Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV®.

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du Bac Pro Cuisine, veuillez visiter :
bacprocuisine.fr/annales-sujets-et-corriges

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

CUISINE

SESSION 2026

SOUS-ÉPREUVE E21 : GESTION APPLIQUÉE

Coefficient : 2 Durée : 2 heures

Aucun document ou matériel autorisé en dehors de ceux fournis avec le sujet.

Composition de l'épreuve	Support
PARTIE 1 : ANALYSE JURIDIQUE (7 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : ANALYSE MANAGÉRIALE ET STRATÉGIQUE (7 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 3 : ANALYSE ÉCONOMIQUE ET FINANCIÈRE (6 points)	Dossier Questionnement
DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES (DT 1, DT 2, DT 3)	Fourni avec le sujet
DOCUMENTS RÉPONSES (DR 1) : À RENDRE AVEC LA COPIE	Fin de sujet

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé. L'usage de calculatrice sans mémoire, « type collège », est autorisé.

Ce sujet comporte 8 pages numérotées de 1/8 à 8/8.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

LES DOCUMENTS RÉPONSES SITUÉS EN FIN DE DOSSIER SONT À COMPLÉTER ET À RENDRE OBLIGATOIREMENT AVEC LA COPIE.

DOSSIER SUJET

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE ET CAHIER DES CHARGES : SAS L'ATELIER DES QUAIS, RESTAURANT BISTRONOMIQUE, LYON (RHÔNE)

Vous êtes assistant ou assistante de gestion au sein de la SAS L'Atelier des Quais, restaurant bistronomique de 54 couverts situé à Lyon. L'entreprise emploie 12 salariés et propose une cuisine de saison privilégiant les produits régionaux. Elle est ouverte 300 jours par an et réalise actuellement l'essentiel de son activité le soir. Sa stratégie vise à développer une offre de déjeuner courte, composée notamment d'un plat végétarien et de produits locaux, sans dégrader la qualité de service.

La direction étudie cette évolution alors que les coûts des approvisionnements augmentent. Elle doit également clarifier la situation d'un cuisinier intervenant sous le statut de micro-entrepreneur. Vous êtes chargé ou chargée d'analyser cette situation juridique, d'établir un diagnostic stratégique et d'évaluer les conséquences financières du projet à partir des documents techniques DT 1 à DT 3.

Répondez aux questions dans l'ordre. Les calculs doivent être présentés et les décisions justifiées à partir des données fournies. Complétez et rendez le document réponse DR 1.

PARTIE 1 : ANALYSE JURIDIQUE (7 points)

Qualification d'une relation contractuelle

La SAS L'Atelier des Quais a conclu avec M. Lenoir un contrat intitulé « contrat de prestation indépendante ». Les éléments utiles figurent dans le DT 1 et le DT 2. Vous devez examiner la situation en appliquant les étapes du syllogisme juridique : qualification juridique des faits, problème de droit, règle de droit applicable et solution motivée au regard de l'espèce.

1.1 (1,5 point) Qualifiez juridiquement les faits présentés dans le DT 2. Relevez au moins trois éléments susceptibles de caractériser les conditions concrètes d'exécution de la prestation.

1.2 (1 point) Formulez le problème de droit auquel la SAS L'Atelier des Quais doit répondre.

1.3 (2,5 points) À l'aide des textes du DT 1 et de l'arrêt reproduit dans le DT 2, exposez la règle de droit applicable. Présentez notamment les critères retenus pour caractériser un lien de subordination et précisez la portée de la présomption attachée au statut de travailleur indépendant.

1.4 (2 points) Appliquez la règle de droit aux faits de l'espèce et proposez une solution motivée. Précisez la qualification juridique qui pourrait être retenue et une conséquence possible pour l'entreprise si la relation était requalifiée.

PARTIE 2 : ANALYSE MANAGÉRIALE ET STRATÉGIQUE (7 points)

Diagnostic stratégique et décision de développement

La direction envisage de développer l'offre de déjeuner. Le DT 2 présente les caractéristiques internes du restaurant et des éléments de son environnement. Pour établir votre diagnostic, vous pouvez organiser les facteurs externes à l'aide des dimensions politique, économique, socioculturelle, technologique, environnementale et légale.

2.1 (2 points) À partir du DT 2, classez au moins quatre éléments de l'environnement dans les dimensions pertinentes de l'analyse PESTEL. Distinguez les facteurs susceptibles de favoriser le projet de ceux qui pourraient le contraindre.

2.2 (2 points) Complétez dans le DR 1 un diagnostic SWOT comportant au moins deux forces, deux faiblesses, deux opportunités et deux menaces, en vous appuyant sur les informations du DT 2.

2.3 (1 point) Expliquez en quoi le projet de déjeuner s'inscrit dans le positionnement stratégique de la SAS L'Atelier des Quais. Appuyez votre réponse sur deux informations précises du dossier.

2.4 (2 points) Formulez deux préconisations opérationnelles pour décider et accompagner le lancement de l'offre. Pour chacune, indiquez le problème auquel elle répond et un indicateur permettant d'en suivre les effets.

PARTIE 3 : ANALYSE ÉCONOMIQUE ET FINANCIÈRE (6 points)

Rentabilité de l'activité et évaluation du projet

Les données comptables simplifiées de l'exercice 2025 et les hypothèses du projet figurent dans le DT 3. Les montants sont exprimés hors taxes. Pour les calculs, les charges variables sont celles indiquées dans le document et les charges fixes sont considérées comme constantes sur l'exercice. Arrondissez les montants à l'euro et les taux à un chiffre après la virgule.

3.1 (1,5 point) Calculez la marge sur coûts variables de l'exercice 2025 et le taux de marge sur coûts variables. Présentez les calculs.

3.2 (1,5 point) Calculez le seuil de rentabilité en chiffre d'affaires de l'exercice 2025, puis déterminez si le chiffre d'affaires réalisé permet de couvrir les charges fixes. Justifiez par le calcul.

3.3 (1,5 point) Calculez la marge de sécurité en euros et en pourcentage du chiffre d'affaires 2025. Calculez également le point mort en jours, sur la base des 300 jours d'ouverture indiqués dans le dossier. Arrondissez le nombre de jours à l'entier le plus proche.

3.4 (1,5 point) À partir des hypothèses du DT 3, calculez le chiffre d'affaires additionnel attendu, les coûts variables additionnels et le gain annuel prévisionnel du projet après prise en compte des charges fixes supplémentaires. Concluez sur l'intérêt financier du projet au regard des données fournies.

DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : TEXTES JURIDIQUES APPLICABLES À LA RELATION DE TRAVAIL

Code du travail, article L. 1221-1 : « Le contrat de travail est soumis aux règles du droit commun. Il peut être établi selon les formes que les parties contractantes décident d'adopter. »

Code du travail, article L. 8221-6, I : les personnes physiques immatriculées notamment au registre national des entreprises pour l'exercice d'une activité indépendante sont présumées ne pas être liées au donneur d'ordre par un contrat de travail dans l'exécution de l'activité donnant lieu à cette immatriculation.

Code du travail, article L. 8221-6, II : l'existence d'un contrat de travail peut toutefois être établie lorsque les personnes mentionnées au I fournissent directement ou par une personne interposée des prestations au donneur d'ordre dans des conditions les plaçant dans un lien de subordination juridique permanente à l'égard de celui-ci.

Ces extraits sont reproduits pour les besoins du sujet. Le statut déclaré par les parties ne suffit pas, à lui seul, à déterminer la qualification juridique de la relation : les conditions concrètes d'exécution doivent être examinées.

DT 2 : RELATION AVEC M. LENOIR, ARRÊT DE LA COUR DE CASSATION ET ÉLÉMENTS DE DIAGNOSTIC STRATÉGIQUE

1. Situation de M. Lenoir

M. Lenoir est immatriculé comme micro-entrepreneur et facture chaque mois la SAS L'Atelier des Quais pour des prestations de cuisine. Le contrat le présente comme un prestataire indépendant. Depuis six mois, il travaille dans la cuisine du restaurant quatre jours par semaine, de 9 h à 15 h. Le gérant établit son planning et peut le modifier. Il lui attribue les postes de travail, fixe les recettes et les consignes de dressage, fournit les matières premières et le matériel. Le chef de cuisine contrôle son travail pendant le service. M. Lenoir doit prévenir le gérant s'il ne peut pas venir et ne peut pas se faire remplacer sans accord. Le contrat prévoit que le gérant peut mettre fin aux interventions en cas de non-respect des consignes. M. Lenoir facture un montant mensuel fixe. Il n'a pas de clientèle propre au sein du restaurant.

2. Extrait d'un arrêt de la Cour de cassation

Cour de cassation, chambre sociale, 13 novembre 1996, pourvoi n° 94-13.187, Société générale.

Visa : article L. 121-1 du Code du travail, dans sa rédaction alors applicable.

Attendu de principe : « Le lien de subordination est caractérisé par l'exécution d'un travail sous l'autorité d'un employeur qui a le pouvoir de donner des ordres et des directives, d'en contrôler l'exécution et de sanctionner les manquements de son subordonné. » Le travail au sein d'un service organisé peut constituer un indice lorsque l'employeur détermine unilatéralement les conditions d'exécution du travail.

Dans cette affaire, la Cour rappelle que la qualification de la relation dépend des conditions de fait dans lesquelles l'activité est exercée. Le titre donné au contrat par les parties ne détermine pas, à

lui seul, cette qualification.

3. Données relatives à l'entreprise et à son environnement

La SAS L'Atelier des Quais sert actuellement 48 couverts en moyenne par service du soir. Le taux moyen d'occupation des services du soir est de 72 % et celui des services de déjeuner existants de 48 %. La note moyenne attribuée par les clients sur la plateforme de réservation est de 4,5 sur 5. La capacité de production de la cuisine permet d'absorber jusqu'à 24 couverts supplémentaires par semaine sans investissement matériel. Deux fournisseurs représentent 55 % des achats de denrées.

Une enquête locale réalisée auprès de 120 clients indique que 68 % d'entre eux se déclarent intéressés par une formule de déjeuner faisant une place aux produits locaux et à un plat végétarien. Une étude de la chambre consulaire locale fait état d'une hausse moyenne de 6 % des prix des produits alimentaires achetés par les restaurants sur les douze derniers mois et d'un recul de 2 % des dépenses de restauration hors domicile sur le bassin concerné. La collectivité propose une aide de 4 000 euros aux restaurants qui développent une offre valorisant les produits régionaux, sous réserve de l'acceptation du dossier. L'outil de réservation utilisé par l'entreprise permet de suivre les réservations et le taux de fréquentation par service. Le restaurant génère environ 1,6 tonne de déchets alimentaires par an. La réglementation impose l'information des clients sur les allergènes présents dans les denrées proposées. La direction devra également vérifier que l'organisation du travail et le statut des intervenants correspondent aux conditions réelles d'emploi.

Repères internes et externes pour le diagnostic

Thème	Donnée
Capacité	54 couverts en salle ; jusqu'à 24 couverts supplémentaires par semaine en cuisine
Activité	Taux d'occupation : 72 % le soir et 48 % sur les déjeuners existants
Clients	Note moyenne : 4,5 sur 5 ; 68 % des 120 clients interrogés intéressés par une offre locale et végétarienne
Achats	Deux fournisseurs représentent 55 % des achats ; hausse moyenne des prix alimentaires : 6 % en douze mois
Marché local	Dépenses de restauration hors domicile en recul de 2 % sur le bassin étudié
Aide et outils	Aide locale possible de 4 000 euros sous réserve d'acceptation ; suivi des réservations disponible
Environnement et réglementation	Environ 1,6 tonne de déchets alimentaires par an ; information obligatoire des clients sur les allergènes

Données communiquées par la direction, enquête locale et étude de la chambre consulaire.

DT 3 : DONNÉES FINANCIÈRES 2025 ET HYPOTHÈSES DU PROJET DE DÉJEUNER

Les données ci-dessous sont fournies par la direction pour l'analyse de gestion. Le chiffre d'affaires et les charges concernent l'exercice 2025 et sont exprimés hors taxes. Les charges

variables sont principalement constituées des achats de denrées et des consommables liés au nombre de couverts servis. Les charges fixes regroupent les charges d'exploitation considérées comme indépendantes du niveau d'activité pour cet exercice. Les charges financières, l'impôt sur les bénéfices et les amortissements ne sont pas à ajouter aux montants présentés.

Pour le projet, la direction estime pouvoir servir 20 couverts additionnels par semaine pendant 50 semaines, avec un ticket moyen hors taxes de 32 euros par couvert. Le coût variable prévisionnel représente 35 % du chiffre d'affaires additionnel. Les charges fixes annuelles supplémentaires liées à l'organisation du projet sont évaluées à 18 000 euros. L'éventuelle aide de 4 000 euros mentionnée dans le DT 2 n'est pas intégrée aux prévisions, car son attribution n'est pas confirmée.

Compte de résultat simplifié et hypothèses de gestion

Élément	Exercice 2025 ou hypothèse
Chiffre d'affaires	480 000 euros
Charges variables	168 000 euros
Charges fixes	276 000 euros
Jours d'ouverture sur l'exercice	300 jours
Couverts additionnels prévus par semaine	20 couverts
Nombre de semaines retenu pour le projet	50 semaines
Ticket moyen additionnel hors taxes	32 euros par couvert
Taux de coûts variables du projet	35 % du chiffre d'affaires additionnel
Charges fixes annuelles supplémentaires du projet	18 000 euros

Données de gestion communiquées par la direction, montants hors taxes.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Document réponse à rendre avec la copie : parties 1, 2 et 3 **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Complétez les tableaux ci-dessous. Justifiez les calculs et les réponses juridiques dans les espaces prévus ou sur votre copie en indiquant clairement les références aux questions.

Grille d'analyse juridique : question 1

Étape du syllogisme juridique	Réponse du candidat
Qualification juridique des faits	.....
Problème de droit	.....
Règle de droit applicable et critères retenus	.....
Application aux faits et solution motivée	.....

À compléter à partir des DT 1 et DT 2.

Diagnostic SWOT : question 2.2

Forces	Faiblesses	Opportunités	Menaces
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....

Complétez chaque rubrique à partir du DT 2.

Calculs de gestion : partie 3

Indicateur	Calcul et résultat
Marge sur coûts variables 2025	.....
Taux de marge sur coûts variables	.....
Seuil de rentabilité en chiffre d'affaires	.....
Marge de sécurité en euros et en pourcentage	.....
Point mort en jours	.....
Chiffre d'affaires additionnel prévisionnel	.....
Coûts variables additionnels	.....
Gain annuel prévisionnel du projet	.....

Présentez les formules, les calculs et les résultats avec les unités demandées.

Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.