

Matériel autorisé :

Calculatrice de poche sans aucun moyen de communication, non imprimante.

Documents remis au candidat :

Le sujet se compose de 7 pages numérotées de 1/7 à 7/7.

Le candidat est prié de vérifier si le sujet est complet, dès sa distribution.

Important :

L'usage du crayon à papier n'est pas autorisé.

Les réponses inscrites au crayon à papier ne seront pas prises en compte.

Les différentes parties du sujet sont indépendantes.

PARTIES	ANNEXES À CONSULTER	À RENDRE
1 - DROIT DU TRAVAIL (7 points)	A1 - page 3/7	page 2/7
2 - GESTION (7 points)		page 4/7 R1 - page 5/7
3 - ÉCONOMIE (6 points)	A2 - page 7/7	page 6/7

GROUPEMENT EST	SESSION 2001	SUJET	TIRAGES
C.A.P. Cuisine - Hébergement - Restaurant		Code :	
ÉPREUVE : E.P.3 - Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social		Durée : 30 min	Page 1/7

PAGE À RENDRE PAR LE CANDIDAT

Première partie - DROIT DU TRAVAIL

A l'aide de vos connaissances et du document (Annexe A1 - page 3/7), répondre aux questions suivantes :

❶ Qui est l'employeur ?

Qui est le salarié ?

❷ Quelle est la durée de la période d'essai ?

Quelle est l'utilité de la période d'essai pour l'employeur ?

❸ Citer deux avantages en nature fréquents dans l'hôtellerie-restauration :

-
-

❹ Pourquoi le salarié doit-il respecter un préavis en cas de démission ?

❺ Comment s'appelle une rupture du contrat de travail à l'initiative du salarié ?

RESTAURANT LE GOURMAND

19 rue des Prés - 67000 STRASBOURG

Tél. 03 88 32.22.22 - Fax 03.88.32.22.23

Sàrl au capital de 250 000 F

R.C.S. de Strasbourg 69 B 348 - APE 55.3A

CONTRAT DE TRAVAIL À DURÉE INDÉTERMINÉE

Article 1 : ENGAGEMENT

Monsieur KLEIN Pierre né le 28.02.1967 à Strasbourg

Demeurant 13 rue d'Erstein - 67100 Strasbourg

est engagé en qualité de cuisinier au niveau III à l'échelon 1.

Il bénéficiera des dispositions de la Convention Collective Nationale des Hôtels, Cafés, Restaurants du 30 avril 1997.

Article 2 : DURÉE DU CONTRAT - PÉRIODE D'ESSAI

Le présent contrat est conclu pour une période indéterminée à compter du 5 septembre 2000.

Il ne deviendra définitif qu'à l'issue d'une période d'essai d'un mois, soit le 4 octobre 2000.

Durant cette période, chacune des parties pourra rompre le contrat sans préavis ni indemnité.

Article 3 : RÉMUNÉRATION

Le salaire brut mensuel pour 43 heures hebdomadaires soit 186,33 heures par mois est fixé à 10 000 F (dix mille francs) bruts avantages en nature compris.

Article 4 : PRÉAVIS

A l'issue de la période d'essai, si elle s'est révélée satisfaisante, le présent contrat deviendra définitif et se poursuivra pour une durée indéterminée. Chacune des parties pourra mettre fin au contrat dans les conditions fixées par la convention collective. En cas de démission le salarié devra respecter le préavis prévu dans la convention collective.

Article 5 : CONDITIONS D'EXÉCUTION DU CONTRAT

Le salarié s'engage à observer strictement toutes les instructions et consignes particulières de travail qui lui seront données et à respecter une stricte obligation de discrétion sur tout ce qui concerne l'activité de l'entreprise.

Il devra faire connaître à l'entreprise sans délai toute modification postérieure à son engagement qui pourrait intervenir dans son état civil, sa situation de famille, son adresse ou sa situation militaire.

Tous les points non précisés dans le présent contrat seront réglés conformément aux dispositions du Code du Travail, de la Convention Collective précisée ci-dessus et des accords d'entreprise.

Fait à Strasbourg, en double exemplaire, le 5 septembre 2000.

Signature de l'employeur :

Signature du salarié :

PAGE À RENDRE PAR LE CANDIDAT

Annexe R1

FICHE TECHNIQUE : Quiche Lorraine				
Nombre de portions : 8				
INGRÉDIENTS	Unité	Quantité	P.U.	Montant
Garniture :				
- Lard	kg	0,2	45,00
- Crème fraîche	L	0,4	28,00
- Lait	L	0,1	3,20
- Œufs	pièce	3	0,90
- Gruyère	kg	0,15	62,00
Pâte brisée :				
- Farine	kg
- Beurre	kg
Sel, poivre, épices				0,20
Coût-matières total			
Coût-matières par portion			

PAGE À RENDRE PAR LE CANDIDAT

Troisième partie - ÉCONOMIE

A l'aide de vos connaissances et de l'extrait du journal « LE FIGARO ÉCONOMIE » - Cahier n° 2 -
Edition du 19.08.2000 (Annexe A2 - page 7/7), répondre aux questions suivantes :

- ① Indiquer le taux annuel d'évolution de la création d'emploi.

- ② Indiquer à combien de nouveaux emplois et postes correspond cette hausse en 2000.

- ③ Dans quel secteur d'activités la création d'emplois a-t-elle été la plus importante ?

- ④ A quel secteur d'activité appartient l'hôtellerie-restauration ?

→ mettre une croix dans la case correspondante

- secteur primaire
 secteur secondaire
 secteur tertiaire

- ⑤ Quelles sont les deux activités principales du secteur tertiaire ?

-
-

Annexe A2

Extrait de presse du Journal « LE FIGARO ÉCONOMIE »
Cahier n°2 - Édition du 19.08.2000

463 800 emplois créés en un an

L'embellie se poursuit sur le marché de l'emploi. La reprise amorcée à la fin de 1996 s'est poursuivie au deuxième trimestre. Le mouvement a même connu une accélération, et les derniers chiffres officiels traduisent la tendance. En un an, la hausse a atteint 3,3 %, ce qui représente une augmentation de 463 800 postes. C'est le meilleur chiffre enregistré depuis trente ans. Ce que les services du ministère expriment d'une façon sportive en parlant de « *record* ».

Ce résultat est évidemment en accord et relation avec la baisse continue du nombre de demandeurs d'emploi. [...]

La vigueur des créations d'emplois s'explique cependant en grande partie par la croissance économique. L'Insee prévoit qu'elle pourrait atteindre 3,5 % en 2000, après une période de trois années consécutives d'expansion. [...]

Jean-Louis Validire

Poursuite de l'embellie L'emploi dans le privé, en millions de salariés

	1er trimestre 2000	2e trimestre 2000	Evolution trimestrielle	Evolution annuelle
Industrie hors BTP	4,11	4,12	+ 0,2 %	+ 1,2 %
Industrie	3,32	3,33	+ 0,2 %	+ 1,2 %
Tertiaire	9,09	9,17	+ 0,8 %	+ 4,3 %
Ensemble	14,37	14,47	+ 0,7 %	+ 3,3 %

Source : Insee