

# CORRIGE

**Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.**

**Première partie - DROIT DU TRAVAIL (7 points)**

- ① Qui est l'employeur ? *Le Restaurant le Gourmand* 0,5 pt  
 Qui est le salarié ? *Monsieur Pierre KLEIN* 0,5 pt
- ② Quelle est la durée de la période d'essai ? *Un mois* 0,5 pt  
 Quelle est l'utilité de la période d'essai pour l'employeur ?  
*Elle permet de tester les aptitudes professionnelles du salarié.*  
*ou Elle permet de rompre le contrat à tout moment sans préavis ni indemnité.* 1,5 pt
- ③ Citer deux avantages en nature fréquents dans l'hôtellerie-restauration :  
*- Nourriture (0,5 pt)                      - Logement (0,5 pt)* 1 pt
- ④ Pourquoi le salarié doit-il respecter un préavis en cas de démission ?  
*Afin que l'employeur puisse rechercher un autre salarié pour remplacer le salarié démissionnaire.* 2 pts
- ⑤ Comment s'appelle une rupture du contrat de travail à l'initiative du salarié ?  
*Démission* 1 pt

**Deuxième partie - GESTION (7 points)**

- ① Compléter la fiche technique fournie à l'aide des informations suivantes (6 pts) :

FICHE TECHNIQUE : Quiche Lorraine				
Nombre de portions : 8				
INGRÉDIENTS	Unité	Quantité	P.U.	Montant
<b>Garniture :</b>				
- Lard	kg	0,2	45,00	9,00
- Crème fraîche	L	0,4	28,00	11,20
- Lait	L	0,1	3,20	0,32
- Œufs	pièce	3	0,90	2,70
- Gruyère	kg	0,15	62,00	9,30
<b>Pâte brisée :</b>				
- Farine	kg	0,2	4,50	0,90
- Beurre	kg	0,1	35,00	3,50
Sel, poivre, épices				0,20
<b>Coût-matières total</b>				<b>37,12</b>
<b>Coût-matières par portion</b>				<b>4,64</b>

- ② Quel sera son prix exprimé en euros ?  $45 : 6,55957 = 6,86€$  1 pt

**Troisième partie - ÉCONOMIE (6 points)**

- ① Indiquer le taux d'évolution annuelle de la création d'emploi.  
*+ 3,3 %* 1 pt
- ② Indiquer à combien de nouveaux emplois et postes correspond cette hausse en 2000.  
*463 800 emplois et postes* 1 pt
- ③ Dans quel secteur d'activités la création d'emplois a-t-elle été la plus importante ?  
*Secteur tertiaire* 1 pt
- ④ A quel secteur d'activité appartient l'hôtellerie-restauration ?  
 secteur tertiaire 1 pt
- ⑤ Quelles sont les deux activités principales du secteur tertiaire ?  
*Commerces (1 pt)                      Services (1 pt)* 2 pts

<b>GROUPEMENT EST</b>	<b>SESSION 2001</b>	<b>CORRIGÉ</b>	<b>TIRAGES</b>
<b>C.A.P. Cuisine - Hébergement - Restaurant</b>		Code :	
<b>ÉPREUVE : E.P.3 - Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social</b>		Durée : 30 min	Page 1/1