

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.

CAP RESTAURANT

ÉPREUVE EP3 SCIENTIFIQUE ET TECHNIQUE

**Technologie, sciences appliquées,
connaissance de l'entreprise**

Depuis 2 ans, vous êtes chef de rang au restaurant « La Gentilhommière » à Reims. Votre maître d'hôtel vous confie la responsabilité d'un commis durant sa période de formation. Vous testez ses connaissances et vous l'aidez à répondre aux questions suivantes

Fiche d'identité

Restaurant « La Gentilhommière »
15 Rue Général Carré
51000 REIMS
Tel. : 03 26 50 01 02
Fax : 03 26 50 01 05
E-Mail : lagentilhommiere@a.o.l.com
RCS REIMS B 887 42817
SARL au capital de 22000 €

Le présent sujet comporte trois parties

Partie	Intitulé	POINTS	Pages	Observations
1	Technologie de service, communication et vente	8	de 2/12 à 4/12	Chacune des parties 1, 2, et 3 devra faire l'objet d'une copie séparée sur laquelle sera rappelé l'intitulé de la partie concernée. Les réponses sont à porter sur les feuilles du sujet qui seront à agraffer aux copies d'examen. L'usage du dictionnaire est interdit.
2	Sciences appliquées	8	de 5/12 à 8/12	
3	Connaissance de l'entreprise	4	de 9/12 à 12/12	

Le matériel autorisé comprend toutes les calculatrices de poches y compris les calculatrices programmables alphanumériques ou à écran graphique, à condition que leur fonctionnement soit autonome et qu'il ne soit pas fait usage d'imprimante.

BO 42 du 25/11/99 - circulaire n° 99-186 du 16/11/99

Groupement EST	Session 2006	CORRIGE
CAP RESTAURANT	code examen :	
Épreuve : EP3. Technologie, sciences appliquées, connaissance de l'entreprise	Durée : 2h00	Coef. : 4 Page 1/12

PARTIE 3 – CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE (16 points)**PAGE À RENDRE PAR LE CANDIDAT**

Votre responsable vous demande d'effectuer les tâches concernant trois dossiers :
Environnement juridique – Environnement social – Environnement commercial

3.1. ENVIRONNEMENT JURIDIQUE (5 points)**Document 1****I – Le commerçant**

Selon le code de commerce, sont commerçantes **les personnes qui effectuent des actes de commerce** et en font leur profession habituelle.

La liste des actes de commerce est définie dans le Code de commerce. Sont ainsi réputés constituer des actes de commerce :

Tout achat de biens meubles pour les revendre, soit en nature, soit après les avoir travaillés et mis en œuvre

Si l'activité de votre entreprise individuelle est d'effectuer de manière habituelle des actes de commerce, vous aurez la qualité de commerçant et devrez donc être immatriculé au registre du commerce et des sociétés.

Site creation entreprise – NetPME,
<http://www.netpme.fr>

1.1 À partir du document 1, ci-dessus, et de vos connaissances, analyser les situations ci-dessous. Compléter le tableau, en répondant par oui ou par non, afin de déterminer si les personnes ont le statut de commerçant. (5 points : 1pt par ligne du tableau)

Situations	Acte de commerce ?	Profession habituelle ?	Travaille pour son propre compte ?	A la qualité de commerçant
Jean, restaurateur, prépare aussi des plats à emporter.	OUI	OUI	OUI	OUI
Sophie travaille en qualité de serveuse, salariée d'un bar.	OUI	OUI	NON	NON
Exceptionnellement, Eric a prêté son studio situé en bord de mer, à des amis.	NON	NON	NON	NON
Charlotte achète des fromages et les vend dans sa crèmerie.	OUI	OUI	OUI	OUI
Marine exploite un restaurant de restauration rapide.	OUI	OUI	OUI	OUI

Groupement EST	Session 2006	CORRIGE
CAP RESTAURANT	code examen :	
Épreuve : EP3. Technologie, sciences appliquées, connaissance de l'entreprise	Durée : 2h00	Coef. : 4 Page 9/12

3.2. ENVIRONNEMENT SOCIAL (4 points)**Document 2****ARTICLE 11 : Congés payés conventionnels**

Il est rappelé qu'en application de l'article L 223-2 du Code du travail, le travailleur qui, au cours de l'année de référence, justifie avoir été occupé chez le même employeur pendant un temps équivalent à un minimum d'un mois de travail effectif, a droit à un congé dont la durée est déterminée à raison de 2,5 jours ouvrables par mois de travail sans que la durée totale du congé exigible puisse excéder 30 jours ouvrables, correspondant à 25 jours ouvrés lorsque le décompte est effectué en jours ouvrés dans l'entreprise.

En sus des congés légaux et à compter de la première période de référence suivant l'extension du présent avenant, tout salarié qui justifiera avoir été occupé pendant un temps équivalent à un minimum d'un mois de travail effectif aura droit à 0,5 jour ouvrable de congé conventionnel par mois (soit 6 jours ouvrables ou 5 jours ouvrés par année de référence).

La période de référence pour le calcul des congés payés conventionnels court du 1 juin au 31 mai de l'année suivante. (...)

Convention collective nationale des hôtels, cafés, restaurants H.C.R.
Avenant n° 1 du 13 juillet 2004 relatif au temps de travail

À partir du document 2, page et de vos connaissances, répondre aux questions ci-dessous.

3.2.1 Préciser la durée légale des congés payés ? (1 point)

2, 5 jours par mois ou 5 semaines par an.

3.2.2 Indiquer la période de référence pour le calcul des congés payés ? (1 point)

Du 01 juin de l'année précédente au 31 mai de l'année en cours.

3.2.3 Calculer (détailler les calculs) la durée des congés payés pour le salarié suivant :

➤ Sylvie est serveuse. Elle travaille depuis trois ans dans le même restaurant et n'a jamais été absente : (1 point)

12 mois de présence x 3 jours = 36 jours

Sylvie a droit à 36 jours de congés payés.

Groupement EST	Session 2006	CORRIGE
CAP RESTAURANT		code examen :
Épreuve : EP3. Technologie, sciences appliquées, connaissance de l'entreprise		Durée : 2h00 Coef. : 4 Page 10/12

3.3. ENVIRONNEMENT COMMERCIAL (7 points)


Suite à la commande de vins passée par le gérant, vous recevez, ce jour, la livraison des bouteilles accompagnée de la facture n° 169 (document 3.2).

La livraison est conforme à la commande et au bon de livraison.


Vous possédez le tarif des vins (document 3.1).

Prendre connaissance des documents 3.1 et 3.2 et répondre aux questions ci-après.

Document 3.1

		Domaine Patrick Hudelot			
		Propriétaire – Récoltant			
		Rue de Vergy 21700 Villars-Fontaine - France			
Vins issus de culture biologique					
TARIF DES VINS HT - Taux de TVA : 19,60 %					
VINS BLANCS			VINS ROUGES		
BOURGOGNE ALIGOTE	2004	5,05 €	HAUTES COTES DE NUITS « Les Colombières »	2004 2003	6,30 € 6,65 €
HAUTES COTES DE NUITS	2004	5,85 €	HAUTES COTES DE NUITS « Les Roncières »	2004 2003	6,80 € 7,20 €
HAUTES COTES DE NUITS	2004	6,35 €	HAUTES COTES DE NUITS « Les Genevrières »	2004 2003	7,70 € 8,50 €
« Les Plançons » Chardonnay Vieille en fûts de chêne	2003	6,55 €	MAGNUM millésime 2001 ou	2002	19,65 €
MAGNUM	2001	19,65 €	VRAC « Les Colombières » (Cubi de 20 ou 30 litres)	2004	4,70/litre
<p>Tarif valable jusqu'au 31 décembre 2006. Dans la limite des stocks disponibles. Remise de 5 % à partir de 120 bouteilles, 10 % à partir de 240 bouteilles. Franco de port dès 60 bouteilles. Frais de port : 0,61 € par bouteille pour toute commande inférieure à 60 bouteilles Paiement par chèque à réception. Nous expédions en cartons de 6 ou 12 bouteilles, assortissez selon votre choix. Nos vins voyagent aux risques du destinataire, contrôlez vos colis à l'arrivée.</p>					

Groupement EST	Session 2006	CORRIGE
CAP RESTAURANT	code examen :	
Épreuve : EP3. Technologie, sciences appliquées, connaissance de l'entreprise	Durée : 2h00	Coef. : 4 Page 11/12

		Domaine Patrick Hudelot Propriétaire – Récoltant Rue de Vergy 21700 Villars-Fontaine Tél : 03 80 61 35 53		
		Destinataire Restaurant "La Gentilhommière" 15 rue Général Carré 51000 REIMS		
FACTURE N° 169 du 01/06/06		Qté	P.U.HT	Montant HT
Appellation	Année			
Bourgogne Aligoté	2004	12	5,05	60,60
Hautes Côtes de Nuits "Les Plançons"	2003	12	6,55	78,60
Hautes Côtes de Nuits "Les Colombières"	2003	18	6,65	119,70
Hautes Côtes de Nuits "Les Roncières"	2003	6	7,20	43,20
Hautes Côtes de Nuits "Les Genevrières"	2004	18	7,70	138,60
Total H.T.:				440,70
Remise %				0,00
Frais de port				0,00
TVA 19,60 %				86,38
Total T.T.C.				527,08
Paiement à réception G.A.E.C au capital de 10 000 € - RCS Dijon D 340 618 622 Code TVA : FR 8034061662				

Prendre connaissance des documents 3.1 et 3.2.

3.3.1 Préciser le nom du client ? (1point)

Le restaurant « La Gentilhommière ».

3.3.2 Préciser le nom du fournisseur ? (1point)

Le Domaine Patrick Hudelot.

3.3.3 Justifier le calcul du montant H.T. pour le vin "Bourgogne Aligoté". (1 point)

12 x 5,05 = 60,60

3.3.4 Expliquer pourquoi aucun taux de remise n'a été appliqué. (1,5 point)

Nous avons commandé une quantité inférieure à 120 bouteilles, nous n'avons donc pas droit à une remise.

3.3.5 Expliquer pourquoi la facture ne comporte pas de frais de port. (1,5 point)

Nous avons commandé 66 bouteilles. Les conditions de vente précisent qu'à partir de 60 bouteilles la livraison est franco de port. Nous ne devons donc pas payer de frais de port.

3.3.6 Indiquer le montant du chèque envoyé pour le règlement de cette facture ? (1point)

Montant du chèque : 527,08 €

Groupement EST	Session 2006	CORRIGE
CAP RESTAURANT		code examen :
Épreuve : EP3. Technologie, sciences appliquées, connaissance de l'entreprise		Durée : 2h00 Coef. : 4 Page 12/12