



**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.

DANS CE CADRE	Académie : Session : Examen : Spécialité/option : Repère de l'épreuve : Épreuve/sous épreuve : NOM : (en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse) Prénoms : Né(e) le : N° du candidat <input type="text"/> (le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)
	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 20%;">Note :</div> <div>Appréciation du correcteur</div> </div>
NE RIEN ÉCRIRE	

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

BEP RESTAURATION

Option Commercialisation et Services en Restauration

EP1 TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE, SCIENCES APPLIQUÉES, GESTION APPLIQUÉE

SESSION 2018

Matériel autorisé

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

Le prêt entre candidats est interdit.

CE DOSSIER COMPORTE 24 PAGES

Il est demandé aux candidats :

- de contrôler que le dossier sujet soit complet,
- d'inscrire ses nom, prénoms et N° candidat, date de naissance, spécialité ci-dessus,
- de ne pas dégrafer les feuilles,
- de **répondre obligatoirement sur ce dossier**,
- de rendre ce dossier en fin d'épreuve aux surveillants de salle.

SUJET

BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES RESTAURATION Option CSR	EP1 – Technologie professionnelle, sciences appliquées, gestion appliquée	
Session : 2018	Coef : 6	Durée : 3 heures
Repère : 1806-BEP RCSR EP1	Page 1 sur 24	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PRÉSENTATION DU SUJET



« **La petite source** », restaurant situé à Vichy en Auvergne-Rhône-Alpes, propose à sa clientèle une restauration traditionnelle mettant en valeur les produits locaux de saison et du potager.

Vous êtes recruté(e) en tant que commis pour un remplacement de six mois.

FICHE DE PRÉSENTATION « LA PETITE SOURCE »

Capacité moyenne de service

Nombre de couverts : 72

Le restaurant est ouvert midi et soir du mercredi au dimanche.

Offre produits

Déjeuner en semaine à partir de 19,90 € - Week-end et dîner et à partir de 37,50 €

Activité Restauration

Forme juridique SARL

Capital 11 450 €

Effectif 6 salariés + 2 apprentis

Coordonnées
Restaurant « La petite source »
9 rue Burnol
03200 VICHY
04 70 56 XX XX
lapetitesource@entreprise.fr

Réf. Bancaire 128 654 224 27400 Banque de Vichy

RCS Cusset B 420 596 654

APE 5610A - Restauration traditionnelle

BEP RESTAURATION - CSR

EP1 – Technologie professionnelle, sciences appliquées, gestion appliquée

Code : 1806-BEP RCSR EP1

SUJET

Page 2 sur 24

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PRÉSENTATION DES THÈMES & BARÈME DE NOTATION

TECHNOLOGIE			
	Thèmes abordés		
Dossier 1	LE FLUX DE CIRCULATION		4 points
Dossier 2	LES MATÉRIELS		6 points
Dossier 3	LES PRODUITS RÉGIONAUX		10 points
	TOTAL :		/ 20 Points

SCIENCES APPLIQUÉES			
	Thèmes abordés		
Dossier 4	LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE		6 points
Dossier 5	LES CONSTITUANTS ALIMENTAIRES		6,5 points
Dossier 6	L'HYGIÈNE DES LOCAUX		7,5 points
	TOTAL :		/ 20 Points

GESTION APPLIQUÉE			
	Thèmes abordés		
Dossier 7	LES CARACTÉRISTIQUES DE L'ENTREPRISE		6 points
Dossier 8	LE CONTRAT DE TRAVAIL		7 points
Dossier 9	LA GESTION DES APPROVISIONNEMENTS		7 points
	TOTAL :		/ 20 Points

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE


Technologie Commercialisation et Services en Restauration

Dossier 1 : LES FLUX DE CIRCULATION

➔ La situation

Le maître d'hôtel vous donne le plan des locaux du restaurant « La petite Source ». Il vous interroge sur la notion de marche en avant en restauration.

➔ Votre rôle

Représenter  **ANNEXE T1** les flux de circulation du linge propre et des déchets.

Dossier 2 : LES MATÉRIELS

➔ La situation

Une commande de matériel est arrivée. Le maître d'hôtel vous demande de l'aider à réceptionner et ranger le matériel. Le bon de livraison **DOCUMENT T1** comporte les photos de chaque pièce reçue.

➔ Votre rôle

Nommer et ranger  **ANNEXE T2** les matériels dans l'endroit approprié.


Dossier 3 : LES PRODUITS RÉGIONAUX

➔ La situation

Le maître d'hôtel vous informe du menu du jour **DOCUMENT T2** destiné à un groupe de touristes. À cette occasion, il vous donne la recette du dessert **DOCUMENT T3** et vous confie la commercialisation du dessert, des eaux minérales **DOCUMENT T4** ainsi que de l'assiette de fromages.

➔ Votre rôle

Rédiger  **ANNEXE T3** l'argumentaire commercial du dessert.

Identifier  **ANNEXE T4** les eaux minérales auvergnates.

Proposer  **ANNEXE T5** une sélection de trois fromages auvergnats AOP.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document T1

BON DE LIVRAISON

CHOMETTE et Favor

1, rue René Clair
91350 GRIGNY
Tél : 01 69 02 XX XX
Contact : information












Destinataire

Restaurant La Petite Source
9, rue Burnol
03200 VICHY

Bon de Livraison n° 00 00 19994

Nombre de colis : 1

Réf. du produit	Désignation des produits	Conditionnement	Quantité	Prix unitaire H.T.	Prix total H.T.
Réf : 006684		Lot de 6	4	25,26 €	101,04 €
Réf : 311414		Unité	1	72,34 €	72,34 €
Réf : 193667		Lot de 12	2	35,40 €	70,80 €
Réf : 266132		Unité	2	19,13 €	38,26 €
Réf : 305785		Unité	6	14,12 €	84,72 €
Réf : 006926		Lot de 12	2	7,80 €	15,60 €
Réf : 319877		Unité	6	4,73 €	28,38 €
Réf : 302825		Lot de 6	6	12,42 €	74,52 €
Réf : 269981		Lot de 12	2	4,56 €	9,12 €

BEP RESTAURATION - CSR

EP1 – Technologie professionnelle, sciences appliquées, gestion appliquée

Code : 1806-BEP RCSR EP1

SUJET

Page 5 sur 24

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document T2



MENU DU JOUR



Document T3

RECETTE DU PIQUENCHÂGNE

Préparation

Travailler dans une terrine : œufs, farine, beurre et sucre. Ajouter la levure, le lait. Laisser reposer 1 heure. Éplucher les poires. Les pocher dans l'eau et le sucre avec la cannelle. Laisser refroidir. Faire bouillir le lait, mélanger farine et œufs, incorporer le tout dans le lait chaud. Cuire 5 mn. Une fois la crème refroidie, ajouter la gelée de coings. Étaler la pâte, la diviser en 2 abaisses, la plus petite pour le dessous et la plus grande pour la partie du dessus. Mettre la première partie sur une plaque beurrée allant au four et étendre la crème de coings sur cette pâte. Rajouter des poires coupées en morceaux (500 g), recouvrir cette préparation avec la partie de la pâte la plus grande. Cuire au four (thermostat 150°C) pendant environ 50 mn.

Service

À la sortie du four, découper avec la pointe d'un couteau 6 petits cercles afin de former des cavités dans lesquelles on disposera les poires debout. Badigeonner le piquenchâgne et les poires avec le reste de gelée de coings. Verser la crème fraîche.

Source : www.allier-restaurants.com le 11 /10/17 à 11H08

BEP RESTAURATION - CSR

EP1 – Technologie professionnelle, sciences appliquées, gestion appliquée

Code : 1806-BEP RCSR EP1


SUJET

Page 6 sur 24

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

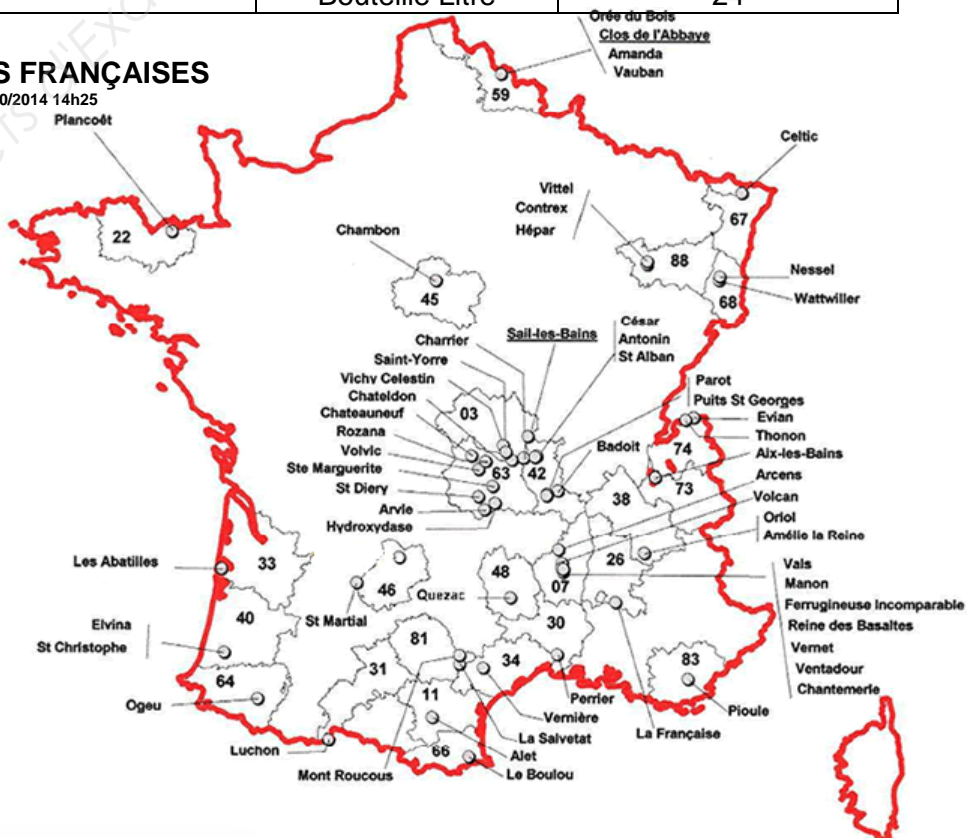
Document T4

EXTRAIT DU BON DE LIVRAISON

Ô Minérale ZI du puits 03200 VICHY 07 71 43 XX XX			Destinataire Restaurant La Petite Source 9, rue Burnol – 03200 VICHY
Bon de Livraison n° 00 00 19994			Nombre de colis : 1
Réf. du produit	Désignation des produits	Conditionnement	Quantité
VI88	Vittel	Bouteille Litre	12
CH15	Chateldon	Bouteille Litre	24
BA01	Badoit	Bouteille Litre	36
PE30	Perrier	Bouteille Litre	12
EV74	Évian	Bouteille Litre	12
YO03	S ^t -Yorre	Bouteille Litre	36
VI03	Vichy Célestins	Bouteille Litre	24
VO21	Volvic	Bouteille Litre	24
AB33	Abatilles	Bouteille Litre	24
CO73	Contrex	Bouteille Litre	12
RO21	San Pellegrino	Bouteille Litre	24

CARTE DES EAUX MINÉRALES FRANÇAISES

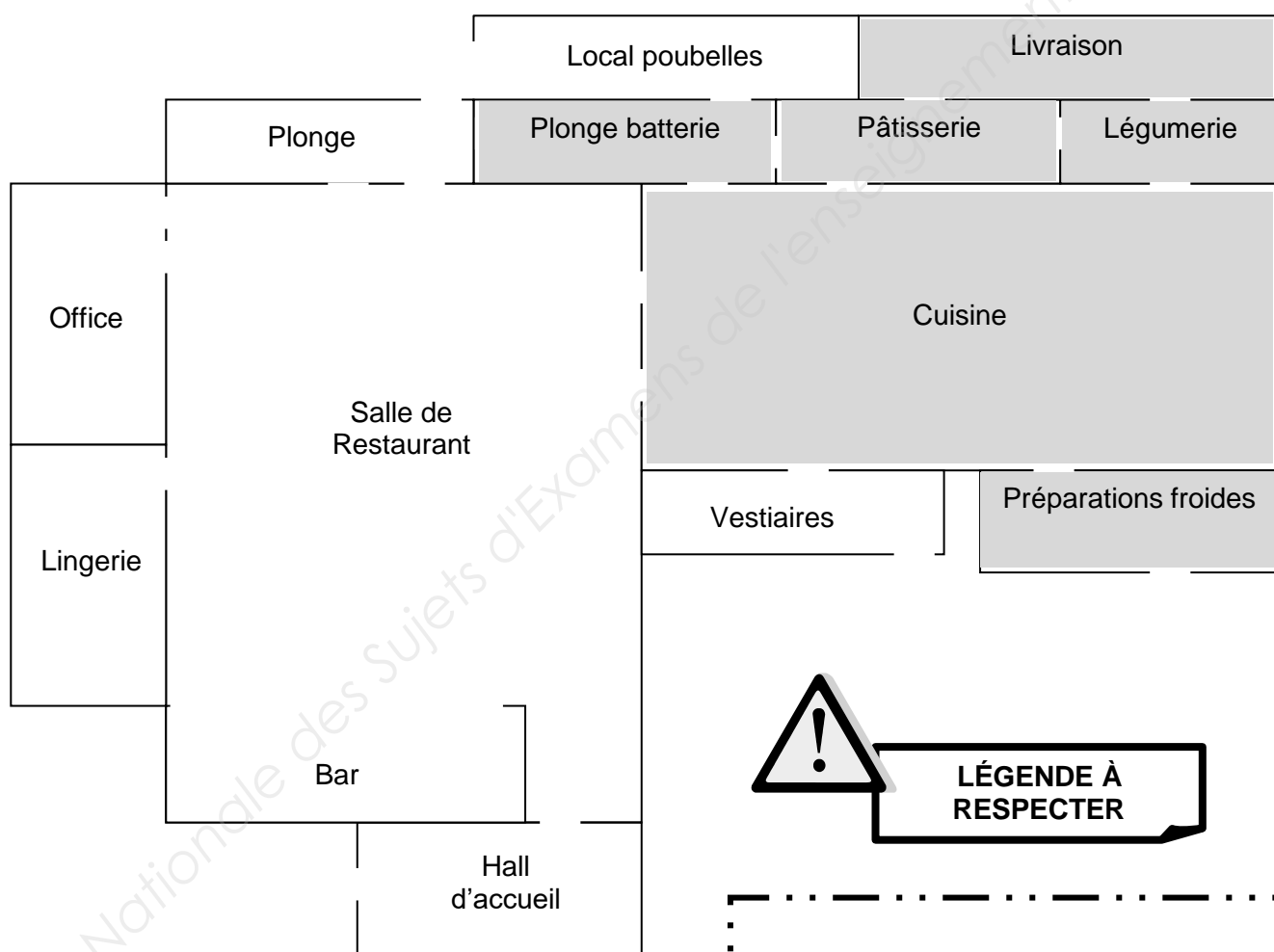
Source : <http://www.aujourd'hui.com> 15/10/2014 14h25



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE T1

PLAN DU RESTAURANT « LA PETITE SOURCE »













LÉGENDE À RESPECTER

Linge propre (couleur bleue) →

Déchets (couleur verte) - - - →

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE T2

LIEU OU MOBILIER DE RANGEMENT	NOM DU MATÉRIEL	NOM DU MATÉRIEL	NOM DU MATÉRIEL
ARMOIRE À LINGE OU LINGERIE	 - nappe 150/150	X	X
	-		
-			
	-	-	-
-			
	-	-	-
-			
	-	-	-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE T3

ARGUMENTATION COMMERCIALE

ANNEXE T4

SÉLECTION DES EAUX MINÉRALES AUVERGNATES

APPELLATION	EAU PLATE	EAU GAZEUSE
- Exemple : nom de l'eau	x	
-		
-		
-		
-		
-		

ANNEXE T5

TRIO DE FROMAGES AUVERGNATS AOP

APPELLATION	TYPE DE LAIT	FAMILLE
-	-	Pâte persillée
-	-	Pâte pressée non cuite
-	-	Pâte pressée non cuite

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Sciences appliquées

Dossier 4 : LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

➔ La situation

Afin de vous familiariser avec l'entreprise, le maître d'hôtel vous fait visiter la structure. Il vous demande de prendre connaissance des locaux et de respecter la marche en avant. Vous disposez de textes sur la marche en avant présentés dans le **DOCUMENT S1** et le **DOCUMENT S2**.

➔ Votre rôle

Vous devez justifier des bonnes pratiques d'hygiène et indiquer le principe de la marche en avant, en complétant l'📁 **ANNEXE S1**.

Dossier 5 : LES CONSTITUANTS ALIMENTAIRES

➔ La situation

Le maître d'hôtel de la « Petite source » vous charge de la mise en place du buffet pour le déjeuner.

➔ Votre rôle

Vous devez, pour chacun des aliments du buffet, indiquer son intérêt nutritionnel et préciser une modification physico-chimique subie par les sauces au cours de leur préparation en complétant l'📁 **ANNEXE S2** à l'aide du **DOCUMENT S3** et des connaissances.

Dossier 6 : L'HYGIÈNE DES LOCAUX

➔ La situation

Le directeur envisage de moderniser le comptoir du bar qui est actuellement en bois. Il souhaite investir dans des matériaux résistants et faciles d'entretien.

➔ Votre rôle

Vous devez justifier l'utilisation de certains matériaux en restauration et du produit d'entretien utilisé en complétant l'📁 **ANNEXE S3** à l'aide du **DOCUMENT S4** et des connaissances.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document S1

Règlement CE 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (Paquet hygiène)

Annexe II : dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire (sauf production primaire)

« chapitre II : la conception et l'aménagement des locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées (à l'exception des salles à manger et des sites...) doivent permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène et notamment prévenir la contamination entre et durant les opérations... »

Document S2

Extrait du Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène du restaurateur. Version novembre 2015

« La conception des locaux doit permettre de répondre au principe de la marche en avant dans l'espace (plans de travail distincts...) ou dans le temps (opérations non simultanées séparées par des étapes de nettoyage et désinfection ou opérations organisées de la moins contaminante à la plus contaminante...).

L'organisation des différents flux (produits, déchets et personnel) ainsi que la sectorisation des activités en fonction de leur sensibilité doivent être prises en compte. »

DOCUMENT S3

Principe des émulsions

Lorsqu'on mélange de l'huile et de l'eau, de fines gouttelettes restent en suspension dans l'eau. Au bout d'un certain temps, les deux liquides non miscibles (qui ne se mélangent pas) se séparent : il s'agit d'une émulsion instable. [...]

Pour stabiliser l'émulsion, on peut utiliser un émulsifiant, de la moutarde par exemple ou du jaune d'œuf [...] pour obtenir une émulsion stable : les deux liquides ne se séparent plus et sont liés par l'émulsifiant.

Source : Nutrition Alimentation, Bac Pro ASSP, C.Brachet, F.Darriné, M.Morin, MC.Tuchagues, Editions Delagrave 2014

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT S4

Fiche technique du produit « Nettoyant Dégraissant Désinfectant » de Brioxol

Indications

Grâce à sa formulation adaptée, NETTOYANT DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT est un produit fortement dégraissant pour les graisses animales et végétales. Il est conçu pour nettoyer et désinfecter les surfaces, matériels, ustensiles de cuisine et sols. Efficace sur un grand nombre de micro-organismes.

Mode d'emploi

Utiliser à une concentration désinfectante de 1% (diluer de préférence en eau tiède 30°C environ). Laisser agir 5 minutes puis rincer. En cas de matériel particulièrement souillé par des matières organiques, utiliser à une concentration de 4%. Appliquer par brossage, trempage, circulation, pulvérisation ou nébulisation.

Composition indicative

Préparation à base de tensioactifs non ioniques, de chlorure de Benzalkonium 50 g/L, de chlorure didécyl diméthyl ammonium 40 g/L et de sels alcalins.

Caractéristiques physico-chimiques

Liquide transparent, sans odeur particulière.
pH pur : 11.
Densité : 1.01 +/- 0.01.
Stabilité à la température : de 0 à + de 60°C.

Précautions d'emploi

NETTOYANT DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT est une préparation classée dangereuse (symbole IRRITANT).

Avant toute utilisation, il est impératif de consulter les informations sur l'étiquette et sur la fiche de données de sécurité disponible sur www.ProduitsEntretien.fr

Législation - Normes

La concentration bactéricide minimale est de 1% selon la norme NF EN 1276 en 5 minutes de contact à 20°C dans des conditions de saleté (albumine bovine à 3 g/L).
La concentration fongicide minimale est de 1 % selon la norme NF EN 1650 en 15 minutes de contact à 20°C dans des conditions de saleté (albumine bovine à 3g/L) vis-à-vis de la souche Candida albicans.
NETTOYANT DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT est homologué sous le nom BAC02 par le Ministère de l'Agriculture (n° d'homologation 2060201).
Conforme au décret N° 73-138 du 12 février 1973 et à l'arrêté du 08/09/1999 relatif aux procédés et aux produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits, boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux.

Date de révision : 10/2017

brioxol
laboratoire

BP 70539 - 81107 Castres cedex - France
+33 (0)5 63 62 70 33
www.ProduitsEntretien.fr



Nota : Les informations mentionnées sur cette fiche technique sont données à titre indicatif et ne sauraient engager notre responsabilité.

Source : www.ProduitsEntretien.fr le 8/11/17 à 14h30

BEP RESTAURATION - CSR

EP1 – Technologie professionnelle, sciences appliquées, gestion appliquée

Code : 1806-BEP RCSR EP1

SUJET

Page 13 sur 24

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE S1

Le maître d'hôtel vous demande de respecter le principe de la marche en avant, après vous avoir montré le plan du restaurant.

1.1. Citer deux règles d'hygiène à respecter par le serveur lors de la prise de poste.

-
-

1.2. Citer deux caractéristiques de la marche en avant à l'aide du **DOCUMENT S1** et du **DOCUMENT S2** et des connaissances.

-
-
-
-

1.3. Justifier la mise en place de la marche en avant en restauration.

-
-
-
-

1.4. Justifier les bonnes pratiques d'hygiène, préconisées dans GBPH* pour éviter le risque de contamination ou de multiplication microbienne.

Pour répondre cocher le tableau ci-dessous.

Bonne pratique d'hygiène (extrait du GBPH novembre 2015)	Risque ciblé	
	Contamination microbienne	Multiplication microbienne
Saisir des plats avec un linge propre		
Maintien des plats à 63 °C lors du service		
Rangement des nappes dans un placard fermé		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE S2

Les clients de « La petite source » ont le choix parmi plusieurs aliments pour le buffet du déjeuner.

2.1. Détailler l'apport nutritionnel des aliments composant le buffet en complétant le tableau ci-dessous.

Aliment du buffet	Groupe d'aliments majoritaire	Constituant alimentaire principal
Crudités	Fruits et légumes	
Beurre		
Pain de mie		
Jambon de pays		Protéines animales
Bleu d'Auvergne		
Salade de fruits rouges de la « source »		

2.2. Indiquer le rôle de chacun des constituants suivants :

- rôle des glucides :
- rôle des fibres :

Pour accompagner les crudités, différentes sauces sont proposées.

2.3. Justifier le classement de la vinaigrette dans les sauces émulsionnées, à l'aide du **DOCUMENT S3** et des connaissances.

.....
.....

2.4. Préciser pour chacune des sauces suivantes le type d'émulsion à l'aide du **DOCUMENT S3** et des connaissances.

- Sauce vinaigrette : émulsion.....
- Sauce mayonnaise : émulsion

2.5. Relever la propriété de l'élément permettant la liaison et la stabilisation d'une émulsion, à l'aide du **DOCUMENT S3**.

BEP RESTAURATION - CSR	Code : 1806-BEP RCSR EP1	SUJET
EP1 – Technologie professionnelle, sciences appliquées, gestion appliquée		Page 15 sur 24

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE S3

Le directeur de « La petite source » doit respecter la réglementation pour le changement du revêtement du comptoir du bar.

3.1. Mettre en relation chaque caractéristique du matériau utilisable en restauration à la justification correspondante.

Caractéristique du matériau

- Lisse •
- Lavable •
- Résistant à la corrosion •
- Non toxique •

Justification

- *Les souillures et les microorganismes ne doivent pas pouvoir s'incruster*
- *Les matériaux ne doivent pas s'user au contact des produits de nettoyage*
- *Les matériaux en contact avec les aliments ne doivent pas être nocifs pour le consommateur.*
- *Le matériau doit résister à l'eau et aux détergents pour être nettoyé.*

3.2. Proposer deux matériaux possibles, répondant aux caractéristiques de la réglementation pour moderniser le comptoir du bar actuellement en bois.

-
-

Le directeur a retenu le produit « Brioxol » pour l'entretien du nouveau bar.

3.3. Citer les propriétés du produit choisi, à l'aide du **DOCUMENT S4**.

-
-

Le produit Brioxol est appliqué sur les surfaces à entretenir par pulvérisation.

3.4. Relever trois paramètres d'efficacité du produit et leurs valeurs, à l'aide du **DOCUMENT S4**.

Paramètre d'efficacité du produit	Valeur correspondante

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.5. Expliciter la signification du pictogramme de danger présent sur la fiche technique du produit Brioxol.

.....

3.6. Citer un équipement de protection individuelle à porter par l'opérateur lors de l'utilisation du produit Brioxol.

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Gestion appliquée

La gérante veut vous impliquer davantage dans la gestion du restaurant et vous associe à plusieurs activités.


Dossier 7 : LES CARACTÉRISTIQUES DE L'ENTREPRISE

➔ La situation

La gérante vous présente son établissement (fiche de présentation du sujet page 2) afin de mieux connaître le contexte professionnel dans lequel vous travaillez.

➔ Votre rôle

Réaliser  **ANNEXE G1** la fiche d'identité du restaurant.

Rappeler  **ANNEXE G2** à la gérante, les différents statuts juridiques ainsi que l'organisme d'immatriculation des sociétés.

Dossier 8 : LE CONTRAT DE TRAVAIL

➔ La situation

La gérante vous remet votre contrat de travail. Vous en étudiez un extrait **DOCUMENT G1** afin de bien définir vos obligations et celles de votre employeur.

➔ Votre rôle

Analyser  **ANNEXE G3** votre contrat de travail.

Dossier 9 : LA GESTION DES APPROVISIONNEMENTS

➔ La situation

La gérante vous demande d'analyser les mouvements de stock de l'eau « Vichy St-Yorre », car elle a relevé une anomalie lors de l'inventaire. Elle met à votre disposition la fiche de stock **DOCUMENT G2**.

➔ Votre rôle

Analyser  **ANNEXE G4** les mouvements de stock de l'eau « Vichy St-Yorre ».

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT G1

Extrait de votre contrat de travail

[...]

Article 1 : Engagement

Vous êtes engagé(e) à compter du 1^{er} juin au sein de la société La Petite Source, sous réserve du résultat favorable de la visite médicale d'embauche.

Article 2 : Fonctions exercées

Vous exercerez les fonctions de commis.

Vous vous engagez à vous conformer aux dispositions conventionnelles en vigueur dans la société La Petite Source. Actuellement est applicable la Convention Collective HCR du 30 avril 1997.

Article 3 : Lieu de travail

Votre lieu de travail sera le siège de la société, actuellement situé 9 rue Burnol 03200 VICHY.

Article 4 : Durée du contrat et période d'essai

Le présent contrat est conclu pour une durée déterminée du 01/06 au 30/11 pour le motif : remplacement d'un salarié absent.

Les 15 premiers jours de son exécution soit du 01/06 au 15/06, constituent une période d'essai, au cours de laquelle chacune des parties pourra mettre fin sans indemnité d'aucune sorte, à charge pour la partie qui rompt la période d'essai de respecter les dispositions légales et conventionnelles. [...]

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT G2

Fiche de stock

Réf. : 10145 Délai de livraison : 2 jours maximum
 Article : Eau gazeuse Vichy St-Yorre Stock alerte : 6
 Unité de stockage : Le pack de 6 en 1,25 litre Stock maximum : 20
 Méthode : C.U.M.P. après chaque entrée

Dates	Libellé	Entrées			Sorties			Stocks		
		Qté	Prix Unitaire en €	Montant en €	Qté	Prix Unitaire en €	Montant en €	Qté	Prix Unitaire en €	Montant en €
03/05	SI							18	3,80	68,40
07/05	BS 17				12	3,80	45,60	6	3,80	22,80
09/05	BE 34	30	3,85	115,50				36	3,84	138,30
10/05	BS 18				12	3,84	46,08	24	3,84	92,22
13/05	BS 19				9	3,84	34,56	15	3,84	57,66
15/05	BS 20				9	3,84	34,56	6	3,84	23,10
17/05	BE 35	36	3,71	133,56				42	3,73	156,66
22/05	BS 21				9	3,73	33,57	33	3,73	123,09
24/05	BS 22				6	3,73	22,38	27	3,73	100,71
28/05	BS 23				12	3,73	44,76	15	3,73	55,95
03/06	BS 24				9	3,73	33,57	6	3,73	22,38
07/06	BE 36	45	3,78	170,10				51	3,77	192,48

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE G1

Fiche d'identité « La Petite Source »

Raison sociale	
Siège social	
Numéro d'immatriculation au Registre du Commerce et des Sociétés	
Statut juridique : sigle et signification	
Capital	
Activité	<input type="checkbox"/> commerciale <input type="checkbox"/> industrielle <input type="checkbox"/> de services <input type="checkbox"/> artisanale
Secteur économique	
Taille de l'entreprise	
Secteur	<input type="checkbox"/> marchand <input type="checkbox"/> non marchand

ANNEXE G2

2.1. Citer deux autres statuts juridiques et préciser la dénomination complète.

-
-

2.2. Identifier l'organisme auprès duquel une entreprise doit s'immatriculer et préciser le lieu d'immatriculation pour le restaurant « La Petite Source ».

.....
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE G3

Questionnement sur le contrat de travail

1. Donner le type du contrat de travail établi.	
2. Citer la raison du choix de ce type de contrat.	
3. Indiquer un autre cas de recours à ce type de contrat.	
4. Donner deux obligations que l'employeur est tenu de respecter.	<ul style="list-style-type: none">••
5. Donner deux obligations que le salarié est tenu de respecter.	<ul style="list-style-type: none">••
6. Indiquer la durée de la période d'essai.	
7. Cette période d'essai aurait-elle pu être plus longue ? Justifier.	
8. Donner l'intérêt de la période d'essai pour l'employeur.	
9. Donner l'intérêt de la période d'essai pour le salarié.	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE G4

4.1. Préciser l'utilité de définir un stock d'alerte.

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

4.2. Déterminer ce que représente la ligne du 03/05.

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

4.3. Donner les dates de passation de commandes en mai et expliquer ce choix.

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

4.4. Expliquer la raison pour laquelle le prix unitaire du stock du 09/05 est différent du prix unitaire des entrées. Justifier votre réponse par le calcul.

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

- 4.5. Nommer la méthode utilisée pour le calcul des stocks de l'eau « Vichy St-Yorre ». Justifier le choix de cette méthode pour ce produit.

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

- 4.6. Déterminer les quantités de packs d'eau consommées pour le mois de mai. Présenter votre calcul.

.....

- 4.7. Au 07/06, l'inventaire réel montre 48 packs de 6 bouteilles. Calculer l'écart entre le stock réel et le stock comptable. Donner deux raisons possibles à cet écart.

.....
.....
•
•