

SESSION 2011

**CAPET
CONCOURS INTERNE
ET CAER**

**Section : HÔTELLERIE - RESTAURATION
Option : PRODUCTION ET INGÉNIERIE CULINAIRES**

ÉPREUVE SCIENTIFIQUE ET TECHNIQUE

Durée : 4 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.

Note introductive :

**L'épreuve comporte deux dossiers qui sont traités sur des copies différentes.
Les annexes A et B du premier dossier doivent être complétées et rendues.
Les annexes C et D du second dossier doivent être complétées et rendues.**

Le Clos de la Pinède est un petit hôtel-restaurant situé à La Baule, créé par la famille Dubourg en 1952. C'est un établissement 4 étoiles, de charme qui est au cœur d'une magnifique pinède, à 50 m de la plus belle plage d'Europe.

Cet établissement dispose de 20 chambres et d'une salle de restauration assurant 30 couverts.

Malgré sa petite capacité, la fréquentation de l'hôtel est excellente, la majorité des clients sont des habitués à fort pouvoir d'achat, personnes retraitées en début et fin de saison et clientèle familiale durant les périodes de vacances scolaires.

Le restaurant gastronomique a une très bonne fréquentation le soir grâce aux clients, qu'ils soient de l'hôtel ou extérieurs.

À proximité, on trouve le centre de thalassothérapie de La Baule, le casino, le palais des congrès, un centre équestre international, un club de tennis de 35 courts, un golf de 18 trous et tous sports nautiques et de plein air.

L'hôtel-restaurant *Le Clos de la Pinède* est toujours la propriété de la famille Dubourg. Ils sont globalement satisfaits de leur activité. Toutefois, ils s'inquiètent de la faible fréquentation du restaurant lors du déjeuner.

M. et Mme Dubourg ont décidé d'interroger leurs clients lors d'une enquête faite durant la saison 2010.

Les résultats de l'enquête montrent que les clients apprécient la cuisine gastronomique proposée le soir, mais souhaiteraient une restauration plus rapide le midi qui conserve une qualité gastronomique.

Vous êtes chargé(e), en tant que consultant d'étudier un éventuel changement de type de restauration pour le déjeuner au restaurant du Clos de la Pinède.

Un extrait de la fiche signalétique de l'établissement est fourni en annexe 1.

PREMIER DOSSIER

Partie 1 : Analyse de l'exploitation

M. et Mme Dubourg vous demande tout d'abord de présenter un ensemble de données commerciales.

À l'aide des données des annexes 1 et 2 et de vos connaissances, compléter les annexes A et B à rendre.

11. Compléter l'annexe A pour calculer le ratio coût matières du restaurant et quelques indicateurs commerciaux.
12. Justifier la prise en compte de la variation de stock dans le calcul du ratio matières.
13. Préciser pourquoi intégrer les avantages en nature et les offerts dans le calcul du ratio matières.
14. Définir deux méthodes qui permettent d'évaluer les offerts et trois méthodes évaluant les avantages en nature (repas servis au personnel).
15. Déterminer le résultat en complétant l'annexe B.

Partie 2 : Analyse marketing

Les résultats précédents conduisent M. et Mme Dubourg à envisager un changement de la prestation du midi. Ils envisagent de proposer une "restauration rapide" haut de gamme afin de capter plus facilement la clientèle. L'annexe 3 présente un concept développé par Paul Bocuse.

21. Au delà du contenu de l'assiette, préciser les éléments qui composent un concept de restauration.
22. Justifier les éléments du concept Ouest-Express décrit dans l'annexe 3 que M et Mme Dubourg peuvent transposer dans leur projet de restauration rapide le midi.
23. Citer les autres informations utiles avant de choisir une formule de restauration proche de celle d'Ouest-Express.
24. M et Mme Dubourg ont choisi ce type de restauration. Présenter de manière structurée les moyens de communication et de distribution appropriés pour faire connaître la nouvelle formule à la clientèle potentielle.

Partie 3 : Analyse de la rentabilité prévisionnelle

La prestation restauration du midi fait l'objet d'une étude particulière. Des informations sur cette partie de l'exploitation sont données en annexe 4 (étude sur la répartition des charges du restaurant) et en annexe B (tableau de gestion).

- 31 Construire le compte de résultat différentiel de la restauration du midi. (Arrondir les valeurs à l'euro le plus proche et les pourcentages à 2 décimales)
- 32 Déterminer le seuil de rentabilité actuel.
- 33 En considérant un ticket moyen du midi de 28 €, à quel taux de fréquentation correspond ce seuil.

La nouvelle formule permettrait d'améliorer la fréquentation du restaurant, mais abaisserait probablement le ticket moyen à 22 €. Le ratio matière, quant à lui, passerait à 29% du chiffre d'affaires (soit une baisse de 2 points).

- 34 Déterminer le nouveau taux de fréquentation nécessaire pour que la nouvelle formule commence à être rentable.
- 35 Conclure sur l'intérêt d'un changement de formule.

DEUXIÈME DOSSIER

La direction de l'établissement sollicite votre avis sur la mise en place de la restauration du midi. Elle pourrait s'orienter vers une forme de restauration rapide ("finger-food", tapas, tartines, verrines, sandwiches...) de type gastronomique nouvelle tendance.

Les prestations seraient produites dans la cuisine du restaurant dotée du matériel nécessaire et adapté à la production traditionnelle et au nouveau projet. Aucun nouvel investissement ne serait utile.

Partie 1 : Conception d'une nouvelle carte

Pour concevoir une nouvelle carte, un extrait d'une mercuriale est fourni en annexe 5. L'**annexe C à rendre complétée** illustre le travail à faire.

- 11 Construire une carte composée de 9 propositions chaudes, froides, salées et sucrées.
- 12 Donner leur appellation, leur descriptif technique et leur mode de montage.

Partie 2 : Élaboration d'une fiche technique

Une des prestations proposée sur la nouvelle carte conduit à l'élaboration de la fiche technique correspondante. Elle est valorisée sur la base de l'extrait de mercuriale de l'annexe 5. Toute denrée utilisée ne figurant pas dans ce document, est valorisée en fonction de vos connaissances des prix du marché.

- 21 Élaborer la fiche technique de production valorisée. La présentation du document est libre.
- 22 Justifier de manière synthétique chaque partie caractéristique du document ainsi conçu.

Partie 3 : Rédaction d'une fiche de poste

La direction souhaite disposer de la fiche de poste du chef de cuisine qui encadre, dans l'entreprise, la production traditionnelle du soir et celle de la nouvelle offre du midi. Un modèle de fiche à compléter et à rendre est fourni en **annexe D**.

- 31 Compléter la fiche de poste en déterminant les tâches que devrait effectuer le chef de cuisine.
- 32 Évaluer l'importance de chaque tâche en utilisant la notation proposée.

Annexe 1 :**Extrait de fiche signalétique**

Raison sociale : *Le clos de la Pinède*, Hôtel Restaurant 4 *

Forme juridique : SAS

Restaurant gastronomique : *À Ciel ouvert* : avec une terrasse ouverte sur la piscine
Restaurant de 40 places, 7 jours sur 7, midi et soir

Hôtel : un hôtel de 20 chambres

Ouverture de l'hôtel et du restaurant : d'avril à mi-octobre (200 jours)

Personnel : Effectif de 8 cuisiniers (hors chef)
Dont 1 second et 3 chefs de partie (dont un chef pâtissier) et 4 commis
Effectif global : 35 salariés

Système de distribution : À l'assiette

Système de production : Flux tendu à la commande, uniquement des produits frais

Annexe 2

Compte de résultat 2010	Exercice
<i>Produits d'exploitation</i>	
Prestation hébergement	447 200
Prestations restauration (1)	402 220
Avantages en nature, offerts	23 000
Total des produits d'exploitation	872 420
<i>Charges d'exploitation</i>	
Achats stockés, matières premières	152 050
Variation des stocks de matières premières	1 700
Achats stockés, produits d'accueil	21 540
Variation des stocks produits d'accueil	-325
Autres achats et charges externes	174 120
Impôts, taxes et versements assimilés	52 450
Salaires et traitements	235 650
Charges sociales	96 140
Dotations aux amortissements et dépréciations	92 540
Total des charges d'exploitation	825 865
Résultat d'exploitation	46 555
<i>Produits financiers</i>	0
<i>Charges financières</i>	
Intérêts des emprunts	12 540
Commissions sur moyen de paiement	500
Total des charges financières	13 040
Résultat financier	-13 040
Résultat courant avant impôt	33 515
<i>Produits exceptionnels</i>	1 500
Total des produits exceptionnels	1 500
<i>Charges exceptionnelles</i>	2 300
Total des charges exceptionnelles	2 300
Résultat exceptionnel	-800
Participation des salariés	
Impôts sur les bénéfices	
Résultat	32 715

(1) Prestations restauration	
Chiffre d'affaires petits déjeuners	58 620
Chiffre d'affaires restaurant midi	88 560
Chiffre d'affaires restaurant soir	255 040
Prestations restauration	402 220

(2) dont crédit bail	25 000
-----------------------------	---------------

Annexe 3

Mercatique : UN CONCEPT VU À LA LOUPE

Source : http://www.lhotellerie-restauration.fr/hotellerie-restauration/articles/2008/3081_15_Mai_2008/Ouest_France_la_restaurer_rapide_façon_Paul_Bocuse.htm

Ouest express : la restauration rapide façon Paul Bocuse

Certains l'appelleront fast-food, d'autres restauration rapide ou même restauration, peu importe. Avec sa dernière enseigne ouverte en janvier 2008, Paul Bocuse invente une nouvelle façon de consommer son repas en peu de temps.

Par **Bernard Boutboul**, en collaboration avec **Nelly Rioux**



Ouest Express est situé dans le IX^e arrondissement de Lyon, dans le quartier de Vaise, au sein du nouveau multiplex Pathé.

Historiquement pour ce type de concept, il y a eu les cafés, puis les géants du hamburger (McDonald's et Quick), puis les Paul, les Brioche Dorée et toutes les autres formules de sandwicheries.

Plus récemment, les Cojean, Jour, Eat Me... ont vu le jour avec des concepts à la thématique diététique, bio, nature, etc. Enfin, les grands chefs comme **Alain Ducasse**, **Westermann** ou les **frères Pourcel** -et maintenant **Paul Bocuse** - se lancent dans une nouvelle forme de restauration rapide. Alors, quelle est la différence ? Dans la restauration rapide à la française version Paul Bocuse, il y a de vrais cuisiniers que l'on peut voir travailler et qui fabriquent ce que le client va manger. En fait, il s'agit d'une cuisine ouverte à la manière gastronomique, au service de la distribution et de la consommation rapide.

Le décor en harmonie avec l'évolution de l'offre au quotidien

Conçu par l'architecte lyonnais **Yves Boucharlat** et le décorateur parisien **Pierre-Yves Rochon** (pyr-sa.com) dans un esprit très contemporain, Ouest Express est ouvert sur l'extérieur par de larges baies vitrées. Le lieu offre des lignes claires et sobres, créant une atmosphère conviviale et lumineuse, teintée de blanc et de rouge.

L'ensemble est organisé autour d'un cercle central cintré de banquettes écarlates et surplombé d'une voûte lumineuse. Sur le côté, un long comptoir en Corian® blanc présente les différents pôles de la carte. La forme circulaire du lieu, associée à la présence d'une immense horloge, viennent illustrer l'évolution de l'offre d'Ouest Express au cours de la journée : des petits-déjeuners matinaux à l'en-cas de fin de soirée, en passant -bien entendu - par le déjeuner et la pause goûter de l'après-midi. **Alain Vavro** (vavro.fr), designer et décorateur lyonnais, a conçu l'identité visuelle d'Ouest Express.

La carte brille par sa clarté et sa simplicité

Six grands thèmes : Chaud, Pain, Fraîcheur, Soif, Sucré, Café. Le thème Chaud, ce sont bien entendu les plats du jour qui sont véritablement du jour : Pâtes du jour, Mijoté du jour, Quiche du jour, Soupe du jour, de 3,90 à 9,60 €.

Pain regroupe, lui, les différents sandwiches proposés entre 4,30 et 6,80 € Le thème Fraîcheur présente 5 salades - d'une fraîcheur et d'une esthétique incroyables - proposées entre 6,60 et 6,90 €. Elles sont très classiques dans leur composition, et la fraîcheur se perçoit visuellement : le produit est beau, la salade est belle, les ingrédients sont à l'évidence coupés et assemblés il y a peu de temps, et le tout est parfaitement éclairé (ce qui n'empêche pas la salade, une fois sur la table, d'être toujours aussi appétissante). Le client sait que celle qu'il va consommer a été fabriquée récemment, car la vitrine de présentation ne compte qu'une salade de chaque, et les cuisiniers à vue, travaillent vraiment.

Le Sucré réunit les desserts qui évoluent entre 2,50 et 3,80 €. Enfin, on notera qu'un excellent expresso est vendu 1,50 €.

Capet / Caer interne – Section hôtellerie-tourisme		
Durée : 4 heures	Épreuve : Épreuve scientifique et technique	Page 6/13

Annexe 3 (suite)

Mercatique : UN CONCEPT VU À LA LOUPE

La carte est courte en gammes et produits. En revanche, c'est la rotation fréquente des propositions qui devrait fidéliser les clients. Un bon petit plat chaud + un dessert + une boisson... le ticket moyen s'élève à environ 11 €. La carte est présentée sur des menus board très simples, relayés par des écrans LCD qui rappellent en boucle les différentes possibilités de restauration offertes par ce concept.

Fiche pratique

- **Ville** : Lyon

Ouest Express est situé dans le IX^e arrondissement, dans le quartier de Vaise, au sein du nouveau multiplexe Pathé

- **Superficie** : 500 m², dont 250 réservés à la clientèle

- **Investissement** : 2 M€ de travaux

- **Capacité** : 90 places assises réparties entre différents espaces de consommation. Dès les beaux jours, une terrasse ombragée pouvant accueillir 120 places supplémentaires est aménagée

- **Les acteurs** :

- Groupe-propriétaire-exploitant : **Paul Bocuse**
- Idée et investissements : **Paul Bocuse** et **Jean Fleury**

- **Les hommes-clés** :

- **Pierre-Yves Bertrand**, responsable du projet et du développement
- **Christophe Müller** et **Éric Pansu**, chefs MOF

- **Effectif**

- Un directeur
- Un chef de cuisine
- Une assistante administrative
- 4 assistant(e)s de direction
- 4 personnes en cuisine (CDI temps complet)
- 20 équipiers polyvalents (CDI temps partiel)

- **Horaires d'ouverture**

Ouest Express est ouvert 7 jours sur 7, de 7 h 30 à minuit sans interruption.

Annexe 4

Étude des charges de restauration

On considèrera que le ratio matière du midi correspond à 31% du chiffre d'affaires du midi

Répartition des charges	Part du midi	Dont variable	Dont fixe
Coût du personnel	10%	20%	80%
Frais généraux	15%	10%	90%
Coût d'occupation	15%		100%

Annexe 5

Mercuriale

PRODUITS	Unité	PRIX en euros HT
Basilic botte	B	0.77
Beurre doux	Kg	4.78
Brioche	Kg	3.00
Cantal	Kg	8.00
Cerfeuil botte...	B	0.77
Crème fraîche	L	3.65
Escalopes de foie gras surgelé igp (10p/kg)	Kg	40.99
Filet de saumon label rouge d'Ecosse	Kg	12.05
Fraise	Kg	3.26
Huile d'olive	L	5.22
Jambon Serrano AOC « reserva »	Kg	99.00
Lait entier	L	1.26
Magret fumet	Kg	19.33
Mozzarella	Kg	5.36
Noix de St jacques fraîches	Kg	24.61
Œuf	P	0.84
Pain complet (55 g)	P	0.84
Pain d'épice au miel de pin	Kg	12
Pita (pain)	P	0.55
Poitrine fumée tranchée	Kg	7.49
Poivron rouge, vert	Kg	1.74
Queue de lotte grosse	Kg	14.00
Rouget grondin portion	Kg	13.29
Salade mesclun plateau	Kg	6.45
Sardine fraîche	Kg	4.79
Saumon fumé artisanal	Kg	21.58
Tomate cerise barquette (250 g)	Bq	1.84
Tomate tv	Kg	2.07
Vanille	G	1.00

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)

EDI HPI 1

Annexe A
À rendre avec la copie
Calculs commerciaux

Les calculs complexes sont justifiés sur la copie.

Calcul du coût matières	

Ratio matières	

Hôtel	
Nombre de chambres louées	2 652
Nombre de nuitées à l'hôtel	6 365
Nombre de petits déjeuners	5 650

Restaurant	Total	Midi	Soir
Nombre de couverts servis au restaurant	8 630	3 210	5 420
Dont clients de l'hôtel	2 650		

Hôtel	Résultat
Taux d'occupation hôtel	
Indice de fréquentation hôtel	
Prix moyen chambre HT	

Restaurant	Total	Midi	Soir
Taux de fréquentation du restaurant			
Ticket moyen HT restaurant			
Taux de captage des clients de l'hôtel par le restaurant			
Taux de captage petits déjeuners			
Ticket moyen HT petit déjeuner			

D

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)

EDI HPI 1

Annexe B

À rendre avec la copie

Tableau de gestion

	Établissement		Hébergement		Restauration	
	Montants	%	Montants	%	Montants	%
Chiffre d'affaires		100.0%		100.0%		100.0%
Achats consommés						
Marge brute						
Coût du personnel						
Marge sur coût principal						
Frais généraux						
Résultat brut d'exploitation						
Coût d'occupation						
Résultat courant						
Charges et produits divers						
Résultat net						

Justification des frais généraux

Justification des coûts d'occupation

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)

EDI HPI 1

Annexe C

À rendre avec la copie

Propositions de mets pour la carte

Appellation et classification	Descriptif technique	Montage et décor
Exemple : Verrine de Tartare tomate-concombre au saumon fumé (Verrine)	Petits dés de tomates mondées et concombre assaisonnés d'une vinaigrette au jus de citron et huile d'olive, Julienne de saumon fumé	Dresser en verrine en alternant les couches saumon fumé et tartare Décor feuille de basilic et saumon fumé
1		
2		
3		
4		

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)

Annexe C (suite)

EDI HPI 1

À rendre avec la copie

Proposition de mets pour la carte

Appellation et classification	Descriptif technique	Montage et décor
5		
6		
7		
8		
9		

