



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

**Ce document a été mis en ligne par le Réseau Canopé  
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 2017

### 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 13 pages, numérotées de 1/13 à 13/13.  
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.*

**Les annexes 1 à 10 (pages 7/13 à 13/13 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 : 1706-CU GA 21 - 1	SUJET	Session : 2017	Page 1/13



BISTROT DES HALLES  
22, rue des Marmousets  
78200 MANTES LA JOLIE

☎ : 01 82 25 XX XX

[Bistrot.halles@orange.fr](mailto:Bistrot.halles@orange.fr)  
[www.bistrotdehalles.fr](http://www.bistrotdehalles.fr)

SAS au capital de 39 500 €  
RCS Versailles B 550 462 249  
NAF : 5610A

Nombre de salariés : 8

Le restaurant est ouvert le midi de 12h à 14h30 et le soir de 19h à 22h.

Fermeture le lundi et mercredi soir.  
Fermeture annuelle : 3 semaines en août.

Capacité : 150 couverts.

Le restaurant est accessible aux personnes handicapées.

L'exercice comptable coïncide avec l'année civile.

C'est à Mantes la Jolie, ville historique qualifiée de « Jolie » par Henri IV qui admirait sa belle Gabrielle d'Estrées, que Paul et Catherine BACCONET tiennent leur restaurant « Le Bistrot des Halles » depuis 20 ans. Ils y pratiquent une cuisine traditionnelle élaborée.

La foire aux oignons aura lieu le dimanche 26 novembre. Cette manifestation existe depuis plus de cinq siècles et permettait, à l'origine, aux habitants du Mantois de se ravitailler en oignons. Paul et Catherine BACCONET proposent trois menus « Foire aux oignons ». Ces derniers sont conçus pour faire découvrir les multiples saveurs de l'oignon.

Pour préparer au mieux cet événement, Catherine BACCONET examine les dossiers de gestion suivants :

- la modification de la carte des entrées,
- le calcul de la fiche technique de la nouvelle entrée ainsi que le coût matière,
- l'étude de la rentabilité de cette journée,
- le contrat d'extra.

Vous venez d'être embauché(e) dans l'entreprise, madame BACCONET vous associe aux différents dossiers.

Dossier n°	Thème	Barème
①	L'étude de la carte	13 points
②	La fiche technique	8 points
③	Le seuil de rentabilité	9 points
④	Le contrat d'extra	10 points
<b>TOTAL GÉNÉRAL</b>		<b>40 points</b>

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

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL <b>CUISINE</b>		<b>E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel</b> Sous-épreuve <b>E21 Gestion appliquée</b>	
Repère : 1706-CU GA 21 - 1	<b>SUJET</b>	Session : <b>2017</b>	Page <b>2/13</b>

## Dossier 1 : L'ÉTUDE DE LA CARTE

### ➤ Situation professionnelle

Le Bistrot des Halles propose une carte spéciale « Foire aux oignons » depuis plusieurs années. Catherine BACCONET souhaite y apporter des modifications. Elle vous demande d'analyser ses ventes à l'aide de la carte des entrées **DOCUMENT 1**.

### ➤ Votre rôle

1. Calculer le pourcentage des ventes de chaque entrée et classer les plats selon leur popularité **ANNEXE 1**.
2. Étudier la rentabilité de la carte des entrées **ANNEXE 2**.
3. Classer les entrées **ANNEXE 3**.
4. Analyser les résultats **ANNEXE 4**.

## Dossier 2 : LA FICHE TECHNIQUE

### ➤ Situation professionnelle

À la suite de votre analyse des ventes, Catherine BACCONET souhaite proposer une nouvelle entrée. Elle vous remet la fiche technique de la « Terrine de campagne et sa confiture d'oignons ». Elle vous précise que le ratio matières doit se situer, selon la profession, entre 25 % et 30 % du prix de vente hors taxe.

Vous disposez d'un extrait de la mercuriale **DOCUMENT 2**.

### ➤ Votre rôle

1. Compléter la fiche technique **ANNEXE 5**.
2. Analyser le ratio matières **ANNEXE 6**.

## Dossier 3 : LE SEUIL DE RENTABILITÉ

### ➤ Situation professionnelle

Catherine BACCONET souhaite connaître la rentabilité de cette journée « Foire aux oignons ». Trois menus sont proposés. Le ticket moyen est de 30,00 €. Le service sera assuré le midi et le soir. La salle sera utilisée au maximum de sa capacité d'accueil.

### ➤ Votre rôle

1. Compléter le tableau de répartition des charges estimées pour cette manifestation **ANNEXE 7**.
2. Compléter le compte de résultat différentiel de cette journée **ANNEXE 8**.
3. Calculer et commenter le seuil de rentabilité de cet évènement **ANNEXE 9**.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve E21 Gestion appliquée	
Repère : 1706-CU GA 21 - 1	SUJET	Session : 2017	Page 3/13

## Dossier 4 : LE CONTRAT D'EXTRA

### ➤ Situation professionnelle

Cette manifestation nécessite l'embauche d'une personne. Catherine BACCONET met à votre disposition une documentation juridique sur le contrat d'extra **DOCUMENT 3**.

### ➤ Votre rôle

Répondre aux questions que se pose Catherine BACCONET sur le contrat d'extra **ANNEXE 10**.

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

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL <b>CUISINE</b>		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve E21 Gestion appliquée	
Repère : 1706-CU GA21 - 1	<b>SUJET</b>	Session : 2017	Page 4/13

**DOCUMENT 1****CARTE DES ENTRÉES  
« FOIRE AUX OIGNONS »**

Soupe à l'oignon	6,40 €
Tarte à l'oignon	8,20 €
Duo d'oignon	11,00 €
Quiche oignons - lardons	9,20 €
Foie gras mi-cuit à la compotée d'oignon	14,50 €

**DOCUMENT 2****EXTRAIT DE LA MERCURIALE**

Produits	Unité	Prix unitaire HT
Ail	Kg	3,80 €
Carotte	Kg	1,70 €
Cognac	Litre	29,90 €
Échalote	Kg	2,95 €
Échine de porc	Kg	9,26 €
Farine	Kg	0,52 €
Gorge de porc	Kg	6,10 €
Huile d'olive	Litre	3,65 €
Lard	Kg	5,50 €
Œuf entier	Pièce	0,24 €
Oignon	Kg	2,04 €
Persil	Botte	1,11 €
Porto	Litre	15,98 €
Salade	Pièce	1,21 €
Sirop d'érable	Litre	26,54 €
Sucre semoule	Kg	1,60 €
Vin rouge	Litre	6,50 €
Vinaigre balsamique	Litre	15,50 €

**Connaître et respecter les limites du contrat d'extra**

Le contrat d'extra est un CDD pouvant être conclu pour des emplois par nature temporaires dans certains secteurs d'activité, définis par décret, où il est d'usage constant de ne pas recourir au CDI (article L 1242-2 3° du code du travail). Le secteur de l'hôtellerie-restauration fait partie des secteurs autorisés (article D1242-1 du code du travail).

Cependant, il ne suffit pas d'appartenir au secteur de l'hôtellerie-restauration pour recourir au contrat d'extra, il faut encore qu'il soit d'usage dans le secteur de ne pas établir de CDI pour le type d'emploi considéré.

Autre condition à respecter : l'emploi en question doit être par nature temporaire et non pas lié à l'activité permanente et normale de l'entreprise (exemple : un poste d'appoint en salle ou en cuisine mais pas un emploi administratif qui répond par essence à un besoin permanent)

En cas de succession de CDD d'extra, les juges vérifient, en cas de contentieux, si l'utilisation de CDD successifs était justifiée par des éléments concrets établissant le caractère par nature temporaire des emplois occupés (cass. soc. 23 janvier 2008, n° 06-43040).

La convention collective des CHR précise encore les conditions d'emploi des extras. L'article 14 indique notamment qu' "*un extra qui se verrait confier par le même établissement des missions pendant plus de 60 jours dans un trimestre civil peut demander la requalification de son contrat en contrat à durée indéterminée*".

Outre ces conditions de fond, le CDD doit être établi par écrit pour chaque vacation, comporter comme tout CDD la définition précise du motif de recours, soit en l'espèce la mention extra. Le contrat écrit doit être remis au salarié dans les deux jours de l'embauche.

*D'après : <http://www.lhotellerie-restauration.fr>  
consulté le 14.11.2016 à 15h35*

<b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE</b>		<b>E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel</b> Sous-épreuve <b>E21 Gestion appliquée</b>	
Repère : 1706-CU GA 21 - 1	<b>SUJET</b>	Session : <b>2017</b>	Page <b>6/13</b>

## ANNEXE 1

## RÉPARTITION DES VENTES DES ENTRÉES « FOIRE AUX OIGNONS »

Arrondir vos calculs à 2 décimales

Entrées	Nombre de plats vendus	Pourcentage des ventes	Popularité haute ou basse
Soupe à l'oignon	104		<input type="checkbox"/> haute <input type="checkbox"/> basse
Tarte à l'oignon	85		<input type="checkbox"/> haute <input type="checkbox"/> basse
Duo d'oignons	30		<input type="checkbox"/> haute <input type="checkbox"/> basse
Quiche oignons - lardons	19		<input type="checkbox"/> haute <input type="checkbox"/> basse
Foie gras mi-cuit à la compotée d'oignons	12		<input type="checkbox"/> haute <input type="checkbox"/> basse
TOTAL	250		
Pourcentage moyen des ventes			

Calcul du pourcentage moyen des ventes :

.....



## ANNEXE 2

## ÉTUDE DE LA RENTABILITÉ DES ENTRÉES

Arrondir vos calculs à 2 décimales

Entrées	Prix de vente TTC en € TVA 10%	Prix de vente HT en €	Coût matière en €	Marge brute unitaire en €	Nombre de plats vendus	Marge brute totale en €	Rentabilité haute ou basse
Soupe à l'oignon			1,28		104		<input type="checkbox"/> haute <input type="checkbox"/> basse
Tarte à l'oignon			1,82		85		<input type="checkbox"/> haute <input type="checkbox"/> basse
Duo d'oignons			3,14		30		<input type="checkbox"/> haute <input type="checkbox"/> basse
Quiche oignons - lardons			3,10		19		<input type="checkbox"/> haute <input type="checkbox"/> basse
Foie gras mi-cuit à la compotée d'oignons			6,25		12		<input type="checkbox"/> haute <input type="checkbox"/> basse
TOTAL					250		
Marge brute unitaire moyenne							

Calcul de la marge brute unitaire moyenne :

.....

**ANNEXE 3**

**CLASSEMENT DES PLATS**

Groupe étoile Popularité haute - Rentabilité haute	Groupe vache à lait Popularité haute - Rentabilité basse
Groupe dilemme Popularité basse - Rentabilité haute	Groupe poids mort Popularité basse - Rentabilité basse

**ANNEXE 4**

**ANALYSE DES RÉSULTATS**

1. Indiquer la ou les entrée(s) à supprimer de la carte.

.....

.....

2. Citer la ou les entrée(s) à conserver sans apporter de modification.

.....

.....

3. Proposer deux actions pour le groupe dilemme.

- .....

- .....

## ANNEXE 5

## FICHE TECHNIQUE

Quantité : 10 personnes

Arrondir vos calculs à 2 décimales

Terrine de campagne et sa confiture d'oignons				
Matières premières	Unité	Quantité	Prix unitaire HT en €	Prix total HT en €
Gorge de porc	Kg	0,500		
Échine de porc	Kg	0,700		
Lard	Kg	0,600		
Oignon	Kg	1,500		
Échalote	Kg	0,050		
Œuf entier	Pièce	4		
Huile d'olive	Litre	0,17		
Cognac	Litre	0,08		
Porto	Litre	0,08		
Persil	Botte	1		
Sirop d'érable	Litre	0,17		
Sucre semoule	Kg	0,100		
Vinaigre balsamique	Litre	0,10		
Salade	Pièce	2		
Coût matière				
Assaisonnement 2 %				
Détail des calculs		Coût total des matières premières		
Calcul :	←	Coût matière d'une assiette		
Calcul :	←	Coefficient multiplicateur		
Calcul :	←	Prix de vente HT		
		Prix de vente TTC (TVA 10 %)		9,90
Calcul :	←	Ratio matières		

## ANNEXE 6

1. Commenter le ratio matières par rapport à celui de la profession.

.....

.....

2. Proposer deux actions correctives.

- .....

- .....

## ANNEXE 7

**Tableau de répartition des charges  
Foire aux oignons 2017**

Éléments	Montants des charges en €	Charges variables en €		Charges fixes en €	
Matières consommées	3 200	100%		0%	
Charges de personnel	2 100	20%		80%	
Autres frais généraux	900	40%		60%	
Total					

**ANNEXE 8**

À rendre avec la copie

**Compte de résultat différentiel  
Foire aux oignons 2017  
(Arrondir à l'entier le plus proche)**

Éléments	Montants en €	%
Chiffre d'affaires		100 %
Charges variables		
<b>Marge sur coût variable</b>		
Charges fixes		
<b>Résultat courant avant impôt</b>		

**ANNEXE 9**

**Seuil de rentabilité  
Foire aux oignons 2017**

Éléments	Calculs	Résultats
Seuil de rentabilité en € <b>(Arrondir à l'euro le plus proche)</b>		
Seuil de rentabilité en nombre de couverts pour la journée		
Seuil de rentabilité en nombre de couverts par service		
Commentaire : ..... ..... ..... ..... .....		

**ANNEXE 10**

1. Définir le contrat d'extra.

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

2. Indiquer si l'utilisation d'un contrat d'extra est adaptée pour embaucher une personne supplémentaire lors de la « Foire aux oignons ». Justifier votre réponse.

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

3. Proposer un autre contrat de travail qui pourrait être signé à cette occasion.

.....  
.....

4. Rechercher la condition nécessaire pour qu'un contrat d'extra soit requalifié en CDI.

.....  
.....

5. Préciser ce que doit verser un employeur à un salarié à la fin d'un contrat d'extra.

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

6. Citer les deux parties signataires de la convention collective des CHR.

.....  
.....