

# BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR DIÉTÉTIQUE

SESSION 2008

## ÉCONOMIE - GESTION

Durée : 3 heures

Coefficient : 2

### **Matériel autorisé**

Une calculatrice de poche à fonctionnement autonome, sans imprimante et sans aucun moyen de transmission, à l'exclusion de tout autre élément matériel ou documentaire.  
(Cirulaire n° 99-186 du 16 novembre 1999 ; BOEN n° 42).

### **Document remis au candidat :**

**Le sujet comporte 7 pages numérotées de 1/7 à 7/7  
Les 3 parties sont indépendantes.**

<b>Page de garde</b> .....	page 1/7
<b>Présentation du sujet</b> .....	page 2/7
<b>Partie 1 : Gestion des ressources humaines</b> .....	page 2/7
<b>Partie 2 : Investissement</b> .....	page 2/7
Annexe 1 – Catalogue (Extrait) .....	pages 4/7 et 5/7
Annexe 2 – Financement .....	page 6/7
<b>Partie 3 : Diversification de l'activité</b> .....	pages 3/7
A – Rentabilité .....	page 3/7
B – Mercatique .....	page 3/7
Annexe 3 – offre « diététique et gastronomie » .....	page 6/7
<b>Annexe A maquette d'affiche (à rendre avec la copie)</b> .....	page 7/7

**Il vous est demandé de vérifier que le sujet est complet dès sa mise à disposition.**

### AVERTISSEMENT

Si le texte du sujet, de ses questions ou de ses annexes, vous conduit à formuler une ou plusieurs hypothèses, il vous est demandé de la (ou les) mentionner explicitement dans votre copie.

Le centre de thalassothérapie, dont vous êtes salarié(e), est situé en Bretagne Sud et est composé d'une unité de soins, de restauration et d'hébergement.  
Il est dirigé par Monsieur Cloranec.

**Partie I**  
**GESTION DES RESSOURCES HUMAINES**  
**(7 points /40)**

C'est votre premier emploi en tant que diététicien(ne) diplômé(e). Vous venez de signer le contrat de travail avec le centre de thalassothérapie. Vous êtes chargé(e) du remplacement de Madame Le Hir, diététicienne, actuellement en congé de maternité.

**Travail à faire :**

1. **Précisez le type de contrat de travail que vous avez signé. (en toutes lettres)**
2. **Citez les mentions obligatoires propres à ce type de contrat de travail.**
3. **Indiquez les cas pour lesquels un employeur peut y avoir recours.**
4. **Citez la formalité administrative liée à votre embauche, outre la rédaction du contrat de travail, que votre employeur doit obligatoirement remplir.**

**Partie II**  
**INVESTISSEMENT**  
**(15 points / 40)**

Pour améliorer les conditions d'hygiène et éviter tout risque de contamination mais également pour dynamiser ses ventes, Monsieur Cloranec a décidé d'acquérir une vitrine réfrigérée pour conserver et mettre en valeur les desserts en salle de restauration.

Il vous confie le soin de rechercher de la documentation professionnelle et d'en faire l'étude.

Vous avez trouvé sur Internet le site de la société EUROPROJET spécialisée en matériel frigorifique pour la restauration. Vous avez imprimé les pages correspondant au matériel recherché - Annexe 1 - Catalogue (extrait)-.

**Travail à faire :**

1. **Repérez six critères à retenir pour choisir entre les différents modèles présentés.**

Votre choix s'est finalement porté sur le modèle 400 TN d'une durée d'utilisation de 4 ans, le matériel ayant une valeur résiduelle nulle à l'issue de cette période. Avec l'accord de Monsieur Cloranec, vous passez commande le 15/09/08, la livraison et la mise en service auront lieu le 01/10/08. Le centre de thalassothérapie ne disposant pas d'une trésorerie suffisante, Monsieur Cloranec envisage de financer cette acquisition par un emprunt bancaire (annexe 2 – Financement)

L'exercice comptable coïncide avec l'année civile, le centre de thalassothérapie est soumis à la TVA.

**Travail à faire :**

2. **Indiquez le coût d'acquisition HT de ce matériel pour l'entreprise. Vous arrondirez le résultat à l'euro le plus proche.**
3. **Dressez le tableau d'amortissement linéaire de la vitrine.**

4. Justifiez par les calculs les montants de capital restant dû, des intérêts et de l'amortissement du capital indiqués pour la seconde échéance dans le tableau d'amortissement du prêt proposé par la banque en annexe 2.
5. Précisez la signification respective du terme "amortissement" dans chacun des deux tableaux précédents (cf questions 3 et 4).
6. Indiquez un autre mode de financement et précisez ses avantages et ses inconvénients.

<p style="text-align: center;"><b>Partie III</b> <b>DIVERSIFICATION DE L'ACTIVITÉ</b> (18 points / 40)</p>
--

**Les parties A et B sont indépendantes**

Pour accroître la rentabilité du centre Monsieur Cloranec souhaite diversifier l'offre commerciale. Il envisage, comme beaucoup d'établissements concurrents, de proposer des produits combinés : cure et activités (sportives, culturelles, culinaires...). Les clients pourraient opter pour différents forfaits (cure, cure et activités, avec ou sans hébergement). Quatre thèmes majeurs en matière de diététique semblent porteurs, ce qui aboutirait aux quatre offres suivantes :

- diététique pratique,
- diététique ultra minceur,
- diététique gastronomique,
- diététique santé.

Des cours de cuisine sur ces thèmes pourraient être mis au point à l'aide du chef de cuisine et dispensés au cours d'une cure de remise en forme.

Dans une première étape, Monsieur Cloranec décide de mettre en place l'offre la plus demandée : diététique et gastronomie.

Avec l'aide du chef de cuisine, vous concevrez des cours de cuisine sur ce thème qui seront dispensés au cours d'une cure de remise en forme.

Vous trouverez en annexe 3 l'organisation et les données de gestion de l'offre « diététique et gastronomie ».

**A – RENTABILITÉ (7 points)**

Vous travaillez sur l'étude de la rentabilité de l'offre « diététique et gastronomie ».

**Travail à faire : (Justifiez vos calculs)**

1. Calculez le montant des charges fixes par séance.
2. Déterminez le nombre de participants minimum pour couvrir les charges fixes.
3. Déterminez le nombre minimal de participants pour atteindre le seuil de rentabilité.
4. Déterminez le nombre minimal de participants pour que l'entreprise dégage un résultat de 20 % du CA.

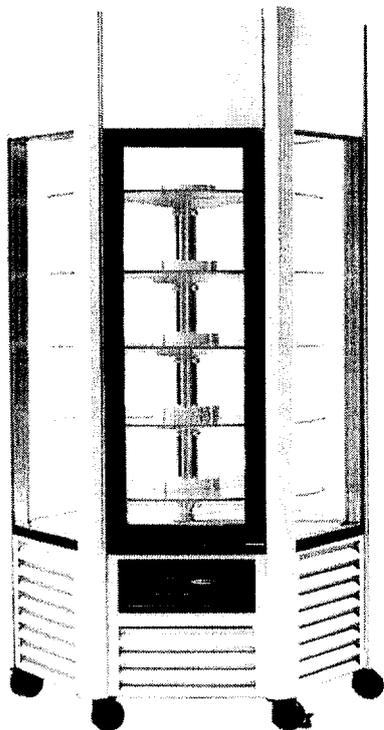
**B – MERCATIQUE (11 points)**

Vous travaillez sur le volet commercial de l'offre « diététique et gastronomie ».

**Travail à faire :**

1. Définissez le terme « segmentation » et indiquez l'intérêt de cette stratégie ;
2. Précisez les motivations d'un client qui pourrait être intéressé par l'offre « diététique et gastronomie » ;
3. Concevez, sur l'annexe A (à rendre avec la copie), l'affiche qui informera les curistes de cette nouvelle activité et de ses modalités d'inscription.

**ANNEXE 1 – CATALOGUE (Extrait)**  
(première page)

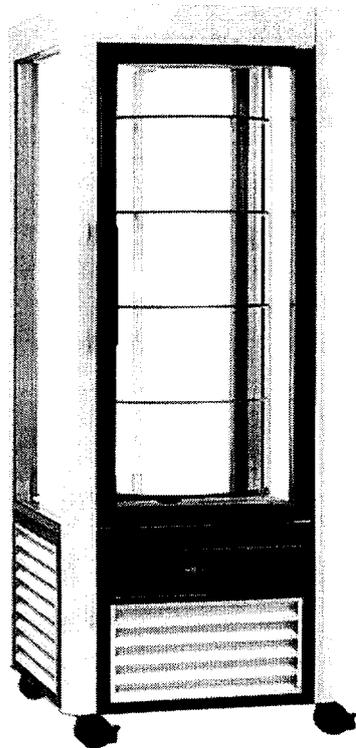


Vitrine ventilée positive (+2/+10°C)  
ou négative (-5/-20°C) à 5 plateaux  
tournants.  
Capacité 600 litres.  
Dimensions (LxPxH) :  
90x101x190cm.

Coloris : blanc

**4 Faces vitrées  
ERGE BT / TN**

Existe aussi à 3 plateaux tournants  
sous référence **ERGE mini**

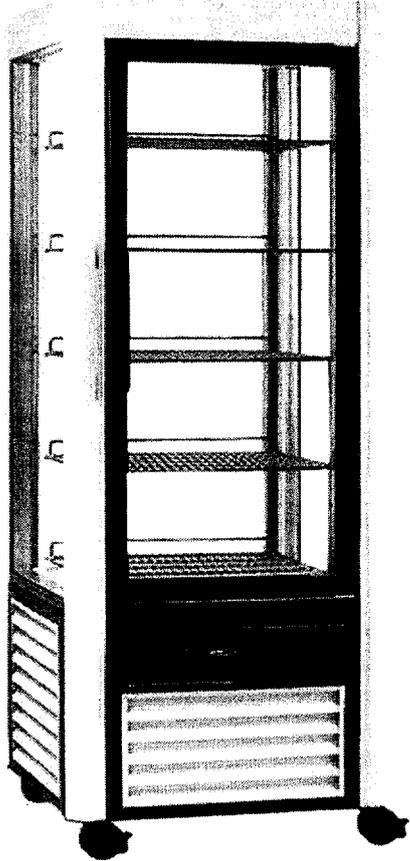


Vitrine positive (+2/+10°C) avec 5  
plateaux tournants.  
Froid ventilé.  
Capacité 400 litres.  
Dimensions (LxPxH): 70x70x183cm.

Existe en version chocolat

**4 Faces vitrées  
400 PT / TN**

## ANNEXE 1 (suite)

	<p>Cette vitrine de présentation existe en froid positif ventilé (+2/+10°C) ou en négatif statique (-5/-20°C). Chaque meuble est doté de 5 grilles, réglables sur la version positive. Capacité 400 litres. Dimensions (LxPxH): 70x70x183cm.</p> <p>Coloris : blanc, brun</p>
<p><b>4 Faces vitrées</b> <b>400 BT / TN</b></p>	

### EUROPROJET

Provocateur de froid

Matériel frigorifique, matériel pour restauration, CHR, GMS

Extrait de tarif TTC au 1/09/08

	ERGE	ERGE mini	400 PT/TN	400 BT/TN
<b>BT gamme négative</b>	2667			1758
<b>TN gamme positive</b>	2248	1985	1435	1435

Conditions de paiement :

Acompte 30 % à la commande, solde à la livraison

## ANNEXE 2 - Financement

### Proposition de prêt de la banque

#### - Conditions bancaires

Par annuités constantes de 282 € à partir du 01/10/2009, 1 000 € sur 4 ans, au taux de 5 %, le reste de l'investissement par autofinancement. Monsieur Cloranec vous communique

#### - tableau d'amortissement de l'emprunt

Année	Capital restant dû	Intérêts	Amortissement du capital	Annuité
01/10/2009	1 000,00	50,0	232,0	282,0
01/10/2010	768,00	38,4	243,6	282,0
01/10/2011	524,4	26,2	255,8	282,0
01/10/2012	268,6	13,4	268,6	282,0

## ANNEXE 3 – Offre « Diététique et gastronomie »

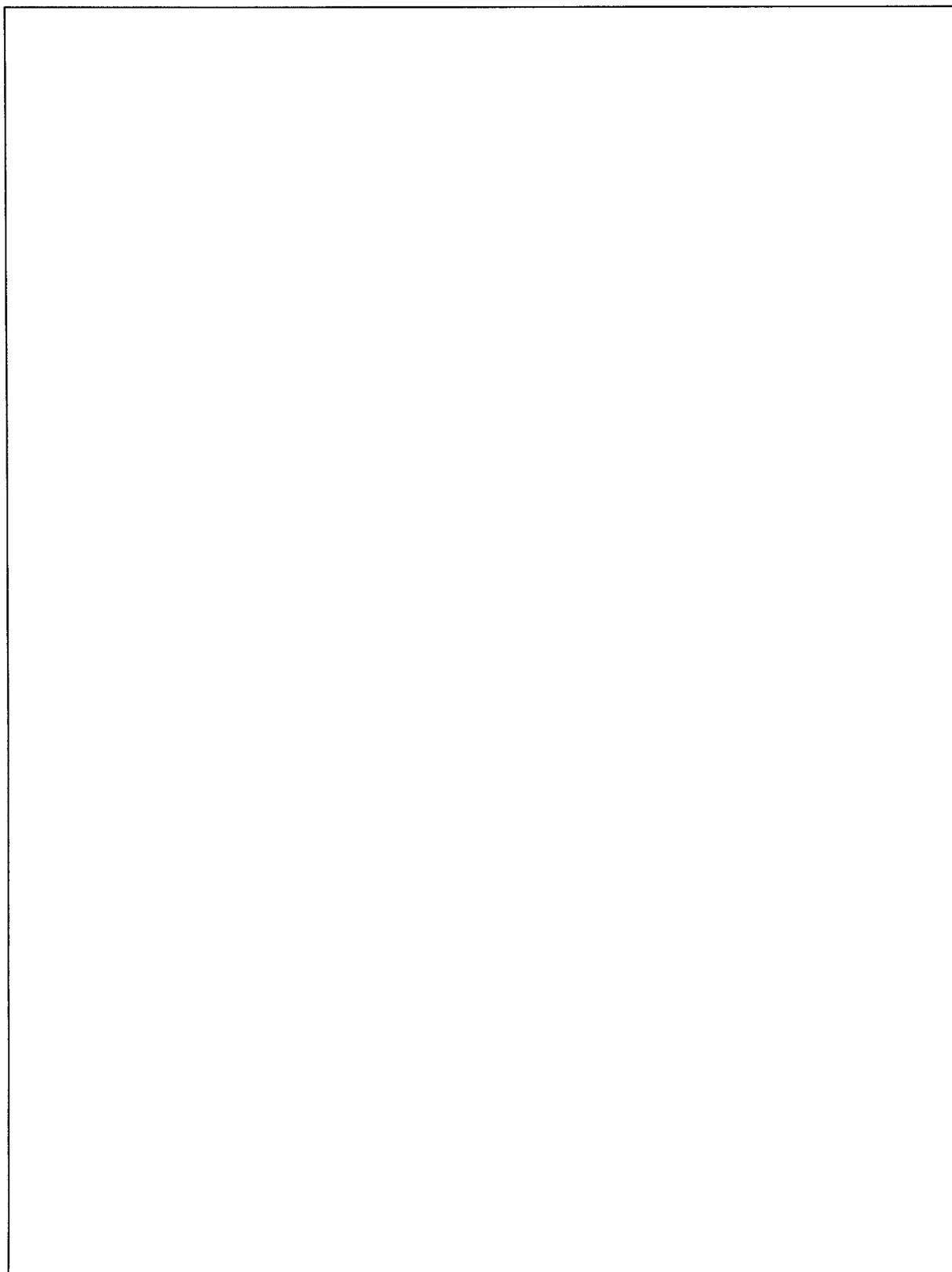
### 1-Organisation

- Vous élaborez le programme de cette activité avec le chef de cuisine selon les instructions de Monsieur Cloranec.
- Le cours ne sera dispensé que si le seuil de rentabilité est atteint, l'annulation éventuelle aura lieu au plus tard une semaine avant le début de la cure de remise en forme.
- En tant que diététicien(ne) vous serez chargé(e) de dispenser un cours de 4 heures (cuisine avec repas dégustation), une fois par semaine ; vous consacrerez le reste de votre temps de travail aux autres activités du centre de thalassothérapie.
- La première séance de cuisine gastronomique diététique est prévue pour le jeudi 15 octobre.

### 2- Données de gestion :

- Compte tenu de ce qui peut être proposé dans les centres de thalassothérapie concurrents, Monsieur Cloranec pense que le prix proposé aux curistes ne peut pas dépasser 50 € le cours.
- Salaire brut mensuel du diététicien 1650 € pour un horaire hebdomadaire de 35 heures (152 heures par mois).
- Les cotisations patronales représentent 38 % du salaire brut – cotisations salariales : 20 % du salaire brut.
- Autres charges fixes 120 € (entretien des locaux, matériel,...) par séance.
- Le coût matière par personne est estimé à 30 % du prix de vente (menu gastronomique).

**Annexe A - Maquette d'affiche (à rendre avec la copie)**



**Annexe A - Maquette d'affiche (à rendre avec la copie)**

