

CORRECTION

SITUATION PROFESSIONNELLE

Vous êtes employé dans un établissement hôtelier « Les Ducs de Bourgogne » situé en Bourgogne:

82 rue du commerce
21200 BEAUNE.

L'établissement « Les Ducs de Bourgogne », EURL, au capital de 100 000 euros, dont Mr Chapelin est le gérant, est immatriculé sous le numéro RCS : Beaune B 453 502 172.

Tél : 03 80 24 56 78 Fax : 03 80 24 56 00 e-mail : www.duc-bourg.com

Code NAF (APE) : 5610 A

SIREN : 453 502 172

Chiffre d'affaires annuel :

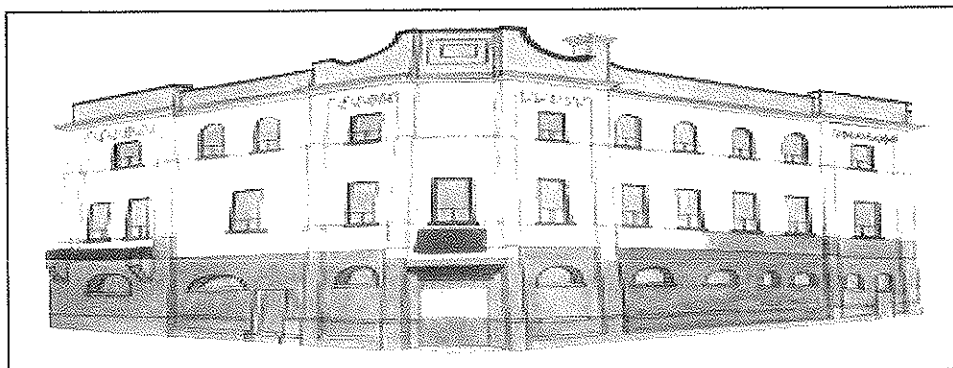
Vous êtes à l'essai comme commis polyvalent (commis de niveau 1, échelon 1) dans cette entreprise hôtelière, qui propose à sa clientèle :

- _ un Bar « Les Hospices »**
- _ un Bar à vin « Le Bouchon Bourguignon »**
- _ un restaurant gastronomique de 60 couverts, « L'Escargot d'Or »**
- _ une restauration type Brasserie « Le Cluny »**
- _ un hôtel de 100 chambres, catégorie 3 étoiles.**

Il y a 60 salariés à temps complet.

Si votre période d'essai est positive, un CDI est à la clef et vos fonctions vous mèneront à :

- _ travailler au Bar et dans les divers restaurants du complexe hôtelier,**
- _ assister le responsable de l'économat ½ journée par semaine pour gérer les stocks de marchandises (commande des fromages, rangement de la cave à vin...).**



BEP Restauration :		SESSION 2013	
Option : « commercialisation et service en restauration »			
Epreuve EP1	Durée : 1H	Coeff. 2	Page 1 / 1

1. Le secteur de la restauration

Mr Chapelin vous demande de répondre à quelques questions concernant le secteur de la restauration

11. compléter la fiche d'identité de son établissement hôtelier *5/5*

FICHE D'IDENTITE

Raison sociale	Les Ducs de Bourgogne <i>0,5</i>		
Siège social	82 rue du commerce 21200 BEAUNE <i>0,5</i>		
Numéro d'immatriculation au registre du commerce et des sociétés	Beaune B 453 502 172 <i>0,5</i>		
Statut juridique	EURL : Entreprise Unipersonnelle à Responsabilité Limitée <i>1</i>		
Capital	100 000 euros <i>0,5</i>		
origine des capitaux	Publique <input type="checkbox"/>	privé <input checked="" type="checkbox"/> <i>0,5</i>	
Activité	Commerciale <input type="checkbox"/> Services <input checked="" type="checkbox"/>	industrielle <input type="checkbox"/> artisanale <input type="checkbox"/>	<i>0,5</i>
Secteur économique	Secteur tertiaire car activité de services <i>0,5</i>		
Taille selon l'effectif	Moyenne entreprise <i>0,5</i>		
secteur	Marchand <input checked="" type="checkbox"/>	non marchand <input type="checkbox"/> <i>0,5</i>	

12. Donner le nom de deux autres statuts juridiques
Entreprise individuelle, EURL, SARL ou SA

BEP Restauration :	SESSION 2013		
Option : « commercialisation et service en restauration »			
Epreuve EP1	Durée : 1H	Coeff. 2	Page 2 / 2

13. Expliquez les termes suivants :

- capital : Somme d'argent versée par le ou les propriétaires à la création de l'entreprise
- chiffre d'affaires : Montant des ventes

14.. Quels sont les deux principaux types de restauration hors domicile ?

- La restauration commerciale
- La restauration collective

2. L'environnement juridique :

La période d'essai, ainsi que sa durée, devra obligatoirement être prévue dans le contrat de travail ou la lettre d'embauche.

La durée de la période d'essai est de:

- cadres supérieurs : accord de gré à gré ;
- cadres : 3 mois pouvant être renouvelée une fois ;
- agents de maîtrise : 2 mois pouvant être renouvelée une fois ;
- autres salariés : 1 mois pouvant être renouvelée une fois. Le renouvellement n'est pas applicable aux salariés de niveau 1, échelon 1.

Extrait de la convention collective des cafés, hôtels, restaurants

Vous venez de signer votre contrat de travail et pour l'instant vous êtes à l'essai.

A partir de vos connaissances et du document ci-dessus, répondez aux questions suivantes :

31. Le document ci-dessus est extrait de la convention collective, définissez le terme : **convention collective**

Une convention collective est un accord entre organisations patronales et syndicats de salariés, qui définit les conditions de travail et les garanties sociales des salariés d'une branche d'activité

32. Qu'elle est la durée de votre période d'essai ?

1 mois non renouvelable

33. A quoi sert-elle ?

L'employeur peut voir si le salarié convient pour le poste et le salarié peut se rendre compte si le travail lui convient.

34. Définissez le délai de prévenance lié à la période d'essai

Il s'agit du délai entre l'annonce du départ du salarié, durant la période d'essai, et le départ effectif de celui-ci.

35. Quel type de contrat de travail avez vous signé ?

Un CDI : contrat à Durée Indéterminée

36. Indiquez deux autres contrats de travail

- CDD : Contrat à Durée Déterminée
- Contrat d'extra, contrat saisonnier

BEP Restauration :		SESSION 2013	
Option : « commercialisation et service en restauration »			
Epreuve EP1	Durée : 1H	Coeff. 2	Page 3 / 3

37. Quels sont les contrats adaptés à ces situations ? Complétez le tableau ci-dessous.

Situation	Contrat adapté	Justification
Le recrutement d'un serveur pour la soirée de la chandeleur.	Contrat d'extra	Accroissement temporaire et ponctuelle d'activité
Un commis est absent pour maladie durant trois semaines. Il faut le remplacer.	CDD classique	Remplacement d'un salarié absent
Embauche d'un animateur pour les soirées à thèmes au bar à vin « Le Bouchon Bourguignon » fonctionnant toute l'année.	CDI	Emploi permanent
Recours à un cuisinier pour « Le Cluny » durant l'été	Contrat saisonnier	Accroissement d'activité sur une saison

3. L'approvisionnement

Mr Chapelin vous demande de prendre en charge l'achat de serviettes. Il vous a laissé des instructions.

Document 8. Commande de serviettes.

Le 25/01/N

Merci de commander des serviettes. Prends un modèle Vichy de couleur rouge. La taille idéale est de 30 × 30 cm. Un stock de 5 000 serviettes est nécessaire pour démarrer.

Je vous fais confiance pour trouver la meilleure offre.

Attention aussi au délai, car il nous les faut dans une semaine.


Mr Chapelin

BEP Restauration :		SESSION 2013	
Option : « commercialisation et service en restauration »			
Epreuve EP1	Durée :1H	Coeff. 2	Page4/ 4

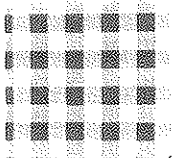
Vous avez trouvé les fournisseurs potentiels ci-dessous.

Document 9. Offre n° 1

Serviette Papier.fr
 215 Allée du verdon
 26300 BOURG DE PEAGE
 Tél : 04 75 45 56 65
 Fax : 04 75 71 66 82
 serviette.papier@sp.fr



Frais de port
 9.50 €
 par expédition



Serviette ouate 30 x 30 cm vichy rouge
 Référence : 103001-S
 Prix : 2,02 € HT le paquet de 200
 Payable par chèque à la commande

Document 10. Offre n° 2

VEGA SARL-Aéroparc – 4 rue Icare – 67960 Entzheim
 Téléphone : 08 21 23 03 23 – courriel : service@vega-fr.com



Serviettes ouate à carreaux
 Référence : 51027i1
 Couleur : rouge
 30 x 30 cm
 Paquet de 100 au prix unitaire
 hors taxes de 1,99 €

 Livraison 24/48h
 Frais de livraison : 11,90 € HT
 Gratuit dès 299 € HT

 Paiement par chèque
 à la commande

6 31. Comparez les deux offres (documents 9 et 10) en complétant le tableau ci-dessous.

Nom du fournisseur	% Serviette Papier.fr	Vega SARL
Article, coloris et référence	% Serviette ouate 30 x 30 cm Vichy rouge – réf. 103001-S	Serviettes ouate à carreaux – rouge – réf. 51027i1
Quantité par lot	200	100
Prix du lot	2,02 €	1,99 €
Nombre de lots à commander	25	50
Coût total des articles	50,50 €	99,50 €
Montant des autres frais	9,50 €	11,90 €
Montant total	60 €	111,40 €

BEP Restauration :		SESSION 2013	
Option : « commercialisation et service en restauration »			
Epreuve EP1	Durée :1H	Coeff. 2	Page5/ 5

je choisis Serviette Papier.fr car il est le moins cher (les autres éléments sont similaires chez les deux fournisseurs).

Les Ducs de Bourgogne
82 rue du commerce
21200 BEAUNE

Serviette Papier.fr
215 allée du Verdon
26300 BOURG-DE-PÉAGE

Du 25 janvier

Réf.	Désignation	Unité	Quantité	Prix HT	Montant HT
103001-S	Serviette ouate 30 × 30 cm Vichy rouge	Paquet de 200	25	2,02 €	50,50 €

Livraison :
Coût du transport : 9,50 €
Date de livraison prévue : 27 janvier

Conditions de paiement :
par chèque à la commande

Signature :
Les Ducs de Bourgogne

Une semaine après votre commande, vous n'avez pas reçu les serviettes commandées. Vous décidez de contacter le fournisseur pour demander une livraison très rapide.

34. Rédigez le courriel de réclamation.

Sans titre - Message (HTML)

Message Insertion Options Format du texte Compléments

Calibri (C) 11

Coller Presse-papiers Texte simple

Carte de visite Calendrier Signature

Carnet d'adresses Vérifier les noms Joindre un fichier Joindre l'élément Inclure

Assurer un suivi Option Orthographe Vérification

De... Votre restaurant

A... serviette.papier@sp.fr

CC...

Objet : Notre commande n° 003 du 25/01

Bonjour madame, monsieur,

À ce jour, nous n'avons pas réceptionné la marchandise relative à la commande mentionnée en objet. Vous indiquez pourtant une expédition sous 48 h dans votre offre. Nous vous demandons par conséquent de faire le nécessaire pour que cette marchandise nous parvienne sous 24 heures, car nous en avons absolument besoin.

Cordialement,
Les Ducs de Bourgogne

Vous avez finalement reçu les serviettes ainsi que des nappes blanches commandées il y a quinze jours.

35. Mr Chapelin vous demande de compléter la fiche de stock ci-dessous.

Désignation : Nappe blanche Unité : paquet de 100 Méthode : CMUP fin de mois								Référence : NCB01		
Dates	Libelles	Entrées			Sorties			Stock		
		Qtés	PU	Total	Qtés	PU	Total	Qtés	PU	Total
1-01	Stock	12	5.2	62.4				12	5.2	62.4
5-01	sorties				8	5.33	42.64	4	5.33	19.76
10-01	entrées	20	5.3	106				24	5.33	125.76
18-01	sorties				15	5.33	79.95	9	5.33	45.81
20-01	entrées	30	5.4	162				39	5.33	207.81
30-01	sorties				25	5.33	133.25	14	5.33	74.56
	totaux	62	5.33	330.4						

Calcul du CMUP : $330/62 = 5.33\text{€}$

BEP Restauration :		SESSION 2013	
Option : « commercialisation et service en restauration »			
Epreuve EP1	Durée :1H	Coeff. 2	Page 7/ 7