



**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 2019

### 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 14 pages, numérotées de 1/14 à 14/14.  
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.*

**Les annexes 1 à 9 (pages 8/14 à 14/14 incluses)  
sont à rendre agrafées dans une copie anonymée.**

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE		<b>E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel</b> Sous-épreuve <b>U21 Gestion appliquée</b> Coef : <b>2</b> Durée : <b>2 heures</b>	
Repère : 1906-CU GA 21 - 1	<b>SUJET</b>	Session : <b>2019</b>	Page <b>1/14</b>



## L'AUBERGE ALSACIENNE

**1, rue du chemin vert  
68500 GUEBWILLER**

☎ 09 89 74 XX XX

[www.laubergealsacienne.fr](http://www.laubergealsacienne.fr)

SARL au capital de 1 000 €

RCS COLMAR B 498 000 542

Nombre de salariés : 8

Capacité d'accueil de l'établissement :

Hiver : 100 couverts

Été : 200 couverts

« L'Auberge Alsacienne » est située à Guebwiller aux pieds des chemins forestiers de la ville. La clientèle est composée de randonneurs, de touristes et d'habitues. La carte propose des tartes flambées, spécialités de la région.

L'établissement est géré par Bernard et Danièle MEYER. Avec l'arrivée de l'été, il s'agit d'élaborer une nouvelle carte des tartes flambées. Cette saison est également propice à un accroissement de l'activité. Cela nécessite de recruter du personnel supplémentaire et d'engager des travaux de rénovation.

La nouvelle carte sera officiellement présentée lors de la traditionnelle soirée organisée le 21 juin, premier jour de l'été. Pour promouvoir cet événement, les gérants souhaitent utiliser les réseaux sociaux.

Vous travaillez au sein de cet établissement en qualité de chef de partie. Bernard et Danièle MEYER vous associent à la gestion des dossiers ci-dessous.

Dossier n°	Thème	Barème
①	L'étude de la carte	11 points
②	Le seuil de rentabilité	13 points
③	Le financement d'un investissement	8 points
④	Le contrat de travail	8 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>U21 Gestion appliquée</b>	
Repère : 1906-CU GA 21 - 1	<b>SUJET</b>	Session : <b>2019</b>	Page <b>2/14</b>

## Dossier 1 : L'ÉTUDE DE LA CARTE

### ➔ Situation professionnelle

En vue de la soirée du 21 juin 2019, vous travaillez avec Danièle MEYER à l'élaboration de la nouvelle carte des tartes flambées. À cet effet, vous disposez de la carte des tartes flambées de l'édition précédente **DOCUMENT 1**.

### ➔ Votre rôle

1. Calculer le pourcentage des ventes de chaque tarte flambée **ANNEXE 1**.
2. Indiquer la popularité des tartes flambées **ANNEXE 1**.
3. Étudier leur rentabilité **ANNEXE 2**.
4. Classer les tartes flambées en fonction de leur popularité et rentabilité **ANNEXE 3**.
5. Analyser les résultats **ANNEXE 4**.

## Dossier 2 : LE SEUIL DE RENTABILITÉ

### ➔ Situation professionnelle

La soirée du 21 juin 2019 sera animée par un groupe de musiciens locaux. Bernard MEYER souhaite vérifier la rentabilité de cet évènement, sachant que le ticket moyen est de 25 € et que l'auberge sera utilisée à 80 % de sa capacité d'accueil lors de la soirée.

### ➔ Votre rôle

1. Compléter le tableau de répartition des charges **ANNEXE 5**
2. Compléter le compte de résultat différentiel de la soirée **ANNEXE 6**.
3. Calculer le seuil de rentabilité et commenter la rentabilité de la soirée **ANNEXE 7**.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL <b>CUISINE</b>		<b>E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel</b> Sous-épreuve <b>U21 Gestion appliquée</b>	
Repère : 1906-CU GA 21 - 1	<b>SUJET</b>	Session : <b>2019</b>	Page <b>3/14</b>

### Dossier 3 : LE FINANCEMENT D'UN INVESTISSEMENT

#### ➤ Situation professionnelle

Pour débiter la nouvelle saison d'été dans un cadre plus attrayant, Bernard MEYER envisage des travaux d'embellissement de la salle et de la terrasse. Pour financer ce projet, il apporte 50 % du montant total de l'investissement, le reste fait l'objet d'un emprunt bancaire.

Un extrait du tableau d'emprunt vous est remis **DOCUMENT 2**.

#### ➤ Votre rôle

Répondre aux questions que se pose Bernard MEYER **ANNEXE 8**.

### Dossier 4 : LE CONTRAT DE TRAVAIL

#### ➤ Situation professionnelle

Danièle MEYER doit revoir l'organisation de la brigade de cuisine en vue de la saison d'été. Elle souhaite recruter Christine DUROT, en tant que commis de cuisine, à temps partiel à raison de 24 heures par semaine. Elle s'informe sur les spécificités du travail à temps partiel **DOCUMENT 3**.

#### ➤ Votre rôle

Répondre aux questions que se pose Danièle MEYER **ANNEXE 9**.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL <b>CUISINE</b>		<b>E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel</b> Sous-épreuve <b>U21 Gestion appliquée</b>	
Repère : 1906-CU GA 21 - 1	<b>SUJET</b>	Session : <b>2019</b>	Page <b>4/14</b>

**SOIRÉE D'ÉTÉ 2018**  
**NOS TARTES FLAMBÉES**

<b>Nature</b> .....	8,00 €
Crème fraîche, fromage blanc, lardons, oignons	
<b>Gratinée</b> .....	9,00 €
Crème fraîche, fromage blanc, lardons, Emmental, oignons	
<b>Végétarienne tomate</b> .....	9,00 €
Crème fraîche, fromage blanc, tomates, Emmental, basilic, oignons	
<b>Végétarienne chèvre</b> .....	9,00 €
Crème fraîche, fromage blanc, fromage de chèvre, champignons, oignons	
<b>Végétarienne Munster</b> .....	9,00 €
Crème fraîche, fromage blanc, fromage de Munster, champignons	
<b>Jambon gratinée</b> .....	9,50 €
Crème fraîche, fromage blanc, jambon, Emmental, oignons	
<b>Cocotte</b> .....	9,50 €
Crème fraîche, fromage blanc, jambon, Emmental, œufs, oignons	
<b>Munster ou chèvre</b> .....	9,50 €
Crème fraîche, fromage blanc, lardons, Munster ou fromage de chèvre, oignons	
<b>Vallon</b> .....	10,00 €
Crème fraîche, fromage blanc, lardons, pommes de terre, champignons, Emmental	

## TABLEAU D'EMPRUNT

<b>Capital emprunté</b>	<b>25 000 €</b>	<b>Durée (années)</b>	<b>10</b>	
<b>Taux annuel</b>	<b>2%</b>	<b>Assurance</b>	<b>Néant</b>	
<b>Nombre de prélèvements</b>			<b>120</b>	
<b>Mensualités</b>	<b>Montant prélevé en €</b>	<b>Intérêts de la période</b>	<b>Remboursement du capital en €</b>	<b>Capital restant dû en €</b>
1	230,03	41,67	188,36	24 811,64
2	230,03	41,35	188,68	24 622,96
3	230,03	41,04	188,99	24 433,97
4	230,03	40,72	189,31	24 244,66
5	230,03	40,41	189,62	24 055,04
6	230,03	40,09	189,94	23 865,10
...	...	...	...	...
36	230,03	30,36	199,67	18 017,34
37	230,03	30,03	200,00	17 817,34
38	230,03	29,70	200,33	17 617,01
39	230,03	29,36	200,67	17 416,34
40	230,03	29,03	201,00	17 215,34
41	230,03	28,69	201,34	17 014,00
42	230,03	28,36	201,67	16 812,33
43	230,03	28,02	202,01	16 610,32
44	230,03	27,68	202,35	16 407,97
45	230,03	27,35	202,68	16 205,29
46	230,03	27,01	203,02	16 002,27
...	...	...	...	...
119	230,03	0,77	229,26	229,65
120	230,03	0,38	229,65	0

<b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE</b>		<b>E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel</b> Sous-épreuve <b>U21 Gestion appliquée</b>	
Repère : 1906-CU GA 21 - 1	<b>SUJET</b>	Session : <b>2019</b>	Page <b>6/14</b>

## TRAVAIL À TEMPS PARTIEL

[...]

Dans un contrat à temps partiel, les heures effectuées au-delà du temps de travail mentionné dans le contrat ne sont pas des heures supplémentaires mais des heures complémentaires.

Elles sont doublement limitées :

- la convention collective CHR prévoit que le nombre d'heures complémentaires effectuées au cours de la même semaine ou d'un même mois est limité au tiers de la durée hebdomadaire ou mensuelle de travail prévue au contrat (par exemple 10 heures pour un contrat de 30 heures par semaine). Le salarié peut demander des dommages et intérêts du fait de ce dépassement illégal ;
- le salarié ne doit pas accomplir un nombre d'heures complémentaires ayant pour effet de porter la durée du travail à celle d'un temps plein. Dans une telle hypothèse, le contrat de travail à temps partiel peut, en cas de litige, porté devant les tribunaux, être requalifié en contrat de travail à temps plein.

C'est cette règle que rappelle la Cour de cassation en l'espèce, le salarié soutenant avoir travaillé l'équivalent d'un temps complet pendant deux mois, ce qui avait été ignoré par la cour d'appel.

L'employeur peut être condamné à verser le complément d'un salaire à temps plein dès la première irrégularité, même si le salarié travaillait ensuite à temps partiel. Les hôteliers et restaurateurs doivent donc être particulièrement vigilants à l'égard du nombre d'heures complémentaires qu'ils font effectuer à leurs salariés à temps partiel.

D'après : <https://www.lhotellerie-restauration.fr/journal/juridique-social-droit/2017-01/Temps-partiel-attention-aux-heures-complementaires.htm?fd=heures+and+complementaires+and+cour+and+de+and+cassation>  
consulté le 12 novembre 2018 à 15h00

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL <b>CUISINE</b>		<b>E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel</b> Sous-épreuve <b>U21 Gestion appliquée</b>	
Repère : 1906-CU GA 21 - 1	<b>SUJET</b>	Session : <b>2019</b>	Page <b>7/14</b>



## ANNEXE 1

## RÉPARTITION DES VENTES DES TARTES FLAMBÉES

SOIRÉE DU 21 JUIN 2018

Tartes	Nombre de tartes vendues	Pourcentage des ventes *	Popularité (Cochez la bonne réponse)
Nature	21	.....	<input type="checkbox"/> haute <input type="checkbox"/> basse
Gratinée	54	.....	<input type="checkbox"/> haute <input type="checkbox"/> basse
Végétarienne tomate	18	.....	<input type="checkbox"/> haute <input type="checkbox"/> basse
Végétarienne chèvre	28	.....	<input type="checkbox"/> haute <input type="checkbox"/> basse
Végétarienne Munster	36	.....	<input type="checkbox"/> haute <input type="checkbox"/> basse
Jambon gratinée	27	.....	<input type="checkbox"/> haute <input type="checkbox"/> basse
Cocotte	15	.....	<input type="checkbox"/> haute <input type="checkbox"/> basse
Munster ou chèvre	26	.....	<input type="checkbox"/> haute <input type="checkbox"/> basse
Vallon	6	.....	<input type="checkbox"/> haute <input type="checkbox"/> basse
<b>TOTAL</b>	.....	.....	
<b>Pourcentage moyen des ventes</b>			
<b>Calcul =</b> .....			

\* Arrondir vos calculs à deux décimales

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL <b>CUISINE</b>		<b>E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel</b> Sous-épreuve <b>U21 Gestion appliquée</b>	
Repère : 1906-CU GA 21 - 1	<b>SUJET</b>	Session : <b>2019</b>	Page <b>8/14</b>

## ANNEXE 2

## ÉTUDE DE LA RENTABILITÉ DES TARTES FLAMBÉES

SOIRÉE DU 21 JUIN 2018

Arrondir vos calculs à deux décimales

Tartes	Prix de vente TTC en €	Prix de vente HT en € TVA 10%	Coût matière en €	Marge brute unitaire en €	Nombre de tartes vendues	Marge brute totale en €	Rentabilité (*)
Nature	.....	.....	1,26	.....	21	.....	<input type="checkbox"/> haute <input type="checkbox"/> basse
Gratinée	.....	.....	1,20	.....	54	.....	<input type="checkbox"/> haute <input type="checkbox"/> basse
Végétarienne tomate	.....	.....	1,50	.....	18	.....	<input type="checkbox"/> haute <input type="checkbox"/> basse
Végétarienne chèvre	.....	.....	1,40	.....	28	.....	<input type="checkbox"/> haute <input type="checkbox"/> basse
Végétarienne Munster	.....	.....	1,40	.....	36	.....	<input type="checkbox"/> haute <input type="checkbox"/> basse
Jambon gratinée	.....	.....	1,35	.....	27	.....	<input type="checkbox"/> haute <input type="checkbox"/> basse
Cocotte	.....	.....	1,40	.....	15	.....	<input type="checkbox"/> haute <input type="checkbox"/> basse
Munster ou chèvre	.....	.....	1,35	.....	26	.....	<input type="checkbox"/> haute <input type="checkbox"/> basse
Vallon	.....	.....	1,45	.....	6	.....	<input type="checkbox"/> haute <input type="checkbox"/> basse
<b>TOTAL</b>					.....	.....	
<b>Marge brute unitaire moyenne</b>							
<b>Calcul =</b>							
.....							

(\*) Cochez la bonne réponse

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve U21 Gestion appliquée	
Repère : 1906-CU GA 21 - 1	SUJET	Session : 2019	Page 9/14

## ANNEXE 3

**CLASSEMENT DES TARTES FLAMBÉES**  
**SOIRÉE DU 21 JUIN 2018**

<b>Groupe ÉTOILE</b> (Popularité haute – Rentabilité haute)	<b>Groupe VACHE À LAIT</b> (Popularité haute – Rentabilité basse)
<b>Groupe DILEMME</b> (Popularité basse – Rentabilité haute)	<b>Groupe POIDS MORT</b> (Popularité basse – Rentabilité basse)

## ANNEXE 4

1. Indiquer deux actions à mettre en place pour les tartes flambées populaires mais non rentables.

- .....

- .....

2. Citer la ou les tartes flambées à conserver sans apporter de modification.

.....

.....

3. Proposer deux actions pour le groupe dilemme.

- .....

- .....

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL <b>CUISINE</b>	<b>E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel</b> Sous-épreuve <b>U21 Gestion appliquée</b>
Repère : 1906-CU GA 21 - 1	<b>SUJET</b>
Session : <b>2019</b>	Page <b>10/14</b>

## ANNEXE 5

## TABLEAU DE RÉPARTITION DES CHARGES

SOIRÉE DU 21 JUIN 2019

Éléments	Montants des charges en €	Charges variables en €		Charges fixes en €	
Matières consommées	430,00	100 %	.....	0 %	.....
Charges de personnel	1 800,00	20 %	.....	80 %	.....
Autres frais généraux	1 100,00	30 %	.....	70 %	.....
<b>TOTAL</b>	.....		.....		.....

## ANNEXE 6

## COMPTE DE RÉSULTAT DIFFÉRENTIEL

SOIRÉE DU 21 JUIN 2019

Arrondir vos calculs à deux décimales

Éléments	Montants en €	Pourcentage
Chiffre d'affaires (1)	.....	100
Charges variables	.....	
Marge sur coût variable	.....	.....
Charges fixes	.....	
Résultat courant avant impôts	.....	.....
<b>(1) Chiffre d'affaires</b>		
<b>Détail du calcul = .....</b>		

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL <b>CUISINE</b>		E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel Sous-épreuve U21 Gestion appliquée	
Repère : 1906-CU GA 21 - 1	<b>SUJET</b>	Session : 2019	Page 11/14

**ANNEXE 7**

**SEUIL DE RENTABILITÉ**

**SOIRÉE DU 21 JUIN 2019**

**Arrondir vos calculs à deux décimales**

<b>Éléments</b>	<b>Justification des calculs</b>	<b>Résultats</b>
Seuil de rentabilité en €		
Seuil de rentabilité en nombre de couverts pour la soirée		

Commenter la rentabilité de la soirée :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**ANNEXE 8**

1. Retrouver le montant total de l'investissement effectué.

.....  
.....

2. Citer la durée de l'emprunt souscrit.

.....  
.....

3. Indiquer la périodicité de remboursement de l'emprunt.

.....  
.....

4. Détailler le calcul du montant des intérêts pour la première échéance.

.....  
.....

5. Relever le montant de la mensualité prélevée et indiquer sa composition.

.....  
.....

6. Retrouver le montant du capital restant dû après le quarante-cinquième prélèvement.  
Justifier.

.....  
.....

7. Déterminer le coût de l'emprunt pour Bernard et Danièle MEYER.

.....  
.....

8. Expliquer pourquoi le montant des intérêts diminue avec le temps.

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

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL <b>CUISINE</b>		<b>E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel</b> Sous-épreuve <b>U21 Gestion appliquée</b>	
Repère : 1906-CU GA 21 - 1	<b>SUJET</b>	Session : <b>2019</b>	Page <b>13/14</b>

**ANNEXE 9**

1. Définir le contrat de travail à temps partiel.

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

2. Préciser la principale différence entre les heures complémentaires et les heures supplémentaires.

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

3. Déterminer le nombre d'heures hebdomadaires que Christine DUROT peut effectuer en plus de son horaire habituel. Justifier votre réponse.

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

4. Citer un contrat de travail adapté pour la soirée d'été afin de compléter la brigade de cuisine. Justifier votre réponse.

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

5. Nommer la juridiction compétente lors d'un litige lié à la durée du travail prévue sur un contrat.

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

<b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE</b>		<b>E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel</b> Sous-épreuve <b>U21 Gestion appliquée</b>	
Repère : 1906-CU GA 21 - 1	<b>SUJET</b>	Session : <b>2019</b>	Page <b>14/14</b>