

Toutes académies		Session 2003	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER DE L'ALIMENTATION			0306 MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	1/20

CONSIGNES

VOUS DEVEZ REMETTRE AVEC LA COPIE :


- Document 1
- Document 2
- Document 3
- Document 4
- Document 5
- Document 6
- Document 7
- Document 8
- Document 9
- Document 10

MATÉRIEL AUTORISÉ :

- Plan comptable
- Calculatrice autonome sans imprimante

Toutes les calculatrices de poche, y compris les calculatrices programmables, alphanumériques ou à écran graphique, sont autorisées à condition que leur fonctionnement soit autonome et qu'il ne soit pas fait usage d'imprimante.

Toutes académies		Session 2003	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			0306 MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillelet :	2/20

	<h1>Le DÉMÉTER</h1> Traiteur
SARL au capital de 7 500,00 Euros 127 avenue de Cérés 06000 NICE	
RCS : Nice B 854 987 865 RM : Nice 589654787 APE : 522C	
☎ : 04-93-10-20-30	☎ : 04-93-15-20-30
@ : Demeter-ceres@wanadoo.fr	
Chèques Postaux : Marseille 587456 R	
Banque Nationale de Paris, agence de Nice : 00101-00001-751104208-08	
L'exercice comptable coïncide avec l'année civile (1 ^{er} janvier – 31 décembre).	
La société est soumise au régime réel d'imposition.	
La comptabilité est tenue en euros depuis le 1 ^{er} janvier 2002.	
La société a signé la convention collective de la branche sur les 35 heures.	

Traiteur depuis une quinzaine d'années, Monsieur Dionysos et son épouse organisent des repas dans les locaux de leurs clients. Ils veillent à la bonne renommée de leur société et ont acquis une clientèle de particuliers et d'entreprises.

Les propriétaires étant exigeants sur les prestations servies, leur personnel est composé de personnes diplômées et compétentes :

- Trois charcutiers traiteurs
- Trois pâtisseries
- Quatre serveurs (ses) employé(e)s à temps plein

En stage dans l'entreprise, vous êtes chargé(e) de traiter les dossiers suivants indépendants les uns des autres.

- **DOSSIER 1** : Calcul de la TVA à déclarer
- **DOSSIER 2** : Étude de financement
- **DOSSIER 3** : Fiche de stock
- **DOSSIER 4** : Calcul du prix de vente d'une fabrication
- **DOSSIER 5** : Etablissement d'un bulletin de paye
- **DOSSIER 6** : Analyse d'un contrat
- **DOSSIER 7** : Commercialisation

Toutes académies		Session 2003	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER DE L'ALIMENTATION			0306 MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	3/20

DOSSIER 1 : Calcul de la TVA à déclarer

Monsieur Dionysos vous communique les documents relatifs au calcul de la TVA du mois de mai.

TRAVAIL à FAIRE :

- Compléter les tableaux récapitulatifs de la TVA à payer au titre du mois de mai (**document 1**) à l'aide des renseignements fournis en **annexe A**.
- Calculer la TVA du mois sachant qu'au titre d'avril, Le Déméter avait un crédit de TVA de 92 euros. Faire le détail des calculs (**document 1**).
- Compléter la déclaration de TVA (CA3) (**document 1 bis**).

Remarque : sur la déclaration de TVA les bases d'imposition comme les cotisations sont arrondies à l'euro le plus proche. La fraction d'euro égale à 0.50 est comptée pour 1.

DOSSIER 2 : Étude de financement

Monsieur Dionysos envisage depuis quelque temps d'acquérir un matériel informatique (ordinateur centralisé, mise en réseau, connexion INTERNET, logiciels adaptés à la profession) afin de mieux maîtriser ses coûts.

Il a contacté plusieurs sociétés et a retenu une configuration dont le montant toutes taxes s'élève à 19 327,36 euros (TVA = 19,6 %).

Il a beaucoup réfléchi sur le mode de financement, il a retenu :

- le crédit-bail avec loyer mensuel sur 4 ans
- l'emprunt au C.I.O. sur 5 ans avec remboursement constant

La trésorerie de l'entreprise ne permet pas un règlement global au comptant.

Il tient à avoir votre avis et éventuellement discuter d'une solution à retenir.

TRAVAIL à FAIRE :

- Citer deux avantages et deux inconvénients du crédit-bail (**document 2**).
- Effectuer les calculs qui permettent de déterminer le coût global H T. (mensualités et valeur résiduelle) du crédit-bail sur 4 ans (**document 3**) à partir des coefficients de la profession (**annexe B**).
- Compléter les 3 dernières lignes du tableau de remboursement de l'emprunt (cet achat est prévu début janvier 2004) (**document 4**) au taux d'intérêt annuel de 5 % avec apport initial de 20%.
- Comparer les trois modes de financement dans le **document 5** et faire un choix que vous justifierez.

Toutes académies		Session 2003	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER S DE L'ALIMENTATION			0306 MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	4/20

DOSSIER 3 : Fiche de stock et analyse du stock

Monsieur Dionysos vous demande de compléter la fiche de stock des mouvements de farine du mois de mai. Pour cela, il vous communique le récapitulatif des entrées et des sorties pour les farines utilisées par l'entreprise en **annexe C**.

TRAVAIL à FAIRE :

- Compléter la fiche de stock n° 457 de la **farine T45 (document 6)** en utilisant la méthode du coût unitaire moyen pondéré après chaque entrée (CUMP).

Le coût unitaire se calculera avec 4 chiffres après la virgule arrondi au plus proche.

DOSSIER 4 : Calcul du prix de vente d'une fabrication

L'entreprise YAKASONNO, un des principaux clients de Monsieur Dionysos, doit recevoir un personnage influent venu tout droit du Japon.

Pour honorer la venue de ce dignitaire, les dirigeants de l'entreprise demandent aux traiteurs de leur préparer une prestation qui comprendra, en outre, un plat typiquement japonais : « le yakitori »

TRAVAIL à FAIRE :

- Compléter la fiche technique qui vous permettra d'obtenir le prix de vente TTC (**document 7**) de ce nouveau plat.

DOSSIER 5 : Etablissement d'un bulletin de salaire

Monsieur Marcel Martinez est ouvrier charcutier à la SARL Le Déméter depuis sa création. Monsieur Dionysos vous demande d'établir le bulletin de salaire de son salarié pour le mois d'avril 2003.

Vous disposez des informations suivantes :

- Monsieur Martinez est mensualisé sur la base de 1 365,03 euros pour 151,67 heures.
- Au cours du mois Monsieur Martinez a travaillé :
 - o 35 heures la première semaine
 - o 39 heures la deuxième
 - o 36 heures la troisième
 - o 35 heures la quatrième
 - o La dernière semaine du mois ne comporte que trois jours, aucune heure supplémentaire n'a encore été enregistrée.

Toutes académies		Session 2003	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			0306 MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	5/20

- Suite à la réduction du temps de travail (RTT), un accord a été conclu avec le personnel.

Il résulte que les heures supplémentaires sont majorées à :

- 25 % de la 36^{ème} à la 43^{ème} heure
- 50 % au-delà de la 43^{ème} heure

- Il perçoit chaque mois une prime d'ancienneté de 90,00 euros.

- Fin mars son cumul net imposable était de 3488 euros.

TRAVAIL à FAIRE :

- Compléter le bulletin de salaire du salarié (**document 8**) pour le mois d'avril en sachant que toutes les cotisations sont basées sur le montant brut sauf la CSG et le RDS qui sont calculés sur une base de 95% du salaire brut.

DOSSIER 6 : Analyse du contrat de travail

Monsieur Dionysos vous demande d'analyser le contrat de travail « type » qu'il pense vous faire signer dès la fin de votre stage.

TRAVAIL à FAIRE :

- Compléter le tableau d'analyse (**document 9**) à partir de la documentation fournie en **annexe D**.

DOSSIER 7 : Commercialisation

Monsieur Dionysos, dans le cadre du développement de sa société, souhaite développer un site internet qui présentera les produits de l'entreprise :

- petits déjeuners,
- plateaux repas,
- cocktails-buffets.

L'entreprise s'appuie sur une charte de qualité rigoureuse comportant :

- la fraîcheur des produits,
- la qualité de la présentation,
- le respect du délai de livraison.

Toutes académies		Session 2003	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			0306 MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	6/20

Elle a su s'entourer de partenaires prestigieux et compétents : vignerons, maraîchers, fromagers...

TRAVAIL à FAIRE :

- 1- Présenter un projet de page d'accueil du site internet (**document 10**). Cette page publicitaire, mettant en valeur la société, doit entre autre inciter l'internaute à découvrir les différents produits de l'entreprise, la charte qualité, les partenaires, les services proposés aux clients.
- 2- Citer 3 actions commerciales qui peuvent permettre de développer les ventes du traiteur Le Déméter.
- 3- Présenter un questionnaire de satisfaction clientèle de 4 questions qui prend en compte la charte de qualité de l'entreprise.

N.B. Répondre aux questions 2 et 3 sur la copie d'examen.

Toutes académies		Session 2003	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			0306 MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	7/20

ANNEXE A

OPÉRATIONS du MOIS de MAI 2003	CHIFFRE d'AFFAIRES T.T.C. du mois écoulé	MONTANT des ACHATS H.T. du mois écoulé
Chiffre d'affaires. T.T.C. (5,5 %)	10 851,73	
Chiffres d'affaires. T.T.C. (19,6 %)	31 066,56	
ACHATS Matières Premières (5,5 %)		12 250,52
ACHATS Marchandises (5,5 %)		11 598,55
ACHATS Marchandises (19,6 %)		7 592,49
ACHATS d'Immobilisations (19,6 %)		5 335,00
Frais généraux (19,6 %)		195.00

ANNEXE B

Coefficients en % à appliquer au prix hors taxe du matériel pour obtenir le montant du loyer mensuel hors taxe (TVA = 19,6 %)

Prix du matériel H.T	Coefficients mensuels En %		
	4 ans (48 mois)	5 ans (60 mois)	6 ans (72 mois)
De 900 à 1 500			
De 1 501 à 4 500	2.792	2.153	1.784
De 4 501 à 9 200	2.694	2.050	1.675
De 9 201 à 15 000	2.639	1.991	1.613
De 15 001 à 30 000	2.603	1.953	1.572
Pour les investissements d'un montant > à 30 000 nous consulter			
La valeur de rachat est égale à 1,5 % du montant de l'investissement hors taxe			

Toutes académies		Session 2003	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			0306 MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	8/20

ANNEXE C

TABLEAU DES ENTRÉES ET DES SORTIES DES FARINES UTILISÉES

DATE	LIBELLÉ	RÉFÉRENCE	QUANTITÉ	PRIX au Kg
01/05	À nouveau	T45	25	0.30
03/05	Entrée 65	T45	50	0.25
05/05	Entrée 67	T45	50	0.25
06/05	Sortie 42	T45	43	
08/05	Sortie 45	T55	25	
11/05	Entrée 68	T55	50	0.32
12/05	Sortie 47	T45	45	
13/05	Sortie 48	T45	25	
15/05	Sortie 50	T55	10	
18/05	Entrée 69	T45	100	0.41
19/05	Entrée 71	T55	50	0.37
24/05	Sortie 52	T55	50	
26/05	Sortie 55	T55	25	
27/05	Sortie 57	T45	45	
29/05	Sortie 60	T45	47	
30/05	Entrée 77	T45	100	0.43

Toutes académies		Session 2003	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			0306 MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	9/20

ANNEXE D : Contrat de travail

Entre : *La SARL « Le Déméter », 127 avenue de Cérès à NICE (06000)*, représentée par Monsieur et Madame Dionysos
Et Monsieur Charly HARRY, 20 rue des Marguerites 06000 NICE

Il a été convenu ce qui suit :

Monsieur HARRY est embauché à compter du premier juillet 2003 dans les conditions ci-après :

- CLASSIFICATION

Monsieur HARRY est engagé en qualité de *commis charcutier-traiteur* au coefficient 195 de la grille des qualifications définie par la Convention Collective Nationale de la Charcuterie applicable dans l'entreprise.

- DURÉE du CONTRAT – PÉRIODE d'ESSAI

Le présent contrat ayant pour objet de faire face à un surcroît exceptionnel d'activité est conclu pour une durée déterminée. Il prendra fin le *trente Septembre 2003*.

Il pourra éventuellement être prolongé si nécessaire pour faire face à la demande de la clientèle.

Il est prévu une période d'essai de 8 jours pendant laquelle chacune des parties peut mettre fin au contrat sans préavis ni indemnités.

- DURÉE du TRAVAIL

La durée du travail est fixée à 35 heures par semaine.

Ces heures sont réparties comme suit :

- *du mardi au samedi inclus : 8 h – 12 h et 14 h – 17 h*

Cette répartition pourra être modifiée sous réserve d'un préavis de 7 jours. Des heures supplémentaires pourront être effectuées dans la limite du tiers du nombre d'heures fixé ci-dessus sans toutefois pouvoir excéder la durée légale de travail.

- SALAIRE BRUT MENSUEL

Le salaire brut mensuel correspondant à l'horaire défini ci-dessus est fixé à *1 213,36* Euros pour le 1^{er} mois, puis *1310,00* Euros à partir du 2^{ème} mois. Les heures supplémentaires seront payées en plus selon la législation en vigueur.

- INDEMNITÉS de FIN de CONTRAT

Conformément à l'article L 122-3-5 du Code du Travail, à l'expiration du contrat, une indemnité de fin de contrat égale à 5 % de la rémunération brute totale sera versée au salarié dans les conditions prévues par les textes.

Fait en double exemplaire, dont un remis au salarié,
À Nice, le *27 Juin 2003*

Signature du salarié
Précédée de la mention
« lu et approuvé »

Signature de l'employeur

Toutes académies		Session 2003	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			0306 MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	10/20

ANNEXE E

La Qualité des Produits

Un large choix de petits déjeuners pour les entreprises et les particuliers.

Choisissez parmi plus de 100 plateaux repas.

Nos critères de sélection sont :

- la qualité et la fraîcheur des produits
- la présentation
- le respect des délais de livraison

Fabriqué « juste à temps », chacun des produits est élaboré à partir d'ingrédients sélectionnés selon des critères stricts de fraîcheur et de goût.

La sécurité alimentaire est un souci permanent chez « Le Déméter » où nous utilisons la méthode HACCP (terme anglais signifiant l'analyse des risques et une maîtrise des points critiques) appliquée sur chaque ligne de fabrication.

Elle implique :

- une maîtrise des matières premières (sélection des fournisseurs, contrôles à réception) ;
- une maîtrise des procédés de fabrication : surveillance des cuissons ;
- une hygiène rigoureuse (du personnel, des équipements, des plans de travail).

Le personnel de « Le Déméter » est formé aux nouvelles techniques. Il est jeune, motivé, disponible et compétent.

Les petits déjeuners :

Vous souhaitez accueillir des clients :

Choisissez par exemple la formule Prestige avec un service en porcelaine de Limoges.

Vous organisez un petit déjeuner en interne :

« Le Déméter » vous propose de nombreuses formules dont le fameux petit déjeuner complet.

Une préoccupation constante : garantir à nos clients un service de qualité

Lors de chaque commande sur le site, vous recevrez par mail un bref questionnaire vous permettant de donner votre avis sur la qualité de la prestation (délai de livraison, présentation, qualité de la cuisine...).

Votre avis est fondamental car la gastronomie et le goût sont des éléments très subjectifs.

Toutes académies		Session 2003	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			0306 MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	11/20

DOCUMENT 1 (à rendre avec la copie)

CALCULS PRÉPARATOIRES DE LA TVA

TVA COLLECTÉE sur les ventes	HORS TAXE	TAXE
* ventes à 5,5 % =
* ventes à 19,6 % =
TOTAL CHIFFRE d'AFFAIRES =	
TOTAL TVA COLLECTÉE =	

TVA DÉDUCTIBLE sur les achats de biens et de services	HORS TAXE	TAXE
* achats de Biens à 5,5 % =
* achats de Biens à 19,6 % =
* achats de services à 19,6 % =
TOTAL des BIENS et des SERVICES =	
TOTAL TVA DÉDUCTIBLE sur biens et services =	

TVA DÉDUCTIBLE sur les achats d'IMMOBILISATIONS	HORS TAXE	TAXE
* achats d'investissements à 19,6 % =
TOTAL des IMMOBILISATIONS =	
TOTAL TVA DÉDUCTIBLE sur les immobilisations =	

Calculs du montant de TVA du mois de Mai :

Toutes académies		Session 2003	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			0306 MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	12/20

DOCUMENT 1 Bis (à rendre avec la copie)

Les dispositions des articles 34, 35 et 36 de la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 modifiée relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés s'appliquent. Elles vous garantissent, pour les données vous concernant, auprès du centre des impôts, un droit d'accès et un droit de rectification.

A MONTANT DES OPÉRATIONS RÉALISÉES			
OPÉRATIONS IMPOSABLES (H.T.)		OPÉRATIONS NON IMPOSABLES	
01	Ventes, prestations de services	04	Exportations hors CE 0032
02	Autres opérations imposables	05	Autres opérations non imposables 0033
03	Acquisitions intracommunautaires (dont ventes à distance et/ou opérations de montage)	06	Livraisons intracommunautaires 0034
	0031	07	Achats en franchise 0037

B DÉCOMPTÉ DE LA TVA À PAYER			
TVA BRUTE		Base hors taxe	Taxe due
Opérations réalisées en France métropolitaine			
08	Taux normal 19,6 %	0206	
09	Taux réduit 5,5 %	0105	
Opérations réalisées dans les DOM			
10	Taux normal 8,5 %	0201	
11	Taux réduit 2,1 %	0100	
Opérations imposables à un autre taux (France métropolitaine ou DOM)			
13	Ancien taux	0900	
14	Opérations imposables à un taux particulier (décompte effectué sur annexe 3310 A)	0950	
15	TVA antérieurement déduite à reverser	0600	
La ligne 11 ne concerne que les DOM. Les autres opérations relevant du taux de 2,1 % continuent d'être déclarées sur l'annexe 3310 A.		16	Total de la TVA brute due (lignes 08 à 15)
		17	Dont TVA sur acquisitions intracommunautaires 0035
		18	Dont TVA sur opérations à destination de Monaco 0038

TVA DÉDUCTIBLE			
19	Biens constituant des immobilisations	0703	
20	Autres biens et services	0702	
21	Autre TVA à déduire	0059	
22	Report du crédit apparaissant ligne 27 de la précédente déclaration (À convertir si ce crédit est en francs et votre déclaration en euros)	8001	
23	Indiquer ici le pourcentage de déduction applicable pour la période s'il est différent de 100 %		
		24	Total TVA déductible (lignes 19 à 22)

CREDIT		TAXE À PAYER		
25	Crédit de TVA (ligne 24 - ligne 16)	0705	28	TVA nette due (ligne 16 - ligne 24)
26	Remboursement demandé sur formulaire n° 3519 joint	8002	29	Taxes assimilées calculées sur annexe n° 3310 A 9979
27	Crédit à reporter (ligne 25 - ligne 26) (Cette somme est à reporter ligne 22 de la prochaine déclaration)	8003	30	Sommes à imputer y compris acompte congés 9989
			31	Sommes à ajouter y compris acompte congés 9999
Attention! Une situation de TVA créditrice (ligne 25 servie) ne dispense pas du paiement des taxes assimilées déclarées ligne 29.			32	Total à payer (lignes 28 + 29 - 30 + 31) (N'oubliez pas de joindre le règlement correspondant)

Si vous réalisez des opérations intracommunautaires, pensez à la déclaration d'échanges de biens à souscrire auprès de la Direction Générale des Douanes et des Droits Indirects

Toutes académies		Session 2003	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIRS DE L'ALIMENTATION			0306 MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuille : 13/20	

DOCUMENT 2 (à rendre avec la copie)

Crédit-bail	
Avantages	Inconvénients
-	-
-	-

DOCUMENT 3 (à rendre avec la copie)

	Détails des calculs	Montant
Loyer mensuel HT =		
Coût global		
Valeur de rachat =		
Coût total avec rachat =		

Toutes académies		Session 2003	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			0306 MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	14/20

DOCUMENT 4 (à rendre avec la copie)

Capital emprunté : ...80 % du Hors Taxe.. 12 928,00		Amortissement de l'emprunt		
Durée :5 ans.....				
Taux d'intérêt :5%.....				
Années	Capital restant dû	Intérêt	Remboursement	Annuité
2003	12 928,00	646,40	2 585,60	3 232,00
2004	10 342,40	517,12	2 585,60	3 102,72
2005				
2006				
2007				
TOTAL =				

Toutes académies		Session 2003	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION		0306 MAL G A	
		Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21	
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet : 15/20	

DOCUMENT 5 (à rendre avec la copie)

1 ^{ère} possibilité Mode de paiement : COMPTANT		2 ^{ème} possibilité Mode de paiement : EMPRUNT		3 ^{ème} possibilité Mode de paiement : CRÉDIT BAIL ou location-vente	
Règlement		Règlement		Règlement	
MODALITÉS	MONTANTS	MODALITÉS	MONTANTS	MODALITÉS	MONTANTS
01/01/04 :		01/07/...2004 :		01/01/2004 :	
Apport personnel :	Apport personnel :	Apport personnel :
		1 ^{ère} annuité :		
		2 ^{ème} annuité :	Montants des loyers annuels sur ans:
		3 ^{ème} annuité :		
		4 ^{ème} annuité :		
		5 ^{ème} annuité :	Valeur résiduelle :
TOTAL HT =	TOTAL HT =	TOTAL HT =

CHOIX et JUSTIFICATION :

Toutes académies		Session 2003	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			0306 MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	17/20

DOCUMENT 7 (à rendre avec la copie)

FICHE TECHNIQUE (arrondir à 3 décimales)

Désignation : YAKITORI				Nombre de portions : 4 Date : 18/06/2003
Denrées	Unité	Quantité	Prix Unitaire Hors Taxe	Montant Hors Taxe
- ailes de poulets par sachet de 16	Le sachet	1/2	1,448
- magret de canard	La pièce	1	3,543
- foies de volaille	Le kg	450 g	2,668
- tendre de tranche de bœuf	Le kg	350 g	9,540
- poivron vert	Le kg	100 g	1,373
- huile d'arachide	Le litre	3 dl	1,288
pour la marinade :				
- oignon	Le kg	100 g	0,568
- vin de riz doux	Le litre	7 cl	7,220
- sucre en poudre	Le kg	20 g	1,140
- sauce de soja	Le litre	7 cl	2,675
- farine	Le kg	50g	0,600
Coût matière total =			
Coût matière d'une portion =			
Coefficient multiplicateur :				3
Prix de vente HT =			
TVA à 19,6 % =			
Prix de vente T.T.C. d'une portion (2 chiffres après la virgule)=			

Toutes académies		Session 2003	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			0306 MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	18/20

DOCUMENT 8 (à rendre avec la copie)

**EXTRAIT
BULLETIN de SALAIRE ()**

EMPLOYEUR	SALARIÉ
Nom commercial :	Nom :
Siège social :	Emploi :
.....	

Période du au

	Heures	Taux	Montant
Salaire de base :
Heures supplémentaires à %
Prime d'ancienneté :		
Salaire Brut =		

Cotisations salariales	Base-	%	Montant
Assurance maladie	0,75
Assurance veuvage	0,10
Assurance vieillesse	6,55
Chômage	2,00
AGFF	0,80
Retraite complémentaire	4,50
CSG	5,10
CSG non déductible	2,40
RDS non déductible	0,50
Total des cotisations =		
Salaire net =		
Acompte		
Net à payer		
Salaire net imposable (salaire net + cotisations non déductibles)		

Cumul net imposable =

Payé le 31/04/2003 par virement bancaire

Conserver ce bulletin de salaire sans limitation de durée

Par mesure de simplification, les charges patronales n'apparaissent pas sur ce bulletin

Toutes académies		Session 2003	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER S DE L'ALIMENTATION			0306 MALGA
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	19/20

DOCUMENT 9 (à rendre avec la copie)

QUESTIONS	RÉPONSES
De quel type de contrat de travail s'agit-il ?	
Quelles sont les parties en présence ?	
Pourquoi ce contrat de travail est-il créé ?	
Quelle est la forme de ce contrat et ses caractéristiques ?	
Quelle est la durée en mois de ce contrat ?	
Ce contrat est-il conforme à la nouvelle réglementation du temps de travail ?	
Qu'appelle-t-on « heure supplémentaire » ?	
Que signifie « SMIC » ?	
Qu'appelle-t-on « période d'essai » ?	
Qu'appelle-t-on « préavis » ?	
Calculer l'indemnité de fin de contrat de Mr Harry lorsqu'il quittera l'entreprise ?	
Quelle est la juridiction compétente en matière de litige survenant dans ce contrat ?	

Toutes académies		Session 2003	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			0306 MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	20/20

DOCUMENT 10 (à rendre avec la copie)

