BACCALAUREAT PROFESSIONNEL RESTAURATION

EPREUVE ECRITE E21

CCF

GESTION APPLIQUÉE ET MERCATIQUE (sur 30 points)

Le sujet comporte 12 pages

Les réponses sont à porter sur les feuilles du sujet.

Matériel autorisé : calculatrice scientifique.

FICHE D'IDENTITE DE L'ENTREPRISE

Restaurant « Le Mas Candille »

Boulevard Clément Rebuffel

06250 Mougins

Tél : 04/92/28/43/43 – Courriel :

Gérant : Monsieur Cosmai Giuseppe

<table>
<thead>
<tr>
<th>LYCEE HÔTELIER R. MONDON de METZ</th>
<th>Session 2013-2014</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION</td>
<td>Durée : 2 h 00</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Coefficient 2</td>
</tr>
</tbody>
</table>

NOTE GLOBALE SUR 20 :
Vous êtes sur le point de terminer votre formation en Bac professionnel Restauration sur 3 ans et, en attendant de poursuivre vos études ou de vous intégrer dans la vie professionnelle, vous avez décidé de faire une saison d’été sur la Côte d’Azur pour enrichir votre Curriculum Vitae.

Vous vous présentez pour un entretien professionnel au gérant du relais de Mougins qui souhaite vous interroger sur vos connaissances avant de prendre sa décision.

**BAREME DE NOTATION**

<table>
<thead>
<tr>
<th>GESTION APPLIQUÉE ET MERCATIQUE</th>
<th>/30 points</th>
<th>NOTE : /20</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td><strong>Option</strong></td>
<td><strong>Pôle</strong></td>
<td><strong>Compétences</strong></td>
</tr>
<tr>
<td>Cuisine</td>
<td>1</td>
<td>C1-3 Cuisiner</td>
</tr>
<tr>
<td>Service</td>
<td>1</td>
<td>C1-3 Vendre des prestations</td>
</tr>
<tr>
<td>Cuisine et Service</td>
<td>2</td>
<td>C2-1 Entretenir des relations professionnelles</td>
</tr>
<tr>
<td>Cuisine</td>
<td>2</td>
<td>C2-2 Gérer le service</td>
</tr>
<tr>
<td>Service</td>
<td>2</td>
<td>C2-2 Gérer le service</td>
</tr>
<tr>
<td>Cuisine et Service</td>
<td>3</td>
<td>C3-1 Animer une équipe</td>
</tr>
<tr>
<td>Cuisine et Service</td>
<td>4</td>
<td>C4-1 Recenser les besoins d’approvisionnement</td>
</tr>
<tr>
<td>Cuisine et Service</td>
<td>5</td>
<td>C5-1 Appliquer la démarche qualité</td>
</tr>
</tbody>
</table>

/30 pts /30=
DOSSIER 1 FICHE TECHNIQUE

LE CONTEXTE :

M. COSMAI Giuseppe s’est engagé depuis peu à respecter les principes du développement durable : il s’approvisionne depuis cette année exclusivement auprès de producteurs locaux, de ce fait, il vous est demandé dès votre premier jour de stage, d’évaluer les coûts matière et le prix à la carte de la bouillabaisse, produit phare de l’établissement.

Vous disposez des informations suivantes :
- Le relevé des prix (document 1)
- La fiche technique du plat (Annexe 1)

VOS MISSIONS :

- Etablissez la fiche technique afin de déterminer le coût matière
- Déterminez le prix de vente, sachant que le ratio matière est de 33% du prix de vente HT

*Tous les calculs sont à faire à 4 décimales.*

*Arrondir le Prix de Vente TTC à 2 décimales*

**Ingrédients pour Bouillabaisse : 4 personnes 35 mn**

**DOCUMENT 1 Relevé des prix**

<table>
<thead>
<tr>
<th>NATURE DU PRODUIT</th>
<th>UNITE</th>
<th>PRIX UNITAIRE</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Congre</td>
<td>Kg</td>
<td>12.30</td>
</tr>
<tr>
<td>Daurade</td>
<td>Kg</td>
<td>24.60</td>
</tr>
<tr>
<td>Rascasse</td>
<td>Kg</td>
<td>29.50</td>
</tr>
<tr>
<td>Petits calamars</td>
<td>100g</td>
<td>2.95</td>
</tr>
<tr>
<td>Moules</td>
<td>Litre</td>
<td>8.61</td>
</tr>
<tr>
<td>Soupe de poisson</td>
<td>Le bocal d’un litre</td>
<td>7.38</td>
</tr>
<tr>
<td>Langoustines</td>
<td>Les 100g</td>
<td>2.95</td>
</tr>
<tr>
<td>Palourdes</td>
<td>Les 100g</td>
<td>3.69</td>
</tr>
<tr>
<td>Carottes</td>
<td>Kg</td>
<td>2.95</td>
</tr>
<tr>
<td>Courgettes</td>
<td>Kg</td>
<td>6.15</td>
</tr>
<tr>
<td>Huile d’olive</td>
<td>Centilitre</td>
<td>0.12</td>
</tr>
<tr>
<td>Safran</td>
<td>La dose</td>
<td>5.41</td>
</tr>
<tr>
<td>Gousses d’ail</td>
<td>La gousse</td>
<td>0.62</td>
</tr>
<tr>
<td>Piment rouge</td>
<td>100g</td>
<td>0.98</td>
</tr>
<tr>
<td>Oeuf</td>
<td>Pièce</td>
<td>0.25</td>
</tr>
<tr>
<td>Pain de mie</td>
<td>100g</td>
<td>0.50</td>
</tr>
<tr>
<td>Matières</td>
<td>Unité</td>
<td>Quantité</td>
</tr>
<tr>
<td>----------------------</td>
<td>------------</td>
<td>----------</td>
</tr>
<tr>
<td>Congre</td>
<td>300 g</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Daurade</td>
<td>300 g</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Rascasse</td>
<td>300 g</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Petits calamars</td>
<td>200 g</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Moules</td>
<td>0,5 litre</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Soupe de poisson</td>
<td>1 litre</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Langoustines</td>
<td>400 g</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Palourdes</td>
<td>100 g</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Carottes</td>
<td>100 g</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Courgettes</td>
<td>100 g</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Huile d’olive</td>
<td>22 cl</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Safran</td>
<td>½ dose</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Gousses d’ail</td>
<td>3 gousses</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Piment rouge</td>
<td>50 g</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Oeuf</td>
<td>1 œuf</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Pain de mie</td>
<td>50 g</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

Coût matière
Assaisonnement 2%
Coût Matière total
Coût matière unitaire
Prix de vente H.T./pers Ratio de 33%
Prix de vente TTC / pers TVA 10%
PRIX A LA CARTE
COMMENTS :

1°) A la suite de cette étude, quelles suggestions feriez-vous à M. COSMAI Giuseppe, sachant qu'actuellement la bouillabaisse est proposée à la carte au prix de 55€/pers ?

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

2°) Peut-il se permettre de poursuivre la politique d'approvisionnement dans laquelle il s'est engagé depuis cette année ?

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………
DOSSIER 2  ANALYSE DES ÉCARTS SUR LE COÛT MATIÈRE

Le restaurant « Le Mas Candille » a reçu une réservation pour l’organisation d’une soirée « Bouillabaisse » d’un groupe de 80 personnes, pour le « date du CCF », au prix négocié de 53€ par personne.

VOTRE MISSION :
1°) Calculez l’écart global pour les trois ingrédients principaux (ANNEXE 3) à partir des sorties d’économat du « date du CCF » (ANNEXE 2).
2°) Décomposez cet écart global en écart sur quantité et en écart sur coût (ANNEXE 4°).
Commentez les résultats obtenus à M. COSMAI Giuseppe, le gérant.

ANNEXE 2

Le « date du CCF +2 jours après », les sorties d’économat indiquent les consommations suivantes pour la confection de la bouillabaisse du « date du CCF » pour 80 personnes :

<table>
<thead>
<tr>
<th>Ingrédient (Annexe 2)</th>
<th>Quantité</th>
<th>Poids (kg)</th>
<th>Coût total (€)</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Congre</td>
<td>7,2 kg</td>
<td>84,64</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Rascasse</td>
<td>6 kg</td>
<td>174,00</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Daurade</td>
<td>6,0 kg</td>
<td>150,00</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

ANNEXE 3 (à rendre avec la copie)

CALCUL DE L’ÉCART GLOBAL (sur 3 ingrédients)

<table>
<thead>
<tr>
<th>Ingrédient</th>
<th>Prévision selon fiche technique Annexe 1</th>
<th>Réalisation</th>
<th>Écart Global (*)</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td></td>
<td>Quantité</td>
<td>Prix Unitaire</td>
<td>Coût Total</td>
</tr>
<tr>
<td>CONGRE</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>RASCASSE</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>DAURADE</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>TOTAUX</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

(*) Indiquez le montant de l’écart et précisez sa nature :
D= Défavorable  F= Favorable
### ANALYSE DES ECARTS SUR 3 INGREDIENTS

<table>
<thead>
<tr>
<th>Ingrédients</th>
<th>ECART SUR QUANTITE</th>
<th>ECART SUR COÛT</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td></td>
<td>Différence sur quantités</td>
<td>Coût unitaire prévu</td>
</tr>
<tr>
<td>Congre</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Rascasse</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Daurade</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Totaux</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Commentaires :**

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………
LE CONTEXTE :

Monsieur COSMAI Giuseppe, le gérant, organise dans deux mois une soirée à thème sur l’Espagne.

Un chanteur de Flamenco viendra de Madrid pour assurer l’animation. Il souhaite que toutes ses salles soient remplies.

VOTRE MISSION :

Assurez la communication de l’événement en prévoyant quatre moyens possibles de diffuser l’information pour un coût restreint (Annexe 5).

ANNEXE 5 (à rendre avec la copie)

➔ CITEZ 4 MOYENS DE COMMUNICATION PERTINENTS POUR PROMOUVOIR L’ÉVÉNEMENT

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………
DOSSIER 4 LA RESPONSABILITÉ DANS L’ENTREPRISE

LE CONTEXTE

Monsieur COSMAI se pose un certain nombre de questions au sujet de sa responsabilité et de la protection de ses clients et des objets que ces derniers sont amenés à lui confier. Il met à votre disposition des articles du code civil au sujet de la responsabilité (Document 1) ainsi qu’un commentaire d’un spécialiste de droit, trouvé sur internet (Document 2).

VOTRE MISSION

Répondez aux questions de Monsieur COSMAI en complétant l’annexe 6

**Document 1** Extrait du Code Civil

**Article 1952**

« Les aubergistes et hôteliers répondent, comme dépositaires, des vêtements, bagages et objets divers apportés dans leur établissement par le voyageur qui loge chez eux ; le dépôt de ces sortes d’effets doit être regardé comme un dépôt nécessaire. »

**Article 1953**

« les aubergistes ou hôteliers sont responsables du vol ou du dommage de ces effets, soit que le vol ait été commis ou que le dommage ait été causé par leurs domestiques et préposés, ou par des étrangers allant et venant dans l’hôtel. 

Cette responsabilité est illimitée, nonobstant toute clause contraire, en cas de vol ou de détérioration des objets de toute nature déposés entre leurs mains ou qu’ils ont refusé de recevoir sans motif légitime. Dans tous les autres cas, les dommages et intérêts dus au voyageur sont, à l’exclusion de toute limitation conventionnelle inférieure, limités à l’équivalent de cent fois le prix de location du logement par journée, sauf lorsque le voyageur démontre que le préjudice qu’il a subi résulte d’une faute de celui qui l’héberge ou des personnes dont ce dernier doit répondre. »

**Article 1954**

« Les aubergistes ou hôteliers ne sont pas responsables des vols ou dommages qui arrivent par force majeure, ni de la perte qui résulte de la nature ou d’un vice de la chose, à charge de démontrer le fait qu’ils allèguent. 

Par dérogation aux dispositions de l’article 1953, les aubergistes ou hôteliers sont responsables des objets laissés dans les véhicules stationnés sur les lieux dont ils ont la jouissance privative à concurrence de cinquante fois le prix de location du logement par journée.

**Document 2** Benoît Florin, docteur en droit, [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

« Vérifiez auprès de votre assureur que votre garantie civile inclut bien celle du dépositaire, sans qu’elle soit limitée aux vestiaires avec contremarque pour les restaurateurs ou aux objets mis au coffre pour les hôteliers.

Vérifiez que le montant est suffisant, selon le standing de l’établissement. Prévenez aussi votre assureur de l’existence des garages ou de la mise à disposition de parking pour votre clientèle. »
ANNEXE 6 LA RESPONSABILITE DU CHEF D’ENTREPRISE

1° Si un vol a été commis dans l’un de mes gîtes, dans quel cas suis-je responsable ?

<table>
<thead>
<tr>
<th>CAS</th>
<th>Responsable oui ou non ?</th>
<th>Sur quelle base ? N° de l’article du code</th>
<th>Montant de l’indemnisation</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Le client a laissé la fenêtre ouverte.</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>La cliente m’a confié ses bijoux pour les mettre au coffre.</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>La foudre a endommagé l’ordinateur d’un client.</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Vol dans la chambre bien fermée.</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Vol dans le parking privé de l’hôtel.</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

2° Quelles sont les trois conditions qui engagent ma responsabilité civile ?

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

3° Que dois-je faire pour me protéger et protéger « Le Mas de Candille » ?

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………
Monsieur COSMAI G., votre tuteur, vous confie qu'il est insatisfait d'un membre du personnel qu'il emploie depuis 3 années consécutives.
Avant de recourir à une procédure de licenciement parfois longue et coûteuse, il vous communique un article de presse (document 1) concernant l’assouplissement des mesures de licenciement, qu'il vous demande d’analyser en répondant aux questions (annexe 7).

**Document 1 Rupture conventionnelle, à quelles conditions ?**

Parce qu’elle est facile à mettre en œuvre, la rupture conventionnelle du contrat de travail peut apparaître comme la solution la plus simple pour quitter son emploi en cas de désaccord. Mais qu'elle soit choisie ou non, mieux vaut prendre quelques précautions.

**Qui peut faire la demande ?** La démarche peut être initiée à votre demande, ou à celle de votre employeur. Cela n’influence en rien les modalités de séparation, et la convention ne fait pas référence à la personne qui a proposé la démarche.

**Puis-je refuser ?** Vous êtes totalement libre de refuser une rupture conventionnelle à tout moment de la procédure — tout comme votre employeur si c’est vous qui faites la demande. Votre refus n’a pas besoin d’être motivé. Et votre entreprise ne peut en aucun cas vous sanctionner pour avoir décliné sa proposition.

**Y-a-t-il une procédure à respecter ?** La loi n'impose aucune forme particulière concernant le déroulement de l’entretien, le mode de convocation, le délai de prévenance…. Si un entretien entre les deux parties est bien évidemment indispensable, rien ne vous empêche de revoir votre employeur à plusieurs reprises afin d’établir et signer la convention de rupture. En pratique c’est souvent le cas.

**Que dit la convention ?** Elle prévoit notamment la date de rupture du contrat de travail, au plus tôt au lendemain du jour de son homologation (un préavis peut être prévu), le montant de l'indemnité spécifique de rupture conventionnelle. Votre employeur doit vous remettre un exemplaire du document. À défaut, vous pourriez obtenir l’annulation de la rupture conventionnelle, et percevoir les indemnités pour cause de licenciement sans cause réelle et sérieuse.

**Puis-je me rétracter ?** La loi impose un délai de réflexion entre la signature de la convention et sa transmission à la direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l’emploi (Directe). Appelé « droit de rétractation », il dure 15 jours calendaires (tous les jours de la semaine sont comptabilisés) à partir du lendemain de la signature de la convention et vous permet de revenir sur votre décision sans devoir d’explications à votre employeur. Vous devez alors lui adresser une lettre recommandée avec AR ou lui remettre en main propre contre décharge mentionnant la date de remise.

**A quoi ai-je droit ?** La rupture conventionnelle est avantageuse au plan financier. Vous bénéficiez d’une indemnité de rupture au moins égale à celle versée en cas de licenciement (20% du salaire mensuel de référence par année d’ancienneté). Au delà de 10 ans d’ancienneté, s’ajouteront 2/15e de mois par année, soit en tout 33% du salaire. Un conseil : relisez votre convention collective qui prévoit peut-être un calcul plus avantageux. Autre avantage, les sommes perçues seront exonérées d’impôts et de cotisations sociales, jusqu’à un plafond de 72744 €. Vous toucherez également les congés payés non pris, et le mois en cours. De plus, vous pouvez percevoir les allocations chômage versées par Pôle emploi. Ce ne serait pas le cas après une démission.

…/…
Puis-je négocier une rallonge ? Si votre employeur est à l’initiative de la rupture, profitez-en pour obtenir une rallonge au montant légal. Vous pouvez aussi négocier une disposition particulière comme, par exemple, être libéré d’une clause de non concurrence. Si vous envisagez de suivre une formation dans le cadre du DIF (Droit individuel de formation), indiquez noir sur blanc dans la convention que vous souhaitez bénéficier de vos droits acquis. Si vous êtes à l’origine de la demande, votre marge de manœuvre est évidemment plus limitée.

Par Laurence Vigneron et Didier Rosière, le 12 novembre 2013

<table>
<thead>
<tr>
<th>ANNEXE 7 (à rendre avec la copie)</th>
</tr>
</thead>
</table>

1. Proposez une définition de la rupture conventionnelle du contrat de travail

2. Un écrit est-il obligatoire entre les deux parties ?

3. En quoi la procédure de licenciement est-elle simplifiée ?

4. Quels sont les intérêts de recourir à ce mode de licenciement ?
   - Pour l’employeur ?
   - Pour le salarié ?