

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

Éléments de corrigé

Hôtel Restaurant : Les Glycines

CAP	BEP
/ 8	/ 8
	/ 10
/ 6	/ 6
/ 6	/ 6
	/ 10
Sur 20 points	Sur 40 points

DOSSIER N° 1

DOSSIER 1

DOCUMENT 1

Document à rendre avec la copie

(8 points – 2 par erreur)

Désignation : huile Unité d'achat : litre
 Évaluation : Premier entré, Premier sorti Lieu de rangement : Économat
 Stock minimal : 10 L Stock maximal : 40 L Stock d'alerte : 20 L

DATE	ENTRÉE			SORTIE			STOCK		
	Q	P.U	V	Q	P.U	V	Q	P.U	V
15/06	21	5,00	105,00				21	5,00	105,00
16/06	10	5,2	52,00				21 10	5,00 5,20	105,00 52,00
19/06				15	5,00	75,00	6 10	5,00 5,20	30,00 52,00
25/06				6 1	5,00 5,20	30,00 5,20	9	5,20	46,80
27/06	11	5,10	56,10				9 11	5,20 5,10	46,80 56,10
30/06				8	5,20	41,60	1 11	5,20 5,10	5,20 56,10

Q : quantités. P.U : prix unitaire. V : valeurs.

GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II - Session 2001

BEP Hôtellerie-Restaurant Option Cuisine-Restaurant-Hébergement
 CAP cuisine – Restaurant – Hébergement

EP 3

Durée : BEP 1 h
 CAP 0h30

CORRIGÉ

1/4

1. Déterminer l'écart entre les prévisions et les réalisations concernant : (4 points)

POSTE	RÉALISATIONS – PRÉVISIONS
La production vendue (1 point)	✍ ...1 600 000 – 1 580 000 = 20 000
Les consommations de denrées (1 point)	✍ ...852 000 – 610 000 = 242 000
Les charges de personnel (1 point)	✍ ...600 000 – 600 000 = 0
Le résultat(1 point)	✍ ...- 58 000 - 165 000 = - 223 000

1. Préciser le poste qui explique en grande partie la variation du résultat (passage d'un bénéfice à une perte).

✍ Forte augmentation des consommations de denrées (+ 242 000 F) (2 points)

2. Donner une des raisons pour lesquelles l'entreprise a intérêt à amortir son matériel.

✍ Toute réponse cohérente doit être acceptée. (2 points)

- Prévoir le remplacement d'une immobilisation.
- Répartir le coût d'acquisition sur la durée de vie de l'immobilisation.
- Réduire le résultat imposable.

3. Préciser de quoi sont composées les charges de personnel.(2 points : 1 point par composante).

✍ Salaires + charges sociales. (Accepter au minimum ces 2 termes)

DOSSIER N° 3**DOSSIER 3****DOCUMENT 3****Document à rendre avec la copie**

Toute réponse cohérente doit être acceptée même si le texte n'y fait pas explicitement référence. (attentes non présentées dans l'annexe).

(1 point par réponse soit 6 points au total)

Nouvelles attentes du consommateur	Mesures correspondantes à mettre en place
sensible au prix	prix serrés
client zappeur	Formules variées, carte modifiée régulièrement
importance du temps du repas	Formule rapide
déstructuration du mode de consommation vers plus de grignotage	Menus avec 2 composantes (entrée + plat ou plat + dessert)
besoin de sécurité	Sécurité sanitaire en particulier
besoin de reconnaissance	Personnalisation du service

DOSSIER N° 4**DOSSIER 4****DOCUMENT 4****Document à rendre avec la copie**

1. Indiquer l'avantage en nature auquel le salarié d'un restaurant a droit lorsqu'il travaille plus de 5 heures par jour.

✍Repas du personnel, 2 repas par jour **(1 point)**.....

2. Préciser les règles concernant les taux horaires applicables aux heures supplémentaires. **(2 points)**

✍125 % du taux de salaire horaire pour chacune des 8 premières...**(1 point)**.....

✍150% du taux de salaire horaire pour les suivantes.....**(1 point)**.....

3. Citer deux cotisations dues par le salarié.**(1 point)**

CSG, RDS, assurance maladie.....**(0,5 point par réponse)**

GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II - Session 2001

BEP Hôtellerie-Restauration Option Cuisine-Restaurant-Hébergement
CAP cuisine - Restaurant - Hébergement

EP 3

Durée : BEP 1 h
CAP 0h30

CORRIGÉ

3 / 4

4. Préciser le nom du montant obtenu sur un bulletin de salaire, après avoir retranché du montant brut, les cotisations salariales. **(1 point)**

✍ Salaire net

5. Indiquer la juridiction compétente dans le cadre d'un conflit individuel du travail.

✍Conseil de prud'hommes..... **(1 point)**.....

DOSSIER N° 5

DOSSIER 5

DOCUMENT 6

Document à rendre avec la copie
--

1. Indiquer les principaux domaines d'intervention du conseil général.

✍ ...Affaires économiques, scolaires et sportives, affaires financières, affaires culturelles et sociales, travaux publics et transports... **(1 point par réponse soit 4 points au total)**

2. Préciser les fonctions du président du conseil général.

- ✍
- Exécutif du département ,
 - Présidence des débats du conseil général, préparation et exécution des décisions du conseil général,
 - Elaboration et gestion du budget du département

(1 point par réponse soit 3 points au total)

3. Citer 2 impôts ou taxes qui permettent de financer les dépenses du département. **(1,5 point par réponse soit 3 points au total)**

✍ Taxe d'habitation, droit de mutation, taxes sur le foncier, taxe sur l'électricité.....

GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II - Session 2001				
---	--	--	--	--

BEP Hôtellerie-Restauration Option Cuisine-Restaurant-Hébergement	EP 3	Durée : BEP 1 h CAP 0h30	CORRIGÉ	4 /4
CAP cuisine – Restaurant – Hébergement				