



**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 2018

ÉPREUVE E2 : ÉPREUVE DE GESTION ET DE DOSSIER PROFESSIONNEL

SOUS-ÉPREUVE E21 : GESTION APPLIQUÉE

L'usage de tout modèle de calculatrice, avec ou sans mode examen, est autorisé.

*Le sujet se compose de 15 pages, numérotées de 1/15 à 15/15.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.*

**Les annexes 1 à 9 (pages 9/15 à 15/15 incluses)
sont à rendre agrafées dans une copie anonymée.**

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve E21 Gestion appliquée Coef : 2 Durée : 2 heures	
Repère : 1806-CU GA 21 - 1	SUJET	Session : 2018	Page 1/15

Le Relais des trois Chemins



35, avenue Alfred Nobel
64000 PAU

☎ : 05 59 01 XX XX

📠 : 05 59 02 XX XX

✉ relaisdes3chemins@gmail.com

SARL au capital de 22 500 €
RCS : PAU B 243 100 967
APE : 5610A - Restauration
traditionnelle

Nombre de salariés : 9 salariés (5 en cuisine et 4 en salle) dont 1 apprenti en cuisine et 1 stagiaire en cuisine
Le restaurant est fermé le lundi
Deux services par jour
Capacité par service : 125 couverts
Ticket moyen : 31 €

Situé à quelques pas du centre-ville historique de Pau, « **Le Relais des trois Chemins** » est connu comme une étape gourmande et culturelle par sa situation idéale et sa gastronomie béarnaise.

Le restaurant propose une cuisine traditionnelle appréciée de ses clients. Cependant, depuis quelques mois, l'établissement semble connaître une baisse de fréquentation. Le propriétaire du restaurant, Michel VASSEUR s'inquiète. Il souhaite donc faire une étude approfondie de sa carte pour voir si elle correspond toujours aux attentes des clients. Il veut également connaître l'évolution de ses ventes des trois derniers mois et envisage de mettre en place des solutions pour augmenter son chiffre d'affaires.

Vous travaillez au sein de la brigade cuisine. Michel VASSEUR vous associe à la réflexion sur ces différents dossiers de gestion.

Dossier n°	Thème	Barème
①	L'analyse de la carte	13 points
②	La détermination du prix de vente	8 points
③	Le suivi des ventes	12 points
④	La formation professionnelle	7 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 Coef : 2 Durée : 2 heures	
Repère : 1806-CU GA 21 - 1	SUJET	Session : 2018	Page 2/15

Dossier 1 : L'ANALYSE DE LA CARTE

➤ Situation professionnelle

Michel VASSEUR, en déplacement pour plusieurs jours, souhaite analyser la carte des plats actuellement proposée à la clientèle. Il vous demande d'étudier la popularité et la rentabilité de chaque plat de la carte **DOCUMENT 1**. Pour vous aider dans votre mission, Michel VASSEUR vous communique une note explicative **DOCUMENT 2** ainsi qu'un extrait du journal « L'hôtellerie-restauration » **DOCUMENT 3**.

➤ Votre rôle

1. Étudier, selon la méthode préconisée dans le **DOCUMENT 2**, la popularité des plats inscrits à la carte **ANNEXE 1**.
2. Déterminer la rentabilité de chacun des plats inscrits à la carte **ANNEXE 2**.
3. Classer les plats en fonction de leur popularité et de leur rentabilité **ANNEXE 3**.
4. Proposer, par courriel, à Michel VASSEUR les modifications à apporter à la carte **ANNEXE 4**.

Dossier 2 : LA DÉTERMINATION DU PRIX DE VENTE

➤ Situation professionnelle

Pour répondre davantage aux attentes des clients, Michel VASSEUR souhaite améliorer la carte et remplacer un plat. Le chef cuisinier lui propose une nouvelle recette « Dos de cabillaud rôti, sauce chocolat-citron, petits pois et artichauts ».

Vous disposez d'un extrait de la mercuriale **DOCUMENT 4**.

➤ Votre rôle

Valoriser la fiche technique pour déterminer le prix de vente de ce nouveau plat **ANNEXE 5**.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve E21 Gestion appliquée Coef : 2 Durée : 2 heures	
Repère : 1806-CU GA 21 - 1	SUJET	Session : 2018	Page 3/15

Dossier 3 : LE SUIVI DES VENTES

➤ Situation professionnelle

Michel VASSEUR vous explique que suivre les ventes du restaurant est fondamental : cela permet de connaître les évolutions positives et négatives et de pouvoir ainsi réagir en cas de besoin.

À cet effet, il vous demande d'analyser les ventes des trois derniers mois et de les comparer aux prévisions. Il vous remet, pour cela, les indicateurs d'activité de mars et avril 2018 **DOCUMENT 5**, l'extrait du budget prévisionnel des ventes 2018 **DOCUMENT 6** et le calendrier de mai 2018 **DOCUMENT 7**.

➤ Votre rôle

1. Compléter le tableau des indicateurs d'activité du mois de mai **ANNEXE 6**.
2. Déterminer les écarts entre les prévisions et les réalisations **ANNEXE 7**.
3. Analyser les écarts obtenus et proposer des solutions **ANNEXE 8**.

Dossier 4 : LA FORMATION PROFESSIONNELLE

➤ Situation professionnelle

Michel VASSEUR souhaite former le personnel de salle aux techniques de vente pour mettre en place les outils de fidélisation de sa clientèle.

Il vous remet un article sur le plan de formation **DOCUMENT 8**.

➤ Votre rôle

Répondre aux différentes questions **ANNEXE 9**.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve E21 Gestion appliquée Coef : 2 Durée : 2 heures	
Repère : 1806-CU GA 21 - 1	SUJET	Session : 2018	Page 4/15

DOCUMENT 3

[...]

Les plats sont classés dans le quadrant qui correspond à leur performance. Chaque quadrant a reçu une appellation qui caractérise le plat. À chaque groupe de plat correspond un ensemble d'actions possibles en vue d'améliorer la performance des plats concernés.

	Rentabilité haute (contribution forte à la marge)	Rentabilité basse (contribution faible à la marge)
Popularité haute	Étoile	Vache à lait (ou Cheval de labour)
Popularité basse	Dilemme (ou Énigme)	Poids mort

[...]

D'après <http://www.lhotellerie-restauration.fr/> consulté le 20/11/2017

DOCUMENT 4

Extrait de la mercuriale

Produits	Unité	Prix unitaire hors taxe en euros
Ail	Kg	3,98
Artichaut cœur 1/1	Boîte	2,63
Beurre	Kg	5,56
Cabillaud 3/4	Kg	9,90
Chocolat bitter 71 % cacao	Kg	9,63
Citron	Kg	1,12
Fenouil bulbes	Kg	2,13
Fumet de poisson	Kg	18,50
Huile d'olive	Litre	5,12
Persil plat	Botte	0,54
Petits pois extra fins appertisés 1/1	Boîte	2,83
Thym branche	Kg	7,06

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
CUISINE

E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel
Sous-épreuve **E21 Gestion appliquée**
Coef : **2** Durée : **2 heures**

Repère : 1806-CU GA 21 - 1

SUJETSession : **2018**Page **6/15**

DOCUMENT 5**Indicateurs d'activité mars et avril 2018**

Le restaurant dispose d'une salle de 80 places et d'une terrasse de 45 places. Il fonctionne avec deux services par jour.

Les données relevées sur la feuille de caisse indiquent que :

- 4 677 clients ont été servis en mars pour un montant total de 144 117 euros.
- 4 953 clients ont été servis en avril pour un montant total de 154 311 euros.

DOCUMENT 6**Extrait du budget prévisionnel des ventes 2018**

Mois	Taux fréquentation	Nombre de couverts	Ticket moyen en €	Chiffre d'affaires en €
Mars	75 %	4 875	31	151 125,00
Avril	80 %	5 200	31	161 200,00
Mai	90 %	5 850	31	181 350,00

DOCUMENT 7**Calendrier Mai 2018**

Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

■ = jour de fermeture hebdomadaire du restaurant

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve E21 Gestion appliquée Coef : 2 Durée : 2 heures	
Repère : 1806-CU GA 21 - 1	SUJET	Session : 2018	Page 7/15

À rendre avec la copie

Annexe 4

Message Insertion Options Format du texte Compléments

Coller Presse-papiers

Calibri (C) 11

Texte simple

Carnet d'adresses Vérifier les noms Noms

Joindre un fichier Joindre l'élément Inclure

Carte de visite Calendrier Signature

Assurer un suivi Options

Orthographe Vérification

Envoyer

De... Votre restaurant

À... m.vasseur-relaisdes3chemins@gmail.com

Cc...

Objet: Étude de popularité et rentabilité de la carte des plats

Restaurant « Le Relais des trois Chemins »

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve E21 Gestion appliquée Coef : 2 Durée : 2 heures	
Repère : 1806-CU GA 21 - 1	SUJET	Session : 2018	Page 11/15

Annexe 6

Indicateurs d'activité du mois de mai 2018

Indicateurs	Calculs	Valeurs ou %
Capacité totale mensuelle
Nombre de couverts servis		5 549
Chiffre d'affaires H.T.		169 244
Taux de fréquentation
Ticket moyen

Annexe 7

Tableau de calcul des écarts (tableau de reporting)

Mois	Nombre de couverts réels	Nombre de couverts prévus	Écart nombre de couverts	Ticket moyen réel	Ticket moyen prévu	Écart ticket moyen	Chiffre d'affaires réel	Chiffre d'affaires prévu	Écart sur chiffre d'affaires
Mars
Avril
Mai
Total

Annexe 8

Analyse des écarts

- nombre de couverts :

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

- ticket moyen :

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

Solutions à proposer

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

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

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel	
		Sous-épreuve E21 Gestion appliquée	
		Coef : 2	Durée : 2 heures
Repère : 1806-CU GA 21 - 1	SUJET	Session : 2018	Page 14/15

