

# 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

Tél. : 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.
2	Sciences appliquées	8	de 5/12 à 8/12	Les réponses sont à porter sur les feuilles du sujet qui seront à agraffer aux copies d'examen.
3	Connaissance de l'entreprise	4	de 9/12 à 12/12	L'usage du dictionnaire est interdit.

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	SUJET
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

Votre responsable vous demande d'effectuer les tâches concernant trois dossiers :

Environnement économique – Environnement commercial – Environnement social

### 3.1 ENVIRONNEMENT JURIDIQUE

#### Document 1

#### 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 création entreprise – NetPME,  
<http://www.netpme.fr>

3.1.1 Analyser, à partir du document 1 ci-dessus et de vos connaissances, les situations ci-dessous. Compléter, toutes les cases du tableau, en répondant par oui ou par non, afin de déterminer si les personnes ont ou n'ont pas le statut de commerçant.

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

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

**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<sup>er</sup> 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 et de vos connaissances,

3.2.1 Préciser la durée conventionnelle des congés payés par mois de travail effectif ?

.....

.....

3.2.2 Indiquer la période de référence pour le calcul des congés payés ?

.....

.....

3.2.3 Calculer pour l'année en cours, la durée des congés payés pour l'employée suivante. Nous sommes le 1<sup>er</sup> juin :

Détailler les calculs.

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

.....

.....

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


### 3.3 ENVIRONNEMENT COMMERCIAL

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).

**Document 3.1**

					
<b>Domaine Patrick Hudelot</b> Propriétaire – Récoltant Rue de Vergy 21700 VILLARS-FONTAINE - FRANCE					
<b>Vins issus de culture biologique</b>					
<b><u>TARIF DES VINS H.T. - Taux de T.V.A. : 19,60 %</u></b>					
<b>VINS BLANCS</b>			<b>VINS ROUGES</b>		
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
Tarif valable jusqu'au 31 décembre 2006. Dans la limite des stocks disponibles. <i>Remise de 5 % à partir de 120 bouteilles, 10 % à partir de 240 bouteilles.</i> <i>Franco de port dès 60 bouteilles.</i> <i>Frais de port : 0,61 € par bouteille pour toute commande inférieure à 60 bouteilles</i> <i>Paiement par chèque à réception.</i> <i>Nous expédions en cartons de 6 ou 12 bouteilles, assortissez selon votre choix.</i> <i>Nos vins voyagent aux risques du destinataire, contrôlez vos colis à l'arrivée.</i>					

<b>Groupement EST</b>	<b>Session 2006</b>	<b>SUJET</b>
<b>CAP RESTAURANT</b>		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

**FACTURE N° 169** du 01/06/06

**Destinataire**  
 Restaurant "La Gentilhommière"  
 15 rue Général Carré  
 51000 REIMS

Appellation	Année	Qté	P.U. H.T.	Montant H.T.
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
<b>Total H.T.</b>				<b>440,70</b>
Remise %				0,00
Frais de port				0,00
T.V.A. 19,60 %				86,38
<b>Total T.T.C.</b>				<b>527,08</b>

Paiement à réception

G.A.E.C au capital de 10 000 € - RCS Dijon D 340 616 622  
 Code T.V.A. : FR 8034061662

Prendre connaissance des documents 3.1 et 3.2.

3.3.1 Préciser le nom du client ? .....

3.3.2 Préciser le nom du fournisseur ? .....

3.3.3 Justifier le calcul du montant H.T. pour le vin "Bourgogne Aligoté".

.....

.....

3.3.4 Expliquer pourquoi aucun taux de remise n'a été appliqué.

.....

.....

3.3.5 Expliquer pourquoi la facture ne comporte pas de frais de port.

.....

.....

3.3.6 Indiquer le montant du chèque envoyé pour le règlement de cette facture ?

.....

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