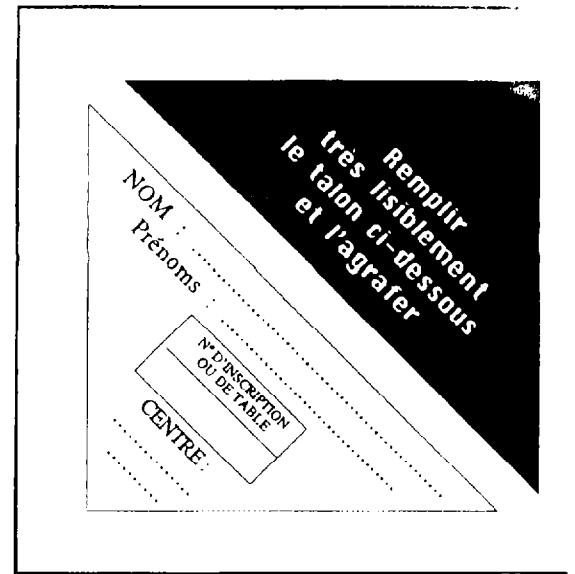


MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE

NOTE	/20	Coefficient	Note affectée du coefficient
APPRÉCIATIONS EXPLIQUANT LA NOTE CHIFFRÉE			



**BEP HOTELLERIE - RESTAURATION
CAP CUISINE
CAP HÉBERGEMENT
CAP RESTAURANT**

**ÉPREUVE : EP3
CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE ET DE SON ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE
JURIDIQUE ET SOCIAL**

		BEP	Points	CAP	Points
1	Economie		7	x	7
2	Législation		6	x	12
3	CIP		6	x	12
4	Chèque		6	x	9
4 bis	Stocks - Coût de revient		11	-	-
5	Informatique		4	-	-
		Note/40		Note/40	

ACADEMIES DE CRÉTEIL PARIS VERSAILLES		
BEP HOTELLERIE - RESTAURATION CAP CUISINE / HÉBERGEMENT / RESTAURANT		
Durée : 1 heure BEP 30 min. CAP	ÉPREUVE EP3 : CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE ET DE SON ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE JURIDIQUE ET SOCIAL	Coef. : 2
SESSION 1999		Page: 1 / 8

QUESTION N° 1 : ECONOMIE (CAP/BEP)

Mc Donald's toujours en tête du Top 50

Au classement mondial des chaînes de restaurants, comme au classement américain, c'est encore et toujours le hamburger qui arrive en tête en matière de chiffre d'affaires. Les six premiers de 1996 ont maintenu leur position en 1997, mais ils sont de plus en plus poussés par le développement de la restauration collective qui prend les 7ème et 8ème places.

EXTRAIT DES 12 PREMIERES CHAINES DE RESTAURATION AUX ETATS-UNIS

1997	1996	Enseignes	Concepts	Sociétés
1	1	McDonald's	RR	McDonald's Corp.
2	2	Burger King	RR	Diageo PLC
3	3	Pizza Hut	Pizza	Tricon Global Restaurants Inc.
4	4	Taco Hut	RR	Tricon Global Restaurants Inc.
5	5	Wendy's	RR	Wendy's International Inc.
6	6	KFC	Poulet	Tricon Global Restaurants Inc.
7	8	Aramark Global Food/Leisures Services	R. Collective	Arawark Corp.
8	9	Marriott Management Services	R. Collective	Marriott International Inc.
9	10	Subway	RR	Doctor's Associates Inc.
10	7	Hardee's	RR	CKE Restaurants Inc.
11	11	Domino's Pizza	Pizza	Domino's Pizza Inc.
12	12	Arby's	RC	Triarc Corp.

Légendes : RR : Restauration Rapide
RC : Restauration Commerciale
R Collective : Restauration Collective

(Source : L'Hôtellerie 23 juillet 1998, page 12)

1) Quel est le concept de restauration choisi par McDonald's ?

2) Ce concept est-il bien classé parmi les 12 premières chaînes ? Pourquoi ?

3) Citez deux autres critères de classement des entreprises :

a) _____

b) _____

ACADEMIES DE CRETEIL PARIS VERSAILLES		
BEP HOTELLERIE - RESTAURATION		
CAP CUISINE / HÉBERGEMENT / RESTAURANT		
Durée : 1 heure BEP 30 min. CAP	EPREUVE EP3 : CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE ET DE SON ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE JURIDIQUE ET SOCIAL	Coef. : 2
SESSION 1999		Page: 2 / 8

LE SMIC est obligatoirement réévalué au 1er juillet

Je suis femme de chambre dans un hôtel et mon salaire est au SMIC. Dans votre journal, vous avez écrit que l'augmentation du SMIC hôtelier était au 1er juillet. Dans mon entreprise, nous sommes plus de 20 salariés et l'augmentation de notre salaire de base est au 1er janvier suivant, c'est-à-dire 6 mois après l'augmentation officielle. Est-ce légal ? A quel article de loi puis-je me référer ? (D.M. de Asnières)

Le SMIC est le salaire minimum de croissance qui assure aux salariés dont les rémunérations sont les plus faibles la garantie de leur pouvoir d'achat.

Le SMIC est révisé au moins une fois par an par décret, en fonction de l'évolution de l'indice national des prix à la consommation, avec effet au 1er juillet. Ce principe est posé par l'article L. 141-4 du code du travail. Tous les salaires qui, du fait de l'augmentation du SMIC, se trouvent inférieurs à ce seuil doivent donc être augmentés, et ce à partir du 1er juillet.

Ce dispositif ne concerne donc que les salaires au SMIC et non ceux qui se trouvent au-dessus du SMIC [...].

Dans votre cas, il apparaît que votre salaire est largement supérieur au SMIC, donc cette augmentation du SMIC au 1er juillet ne vous concerne pas.

En fait, dans votre entreprise, vous bénéficiez d'un avantage qui prévoit la réévaluation de votre salaire selon l'augmentation du SMIC. Donc cette augmentation peut être appliquée à une autre date.

*Source : L'Hôtellerie n° 2551
du 05/03/98*

1) Pourquoi le SMIC a-t-il été créé ?

2) Un employeur peut-il rémunérer son personnel en dessous du SMIC ? Justifiez votre réponse.

3) A qui s'applique l'augmentation annuelle du SMIC ?

4) Citez 2 exemples d'avantages en nature.

QUESTION N° 3 : LES INSTITUTIONS PUBLIQUES (CAP/BEP)

**LES DEPUTES ONT VOTE LA REFORME DE LA TAXE
PROFESSIONNELLE**

Malgré les remous que suscitait la semaine dernière cette réforme de la taxe professionnelle, les députés ont finalement adopté cette mesure le samedi 17 octobre. Il est prévu de supprimer en 5 ans la part salariale de l'assiette de la taxe. Ce qui se traduira concrètement pour les entreprises, dès l'année 1999, par un abattement de l'ordre de 100.000 F sur la part salariale. Cette réforme prévoit d'alléger d'un tiers le poids de la taxe professionnelle pour les entreprises. Selon Dominique Strauss-Kahn, cet allègement de charges pour les entreprises devrait permettre la création de 150.000 emplois d'ici 5 ans.

L'Hôtellerie, n° 2584 du 22 octobre 1998

1) Quel est l'objet de la mesure adoptée par les députés le 17 octobre ?

2) Quelle sera la répercussion de cette réforme pour les entreprises ?

3) Où siègent les députés ?

4) Quel est le rôle principal d'un député ?

5) Le pouvoir législatif est également exercé par une autre institution. Laquelle ?

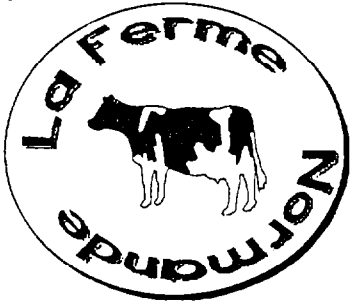
6) Quelle est la durée du mandat d'un député ?

QUESTION N° 4 : CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE (CAP/BEP)

Monsieur VEINARD est exploitant du Restaurant LE POSÉIDON à PONT L'EVÊQUE (Calvados)

- 1°) Préparez le règlement de cette facture par chèque bancaire le 5 avril 1999
Présentez ce document tel qu'il sera posté.

ANNEXE 1

		Produits Laitiers 75 route des prés 61120 CAMEMBERT RCS Caen 742 250 436 CAEN Tél. 02 35 43 33 65		Doit : RESTAURANT LE POSÉIDON 78 route de Livarot 14130 PONT L'EVÊQUE		
				Facture N° 78 à Camembert. le 5 avril 1999		
Expédition : port. Payé mode : route						
Réf.	Désignation	Code T.V.A.	Unité	Quantité	P.U. brut H.T.	Montant H.T.
230 D	Lait U.H.T. entier 1litre	A	6	10	24,00	240,00
460 B	Oeufs frais calibre 60 g	A	12	20	18,00	360,00
CODE	BASE T.V.A.	Taux T.V.A.	Montant		NET HORS TAXES	Montant H.T.
A	600,00	5,50%	33,00		T.V.A	33,00
B		20,60%			NET à payer T.T.C.	633,00
TOTAUX	600,00				Règlement à réception	

ANNEXE 2

CREDIT NORMAND		à régler exclusivement en francs français	
Payez contre ce chèque: non endossable sauf au profit d'une banque, d'une caisse d'épargne ou d'un établissement assimilé.		FRF	
Payable à : MO 02 41 12 02 50 3 Place des Halles 14130 PONT L'ÉVÊQUE Compensable à PARIS	compte BZ 58 760 Restaurant Le Poséidon Monsieur Pierre VEINARD 78 route de Livarot 14130 PONT L'ÉVÊQUE		le
n° du chèque: 000 7854 0000066171		\ 006229158760	

BEP UNIQUEMENT

Monsieur VEINARD, votre employeur, vous remet la fiche de stock du lait entier "La Ferme Normande" réf. 230 D.

Tous les articles inscrits sur la facture n° 78 ont été livrés le 5 avril 1999 (voir annexe 1).

2°) Complétez le bon d'entrée ou de sortie pour justifier le mouvement du stock de lait le 5 avril 1999.

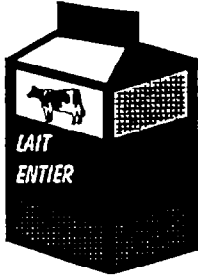
ANNEXE 3

BON d' ENTRÉE n° 82	
article :	
référence :	
fournisseur :	
Quantité :	
Prix unitaire :	
Date :	

BON de SORTIE n° 103	
article :	
référence :	
fournisseur :	
Quantité :	
Date :	

3) Mettez à jour la fiche de stock du LAIT ENTIER réf. 230 D. à partir du bon établi (annexe 4).

ANNEXE 4

Fiche de stock						Restaurant le Poséidon
Stock sécurité :	20					Année 1999
Stock mini :	10					Référence : 230 D
Stock alerte :	30	Lait entier "Ferme Normande"				Fournisseur Ferme Normande
Stock Maxi :	100					Unité : 1 litre
Dates	Numéros des bons	Libellé	Entrées Quantité	Sorties Quantité	Stock Quantité	
01-avr		Stock initial	15		15	
02-avr	BE 45	Facture n° 34	30			
03-avr	BS 76	Cuisine		10		
.....	Facture n° 78				

BEP UNIQUEMENT

QUESTION N° 4 bis : COMPTABILITÉ

Un restaurant propose de simples plats chauds le midi. En plat du jour : Andouillette - frites, au prix de 48 francs.

Il vend chaque midi 20 plats du jour.

Les prix des ingrédients servant à la préparation sont récapitulés dans le tableau suivant :

Complétez le tableau du coût d'achat des ingrédients.

Quantité	Ingrédients	Unité	Prix unitaire	Total
	Viande :			
2,000 kg	Andouillette de Troyes	kg	41,90 F
0,20 ℓ	Huile	litre	9,00 F
	Légume :			
4,800 kg	Pommes de terre à chair ferme	kg	4,00 F
8 ℓ	Huile à friture	litre	7,50 F
	Garniture et assaisonnement :			
	Tomates } Chapelure } Moutarde en grain } Sel fin } Poivre } Moutarde }			1,00 F
				1,00 F
COUT D'ACHAT TOTAL :			
COUT D'ACHAT POUR UN PLAT:			

BEP UNIQUEMENT

QUESTION N° 5 : INFORMATIQUE

**Récapitulatif
main-courante 1er trimestre 1998**

	Janvier	Février	Mars	Total
Restaurant				
cuisine	10000	8000	11000	29000
cave	1500	1450	2000	4950
cafétériat	2000	1000	1200	4200
Total	13500	10450	14200	38150
Bar				
cave	6000	5000	4000	15000
cafétériat	2000	4000	3000	9000
Total	8000	9000	7000	24000
Total Trimestre	21500	10450	21200	62150

1) Quel type de logiciel permet la réalisation de tableaux ?

2) Quel est le nom du logiciel utilisé ?

3) Quel est le nom du document chargé ?

4) Vous souhaitez imprimer. Entourez sur la copie d'écran l'icône qui le permet.
