

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 site web : [www.duc-bourg.com](http://www.duc-bourg.com)

Code NAF (APE) : 5610 A SIREN : 453 502 172

Chiffre d'affaires annuel : 1 250 000 €

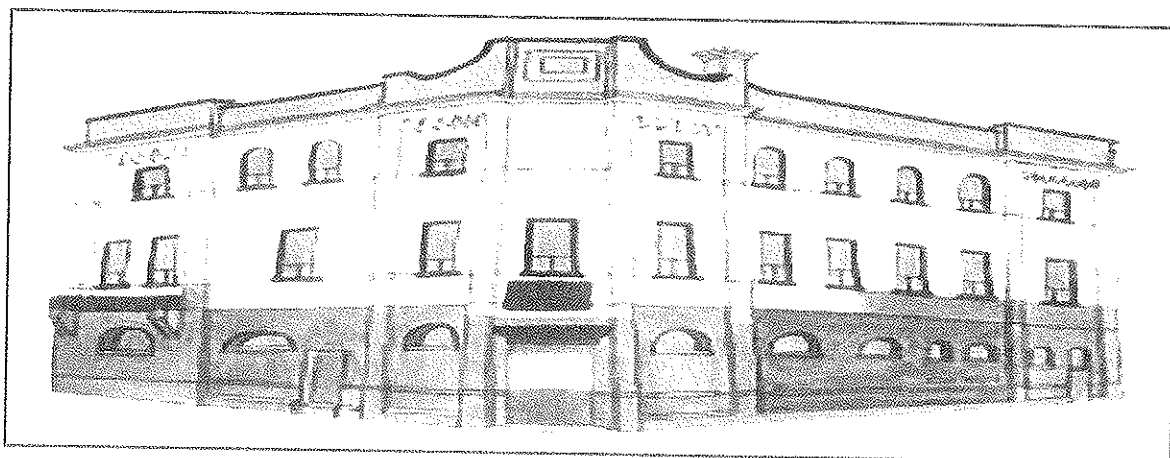
Vous êtes à l'essai comme commis polyvalent (commis de niveau 1, échelon 1) dans cette entreprise hôtelière, qui propose à sa clientèle :

- \_ 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 : « cuisine »		Durée :3H	Coeff. 6	Page1/ 1
Epreuve EP1 : Technologie professionnelle				
Gestion appliquée				
Sciences appliquée				

## 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 site web : [www.duc-bourg.com](http://www.duc-bourg.com)**

**Code NAF (APE) : 5610 A SIREN : 453 502 172**

**Chiffre d'affaires annuel : 1 250 000 €**

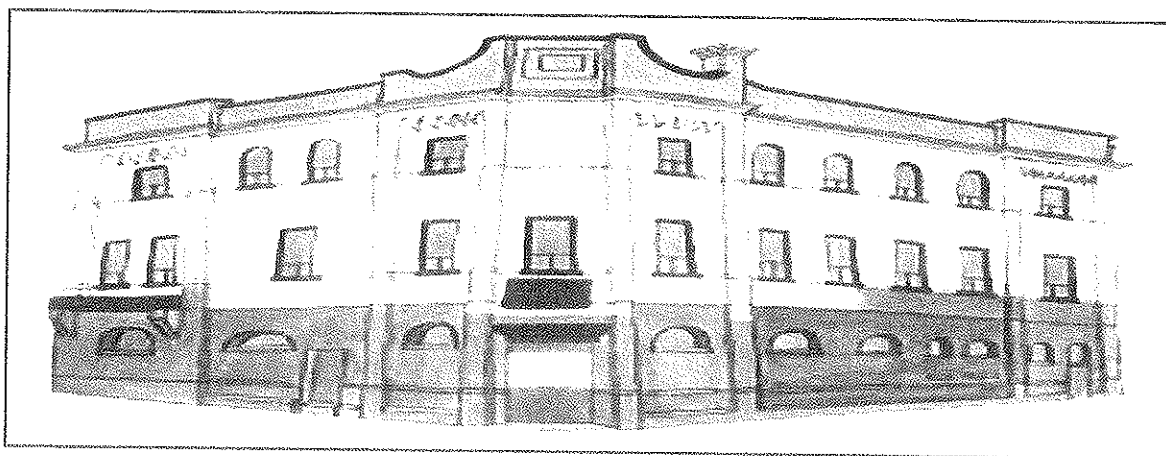
**Vous êtes à l'essai comme commis polyvalent (commis de niveau 1, échelon 1) dans cette entreprise hôtelière, qui propose à sa clientèle :**

- \_ 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 : Technologie professionnelle		Durée :3H	Coeff. 6	Page1/ 1
Gestion appliquée				
Sciences appliquée				

## GESTION APPLIQUEE

### 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

##### FICHE D'IDENTITE

Raison sociale	
Siège social	
Numéro d'immatriculation au registre du commerce et des sociétés	
Statut juridique	
Capital	
origine des capitaux	Publique <input type="checkbox"/> privé <input type="checkbox"/>
Activité	Commerciale <input type="checkbox"/> industrielle <input type="checkbox"/> Services <input type="checkbox"/> artisanale <input type="checkbox"/>
Secteur économique	
Taille selon l'effectif	
secteur	Marchand <input type="checkbox"/> non marchand <input type="checkbox"/>

#### 12. Donner le nom de deux autres statuts juridiques

BEP Restauration :		SESSION 2013		
Option : « cuisine »		Durée :1H	Coeff. 2	Page1/ 6
Epreuve EP1 : Sous épreuve E21 : gestion appliquée				

**13. Expliquez les termes suivants :**

- capital :
- chiffre d'affaires :

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

**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 /a 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**

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

**33. A quoi sert-elle ?**

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

BEP Restauration :		SESSION 2013		
Option : « cuisine »				
Epreuve EP1 :	Sous épreuve E21 : gestion appliquée	Durée :1H	Coeff. 2	Page2/ 6

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

36. Indiquez deux autres contrats de travail

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.		
Un commis est absent pour maladie durant trois semaines. Il faut le remplacer.		
Embauche d'un animateur pour les soirées à thèmes au bar à vin « Le Bouchon Bourguignon » fonctionnant toute l'année.		
Recours à un cuisinier supplémentaire au restaurant « Le Cluny » pour cet été		

### 3. L'approvisionnement

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

#### Document 3.1. 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 x 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 : « cuisine »				
Epreuve EP1 :	Sous épreuve E21 : gestion appliquée	Durée : 1H	Coeff. 2	Page 3 / 6

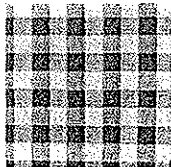
Vous avez trouvé les fournisseurs potentiels ci-dessous.

**Document 3.2. 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

  
 Collis expédié  
 en 48h





**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 3.3. Offre n° 2**

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

  
 Livraison 24/48h

**Serviettes ouate à carreaux**  
 Référence : 5102711  
 Couleur : rouge  
 30 x 30 cm  
 Paquet de 100 au prix unitaire  
 hors taxes de 1,99 €



Frais de livraison : 11,90 € HT  
 Gratuit dès 299 € HT

  
 Paiement par chèque  
 à la commande

**31. Comparez les deux offres (documents 3.2 et 3.3) en complétant le tableau ci-dessous.**

Nom du fournisseur		
Article, coloris et référence		
Quantité par lot		
Prix du lot		
Nombre de lots à commander		
Coût total des articles		
Montant des autres frais		
Montant total		

BEP Restauration :		SESSION 2013		
Option : « cuisine »				
Epreuve EP1 :	Sous épreuve E21 : gestion appliquée	Durée : 1H	Coeff. 2	Page 4 / 6

32. Quel fournisseur allez-vous choisir ? Justifiez votre réponse.

33. Complétez le bon de commande n° 003.

COMMANDE N°

Du

Réf.	Désignation	Unité	Quantité	Prix HT	Montant HT

Livraison :

Coût du transport :

Date de livraison prévue :

Conditions de paiement :

Signature :

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.

BEP Restauration :		SESSION 2013		
Option : « cuisine »			Durée : 1H	Coeff. 2
Epreuve EP1 :	Sous épreuve E21 : gestion appliquée		Page 5/ 6	

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								Référence : NCB01		
Unité : paquet de 100										
Méthode : CMUP fin de mois										
Dates	Libelles	Entrées			Sorties			Stock		
		Qtés	PU	Total	Qtés	PU	Total	Qtés	PU	Total
1-01	Stock							12	5.2	62.4
5-01	sorties				8					
10-01	entrées	20	5.3							
18-01	sorties				15					
20-01	entrées	30	5.4							
30-01	sorties				25					
	totaux									

Calcul du CMUP :

BEP Restauration :			SESSION 2013		
Option : « cuisine »					
Epreuve EP1 : Sous épreuve E21 : gestion appliquée			Durée :1H	Coeff. 2	Page6/ 6