

**Première partie - DROIT DU TRAVAIL (7 points)**

- ① Qui est l'employeur ? *Le Restaurant le Gourmand* 0,5 pt  
 Qui est le salarié ? *Monsieur Pierre KLEIN* 0,5 pt
- ② Quelle est la durée de la période d'essai ? *Un mois* 0,5 pt  
 Quelle est l'utilité de la période d'essai pour l'employeur ?  
*Elle permet de tester les aptitudes professionnelles du salarié.*  
*ou Elle permet de rompre le contrat à tout moment sans préavis ni indemnité.* 1,5 pt
- ③ Citer deux avantages en nature fréquents dans l'hôtellerie-restauration :  
 - *Nourriture* (0,5 pt) - *Logement* (0,5 pt) 1 pt
- ④ Pourquoi le salarié doit-il respecter un préavis en cas de démission ?  
*Afin que l'employeur puisse rechercher un autre salarié pour remplacer le salarié démissionnaire.* 2 pts
- ⑤ Comment s'appelle une rupture du contrat de travail à l'initiative du salarié ?  
*Démission* 1 pt

**Deuxième partie - GESTION (7 points)**

- ① Compléter la fiche technique fournie à l'aide des informations suivantes (6 pts) :

FICHE TECHNIQUE : Quiche Lorraine				
Nombre de portions : 8				
INGRÉDIENTS	Unité	Quantité	P.U.	Montant
<b>Garniture :</b>				
- Lard	kg	0,2	45,00	9,00
- Crème fraîche	L	0,4	28,00	11,20
- Lait	L	0,1	3,20	0,32
- Œufs	pièce	3	0,90	2,70
- Gruyère	kg	0,15	62,00	9,30
<b>Pâte brisée :</b>				
- Farine	kg	0,2	4,50	0,90
- Beurre	kg	0,1	35,00	3,50
Sel, poivre, épices				0,20
Coût-matières total				37,12
Coût-matières par portion				4,64

- ② Quel sera son prix exprimé en euros ?  $45 : 6,55957 = 6,86 \text{ €}$  1 pt

**Troisième partie - ÉCONOMIE (6 points)**

- ① Indiquer le taux d'évolution annuelle de la création d'emploi.  
*+ 3,3 %* 1 pt
- ② Indiquer à combien de nouveaux emplois et postes correspond cette hausse en 2000.  
*463 800 emplois et postes* 1 pt
- ③ Dans quel secteur d'activités la création d'emplois a-t-elle été la plus importante ?  
*Secteur tertiaire* 1 pt
- ④ A quel secteur d'activité appartient l'hôtellerie-restauration ?  
 secteur tertiaire 1 pt
- ⑤ Quelles sont les deux activités principales du secteur tertiaire ?  
*Commerces* (1 pt) *Services* (1 pt) 2 pts

<b>GROUPEMENT EST</b>	<b>SESSION 2001</b>	<b>CORRIGÉ</b>	<b>TIRAGES</b>
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 1/1

# BARÈME

Activités	B.E.P.	C.A.P.
<b>Première Partie - Droit du travail</b>		
Questions 1	..... / 1 pt	..... / 1 pt
2	..... / 2 pts	..... / 2 pts
3	..... / 1 pt	..... / 1 pt
4	..... / 2 pts	..... / 2 pts
5	..... / 1 pt	..... / 1 pt
6	..... / 1 pt	..... / 1 pt
7	..... / 2 pts	..... / 2 pts
	..... / 10 pts	..... / 7 pts
<b>Deuxième Partie - Gestion</b>		
Questions 1	..... / 6 pts	..... / 6 pts
2	..... / 1 pt	..... / 1 pt
3	..... / 2 pts	..... / 2 pts
4	..... / 1 pt	..... / 1 pt
	..... / 10 pts	..... / 7 pts
<b>Troisième Partie - Économie</b>		
Questions 1	..... / 1 pt	..... / 1 pt
2	..... / 1 pt	..... / 1 pt
3	..... / 1 pt	..... / 1 pt
4	..... / 1 pt	..... / 1 pt
5	..... / 2 pts	..... / 2 pts
6	..... / 2 pts	..... / 2 pts
7	..... / 2 pts	..... / 2 pts
	..... / 10 pts	..... / 6 pts
<b>Quatrième Partie - Institutions publiques</b>		
Questions 1	..... / 1 pt	..... / 1 pt
2	..... / 1 pt	..... / 1 pt
3	..... / 1 pt	..... / 1 pt
4	..... / 1 pt	..... / 1 pt
5	..... / 1 pt	..... / 1 pt
6	..... / 2 pts	..... / 2 pts
7	..... / 1 pt	..... / 1 pt
8	..... / 2 pts	..... / 2 pts
	..... / 10 pts	..... / 6 pts
<b>TOTAL</b>	..... / 40 pts	..... / 20 pts
<b>NOTE</b>	..... / 20	..... / 20

<b>GROUPEMENT EST</b>	<b>SESSION 2001</b>	<b>BARÈME</b>	<b>TIRAGES</b>
<b>B.E.P. HÔTELLERIE-RESTAURATION</b> <i>options : Cuisine - Hébergement - Restaurant</i>		Code :	
<b>ÉPREUVE : E.P.3 - Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social</b>		Durée : 1 h 00	Page 1/1