

DANS CE CADRE	Académie :	Session :
	Examen ou concours :	Série* :
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
	Épreuve/sous-épreuve :	
	NOM :	
	(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)	N° du candidat <input type="text"/>
	Prénoms :	
	Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)
NE RIEN ÉCRIRE	Examen	Série* :
	Spécialité/option :	
	Repère de l'épreuve :	
	Épreuve/sous-épreuve :	
	Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.	

B.E.P. « Métiers de la restauration et de l'hôtellerie »

**E.P.3 : Environnement économique, juridique et social de l'entreprise hôtelière**

	Barème	Points
1 <sup>ère</sup> partie : Statut juridique	9	
2 <sup>ème</sup> partie : Opérations commerciales	16	
3 <sup>ème</sup> partie : Droit social	9	
4 <sup>ème</sup> partie : Institutions judiciaires	6	
<b>TOTAL</b>	<b>40</b>	
<b>NOTE</b>	<b>20</b>	

**La page 1 et les documents A, B, C et D sont à rendre agrafés**

**Matériel autorisé**

- Plan comptable hôtelier
- Calculatrice autonome sans imprimante

Code examen : 5133403	<b>BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES</b> MÉTIER DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE	Session 2009
Durée : 01 h 00	Coefficient : 2	<b>SUJET</b>
		Page 1 sur 9

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous êtes en situation professionnelle au restaurant « *L'Écluse* ».

**Fiche d'identité de l'entreprise**

*L'Écluse*

Château de Simiane – 08000 Charleville-Mézières

**Adresse postale :** Route de Sedan, BP 51, 08000 Charleville-Mézières CEDEX  
**Activité :** Restaurant  
**Directeur :** M. BARRACHIN  
**Forme juridique :** S.A.R.L.  
**Capital :** 250 000 €  
**Effectif :** 6 salariés  
**Téléphone :** 03 24 56 91 42  
**Télécopie :** 03 24 56 91 50  
**Réf. bancaires :** Crédit Agricole 007 227 31000  
CCP 158519 T Charleville  
**N° SIREN :** 304 736 093 00010  
**RCS :** Charleville B 147 261 195

Vous devrez traiter les parties suivantes :

- 1<sup>ère</sup> partie : Statut juridique
- 2<sup>ème</sup> partie : Opérations commerciales
- 3<sup>ème</sup> partie : Droit social
- 4<sup>ème</sup> partie : Institutions judiciaires

Remarque : les quatre parties sont indépendantes

Code examen : 5133403	<b>BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES</b> MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE	Session 2009
Durée : 01 h 00	Coefficient : 2	<b>SUJET</b>
		Page 2 sur 9

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous êtes en stage dans le restaurant « L'Enclave » sous la responsabilité de M.BARRACHIN. Il vous demande de réaliser différents travaux.

### **1ère partie : Statut juridique**

M. BARRACHIN vous présente son entreprise. Il vous pose différentes questions pour tester vos connaissances.

#### **Travail à faire :**

À partir de la fiche d'identité de l'entreprise et de vos connaissances personnelles, répondez aux questions en complétant le **document A**.

### **2ème partie : Opérations commerciales**

Le mobilier du restaurant étant assez ancien, vous avez envoyé récemment un appel d'offres à différents fournisseurs. Vous avez reçu trois réponses le 15/06/09 pour l'achat de 20 tables rondes de 1m50 de diamètre. La trésorerie de l'entreprise vous permet un paiement au comptant. Vous souhaitez être livré avant le 30/07/09.

#### **Travail à faire :**

À l'aide des 3 propositions reçues (ANNEXE 1), complétez le tableau de comparaison des offres sur le **document B**. Arrondir à 2 chiffres après la virgule.

### **3ème partie : Droit social**

M.BARRACHIN a lu un article de presse dans le magazine « L'hôtellerie-Restauration ». Afin de l'aider à préparer les dates de congés payés de ses salariés, il vous transmet ce document et vous demande de répondre à différentes questions.

#### **Travail à faire :**

A partir de l'ANNEXE 2, complétez le **document C**.

### **4ème partie : Institutions judiciaires**

Le responsable a eu connaissance d'une histoire relatant un manque d'hygiène dans un restaurant. Il vous pose quelques questions.

**Travail à faire :** A partir de l'ANNEXE 3, complétez le **document D**.

Code examen : 5133403	<b>BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES</b> MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE	Session 2009
Durée : 01 h 00	Coefficient : 2	<b>SUJET</b>
		Page 3 sur 9

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

## **2ème partie : Opérations commerciales**

### **Annexe 1 : Réponses des fournisseurs**

Mobilier Moderne 13	Les Meubles pro	Gautier Meubles
P.U.H.T. : 182 € 2 % remise pour quantité supérieure ou égale à 20 tables Escompte 2 % au comptant Port : forfait 40 € par lot de 10 tables Délai de livraison : 10 jours Garantie : 1 an	P.U.H.T. : 161 € Escompte 1 % au comptant Délai de livraison : 15 jours Port forfaitaire 50 € Garantie : 6 mois	P.U.H.T. : 178 € Remise de 5 % pour un montant total H.T. au-delà de 2500 € Franco de port Délai de livraison : 1 mois Garantie : 1 mois

## **3ème partie : Droit social**

### **Annexe 2 :**

Le calcul des congés payés peut se révéler être un véritable casse-tête, surtout lorsque le salarié n'a pas travaillé pendant toute la période de référence. Sans parler des règles pour fixer les dates de départ, la durée des congés, la façon de les décompter, etc.  
Explications des droits et obligations de l'employeur et du salarié.

Tous les salariés ont droit à un congé annuel à partir du moment où ils ont effectué un mois de travail effectif chez un même employeur au cours de la période de référence, soit du 1<sup>er</sup> juin de l'année précédente au 31 mai de l'année en cours. Pour avoir droit à des congés cette année, il faudra avoir travaillé un mois entre le 1<sup>er</sup> juin 2007 et le 31 mai 2008. Ce droit à congé annuel est calculé à raison de 2,5 jours ouvrables par mois de travail, sans que la durée totale du congé puisse être supérieure à 30 jours. Ainsi, la loi accorde un minimum de 2,5 jours ouvrables par mois de travail pour tout salarié ayant travaillé chez le même employeur pendant cette période de référence. Par jour ouvrable, il faut comprendre chaque jour de la semaine, du lundi au samedi, à l'exception du dimanche (ou du jour hebdomadaire de repos qui le remplace) et des jours fériés chômés (non travaillés). Mais les congés peuvent également être décomptés en jours ouvrés, c'est-à-dire en jours réellement travaillés. Ainsi, 30 jours ouvrables correspondent à 25 jours ouvrés...

*Extrait de Tout savoir pour calculer les congés - L'Hôtellerie Restauration du 12 juin 2008*

Code examen : 5133403	<b>BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES</b> MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE	Session 2009
Durée : 01 h 00	Coefficient : 2	<b>SUJET</b>
		Page 4 sur 9

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

**4ème partie : Institutions judiciaires**

**Annexe 3**

**Manque d'hygiène dans un restaurant : 2 600 € d'amendes requis (29/08/08)**

**Tribunal correctionnel de Niort, « on ne s'improvise pas restaurateur. »**

Il a suffi au Procureur de la République d'additionner les quatre infractions relevées par la Direction de la Consommation, de la Concurrence et de la Répression des Fraudes pour parvenir à la somme de 2 600 €, le montant total des amendes requis par le parquet. Parmi ces infractions, élevées au rang de délits, les plus significatives sont : défaut d'hygiène et de congélation, murs tâchés de graisse, sacs de détritus non évacués, eau stagnante dans l'évier, récipients souillés, fruits de mer sans traçabilité, absence de provenance de viande bovine sur la carte, humidité et moisissures dans la cave, où se trouvait le congélateur. Derrière cette liste peu ragoûtante, Sébastien Ray a cravaché pour plaider « de la méconnaissance et non pas une volonté de fraude ni de servir une mauvaise nourriture ». Jugement modéré à attendre ? (...) Le président Bourdeau s'est donné un délai de réflexion ; délibéré au 2 octobre.

*La Nouvelle République – 17 septembre 2008*

Code examen : 5133403	<b>BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE</b>	Session 2009
Durée : 01 h 00	Coefficient : 2	<b>SUJET</b> Page 5 sur 9

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

**1ère partie : Statut juridique**

**Document A (à rendre avec la copie)**

1) Quelle est la raison sociale de l'entreprise ?

2) Quel est son siège social ?

3) Que signifie le sigle SARL ?

4) Citez deux autres types de sociétés. (pas de sigle)

5) A quoi correspond le capital de 250 000 € ?

6) Que signifie le sigle RCS ?

Code examen : 5133403	<b>BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES</b> MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Session 2009
Épreuve : Environnement économique, juridique et social de l'entreprise hôtelière		
Durée : 01 h 00	Coefficient : 2	<b>SUJET</b>
		Page 6 sur 9

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

**2ème partie : Opérations commerciales**

**Document B (à rendre avec la copie)  
TABLEAU DE COMPARAISON DES OFFRES**

Eléments	Mobilier Moderne 13	Les Meubles pro	Gautier Meubles
P.U.H.T.			
Total H.T.			
Remise <ul style="list-style-type: none"><li>• taux</li><li>• montant</li></ul>			
Net commercial			
Escompte <ul style="list-style-type: none"><li>• taux</li><li>• montant</li></ul>			
Net financier			
Frais de port			
Montant total de la commande			
Délai de livraison			
Délai de garantie			

**Choix du fournisseur (Justifiez votre réponse) :**

.....

Code examen : 5133403	<b>BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES</b> MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Session 2009
Épreuve : Environnement économique, juridique et social de l'entreprise hôtelière		
Durée : 01 h 00	Coefficient : 2	<b>SUJET</b> Page 7 sur 9

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

**3ème partie : Droit social**

**Document C (à rendre avec la copie)**

1) Quelle est la période de référence pour le calcul des congés payés ?

2) M. DURAND a été embauché le 1<sup>er</sup> février 2009 en tant que cuisinier. A combien de jours de congés payés aura-t-il droit pour l'été 2009 ? Présentez vos calculs.

3) S'il prend une semaine en Juillet, combien lui restera-t-il de jours à prendre ? Présentez vos calculs.

4) Mme ROSE travaille depuis 3 ans en tant que serveuse. A combien de semaines de congés payés a-t-elle droit ? Expliquez.

5) Expliquez la différence entre un jour ouvrable et un jour ouvré.

Code examen : 5133403	<b>BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES</b> MÉTIER DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Session 2009
Épreuve : Environnement économique, juridique et social de l'entreprise hôtelière		
Durée : 01 h 00	Coefficient : 2	<b>SUJET</b>
		Page 8 sur 9



NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

**4ème partie : Institutions judiciaires**

**Document D (à rendre avec la copie)**

1) Dans le cas évoqué, que reproche-t-on au restaurateur ?

CRDP LORRAINE

2) Pourquoi le tribunal correctionnel est-il compétent dans cette affaire ?

CRDP LORRAINE

3) A quelle juridiction appartient ce tribunal ?

CRDP LORRAINE

4) Que risque le restaurateur ?

CRDP LORRAINE

Code examen : 5133403	<b>BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES</b> MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Session 2009
Épreuve : Environnement économique, juridique et social de l'entreprise hôtelière		
Durée : 01 h 00	Coefficient : 2	<b>SUJET</b> Page 9 sur 9