigné « le locataire » d'autre part, il a été convenu ce qui suit :

I- COMMANDE ET ENGAGEMENT DE PRENDRE À BAIL.

Le bailleur passe commande à LIEBHER Electromust.com Revendeur 23 rue des Lombards 75004 Paris.

Du matériel ci-après, choisi directement par le locataire auprès du fournisseur qu'il a désigné à savoir : distributeur de vin au verre « la sommelière » d'un prix hors taxes de 2 920 € soit toutes taxes comprises de 3 504 € (TVA 20 %). Le locataire s'engage à prendre ce matériel en location.

La livraison du matériel interviendra dans les conditions prévues à l'article 1 des conditions générales à la date convenue entre le locataire et le fournisseur.

II- LOCATION

DATE ET DURÉE : la location est conclue pour une durée irrévocable de 36 mois et prendra effet au jour fixé suivant l'article 3 des conditions générales.

VALEUR RÉSIDUELLE : la valeur résiduelle hors taxes prévue à l'expiration de la période irrévocable de location est fixée à 2,5 % du prix hors taxes soit 73 €.

ÉCHÉANCE ET MONTANT DU LOYER : Le premier terme du loyer sera exigible le jour du commencement de la location déterminé selon l'article 3 des conditions générales.

Le loyer sera payable en 36 termes mensuels.

Chaque loyer sera déterminé par l'application d'un coefficient au prix hors taxes de 3,2 % soit 93,44 €.

Les termes de loyer seront majorés des taxes en vigueur au jour de l'encaissement.

Date et signature du bailleur,

Date et signature du locataire,
(précédé de la mention lu et approuvé)

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve E21 Gestion appliquée	
Repère : 1606-CU GA21-1	SUJET	Session : 2016	Page 7/16

DOCUMENT 6**Le tableau d'amortissement de l'emprunt**

Montant de l'emprunt : 2 920,00 €			Taux d'intérêt annuel : 3,85 %		
Durée : 36 mois			Mise à disposition : 1 ^{er} juillet 2016		
Frais d'assurances annuels : 0,35 % du capital emprunté					
Mois	Mensualité en euro	Amortissement du capital en euro	Intérêts en euro	Assurances en euro	Capital restant dû en euro
1	86,87	76,65	9,37	0,85	2 843,35
2	86,87	76,90	9,12	0,85	2 766,45
3	86,87	77,14	8,88	0,85	2 689,31
4	86,87	77,39	8,63	0,85	2 611,92
5	86,87	77,64	8,38	0,85	2 534,28
6	86,87	77,89	8,13	0,85	2 456,39
...
33	86,87	84,93	1,09	0,85	256,24
34	86,87	85,20	0,82	0,85	171,04
35	86,87	85,47	0,55	0,85	85,57
36	86,69	85,57	0,26	0,85	0
TOTAUX	3127,14	2 920,00	176,54	30,60	

Fiche conseil sur le contrat d'extra

[...] Connaître la définition du contrat d'extra

Le contrat d'extra est un contrat à durée déterminée qui peut être conclu pour des emplois, dans certains secteurs d'activités définis par décret où il est d'usage constant de ne pas recourir à un contrat à durée indéterminée (CDI). [...]

L'emploi d'extra est par nature temporaire. Un extra est un salarié engagé pour la durée nécessaire à la réalisation de sa mission. Il peut donc être appelé à travailler dans un établissement quelques heures, une journée entière ou plusieurs journées consécutives dans le respect des règles relatives à la durée du temps de travail. [...]

Comprendre l'application du contrat d'extra en pratique

[...] Ce contrat à durée déterminée (CDD) doit être utilisé pour les postes pour lesquels il n'est pas d'usage de recourir au CDI car ces postes ont un caractère temporaire et non durable. [...]

Mettre en œuvre le contrat d'extra

Vous devez effectuer une déclaration préalable à l'embauche pour chaque contrat d'extra. De plus, chaque contrat doit apparaître sur le registre unique du personnel. [...]

Comme pour tous les CDD, vous devez aussi établir un contrat d'extra pour chaque vacation. [...] En revanche, vous avez la possibilité d'établir un seul bulletin de paie qui devra ventiler toutes les vacations sans que la nature juridique du contrat s'en trouve modifiée, lorsque l'extra effectue plusieurs vacations dans le même mois.

Votre extra ne peut pas se voir confier des missions plus de 60 jours dans un trimestre civil sinon celui-ci pourra demander la requalification de son contrat d'extra en contrat à durée indéterminée.

Le salaire de votre extra ne peut être inférieur ni au minimum conventionnel de la catégorie professionnelle à laquelle il appartient, ni au montant de la rémunération que percevrait dans la même entreprise, après période d'essai, un salarié sous CDI de qualification équivalente et occupant les mêmes fonctions. [...]

Par ailleurs, à la fin de son contrat, votre salarié doit percevoir une indemnité de congés payés égale à 10 % de la rémunération totale brute perçue quelle que soit la durée du contrat. [...]

D'après : www.editions-tissot.com consulté le 17 novembre 2015 à 17 h 45

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve E21 Gestion appliquée	
Repère : 1606-CU GA21-1	SUJET	Session : 2016	Page 9/16

ANNEXE 1

Arrondir vos calculs à deux décimales

Tableau de bord pour l'année 2015

Postes	2015	Pourcentage	2014	Pourcentage
Chiffre d'affaires	100,00	727 200 €	100,00
Consommation de matières	234 800 €	32,29
MARGE BRUTE	492 400 €	67,71
Charges de personnel	284 000 €	39,05
MARGE SUR COÛT PRINCIPAL	208 400 €	28,66
Frais généraux*	112 400 €	15,46
RÉSULTAT BRUT D'EXPLOITATION	96 000 €	13,20
Coût d'occupation**	61 900 €	8,51
RÉSULTAT COURANT	34 100 €	4,69

* Les frais généraux correspondent aux autres charges externes (sauf loyers) + impôts et taxes.

** Le coût d'occupation comprend les dotations, les loyers et les intérêts d'emprunt.

ANNEXE 2

Analyser l'évolution des coûts et comparer les résultats de l'établissement avec ceux du même secteur.

- Coût matière :

.....

.....

.....

.....

.....

- Coût du personnel :

.....

.....

.....

.....

.....

- Frais généraux :

.....

.....

.....

.....

.....

- Coût d'occupation :

.....

.....

.....

.....

.....

ANNEXE 3

Tableau de fixation du prix de vente
Arrondir vos calculs à deux décimales

Élément du prix de vente	Montant en euro	Détail des calculs
Coût de la portion d'estouffade	
Coefficient multiplicateur	3,5	
Prix de vente par portion HT
TVA 10 %
Prix de vente TTC
Prix de vente carte (arrondi à l'euro supérieur)	

ANNEXE 4

Citer deux autres éléments à prendre en compte dans la fixation du prix de vente.

-

.....

-

.....

ANNEXE 5

Arrondir vos calculs à deux décimales

ÉCART GLOBAL MATIÈRE							
Nombre de personnes :							
Ingrédient principal	Prévisions			Réalizations			Écart global en euro
	Quantité prévue	Prix unitaire prévu en euro	Coût total prévu en euro	Quantité réelle	Prix unitaire prévu en euro	Coût total prévu en euro	
Paleron

ANNEXE 6

Arrondir vos calculs à deux décimales

ANALYSE DE L'ÉCART GLOBAL MATIÈRE						
Ingrédient principal	Différence sur quantité	Prix unitaire prévu en euro	Écart sur quantité en euro	Différence sur prix en euro	Quantité réelle	Écart sur prix en euro
Paleron

ANNEXE 7

Commenter les résultats obtenus.

.....

.....

.....

.....

.....

ANNEXE 8

Étude du crédit-bail

Préciser le nom du bailleur	
Préciser le nom du locataire	
Indiquer le bien financé et son montant hors taxe	
Donner un avantage du crédit-bail	
Donner un inconvénient du crédit-bail	
Indiquer le nom du propriétaire du bien durant la location	
Préciser le montant du loyer mensuel hors taxe	
Donner les possibilités offertes à monsieur Saragoza en fin de contrat	
Définir la valeur résiduelle	
Déterminer le prix à payer HT si le restaurant décide d'acquérir le bien en fin de contrat	

ANNEXE 9

Étude de l'emprunt

Indiquer le nombre des prélèvements et sa périodicité	
Indiquer le montant du premier prélèvement	
Donner le montant du capital dû après avoir versé la 33 ^{ème} mensualité	
Préciser le montant total que devra verser monsieur Saragoza	
Expliquer à quoi correspond l'amortissement du capital	

ANNEXE 10

Indiquer le financement que vous conseillez à monsieur Saragoza. Justifier.

.....

.....

.....

.....

.....

ANNEXE 11

1. Préciser dans quel cas peut-on recourir à un contrat d'extra.

.....
.....

2. Donner la durée maximale de ce contrat.

.....

3. Indiquer la sanction prévue en cas de dépassement de la durée maximale du contrat.

.....
.....

4. Relever les deux obligations pour mettre en œuvre ce contrat.

-
.....
-
.....

5. Préciser s'il faut rédiger un contrat d'extra pour chaque vacation.

.....

6. Indiquer si monsieur Saragoza doit établir un bulletin de paie par soirée dans le cas où il emploie le sommelier plusieurs fois dans le mois. Justifier.

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

7. Préciser si monsieur Saragoza peut fixer librement le salaire de son extra. Justifier.

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