

SESSION 2012

**CAPLP
CONCOURS EXTERNE
ET CAFEP**

Section : HÔTELLERIE – RESTAURATION

**Options : - ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE
- SERVICE ET COMMERCIALISATION**

**ÉPREUVE D'ÉTUDE ÉCONOMIQUE, JURIDIQUE ET DE
MANAGEMENT DES ENTREPRISES
D'HÔTELLERIE ET DE RESTAURATION**

Durée : 5 heures

Calculatrice électronique de poche - y compris calculatrice programmable, alphanumérique ou à écran graphique – à fonctionnement autonome, non imprimante, autorisée conformément à la circulaire n° 99-186 du 16 novembre 1999.

L'usage de tout ouvrage de référence, de tout dictionnaire et de tout autre matériel électronique est rigoureusement interdit.

Dans le cas où un(e) candidat(e) repère ce qui lui semble être une erreur d'énoncé, il (elle) le signale très lisiblement sur sa copie, propose la correction et poursuit l'épreuve en conséquence.

De même, si cela vous conduit à formuler une ou plusieurs hypothèses, il vous est demandé de la (ou les) mentionner explicitement.

NB : Hormis l'en-tête détachable, la copie que vous rendrez ne devra, conformément au principe d'anonymat, comporter aucun signe distinctif, tel que nom, signature, origine, etc. Si le travail qui vous est demandé comporte notamment la rédaction d'un projet ou d'une note, vous devrez impérativement vous abstenir de signer ou de l'identifier.

Tournez la page S.V.P.

A

SOMMAIRE

Le sujet comporte 14 pages numérotées de 1/14 à 14/14.

L'énoncé est composé de 5 dossiers indépendants qu'il est préférable de traiter dans l'ordre indiqué.

Contenu de l'étude de cas		Pages
Dossier 1	Environnement touristique de Limoges	3
Dossier 2	Étude prévisionnelle sur la contribution d'un nouveau projet	4
Dossier 3	Attentes de la clientèle et communication	4
Dossier 4	Choix des plats de la carte forfait « gastronomie et porcelaine »	5
Dossier 5	Démission d'un salarié	5

Annexes à consulter		
Annexe 1	Descriptif de l'hôtel restaurant	6
Annexe 2	Tourisme à Limoges « www.tourismelimoges.com et www.ville-limoges.fr »	6 et 7
Annexe 3	Renseignements sur le forfait proposé par Mme Martel	8
Annexe 4	Indicateurs de la profession et répartition des charges généralement pratiquée	9
Annexe 5	Résultats d'un questionnaire	10
Annexe 6	Extrait de la carte	10
Annexe 7	« Démission » et « Comment démissionner ? » site Internet http://vosdroits.service-public.fr » 2009	11 et 12
Annexe 8	« Extrait de la Convention Collective Nationale des Hôtels, Cafés, Restaurants. » site Internet « http://www.lhotellerie-restauration.fr »	13
Annexe 9	« Délai de carence et indemnités de chômage » sites Internet « http://www.lhotellerie-restauration.fr » et « http://droit-finances » 11 février 2009	13
Annexe à compléter et à rendre avec la copie		
Annexe A	Tableau de classement des marges et des popularités	14

LE VIEUX PONT

La famille COUQUET est propriétaire de l'hôtel-restaurant « Le Vieux Pont » classé deux étoiles. L'établissement est situé au bord de la Vienne à Limoges, préfecture de la Région du Limousin, synonyme de verdure, mais surtout capitale de la porcelaine (**annexe 1**).

À 10 minutes du centre ville, son accès est simple. Cet établissement est doté de 80 chambres et de 2 salles de restaurant, l'une de 50 couverts au maximum, l'autre de 180 couverts qui permet également d'accueillir des séminaires.

La cuisine du restaurant est reconnue pour son niveau gastronomique et réputée pour ses spécialités axées sur l'utilisation de la viande limousine, en particulier « le veau élevé sous la mère » (ou veau de lait).

En semaine, la clientèle est diversifiée, avec une grande proportion de clientèle affaires. Le week-end, la fréquentation est essentiellement locale au restaurant et le taux d'occupation de l'hôtel n'est que de 30 %.

Dans le but de relancer la fréquentation le week-end, Mme MARTEL, gérante, souhaite recenser les atouts de la ville de Limoges, afin de pouvoir mettre en place de nouveaux forfaits clientèle dont on déterminera le seuil de rentabilité prévisionnel. La démission de son chef de partie lui pose également quelques problèmes juridiques.

La famille COUQUET, les propriétaires, et Mme MARTEL, la gérante, vous demandent de les aider dans la gestion de leur entreprise pour pouvoir réaliser ce projet.

Dossier 1 - Environnement touristique de Limoges

Limoges est mondialement connue pour son savoir-faire en porcelaine, mais cette ville en plein essor présente de nombreux autres atouts. Mme MARTEL souhaite recenser les éléments constitutifs de son environnement pour connaître les atouts à mettre en avant lors de la future création de forfaits week-ends (**annexe 2**).

Travail à faire :

- 1.1 **Citer** les organismes institutionnels chargés de promouvoir Limoges et sa région en précisant le rôle de chacun d'eux.
- 1.2 **Présenter** de façon détaillée et structurée les ressources touristiques de la ville de Limoges.
- 1.3 **Détailler** dans une note, destinée à Mme MARTEL, une action concrète de partenariat au niveau local, à laquelle « le Vieux Pont » pourrait participer.

DOSSIER 2 – Étude prévisionnelle sur la contribution d'un nouveau projet

Le taux d'occupation de l'hôtel pendant les week-ends n'est que de 30 %. Depuis 8 mois, Mme MARTEL s'est engagée dans une démarche visant à l'accroître. Après avoir testé quelques pistes qui n'ont pas permis d'atteindre le résultat escompté, elle a décidé de concevoir une formule « forfait week-end ».

Le projet consiste à associer la gastronomie limousine, en particulier le « veau de lait », avec une activité ou un thème fortement lié à la région. Parmi les thèmes envisagés, celui qu'elle souhaite privilégier, dans un premier temps, s'intitule « gastronomie et porcelaine en Limousin ».

Cependant, Mme MARTEL ne veut pas se lancer dans ce type d'opérations commerciales sans en apprécier la contribution à son activité, par rapport au nombre de participants,.

L'établissement a déjà obtenu l'immatriculation unique au registre des opérateurs de voyages auprès d'Atout France.

Elle vous remet donc les informations qui sont en sa possession en **annexes 3 et 4** et vous demande de mener une étude du projet en appliquant les indicateurs les plus bas de la profession sur le prix du forfait.

Travail à faire :

- 2.1 **Présenter** le calcul du seuil de rentabilité, dans l'hypothèse d'un remplissage maximum du bus, après avoir réparti les charges en variables et fixes.
- 2.2 **Analyser** les résultats obtenus et conclure sur la viabilité du projet.
- 2.3 **Donner** votre avis sur la composition du forfait « gastronomie et porcelaine en Limousin ».

DOSSIER 3 – Attentes de la clientèle et communication

Mme MARTEL pense fixer le prix de son forfait à 195 €. Correspond-il aux attentes de la clientèle ? Une enquête a été réalisée pour déterminer le prix psychologique ou d'acceptabilité (**annexe 5**).

Travail à faire :

- 3.1 **Identifier** le principal segment de clientèle ciblé par le forfait week-end « gastronomie et porcelaine » et justifier votre choix en structurant votre réponse.
- 3.2 **Déterminer** le prix psychologique et présenter ses limites en matière de fixation des prix.
- 3.3 **Expliciter** la décision à prendre.

Mme MARTEL pense que le site Internet de l'établissement est un bon moyen d'atteindre l'objectif de fréquentation le week-end et de promouvoir le forfait et son prix. Cependant, le site n'est pas actualisé depuis quelque temps.

- 3.4 **Préciser** à Mme MARTEL les avantages du recours à un site Internet et présenter schématiquement la nouvelle structure et le nom des différentes parties composant la page d'accueil du site.
- 3.5 **Présenter** de façon argumentée d'autres actions de communication permettant de valoriser le forfait week-end « gastronomie et porcelaine ».

DOSSIER 4 – Choix des plats de la carte forfait « gastronomie et porcelaine »

Dans le cadre du forfait week-end, Mme MARTEL souhaite proposer une offre de plats remportant les suffrages des clients. Sur la carte actuelle de l'établissement, elle décide de faire le bilan du mois précédent pour la gamme des viandes – « veau de lait ». Elle vous fournit toutes les données concernant cette gamme (**annexe 6**).

Travail à faire :

- 4.1 **Compléter** en **annexe A** le tableau permettant le classement des différents plats en fonction de leur marge de contribution (marge brute) et de leur popularité. (**annexe A à rendre avec la copie**)
- 4.2 **Conseiller** Mme MARTEL concernant l'évolution de la composition de sa carte.
- 4.3 **Indiquer** si la méthode développée dans la question 4.1 est pertinente pour effectuer le choix des plats à retenir pour le forfait week-end.

DOSSIER 5 - Démission d'un salarié

Le chef de partie aux entrées, Michel LERICHE, vient d'annoncer à Mme MARTEL que son épouse (fonctionnaire) est mutée à Toulouse. Pour des raisons familiales, il souhaite donc démissionner, d'autant plus qu'il envisage dans un proche avenir de créer son propre restaurant.

M. LERICHE a 35 ans. Marié depuis 5 ans, il a 2 enfants et habite à Limoges. Il travaille dans l'entreprise depuis 7 ans et y est « agent de maîtrise » de niveau 4 et au 3^{ème} échelon.

Mme MARTEL vous demande, en vous appuyant sur les **annexes 7, 8 et 9**, de bien vouloir fournir des informations sur la législation en vigueur à M. LERICHE.

Travail à faire :

- 5.1 **Rédiger** une note en développant tous les aspects juridiques de la démission de M. LERICHE et en précisant les obligations légales de l'employeur lors d'un départ de salarié.
- 5.2 **Indiquer** une autre possibilité que M. LERICHE pourrait employer pour que son contrat de travail soit rompu et comparer cette dernière avec la démission.

ANNEXE 1

Extrait du descriptif de l'hôtel restaurant

HÔTEL** RESTAURANT « LE VIEUX PONT » :

2 rue du vieux pont
87000 Limoges

Tél : 055539xxxx - Fax : 055539xxxx - RCS Limoges B 287 518 432
<http://www.levieuxpont.com>

SARL au capital de 250 000 € - Associés : Famille COUQUET - Gérante : Mme MARTEL

Nombre de salariés : 10 permanents

Ouverture toute l'année : l'exercice comptable coïncide avec l'année civile.

ANNEXE 2

« Tourisme à Limoges »

sites Internet « www.tourismelimoges.com et www.ville-limoges.fr » juillet 2009

Limoges

Ville d'art et d'histoire, capitale régionale, Limoges est mondialement réputée pour sa porcelaine, mais elle possède bien d'autres richesses : depuis une vingtaine d'années, la ville s'est transformée et a changé en profondeur.

Son sens de circulation a évolué, ses parcs et jardins sont toujours parmi les plus beaux de France, ses quartiers se sont embellis, ses monuments (la gare, la mairie, le musée Adrien-Dubouché, la cathédrale), méritent plus que jamais qu'on s'y attarde. Ses rues chargées d'histoire, comme celle de la Boucherie, du Temple ou du Rajat ne demandent qu'à vous conduire. Son cœur entre les grandes halles et la place Denis-Dussoubs, ne cherche qu'à vous retenir. Il fait bon flâner sur les bords de la Vienne, du quartier de l'Abbessaille ou du port de Naveix, vestiges d'un Limoges authentique, du Zénith ou d'Ester technopole, fierté de la ville et de la Région.

La capitale joue à fond son rôle de locomotive économique : la porcelaine, l'émail, la chaussure, l'appareillage électrique sont toujours ses références complétées aujourd'hui par son pôle universitaire, hospitalier, son tissu de PME et PMI, qui en font une cité attractive, tournée vers le 21^{ème} siècle.

La cité

Quartier médiéval de la ville, il se compose de trois parties : la **Haute-Cité**, de forme circulaire, avec la **cathédrale Saint-Etienne** en son centre. L'édifice renferme deux œuvres Renaissance d'une grande qualité, un chœur caractéristique du gothique rayonnant du XII^{ème} siècle rattaché à la nef romane, des vitraux superbes ainsi qu'un orgue monumental... La **Basse-Cité** comprend essentiellement les rues Saint-Affre et Porte-Panet. **L'Abbessaille**, enfin, descend jusqu'au quai qui borde la Vienne, entre les jardins de la Règle et le boulevard des Petits-Cannes.

Dominant la Vienne, le **jardin de l'Évêché**, regroupe un jardin botanique, un jardin à la française, de nombreux bassins agrémentés d'un parc de jeux et accueille le musée de l'Évêché, musée de l'émail...

Le Village des bouchers

Non loin des halles centrales, la rue de la Boucherie est le cœur du vieux Limoges. Ancien quartier des bouchers, les façades s'ornent encore de colombages et de piques où pendaient les quartiers de viande, la rue est un village pavé dans la ville.

Pêle-mêle, vous y trouverez un très bon tripier qui porte le nom du meilleur cochon du pays (le cul noir), des restaurants aussi différents que leur cuisine est délicieuse, des artisans d'art aussi, de la décoration sur porcelaine aux émaux d'art et bijoux anciens, des antiquaires -sans doute les mieux achalandés de Limoges- mais encore et surtout la chapelle du patron des bouchers, Saint-Aurélien, et son clocher à bulbe en ardoise.

« Tourisme à Limoges »
sites Internet www.tourismelimoges.com et www.ville-limoges.fr

Abrité dans l'une des 52 maisons bâties au XII^{ème} siècle, un petit écomusée, la maison de la Boucherie, retrace l'histoire, la vie et les traditions de la très ancienne corporation des bouchers. Chaque troisième vendredi d'octobre, à Limoges, le quartier se met au parfum de la Frairie des petits ventres, une grande fête traditionnelle et gastronomique où l'on se bouscule devant les étals pour goûter à un vaste choix de spécialités limousines.

Les rues piétonnes du centre-ville résonnent des pas des promeneurs. On les arpente de bas en haut, passant des splendides céramiques qui ornent le Pavillon du Verdurier (ancien entrepôt frigorifique décoré par Camille Tharaud), aux imposantes halles centrales, place de la Motte. On se retourne sur l'église Saint-Michel-des-Lions dont une boule dorée orne le clocher, on se laisse happer par la cour du Temple et ses maisons bourgeoises, on se glisse dans les souterrains du quartier de la Cité... Limoges est un vaste kaléidoscope d'architectures et de styles, de passages secrets et de grandes avenues, de quartiers différents et de jardins magnifiques...

Chaque automne, les rythmes du monde s'emparent de la ville à l'occasion des Francophonies en Limousin. Ce festival à l'écoute de la langue française, danse, théâtre, musique, écriture et expositions porte haut les couleurs de l'espace francophone.

Limoges est une vraie ville culturelle où la modernité de la bibliothèque francophone multimédia côtoie les porcelaines traditionnelles de la fontaine de l'Hôtel de ville. De nombreux centres culturels municipaux organisent cours, stages, ateliers, concerts, spectacles autour de toutes les disciplines artistiques possibles, des plus traditionnelles aux plus contemporaines. Les théâtres se portent bien ! L'Opéra-Théâtre en tête, avec un programme riche, le Théâtre de l'Union installé dans un superbe bâtiment, l'ancien cinéma des Coopérateurs, le Théâtre de la Passerelle et Expression 7, tempêtes des créations contemporaines, le Zénith bien sûr qui dresse son dôme brillant en bordure du bois de La Bastide, et le dernier, le Théâtre de la Marmaille dédié aux spectacles jeune public. Les nombreuses galeries d'art, la Galerie des Métiers, les nombreux artisans et la multitude d'associations complètent le tableau d'une ville palpitante.

La vie dans la nuit limougeaude

Ils sont nombreux les bons restaurants, les troquets et les bars de quartiers... Beaucoup se rassemblent dans la célèbre rue de la Soif (la rue Charles Michels). Tous les styles s'y côtoient : cuisine exotique, restaurants italiens, bars avec en-cas savoureux et même une crêperie lounge. Mais il faut découvrir d'autres perles, comme ce bar à vins et son caviste avisé, ou ce restaurant très tendance de la rue Haute-Vienne. Aux halles centrales, place de la Motte, arrêtez-vous dans l'un des restaurants, ou dans ceux des rues adjacentes. En descendant un peu, si vous aimez la bonne viande (la limousine, bien sûr), arrêtez-vous place Fontaine-des-Barres. Faites un crochet par la place d'Aine où se tient une table devenue une institution.

En revenant vers la place Denis-Dussoubs et ses cinémas, arrêtez-vous à la brasserie (où la bière est faite maison) où dans l'un des nombreux restos sympas et cafés branchés du quartier. En remontant un peu, l'ancien couvent des Carmes cache un lieu dédié aux cours de cuisine et à l'art de la table. Pour les noctambules, de nombreux bars, clubs et cafés-concerts proposent toutes les ambiances, notamment du côté de la superbe gare des Bénédictins, érigée dans les années 20 ...

Les cigales chantent à la Fourmi

La Fourmi, un café-concert situé sur les bords de la Vienne, redonne du punch à cet ancien quartier textile. Le lieu est consacré essentiellement à promouvoir les musiques actuelles, mais accueille occasionnellement du théâtre, des projections ou bien tout simplement des soirées à thème.

Cet endroit convivial, à la programmation éclectique et soignée, participe aussi au développement de la scène musicale émergente locale, nationale et internationale.

**Renseignements sur le forfait « gastronomie et porcelaine en Limousin »
proposé par Mme Martel**

Nature des prestations incluses dans le forfait :

Prise en charge des clients dès leur arrivée.

Le forfait comprend :

- les visites avec un guide bilingue de l'office du tourisme pour un groupe de 25 personnes maximum,
- les trajets en bus,
- l'apéritif, les repas et l'hébergement avec petit déjeuner.

Samedi

Accueil des clients vers 11 h 00

Apéritif et repas gastronomique

Après-midi : visites autour de la gastronomie et de la porcelaine en Limousin de 14 h 30 à 18 h 00 en autocar avec guide(s)

Soirée : apéritif et repas gastronomique

Présentation en libre service d'une vidéo sur l'exploitation du Kaolin

1 nuitée

Dimanche

Petit déjeuner

Matin : visites de 9 h 00 à 12 h 00 en autocar avec guide(s)

Retour vers 12 h 30 : apéritif + repas gastronomique

Après-midi : visite guidée de la ville de 15 h à 17 h 30 sans autocar.

Une première étude permet de fixer le prix de vente du forfait week-end à 150 € hors taxes.

La négociation avec divers fournisseurs a permis d'obtenir les prix de certaines prestations hors taxes :

* Bus avec chauffeur pour les déplacements

Bus de 50 places maximum pour la clientèle

½ journée 170 € avec un supplément de 20 % le dimanche

* Salaire d'un guide pour les différentes visites 20 € de l'heure

* Entrées pour les visites : 20 € HT forfaitaire par participant (gratuit pour le chauffeur et le guide).

Le nombre maximum de participants est défini par la capacité du bus.

90 km de trajet global et 8 heures maximum de visites en autocar :

- musée « Adrien-Dubouché »,
- musée de la porcelaine,
- visite de l'entreprise « Coquet » à St Léonard, fabrication d'articles céramiques à usage domestique ou ornemental,
- visite de la manufacture Bernardaud et son parcours de découverte de la porcelaine,
- visite du « four à porcelaine des Casseaux », monument historique, dernier modèle des fours à porcelaine ayant débuté en 1769 à Sèvres et 1771 à Limoges,
- visite de l'entreprise Legrand, spécialiste mondial des infrastructures électriques et numériques du bâtiment,
- visite d'un atelier de décorateur et d'un émailleur.

Indicateurs de la profession et répartition des charges généralement pratiquée

Indicateurs de la profession	
Postes du tableau de bord	Tranches des valeurs moyennes
Chiffre d'affaires	100 %
- Consommation de matières	25 % à 35 %
- Charges de personnel	30 % à 40 %
- Frais généraux *	Cf nota en bas de tableau
Résultat Brut d'Exploitation	15 % à 25 %
- Coût d'occupation	10 % à 12 %
= Résultat courant avant impôts	8 % à 12 %

* Les frais généraux (assurances liées au régime d'immatriculation au registre des opérateurs de voyages) imputés au forfait « gastronomie et porcelaine en Limousin » s'élèvent à 40 € par week-end.

Répartition des charges généralement pratiquée	
Matières consommées	100 % variables
Charges de personnel : 70 % restauration 30 % hébergement	Restauration rapide : 60 % variables, 40 % fixes Restauration traditionnelle : 20 % variables, 80 % fixes Hôtellerie : 30 % variables, 70 % fixes
Coût d'occupation	100 % fixe

Résultats d'un questionnaire

Pour déterminer le prix psychologique, Mme MARTEL interroge un échantillon de 200 clients de sa clientèle actuelle :

- question A : « Au dessus de quel prix n'achèteriez-vous pas un forfait week-end gastronomie et porcelaine ? »
- question B : « Au dessous de quel prix n'achèteriez-vous pas ce forfait, estimant que son prix trop bas ne pourrait satisfaire vos attentes ? »

Résultats du questionnaire :

Niveau de prix €	120	130	140	150	160	170	180	190	200	210	220	230
Prix trop élevé	0	0	0	4	4	10	22	34	46	30	50	0
Prix trop bas	48	36	22	22	40	24	6	2	0	0	0	0

Extrait de la carte

EXTRAIT DE LA CARTE ACTUELLE : GAMME DES VIANDES

VIANDES

VEAU DE LAIT SOUS LA MÈRE

Blanquette de veau à la vanille, perlettes d'orge	15 €
Blanquette de veau à l'ancienne	13 €
Côte de veau aux girolles	17 €
Ris de veau et foie gras en petits chaussons	25 €
Émincé de veau à la châtaigne	16 €
Filet mignon de veau aux agrumes	23 €
Escalope de veau aux pointes d'asperges	20 €
Tête de veau sauce gribiche	15 €

(Extraits)

Démission : principes généraux**Principe**

La démission permet au salarié de rompre le contrat de travail à durée indéterminée. Cependant, pour être valable, elle doit respecter certaines conditions.

Salariés concernés

Tout salarié en contrat à durée indéterminée (CDI) peut démissionner sans avoir à justifier sa décision. Il s'agit d'un droit qu'il peut exercer à tout moment. Toutefois, la démission ne doit pas être abusive, c'est-à-dire prise avec l'intention de nuire à l'employeur.

Le salarié en contrat à durée déterminée (CDD) n'est pas autorisé à démissionner. Toutefois, il peut obtenir la rupture anticipée du CDD s'il justifie de la conclusion d'un CDI.

Conditions

Pour qu'une démission soit valable, le salarié doit manifester de façon claire et non équivoque sa volonté de mettre fin au contrat de travail. Dès lors, une absence injustifiée du salarié ou un abandon de poste ne peut être considéré comme une démission.

Comment démissionner ?

Vous pouvez démissionner sans avoir à justifier votre décision. Toutefois, la démission ne doit pas être abusive, c'est-à-dire prise avec l'intention de nuire à l'employeur.

Vous pouvez prévenir verbalement votre employeur. Il est toutefois préférable de lui adresser une lettre recommandée avec accusé de réception.

Démission forcée :

Si vous démissionnez parce que votre employeur ne vous donne plus de travail, qu'il vous a muté ou déclassé pour vous inciter à partir, indiquez-le clairement dans votre lettre.

Démission :

Lorsque la démission résulte d'une décision libre et réfléchie, d'une volonté manifeste, elle est définitive. Donnée sous l'empire d'une émotion, de la colère ou de l'énervement, la démission peut être réversible. Dans ce cas, si vous agissez rapidement vous avez la possibilité de vous rétracter.

Préavis de démission

Vous ne pouvez pas quitter votre travail dès que vous avez signifié votre démission à votre employeur. Les usages locaux ou professionnels, la convention collective dont vous dépendez ou votre contrat de travail prévoit un préavis. Si la convention collective le prévoit, vous avez la possibilité de vous absenter pendant la durée du préavis pour rechercher un emploi (en général 2 heures par jour).

Cas particuliers :

Si vous tombez malade en cours de préavis, celui-ci se poursuit pendant votre maladie. Si le préavis n'est pas terminé le jour de votre guérison, vous devez l'effectuer pour la durée restante.

Démission et allocations de chômage**Principe**

Un salarié n'a pas droit aux allocations de chômage en cas de démission.

Il lui faudra attendre 4 mois et justifier d'une recherche active d'emploi pour demander le réexamen de sa situation. Cependant, notamment dans les cas énumérés ci-dessous (exemples non exhaustifs et fixés par l'accord d'application n°15 relatif à la convention chômage du 18 janvier 2006).

Démission pour changement de résidence

La démission est jugée légitime :

- si un salarié de moins de 18 ans rompt son contrat de travail pour suivre ses ascendants ou la personne qui exerce l'autorité parentale,
- si un salarié rompt son contrat pour suivre son conjoint qui a changé de lieu de résidence pour exercer un nouvel emploi,
- si le changement de résidence est justifié par une situation où le salarié est victime de violences conjugales et pour laquelle il justifie avoir déposé une plainte auprès du procureur de la République.
- si la rupture du contrat s'explique par un mariage ou par la conclusion d'un pacte civil de solidarité (PACS) entraînant un changement de résidence de l'intéressé, moins de 2 mois devant s'écouler entre la date de la fin de l'emploi et la date du mariage ou de la conclusion du PACS.

Démission pour reprendre un emploi en contrat à durée indéterminée (CDI)

La démission est également légitime si le salarié justifie de 3 années d'affiliation continue à l'assurance chômage et s'il a démissionné pour reprendre un CDI auquel son nouvel employeur met fin au cours ou au terme de la période d'essai ne dépassant pas 91 jours.

Démission pour effectuer une mission de volontariat de solidarité internationale

Tout engagement pour une ou plusieurs missions de volontariat de solidarité internationale d'une durée continue d'un an minimum constitue une démission légitime.

Les droits du volontaire sont conservés lorsque la mission a été interrompue avant l'expiration de la durée minimale continue d'un an prévue initialement.

« Extrait de la Convention Collective Nationale des Hôtels, Cafés, Restaurants. » site Internet « <http://www.lhotellerie-restauration.fr> »

**CONVENTION COLLECTIVE NATIONALE
DES HOTELS, CAFÉS, RESTAURANTS
H. C. R.
TITRE VIII - RUPTURE DU CONTRAT DE TRAVAIL**

ARTICLE 30 : PRÉAVIS

30.1 Démission : sauf accord entre les parties, le préavis est fixé comme suit

Le salarié doit confirmer sa démission par lettre recommandée avec AR ou lettre remise en main propre contre décharge.

Moins de 6 mois d'ancienneté : 1 mois pour les cadres, 15 jours pour la maîtrise, 8 jours pour les employés.

Entre 6 mois et moins de 2 ans d'ancienneté : 3 mois pour les cadres, 1 mois pour la maîtrise, 15 jours pour les employés.

Plus de 2 ans d'ancienneté : 3 mois pour les cadres, 2 mois pour la maîtrise, 1 mois pour les employés.

« Quels sont les délais de carence avant de percevoir les indemnités de chômage ? » sites Internet « <http://www.lhotellerie-restauration.fr> » et « <http://droit-finances.net> » 2009

Employé depuis plus de 2 ans dans un hôtel, je viens de négocier mon départ avec mon directeur. Je dois effectuer 1 mois de préavis, et je vais percevoir des indemnités de congés payés et 2,5 mois de salaire au titre de l'indemnité de licenciement. Quels sont les éléments qui entrent dans le calcul de l'allocation de chômage ? Les 2,5 mois d'indemnités sont-ils considérés comme des jours de carence ? Que puis-je faire pour percevoir mon allocation de chômage le plus rapidement possible ? (J.Y. de Montpellier)

Sachez que le calcul des indemnités de chômage, qui ont pour nom en droit "allocation d'aide au retour à l'emploi", se fait à partir d'un salaire de référence, qui est calculé sur la base des salaires perçus au cours des 12 mois qui précèdent votre dernier jour de travail. Mais seuls les salaires soumis aux cotisations Assedic sont retenus.

Ce qui veut dire que toutes les indemnités reçues en contrepartie de la perte de votre emploi ne sont pas comprises dans le salaire de référence. Il s'agit des indemnités de licenciement, des indemnités compensatrices de congés payés et des indemnités compensatrices de préavis. En conséquence, ne seront pas prises en compte pour déterminer votre salaire de référence, les indemnités de congés payés que vous allez percevoir, ainsi que les 2,5 mois de salaire correspondant à votre indemnité de licenciement.

Quant au point de départ de votre indemnisation, il commencera après l'application de délais de carence. Un premier délai de carence sera calculé en fonction du nombre de jours correspondant à votre indemnité compensatrice de congés payés, c'est-à-dire correspondant au nombre de jours de congés payés non pris et qui vous ont été payés. Un second délai de carence peut être appliqué quand le demandeur d'emploi a bénéficié lors de la rupture de son contrat de travail, d'une indemnité de licenciement supérieure à l'indemnité légale. Dans votre cas, le Code du travail prévoit une indemnité de licenciement de 1/10e de salaire par année d'ancienneté, soit 2/10e pour vos 2 ans d'ancienneté. Mais vous avez perçu une indemnité de 2,5 mois. Vous vous verrez donc appliquer un autre délai de carence, correspondant aux 2,5 mois d'indemnité que vous avez perçue en plus. En sachant que ce second délai ne peut être supérieur à 75 jours maximum.

Et pour finir, sachez que dans tous les cas, la prise en charge par les Assedic est différée de 7 jours, qui seront donc rajoutés à ces délais de carence.

Nom : <i>(Suivi, s'il y a lieu, du nom d'épouse)</i>	<input type="text"/>																							
Prénom :	<input type="text"/>																							
N° d'inscription :	<input type="text"/>								Né(e) le :	<input type="text"/>		/	<input type="text"/>		/	<input type="text"/>								

(Le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la feuille d'émargement)

Concours	Section/Option	Epreuve	Matière
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

EFE HOT 2

ANNEXE A
à rendre avec votre copie

**ANNEXE A - Tableau de classement des marges et des popularités
(à compléter et à rendre avec la copie)**

Plats	Prix de vente	Quantités vendues	% des ventes	Prix HT	Coût matière	Marge brute unitaire	Marge brute totale	Classement de popularité	Classement selon la marge
Blanquette à la vanille	15	570			3,75				
Blanquette à l'ancienne	13	260			3,25				
Côte aux giroles	17	792			5,95				
Ris de veau	25	556			8,75				
Émincé à la châtaigne	16	240			4,00				
Filet mignon aux agrumes	23	742			8,05				
Escalope aux pointes d'asperges	20	714			7,00				
Tête de veau	15	652			3,75				
Totaux		4526							

Indiquer votre démarche permettant de classer les plats en fonction de :

- leur popularité :
- leur marge :