

SESSION DE 2008

CA/PLP

CONCOURS EXTERNE ET CAFEP

Section : HÔTELLERIE-RESTAURATION

Option : ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE

**ÉCONOMIE, ORGANISATION
ET GESTION D'UNE ENTREPRISE HÔTELIÈRE.**

Durée : 3 heures

Calculatrice électronique de poche, y compris 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.

SOMMAIRE

Le sujet comporte 18 pages numérotées de 1/18 à 18/18.

L'énoncé est composé de 4 dossiers indépendants qu'il est préférable de traiter dans l'ordre indiqué.

Contenu de l'étude de cas		Pages
Dossier 1	Évolution des modes de consommation	3
Dossier 2	Politique des achats	3
Dossier 3	Analyse de la rentabilité et contrôle du ratio matières premières	4
Dossier 4	Interdiction de fumer et responsabilité de l'employeur	4

Documents à consulter		
Annexe 1	Descriptif du restaurant	5
Annexe 2	« Un concept de restauration rapide <i>écologique</i> » extrait du mensuel l'Hôtellerie, 7 juin 2007	6 et 7
Annexe 3	« Les paniers du Val de Loire » extrait du site Internet http://www.lespaniersduvaldeloire.fr	8 et 9
Annexe 4	Extrait de la balance des comptes année 2007	10
Annexe 5	Contrôle du ratio matières premières de décembre 2007	11
Annexe 6	« Interdiction de fumer dans les lieux publics » extrait de l'Hôtellerie, 23 novembre 2006 et 1 février 2007	12 et 13
Annexes à compléter et à rendre avec la copie		
Annexe A	Analyse de l'offre et de la demande	14
Annexe B	Tableau de bord de gestion	15
Annexe C	Feuille de calcul du ratio matières premières décembre 2007	16
Annexe D	Détermination du coefficient de corrélation	17
Annexe E	Interdiction de fumer : les problèmes d'application	18

Introduction

EXKI : LA RESTAURATION ÉCOLOGIQUE

Nicolas Steisel, Frédéric Rouvez et Arnaud de Meeûs sont tous trois associés et propriétaires du groupe Exki créé en 2001 en Belgique.

Ces derniers viennent d'ouvrir une nouvelle unité Exki à Paris 2^{ème} arrondissement, 9 Boulevard des Italiens, en association avec M. Laurent Kahn, manager.

Cet établissement met en avant un concept de restauration rapide « écolo » basé sur la notion de développement durable. Le restaurant a une capacité de 110 places assises (voir descriptif de l'établissement en *annexe 1*).

L'activité, en forte expansion, s'est basée sur une politique de qualité rendue possible grâce à une équipe très stable. En effet, une politique salariale attractive (rémunération fixe + intéressement annuel) permet de limiter le taux de rotation du personnel. Les propriétaires envisagent de prendre de nouvelles dispositions pour développer la qualité de leurs prestations et poursuivre leur implantation sur le marché parisien. Ils vous demandent de les aider à la réalisation de ce projet.

DOSSIER 1 : Évolution des modes de consommation

L'environnement, c'est l'affaire de tous. La restauration ne déroge pas à cette règle. La protection de la nature constitue un véritable enjeu économique et un phénomène sociétal.

Exki, le nouveau concept de restauration rapide « écolo » suit l'évolution des nouveaux modes de consommation (*annexe 2*).

Travail à faire :

1.1 Définissez les termes suivants : développement durable et commerce équitable.

1.2 Complétez le tableau de *l'annexe A* :

- analysez l'offre : les objectifs de l'entreprise Exki et les principaux moyens utilisés,
- analysez la demande : le profil du consommateur et ses attentes.

DOSSIER 2 : Politique des achats

Afin d'améliorer la qualité des produits utilisés par le restaurant, Nicolas Steisel responsable des achats décide de privilégier l'achat de produits biologiques. Il met en place une action de partenariat en collaboration avec une association d'agriculteurs « Les paniers du Val de Loire » dans le but de développer le commerce équitable (*annexe 3*).

Travail à faire :

2.1 Présentez les éléments du cahier des charges mis en place par « Les paniers du Val de Loire » (maximum 10 lignes).

2.2 Expliquez le contenu de la procédure à mettre en place permettant de l'appliquer au restaurant Exki.

2.3 Donnez trois avantages pour le restaurant Exki de cette collaboration avec « Les paniers du Val de Loire » nouvelle politique des achats. Justifiez-les.

2.4 Présentez une action de communication hors media qui permet de mettre en avant leur nouveau concept. Justifiez votre choix.

DOSSIER 3 : Analyse de la rentabilité et contrôle du ratio matières premières.

M. Steisel, Rouvez et Kahn vous demandent, dans un premier temps, de les aider à établir la rentabilité de leur activité avec un contrôle approfondi du ratio matières premières (*annexes 4 et 5*).

Dans un second temps, M. Rouvez responsable de la communication souhaite élaborer un modèle de prévisions du nombre de couverts moyens servis à la journée en fonction des actions de communication réalisés. En effet, chaque jour des mails publicitaires sont envoyés aux entreprises avoisinantes pour attirer la clientèle d'affaires. Afin de vérifier s'il existe une relation fiable entre ces deux variables, il vous est communiqué un relevé pour les 6 derniers mois de l'année 2007 (*annexe D*). Ce modèle servirait de base aux approvisionnements en produits frais.

Travail à faire :

- 3.1 Complétez *en annexe B* le tableau de bord 2007 à l'aide des *annexes 4 et 1*. Tous les calculs seront justifiés.
- 3.2 Rédigez un bref commentaire sur les résultats de l'entreprise (15 lignes maximum)
- 3.3 Calculez *en annexe C*, le ratio matières premières de décembre 2007 en vous aidant de *l'annexe 5*. Commentez les résultats obtenus.
- 3.4 Précisez 3 moyens de maîtriser le coût des matières premières.
- 3.5 Calculez le coefficient de corrélation linéaire selon la méthode des moindres carrés en complétant *l'annexe D* et concluez sur le résultat obtenu ainsi que sur la fiabilité de la méthode.

DOSSIER 4 : Interdiction de fumer et responsabilité de l'employeur

M. Steisel, Rouvez et Kahn ont mis en œuvre dans leur établissement à partir du 1er janvier 2008, la nouvelle réglementation sur l'interdiction de fumer dans les lieux publics. Ils mettent à votre disposition quelques informations juridiques en *annexe 6*.

Travail à faire :

- 4.1 Déterminez *en annexe E*, la solution s'appliquant aux cas proposés en justifiant votre choix.
- 4.2 Citez les cas de recours d'un salarié contre son employeur propriétaire d'Exki en cas de non-respect de la réglementation de l'interdiction de fumer sur les lieux collectifs. Précisez les tribunaux compétents.

ANNEXE 1 - Descriptif du restaurant

Groupe Exki : Caractéristiques

- Date de création : 2001 en Belgique
- Développement :
 - entre 2001 et 2004, ouverture de 4 unités à Bruxelles et Anvers,
 - depuis 2004, création d'une master franchise (accord de franchise entre le franchiseur et un master franchisé qui s'engage à développer le réseau de franchise sur le territoire étranger qui lui a été concédé) qui a permis l'ouverture de 4 unités à Turin (Italie),
 - aujourd'hui : le groupe possède 19 établissements dont 9 en propre, et 10 en franchise,
 - en France : premier établissement ouvert en août 2006 à Paris.
- Financement : 30% de capitaux propres et 70% de financements privés.

Exki France en chiffres

Chiffres clés	Sommes en €
Investissements (2006)	800 000
Modernisation	300 000
Achat du fonds	500 000
Exploitation (2007)	
Surface totale	200 m ²
Nombre de places assises	110
Nombre de jours d'ouverture	310
Nombre de couverts moyens servis p/ jour	700
Ticket moyen HT par jour	7,60 €
- Ticket moyen midi	70%
- Ticket moyen soir	15%
- Ticket moyen matin	15%

La philosophie d'Exki

Pour vous, un repas est avant tout un moment de plaisir et de convivialité.

Vous savez aussi qu'une alimentation saine et équilibrée est un élément déterminant de votre vitalité, de votre bien-être et ... de votre poids.

Pour aider à trouver votre équilibre, Exki s'est associé à l'expérience et au savoir-faire du CIRIHA (Centre d'Information et de Recherche sur les Intolérances et l'Hygiène Alimentaires).

Dix-huit mois d'analyses ont permis de créer un système d'information nutritionnelle clair et rigoureux rassemblé dans un carnet : « Les produits : analyses et conseils » où se trouve une fiche d'analyse par produit de la carte d'Exki.

L'information est également disponible sur www.exki.com.

Chez Exki, les recettes changent en fonction des saisons. L'information nutritionnelle concernant les nouvelles recettes est disponible quelques semaines après leur lancement, le temps de réaliser et d'imprimer les nouvelles fiches.

Exki est un restaurant rapide de qualité, dont la devise est «natural, fresh & ready».

Extrait du site Internet www.exki.be

Depuis fin 2006, les Parisiens sont chaque jour plus nombreux à être attirés par ce joli restaurant, boulevard des Italiens, avec pour enseigne une drôle de carotte sur fond vert. Ce concept belge prend en compte le développement durable et ça marche !

UN CONCEPT DE RESTAURATION RAPIDE «ÉCOLO »

Exki, la qualité au naturel

Exki, le restaurant « rapide et de qualité » dont la première unité a ouvert à Paris l'année dernière, pourrait bien être en passe de devenir une référence dans le quartier des cinémas, à deux pas de la place de l'Opéra. Grâce à ses soupes fumantes, ses salades aux goûts inimitables et son petit look propre et frais, il attire le regard avant de plaire par le goût. Et le concept plaît tellement qu'il est même question d'en ouvrir d'autres !

Exki c'est plus qu'un restaurant tendance « écolo ». C'est surtout et avant tout un concept et une idée. Autour de ce binôme, 3 éléments-clés : la qualité des produits, la création d'une ambiance douce et agréable et enfin, la prise en compte du développement durable.

Avant de lancer le concept en Belgique et d'adopter comme fil conducteur la santé et la forme, les 3 jeunes associés d'Exki, Frédéric Rouvez, Arnaud de Meeûs et Nicolas Steisel ont étudié la plupart des concepts de restauration rapide, en Belgique et à l'étranger. Au vu des dernières tendances et considérant que restauration rapide était la plupart du temps synonyme de mauvaise alimentation et surtout de mauvais équilibre alimentaire, ils ont adopté une position radicalement opposée.

La qualité des produits avant tout

Exki ne propose donc que des produits frais et naturels. Certaines propositions de la carte sont réalisées au restaurant comme les sandwiches ou les salades, d'autres sont commandées auprès des fournisseurs soigneusement sélectionnés (une vingtaine au total, la plupart du temps artisans). Ceux-ci livrent le restaurant tous les jours ou 3 fois par semaine. Il y en a pour tous les goûts puisque pas moins de 80 références s'alignent dans les linéaires conçus à cet effet, sans compter les boissons qui offrent, elles aussi, un large choix, 8 références d'eaux (on trouve par exemple les eaux « botaniques » Carpe Diem), une large gamme de thés et d'infusions sans compter les jus de fruits frais préparés chaque jour.

Les plats et les salades sont élaborés à partir de recettes conçues par un chef belge étoilé Michelin, Franck Fol. Ses recettes sont d'abord testées et leur prix de revient est calculé en fonction du prix des matières premières.

Ce que fait Exki pour la planète

- L'enseigne utilise des matériaux renouvelables (bois écocertifié pour le mobilier, emballages, vaisselle et couverts biodégradables). Une écoconseillère a rejoint le groupe depuis peu et réfléchit actuellement aux packaging et divers emballages. Les bols à soupe sont en pulpe de canne de sucre, mais les couverts d'origine à base de maïs ont été abandonnés car les clients se plaignaient de leur goût !
- Tri systématique des déchets côté coulisses et les clients ont à leur disposition des zones de débarrasage pour trier leurs déchets des plateaux.
- Les salades et les ingrédients des sandwiches ne sont pas forcément bio, contrairement aux pains, mais colorants, additifs et conservateurs sont totalement proscrits des recettes. De nombreux produits équitables sont proposés.
- En Belgique, les salariés qui viennent travailler en vélo ont droit à une prime.

Un lieu au décor sobre et chaleureux à la fois

Autre point fort chez Exki, le décor du restaurant qui a été conçu comme un lieu de ressourcement et de tranquillité, surtout pour ceux qui n'ont que trente minutes pour déjeuner. Tout a été imaginé dans ce sens. Dans un décor dépouillé et sobre, les couleurs pastel font ressortir le bois et le cuir. Des espaces plus intimes, avec fauteuils, ont été aménagés tout comme des tables d'hôte en hauteur qui sont des invitations aux échanges et à la communication. L'accueil souriant est un des éléments-clés dans le choix du personnel qui est recruté sur des critères de comportement et de gentillesse. Une formation indispensable est organisée à leur attention à l'Académie Exki à Bruxelles.

Exki, une vraie philosophie « DD »

Plus qu'un concept, Exki se veut également citoyen et soucieux de l'équilibre écologique de la planète. L'enseigne affiche clairement une philosophie « **développement durable** ». Un partenariat avec WWF permet au restaurateur de distribuer l'information sur les actions de l'association. Par ailleurs, les restaurants sont aménagés avec des matériaux nobles qui peuvent se recycler ou qui ne détruisent pas la planète, comme l'utilisation de bois de replantation pour les tables et les chaises ou encore le choix de produits équitables comme le café sous la marque Max Havelaar. En ce qui concerne le traitement des déchets, un tri sélectif est opéré chaque jour, y compris par les clients lorsqu'ils débarrassent leur plateau. Pour les aliments qui restent, ils sont proposés chaque jour aux associations caritatives. Le positionnement du restaurant, (nourriture saine, fraîche et équilibrée) remporte un succès incontestable auprès des femmes. Le créneau souhaité est d'ailleurs celui de la femme active de 30-50 ans, au revenu moyen supérieur. La fréquentation leur donne raison, mais ils espèrent aussi recevoir assez vite une clientèle masculine, attirée forcément par ce restaurant «*où l'on trouve décidément beaucoup de jolies femmes*».

Interview des dirigeants : Nicolas Steisel, Frédéric Rouvez et Laurent Kahn (général manager Bd des Italiens)

L'Hôtellerie Restauration : Le choix des produits naturels n'est-il pas un handicap pour la rentabilité de l'entreprise ?

En partie, mais nous avons déjà réduit le ratio depuis le premier établissement en travaillant avec d'autres produits.

Les notions d'environnement et de citoyenneté sont-elles des notions « marketing » indispensables ?

Très vite, avec les produits « naturels » nous avons été confrontés aux problèmes d'environnement, et nous avons cherché à contribuer à limiter la production de CO², en utilisant des emballages recyclables, et en proposant davantage de produits issus du **commerce équitable**... Ce n'est en rien une idée marketing pour vendre, c'est devenu une philosophie.

Quel avenir pour Exki ?

D'abord et avant tout, asseoir notre développement. Cela a été le cas en Belgique où nous avons ouvert 7 unités. Quant à la France, nous avons des ambitions sur Paris, mais aussi sur les villes de la moitié Nord-Ouest. Enfin, nous espérons développer des activités complémentaires de distribution de plats à domicile ou d'événementiel. Pour ce qui concerne l'aspect distribution de plats à domicile, nous sommes d'ailleurs à la recherche de partenaires.

Pour des liens étroits entre producteurs et consommateurs !

Association loi 1901, Val Bio Centre regroupe des adhérents maraîchers et arboriculteurs biologiques de la région Centre.

Créée en 2000, l'association a pour principal objectif la structuration économique de la filière fruits et légumes biologiques en région Centre.

Face au constat des difficultés toujours croissantes de distribution des fruits et légumes biologiques dans les circuits traditionnels, l'association a créé un nouveau mode de commercialisation permettant de tisser des liens plus étroits avec le consommateur.

La particularité de l'association est de rassembler non seulement des producteurs de fruits et légumes biologiques exerçant leur activité sur des fermes familiales, mais aussi des structures d'insertion et de formation professionnelle ayant choisi le maraîchage biologique comme support d'activité économique.

Une entreprise d'insertion de Blois assure spécifiquement la mise en paniers et la livraison des points de dépôts.

«La charte des paniers du Val de Loire»

Elle exprime l'essence du projet :

- La production de fruits et légumes certifiés biologiques pour favoriser la protection de l'environnement et de la santé.
- La garantie de la qualité des produits, avec des légumes et fruits de saison récoltés dans un souci de fraîcheur optimale.
- La distribution directe à un réseau d'abonnés de ces fruits et légumes, pour créer des liens forts et durables entre producteurs et consommateurs.
- Le développement d'une économie solidaire, par le soutien des actions de réinsertion de personnes en difficulté.
- Le soutien des actions de formation aux pratiques de l'agriculture biologique.

Un abonnement à l'année.....

Les paniers du Val de Loire fonctionnent par abonnement annuel, pour créer des liens forts et durables entre producteurs et consommateurs :

- Il les engage à fournir des paniers à un prix fixe toute l'année, quels que soient la saison, les aléas climatiques ou autres.
- Il assure une plus grande diversité de fruits et légumes car il permet de planifier à long terme les mises en culture.
- L'abonnement annuel est contracté sur l'année civile (c'est-à-dire de la date d'adhésion jusqu'au 31 décembre de l'année en cours).
- L'abonnement annuel aux Paniers du Val de Loire est payable par chèque à l'année ou par prélèvement automatique mensuel :
- À Paris, l'abonnement est de 52 € par mois – soit 13 € par panier
- À Orléans, l'abonnement est de 43,20 € par mois – soit 10,80 € par panier.

Où trouver nos paniers ?

Les points de dépôt sont des sites de regroupement bénévoles, où les paniers sont livrés à jour fixe : actuellement le vendredi à Orléans et le mercredi à Paris.

L'abonné y vient librement rechercher son « Panier » au cours de la journée, dans un créneau horaire déterminé. Les points de dépôt sont en majorité des structures sociales, des associations ou des entreprises actives dans le domaine social et environnemental.

L'objectif de Bio Centre est de tisser des liens privilégiés avec ces structures et développer des partenariats constructifs. Les abonnés aux paniers sont ainsi régulièrement informés des actions menées par les structures points de dépôt : conférences, expositions, sorties nature, marchés équitables etc....

Une démarche qui s'inscrit dans la voie du développement durable

Le développement des « Paniers du Val de Loire » a un impact :

- *sur l'emploi local et rural* : création d'emplois dans les exploitations agricoles existantes, structuration économique de la filière fruits et légumes favorisant l'installation de jeunes maraîchers biologiques par la création d'un débouché stable.
- *sur l'insertion professionnelle* : en contribuant à la pérennisation et au développement des structures d'insertion par l'activité économique, avec la création de nouveaux postes pour le conditionnement et la livraison des paniers.
- *sur l'environnement et la santé* : en contribuant au développement de la filière « Agriculture biologique » en région Centre, donc à l'extension de pratiques agricoles respectueuses de l'environnement visant à préserver les ressources naturelles, à protéger la biodiversité et à produire des aliments sains.
- *sur le développement de nouveaux liens sociaux* : en contribuant à la création de liens entre personnes en difficulté et producteurs mais aussi entre producteurs et consommateurs urbains.

ANNEXE 4 - DOSSIER 3 : Extrait de la balance des comptes année 2007

N° compte	Intitulé	Montant annuel en €	
		Débit	Crédit
601	Achats Nourriture et Boissons	560 600	
6031	Variation de stock (nourriture et boissons)	(-) 1 694	
61/62	Autres achats et charges externes ⁽¹⁾	322 275	
63	Impôts, taxes et versements assimilés	33 106	
641	Rémunérations du personnel	329 840	
645	Charges sociales	115 444	
6811	Dotations aux amortissements	138 534	
6816	Dotations aux provisions	-	
65	Autres charges d'exploitation	2 384	
66	Charges financières ⁽²⁾	9 463	
67	Charges exceptionnelles	2 349	
695	Impôt sur les bénéfices	24 206	
706	Prestations restaurant		A calculer
726	Production consommée (<i>coût matières des repas du personnel et des prestations offertes</i>)		46 500
76	Produits financiers		765
77	Produits exceptionnels		1 206

(1) et (2) : **renseignements utiles** pour l'établissement du tableau de bord de gestion et l'analyse de l'exploitation

	Montant 2007 en €
(1) Détail des « autres achats et charges externes »	
Locations immobilières	64 290
Redevances de crédit bail	16 293
Entretiens et réparations	28 438
Énergie	70 711
Blanchissage	60 144
Divers	82 399
Total « autres achats et charges externes »	322 275
(2) Détail des charges financières	
Intérêts des emprunts	5 456
Commissions sur moyens de paiement	4 007
Total « charges financières »	9 463

ANNEXE 5 - DOSSIER 3 : Contrôle du ratio matières premières de décembre 2007

Extrait de l'inventaire physique	Au 30/11/2007	Au 30/12/2007
Stocks Denrées et Boissons	11 202,21 €	12 525,32 €

Contenu du classeur : «Bons de livraison en attente de facture»

PIZARD				Date : 25/12/2007
Article	Référence	Quantité	PUHT en €	Total en €
Haricots	28 463	10 kg	4,90	49,00
Carottes	32 742	12 kg	1,15	13,80
Pommes de terre	25 010	120 kg	0,90	108,00
			Total HT	170,80

SEM			Livré : le 28/12/2007
	Quantité	PUHT en €	Total en €
Cola	1 100	0,60	660,00
Bières	650	0,56	364,00
Jus de fruits	300	0,90	270,00
Eaux minérales	250	0,70	175,00
			HT 1 469,00
			TVA 80,80
			TTC 1 549,80

Repas du personnel et offerts pour décembre 2007

1080 repas du personnel servis en décembre 2007	Budget de 2 € pour la nourriture et 1 € pour la boisson
Offerts	Nourriture et boissons : 391,45 € TTC tarif clients (le ratio objectif est de 29 % du CAHT)

Extrait de la balance des comptes du mois de décembre 2007

Compte	Intitulé	Mouvements décembre 2007 en €	
6011	Achats denrées	42 201,11	
6012	Achats boissons	5 380,52	
7061	Ventes nourriture		121 958,34
7062	Ventes boissons		21 522,06

Le principe de l'interdiction

En application de l'article L. 3511-7 du Code de la santé publique, « il est interdit de fumer dans les lieux affectés à un usage collectif, notamment scolaire, et dans les moyens de transport collectif, sauf dans les emplacements expressément réservés aux fumeurs ».

Ce décret est applicable à compter du 1^{er} février 2007. Mais les débits permanents de boissons à consommer sur place, casinos, cercles de jeux, débits de tabac, discothèques, hôtels et restaurants bénéficient d'un sursis jusqu'au 1^{er} janvier 2008, date à laquelle ils seront soumis à la nouvelle réglementation ci-dessous.

Les lieux fermés et couverts accueillant du public ou constituant des lieux de travail

Le nouvel article R. 3511-1 vise tous les lieux, à usage collectif, fermés et couverts, qui accueillent du public ou qui constituent des lieux de travail : commerces, entreprises, galeries marchandes, centres commerciaux, cafés, restaurants, discothèques, casinos, gares, aéroports. Dans les entreprises, l'interdiction s'applique dans les locaux affectés à l'ensemble du personnel (accueil, réception, locaux de restauration, espaces de repos, lieux de passage...). Elle s'applique également aux locaux de travail, aux salles de réunion ou de formation.

Il sera possible de fumer sur les terrasses ouvertes

S'agissant de locaux dits de convivialité tels que cafés, restaurants, discothèques, casinos, l'interdiction s'applique dans les lieux fermés et couverts, même si la façade est amovible. Il sera donc permis de fumer sur les terrasses, dès lors qu'elles ne sont pas couvertes ou que la façade est ouverte. Si ces établissements sont situés à l'intérieur d'un bâtiment lui-même et couvert dans lequel l'interdiction de fumer est appliquée (centres commerciaux, gares...), il sera interdit de fumer dans les parties de ces établissements qui sont ouvertes sur l'intérieur du bâtiment.

Mise en place facultative d'emplacements réservés aux fumeurs

La mise en place d'emplacements réservés aux fumeurs n'est en aucune façon une obligation. Il s'agit d'une simple faculté qui relève de la décision de la personne ou de l'organisme des lieux.

Dans le respect des normes techniques

Les emplacements réservés aux fumeurs sont des salles closes qui doivent respecter les nouvelles normes de ventilation imposées par la réglementation.

Ils doivent être dotés de fermetures automatiques, sans possibilité d'ouverture non intentionnelle, et ne pas constituer un lieu de passage.

La superficie totale de ces emplacements ne pourra pas dépasser 20 % de la superficie totale de l'établissement au sein duquel ils sont aménagés, et chaque emplacement ne pourra excéder 35 m².

Ils seront affectés à la seule consommation de tabac et aucune prestation de services réalisée par un salarié, qu'il appartienne ou non à l'établissement, ne pourra y être exécutée sans que l'air ait été renouvelé, en l'absence de tout occupant, pendant au moins 1 heure.

Mettre en place la signalisation

Le principe de l'interdiction de fumer doit faire l'objet d'une signalisation apparente. Cette signalisation devra être apposée aux entrées des bâtiments ainsi qu'à l'intérieur, dans des endroits visibles et de manière apparente.

La signalisation des emplacements réservés aux fumeurs devra être apposée à l'entrée des emplacements. Il sera rappelé, en particulier, que les mineurs de 16 ans ne peuvent y accéder.

Responsabilité de l'employeur

L'employeur a une obligation de sécurité de résultat en ce qui concerne la protection de ses salariés contre le tabagisme passif. En conséquence, il doit respecter et faire respecter les dispositions du Code de la santé publique. De ce fait repose sur lui la responsabilité de mettre en œuvre l'interdiction de fumer dans l'entreprise et de la faire respecter. Il dispose pour cela de son pouvoir d'organisation au sein de l'entreprise et, si besoin est, de son pouvoir disciplinaire. Les sanctions prises à l'encontre des salariés qui ne respectent pas la réglementation doivent être proportionnelles à la faute commise.

Arrêt du 29 juin 2005 : Tout salarié exposé à la fumée du tabac dans un établissement peut à tout moment prendre acte de la rupture de son contrat de travail du fait que son droit à la santé n'est pas assuré. Ce qui équivaut à un licenciement sans cause réelle et sérieuse. Cette jurisprudence oblige donc l'employeur à garantir ses salariés contre toute exposition au tabagisme passif. L'employeur doit absolument interdire à ses salariés de fumer dans l'entreprise.

Les sanctions contre les fumeurs

Toute personne fumant dans un lieu dans lequel l'interdiction s'applique est passible d'une contravention de la 3^{ème} classe soit d'une amende de 68 €.

Sanctions contre les responsables des lieux

La personne considérée comme responsable des lieux est la personne qui, en raison de sa qualité ou de la délégation de pouvoir dont elle dispose, a l'autorité et les moyens nécessaires pour assurer l'application des dispositions du décret du 15 novembre 2006. Il pourra s'agir, notamment, selon les cas, du propriétaire, de l'exploitant ou de toute personne ayant une délégation d'autorité en matière d'hygiène ou de sécurité.

Le responsable des lieux est puni par l'amende prévue pour les contraventions de la 4^{ème} classe pour le fait de mettre en place des emplacements non conformes, ne pas mettre en place la signalisation prévue, favoriser sciemment le non-respect de l'interdiction de fumer.

Les 2 premières infractions sont passibles d'une amende forfaitaire d'un montant de 135 €. La troisième doit faire l'objet d'un procès-verbal. Le simple fait de mettre à disposition des cendriers dans des lieux où il est interdit de fumer peut être qualifié d'incitation à fumer en toute illégalité.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE

Académie : _____ Session : _____

Concours : _____

Spécialité/option : _____ Repère de l'épreuve : _____

Intitulé de l'épreuve : _____

NOM : _____

(en majuscules, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)

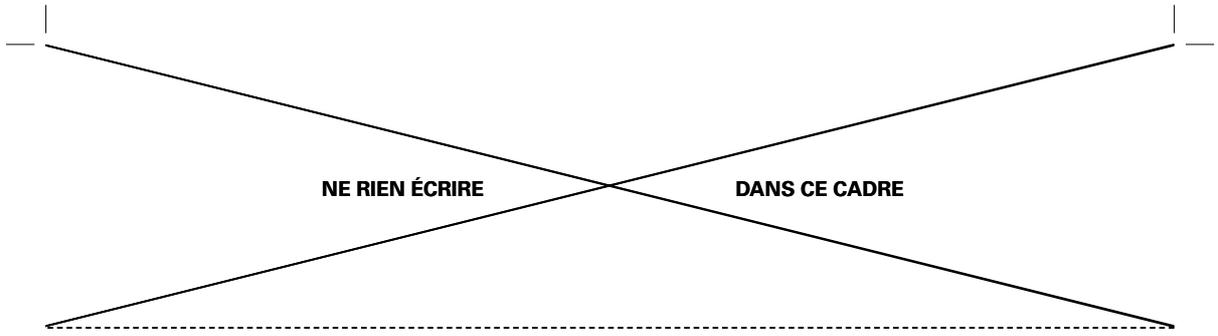
Prénoms : _____ N° du candidat

(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la liste d'appel)

FE2-12.1

ANNEXE A – DOSSIER 1 : Analyse de l'offre et de la demande
(à compléter et à rendre avec la copie)

Analyse de l'offre d'Exki	Objectifs	
	Moyens	
Analyse de la demande	Profil du consommateur	
	Ses attentes	



NE RIEN ÉCRIRE

DANS CE CADRE

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE

Académie : _____ Session : _____

Concours : _____

Spécialité/option : _____ Repère de l'épreuve : _____

Intitulé de l'épreuve : _____

NOM : _____

*(en majuscules, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)*Prénoms : _____ N° du candidat *(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la liste d'appel)*

FE2-12.1

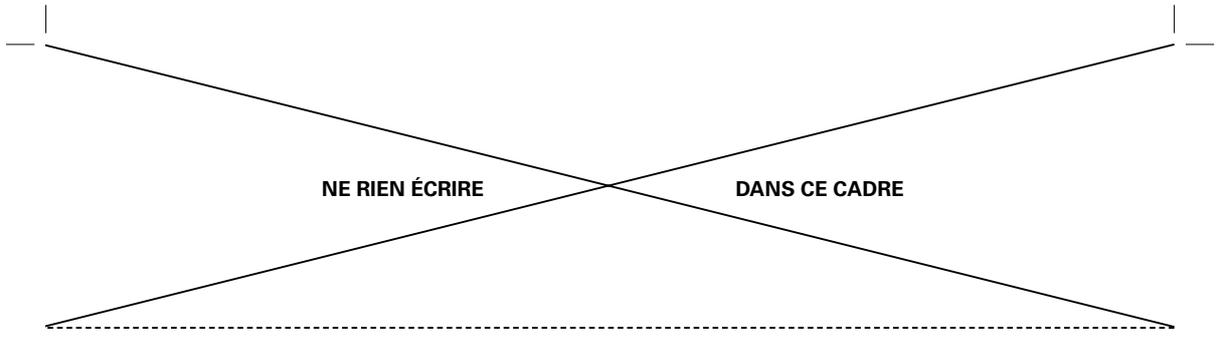
ANNEXE B – DOSSIER 3 : Tableau de bord de gestion
(à compléter et à rendre avec la copie)

Exercice 2007	Justification des calculs	Montant en €	Ratios %
Chiffre d'affaires			100,00
Coût des achats consommés vendus ⁽¹⁾			
Marge brute			
Frais de personnel			
Marge sur coût principal			
Coûts de fonctionnement et de gestion ⁽²⁾			
Résultat brut d'exploitation			
Loyers de crédit bail			
Redevances de crédit bail			
Dotation aux amortissements			
Charges financières nettes de produits financiers ⁽³⁾			
<i>Coûts d'occupation</i>			
Résultat courant avant impôt			
Produits exceptionnels			
Charges exceptionnelles			
Impôt sur les bénéfices			
Résultat net			

⁽¹⁾ On désigne par « coût des achats consommés vendus » dans le tableau de bord de gestion, le total des achats consommés nets de la production consommée.

⁽²⁾ Les coûts de fonctionnement et de gestion sont égaux à : Autres achats et charges externes + Impôts, taxes et versements assimilés + Autres charges d'exploitation + Commissions sur moyens de paiement inscrites en charges financières – Loyers et charges locatives – Redevances de crédit bail

⁽³⁾ Les commissions sur moyens de paiement de 4 007 € inscrites en charges financières sont à intégrer dans les coûts de fonctionnement et de gestion.



MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE

Académie : _____ Session : _____

Concours : _____

Spécialité/option : _____ Repère de l'épreuve : _____

Intitulé de l'épreuve : _____

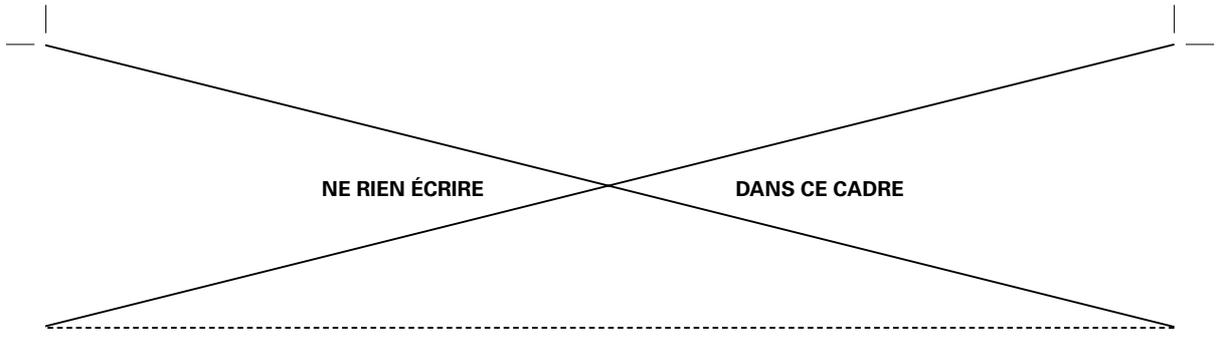
NOM : _____

(en majuscules, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)Prénoms : _____ N° du candidat (le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la liste d'appel)

FE2-12.1

ANNEXE C – DOSSIER 3 : Feuille de calcul du ratio matières premières décembre 2007 (à compléter et à rendre avec la copie)

Intitulés	Montant décembre 2007 en €
Achats matières premières comptabilisés	
Factures non parvenues fin période	
Factures non parvenues début de période	1522,56
Stock initial denrées et boissons	
Stock final denrées et boissons	
Consommations totales	
Repas du personnel	
Offerts	
Consommations nettes	
Chiffre d'affaires HT décembre 2007	
Ratio matières premières décembre 2007	



NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE

Académie : _____ Session : _____

Concours : _____

Spécialité/option : _____ Repère de l'épreuve : _____

Intitulé de l'épreuve : _____

NOM : _____

(en majuscules, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)

Prénoms : _____ N° du candidat

(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la liste d'appel)

FE2-12.1

ANNEXE D – DOSSIER 3 : Détermination du coefficient de corrélation
(à compléter et à rendre avec la copie)

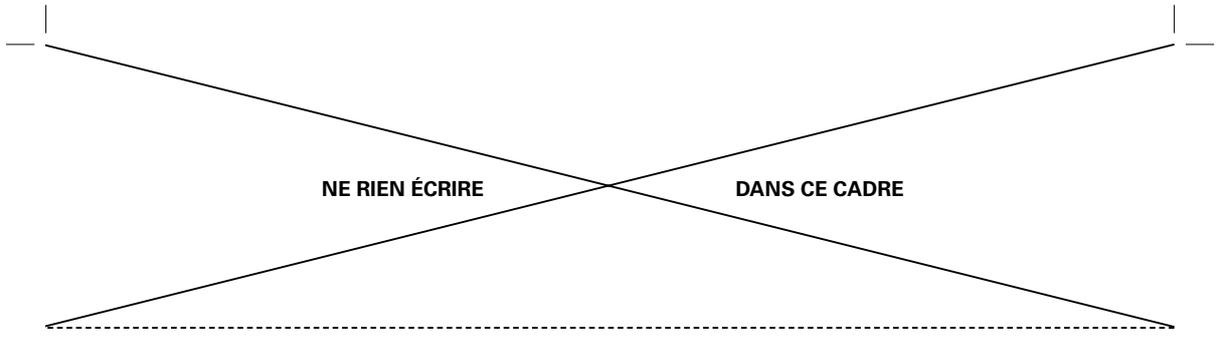
Mois 2007	Nombre de mails envoyés par jour x_i	Nombre de couverts moyens par jour y_i	$x_i y_i$	x_i^2	y_i^2
Juillet	28	707			
Août	16	656			
Septembre	31	729			
Octobre	22	683			
Novembre	28	701			
Décembre	19	682			
Totaux	144	4 158			

$\bar{x} =$

$\bar{y} =$

R =

Commentaire	
Fiabilité	



MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE

Académie : _____ Session : _____

Concours : _____

Spécialité/option : _____ Repère de l'épreuve : _____

Intitulé de l'épreuve : _____

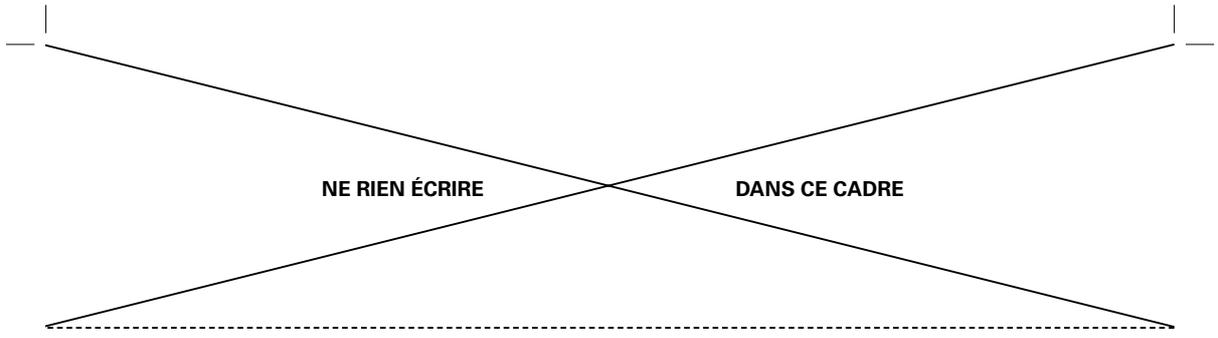
NOM : _____

*(en majuscules, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)*Prénoms : _____ N° du candidat *(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la liste d'appel)*

FE2-12.1

ANNEXE E – DOSSIER 4 : Interdiction de fumer - les problèmes d'application
(à compléter et à rendre avec la copie)

QUESTIONS	SOLUTIONS
Si le client du restaurant Exki fume dans une zone non-fumeur, le propriétaire de l'établissement est-il responsable pénalement ?	
Un client peut-il fumer sur la terrasse du restaurant Exki ?	
Un client fumeur peut-il tenter une procédure juridique contre Exki en raison de l'absence d'espace fumeur ?	
Le restaurant Exki peut-il ou doit-il refuser un client au prétexte qu'il fume ?	



NE RIEN ÉCRIRE

DANS CE CADRE