

Annexe 3.

SAVOIE VAISSELLE VERRERIE	Fournitures pour les Hôtels - Restaurants R.d.C Annecy B 402562460																																																																						
1, Av. de la Plaine 74000 Annecy Tel : 04 50 45 40 90 Fax : 04 50 45 40 95	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> Hôtel - Restaurant La Croix d'or 15, Rue Croix d'or Chambéry 73000 </div>																																																																						
FACTURE N° - F 125 C14																																																																							
Le 12 Mai 1999																																																																							
Délais de livraison : sous huitaine																																																																							
Mode de paiement : 150,00 F à la commande - par traite à 60 jours fin de mois																																																																							
Adresse de facturation : (si différente de la livraison)																																																																							
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 15%;">Référence</th> <th style="width: 30%;">Désignation de l'article</th> <th style="width: 10%;">Quantités</th> <th style="width: 15%;">P.U. Brut H.T</th> <th style="width: 10%;">Taux de remise</th> <th style="width: 10%;">Montant Remise</th> <th style="width: 10%;">Montant</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1613 185 R</td> <td>Verres Elégance 24,5 cl</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: right;">315.00 F</td> <td style="text-align: center;">5%</td> <td style="text-align: right;">31.50 F</td> <td style="text-align: right;">598.50 F</td> </tr> <tr> <td>1613 183 D</td> <td>Verres Elégance 19 cl</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: right;">306.00 F</td> <td style="text-align: center;">5%</td> <td style="text-align: right;">30.60 F</td> <td style="text-align: right;">581.40 F</td> </tr> <tr> <td>1613 181 M</td> <td>Flûtes Elégance 13 cl</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: right;">282.00 F</td> <td style="text-align: center;">5%</td> <td style="text-align: right;">28.20 F</td> <td style="text-align: right;">535.80 F</td> </tr> <tr> <td>1613 182 J</td> <td>Flûtes Elégance 17 cl</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: right;">288.00 F</td> <td style="text-align: center;">5%</td> <td style="text-align: right;">14.40 F</td> <td style="text-align: right;">273.60 F</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td style="text-align: right;">Total</td> <td style="text-align: right;">1 989.30 F</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td style="text-align: right;">Livraison</td> <td style="text-align: right;">Franco</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">T.V.A. 20,6 %</td> <td></td> <td style="text-align: right;">409.80 F</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td style="text-align: right;">Acompte</td> <td style="text-align: right;">150.00 F</td> </tr> <tr> <td colspan="5"></td> <td style="text-align: right;">Montant T.T.C.</td> <td style="text-align: right;">2 249.10 F</td> </tr> </tbody> </table>		Référence	Désignation de l'article	Quantités	P.U. Brut H.T	Taux de remise	Montant Remise	Montant	1613 185 R	Verres Elégance 24,5 cl	2	315.00 F	5%	31.50 F	598.50 F	1613 183 D	Verres Elégance 19 cl	2	306.00 F	5%	30.60 F	581.40 F	1613 181 M	Flûtes Elégance 13 cl	2	282.00 F	5%	28.20 F	535.80 F	1613 182 J	Flûtes Elégance 17 cl	1	288.00 F	5%	14.40 F	273.60 F						Total	1 989.30 F						Livraison	Franco				T.V.A. 20,6 %			409.80 F						Acompte	150.00 F						Montant T.T.C.	2 249.10 F
Référence	Désignation de l'article	Quantités	P.U. Brut H.T	Taux de remise	Montant Remise	Montant																																																																	
1613 185 R	Verres Elégance 24,5 cl	2	315.00 F	5%	31.50 F	598.50 F																																																																	
1613 183 D	Verres Elégance 19 cl	2	306.00 F	5%	30.60 F	581.40 F																																																																	
1613 181 M	Flûtes Elégance 13 cl	2	282.00 F	5%	28.20 F	535.80 F																																																																	
1613 182 J	Flûtes Elégance 17 cl	1	288.00 F	5%	14.40 F	273.60 F																																																																	
					Total	1 989.30 F																																																																	
					Livraison	Franco																																																																	
			T.V.A. 20,6 %			409.80 F																																																																	
					Acompte	150.00 F																																																																	
					Montant T.T.C.	2 249.10 F																																																																	
<i>S.V.V vous remercie de votre commande.</i>																																																																							

ACADEMIE DE GRENOBLE			SESSION 1999		
EXAMEN : B.E.P. - C.A.P. HOTELLERIE-RESTAURATION -toutes options			Durée : B.E.P. 1 heure - CAP 0 h 30		
Epreuve : EP 3 Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social			Coef. : 2		
Echelle :	Nb. Tirages :	SUJET	N°	Feuille : 6/9	

ATTENTION : les réponses devront faire l'objet de phrases rédigées

Les chiffres fous du boom touristique français

LES 5 PREMIÈRES DESTINATIONS TOURISTIQUES AU MONDE

Arrivées de touristes étrangers (en millions de personnes)
Chiffres 1997, Organisation mondiale du tourisme

FRANCE	66,6
ETATS-UNIS	49
ESPAGNE	43,4
ITALIE	34
ROYAUME-UNI	26

La France est de loin la première destination touristique au monde. Un touriste étranger y dépense en moyenne 2 532 francs lors de son séjour. Une somme bien inférieure aux 9 153 francs déboursés par chaque touriste voyageant aux Etats-Unis. Cette différence s'explique par la durée du séjour. En France, 75 % des touristes sont originaires d'Europe : beaucoup ne font que traverser le pays ou y passer un week-end.

PARTIE A TRAITER PAR LES CANDIDATS AU C.A.P. ET LES CANDIDATS AU B.E.P.

1. Combien de touristes étrangers ont visité la France en 1997 ?
De quels pays viennent-ils essentiellement ?

.....
.....
.....

2. Quel est le budget moyen d'un touriste étranger ? Pourquoi est-il peu élevé ?

.....
.....

3. Définissez les mots :

IMPORTATIONS :

.....
.....

PARTIE A TRAITER PAR LES CANDIDATS AU B.E.P.

EXPORTATIONS :

.....
.....

DEVISES :

.....
.....

DROIT DU TRAVAIL

DOCUMENT 1

Enfin une convention collective nationale applicable dans les hôtels, cafés et restaurants !

PAR CHRISTIAN JUVAUX, CONSEIL EN EMPLOI-FORMATION CHEZ ACCUEIL ET SERVICES

Par arrêté du ministère de l'Emploi et de la Solidarité, la convention collective nationale signée le 30 avril dernier par toutes les chambres patronales de l'industrie hôtelière et les principales organisations des syndicats de salariés (CFDT, FO, CGC) est applicable depuis le 7 décembre 1997 aux 700 000 salariés des hôtels, cafés et restaurants (saisonniers compris).

A qui s'applique cette CCN ?

A tout le personnel des entreprises, en France et dans les départements d'outre-mer, dont l'activité principale est l'hébergement et/ou de boissons, et le cas échéant les services qui y sont associés.

Elle concerne : les hôtel avec restaurants ; les hôtels de tourisme sans restaurant ; les hôtel de préfecture ; les restaurants de type traditionnel ; les cafés-tabac ; les débits de boissons ; les traiteurs organisateurs de réception ; les discothèques et bowlings.

Les salariés bénéficiant individuellement et collectivement de dispositions plus avantageuses conservent leurs avantages acquis.

Quelle durée de travail ?

L'horaire de référence de cette profession est de 43 heures hebdomadaires. A terme, les heures d'équivalence (pour l'attente du client) travaillées et non payées devraient disparaître.

L'accord prévoit une réduction du temps de travail différente selon les métiers exercés et la taille des entreprises. Soit, à la date de CCN le 7 décembre 1997 : cuisinier, 43 heures ; veilleur de nuit, 50 heures (48 fin 1998, 45 fin 1999 et 43 fin 2000) ; autres salariés, 45 heures dans les entreprises de un à dix salariés, 44 heures dans les entreprises de onze salariés et plus, puis une réduction de une heure de travail par an, pour aboutir à 43 heures d'ici à décembre 1999.

La durée maximale journalière autorisée est de : cuisinier, 11 heures ; veilleur de nuit, 12 heures ; autres salariés, 11h30.

ESPACES 149 Janvier-Février 98

ACADEMIE DE GRENOBLE			SESSION 1999	
EXAMEN : B.E.P. - C.A.P. HOTELLERIE-RESTAURATION -toutes options			Durée : B.E.P. 1 heure - CAP 0 h 30	
Epreuve : EP 3 Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social			Coef. : 2	
Echelle :	Nb. Tirages :	SUJET	N°	Feuille : 8/9

DROIT DU TRAVAIL

Prendre connaissance du document 1 "Enfin une nouvelle convention collective nationale applicable dans les hôtels, cafés et restaurants" et répondre aux questions suivantes :
(Les réponses devront faire l'objet de phrases).

PARTIE A TRAITER PAR LES CANDIDATS AU C.A.P. ET LES CANDIDATS AU B.E.P.

1. Qu'est-ce qu'une convention collective ?

.....
.....
.....
.....
.....

2. Qui a signé la convention collective en avril 1997 ?

.....
.....
.....
.....
.....

3. Le personnel du traiteur "la table enchantée" a un horaire de travail de 39 heures par semaine. La convention va-t'elle modifier son temps de travail ? Justifiez votre réponse.

.....
.....
.....
.....
.....

PARTIE A TRAITER PAR LES CANDIDATS AU B.E.P.

4. Qu'est-ce que les heures d'équivalence ? Quel est leur avenir ?

.....
.....
.....
.....
.....

ACADEMIE DE GRENOBLE			SESSION 1999	
EXAMEN : B.E.P. - C.A.P. HOTELLERIE-RESTAURATION -toutes options			Durée : B.E.P. 1 heure - CAP 0 h 30	
Epreuve : EP 3 Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social			Coef. : 2	
Echelle :	Nb. Tirages :	SUJET	N°	Feuille : 9/9