

# 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)**

<b>Nouvelles attentes du consommateur</b>	<b>Mesures correspondantes à mettre en place</b>
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)**.....

<b>DOSSIER N° 5</b>
---------------------

<b>DOSSIER 5</b>
------------------

<b>DOCUMENT 6</b>
-------------------

<b>Document à rendre avec la copie</b>
--

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.....

<b>GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II - Session 2001</b>			
---	--	--	--

<b>BEP Hôtellerie-Restaurant Option Cuisine-Restaurant-Hébergement</b>
<b>CAP cuisine – Restaurant – Hébergement</b>

<b>EP 3</b>
-------------

<b>Durée : BEP 1 h</b>
<b>CAP 0h30</b>

<b>CORRIGÉ</b>
----------------

<b>4 / 4</b>
--------------