



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Bordeaux pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel.**

Campagne 2012

B.T.S. Diététique

ÉCONOMIE – GESTION

SESSION 2012

Durée : 3 heures

Coefficient : 2

Matériel autorisé :

- Toutes les calculatrices de poche y compris les calculatrices programmables, alphanumériques ou à écran graphique que leur fonctionnement soit autonome et qu'il ne soit pas fait usage d'imprimante (Cirulaire n°99-186, 16/11/1999).

Documents à rendre avec la copie :

- Annexe A..... page 5/9

Les 4 parties sont indépendantes.

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.
Le sujet se compose de 9 pages, numérotées de 1/9 à 9/9.

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.

BTS Diététique		Session 2012
Économie-Gestion	Code : 12DIECOG1	Page : 1/9

Sommaire

Page de garde	page 1/9
<u>Partie 1</u> : Planification du travail.....	page 2/9
Annexe 1 Liste des tâches liées au tri des déchets	page 6/9
<u>Partie 2</u> : Recrutement de deux salariés	page 3/9
<u>Partie 3</u> : Communication sur le tri des déchets	page 3/9
Annexe A Contenu de l'affiche (à rendre avec la copie).....	page 5/9
<u>Partie 4</u> : Calcul d'un coût complet.....	page 4/9
Annexe 2 Processus de production du gratin de courgettes au jambon ..	page 7/9
Annexe 3 Détail des charges	page 9/9

L'année 2010 a été déclarée année internationale de la biodiversité par l'ONU. C'est dans ce cadre que la ville de M. a décidé de mettre en place différentes actions en faveur du développement durable. Dans ce contexte, elle a proposé d'allouer un budget supplémentaire à la cuisine centrale dans laquelle vous assurez la fonction de diététicien(ne). Elle vous confie la mission de mettre en place des actions visant à sensibiliser les convives à la préservation de l'environnement. Vous choisissez de mettre en place deux actions : le tri des déchets dans le restaurant self de la cité scolaire Michel Valette et l'organisation d'une semaine sur le thème du développement durable. La cité scolaire accueille des élèves de tous âges de la maternelle à la terminale.

PARTIE I **PLANIFICATION DU TRAVAIL (8 points/40)**

Le tri des déchets est une solution efficace pour préserver l'environnement. Il permet de mesurer le gaspillage et de proposer une solution de recyclage des déchets lorsque leur nature le permet. Conscient(e) de cet enjeu, vous projetez de collecter et de trier les déchets sur une semaine dans le restaurant (self) de la cité scolaire.

Vous planifiez les différentes tâches nécessaires à la réalisation de ce projet. Ces tâches sont décrites dans l'annexe 1.

Travail à faire :

- 1 - Réaliser l'ordonnancement des tâches à l'aide de la méthode de votre choix.
- 2 – Déterminer le chemin critique et calculer le nombre de jours minimum nécessaire à la réalisation de ce projet.
- 3- Déterminer le nombre de jours de retard toléré sur la tâche D qui n'entraînera pas de retard sur l'ensemble du projet. Justifier votre réponse.

PARTIE II RECRUTEMENT DE DEUX SALARIÉS (8 points/40)

Pour mener à bien ce projet, vous avez planifié l'embauche de deux personnes qui assureront pendant une semaine la collecte et le tri des déchets. Votre besoin en main d'œuvre est estimé à deux heures et demie par jour et par personne pour cinq jours de travail consécutifs. L'exécution de ces tâches ne requiert aucune qualification spécifique. Vous envisagez une rémunération horaire correspondant au S.M.I.C. en vigueur.

Travail à faire :

- 1- Préciser le rôle du S.M.I.C. et rappeler ses modalités d'augmentation.
- 2- Citer les types de contrats de travail adaptés à ce contexte et présenter la caractéristique principale de chacun.
- 3- Rappeler les obligations qui incombent à tout salarié dans un contrat de travail.
- 4- Proposer des supports de diffusion d'annonce pour les postes envisagés.

PARTIE III COMMUNICATION SUR LE TRI DE DÉCHETS (11 points/40)
--

On vous charge de préparer la réalisation d'affiches destinées à encourager tous les élèves de cette collectivité au tri de déchets.

Travail à faire :

- 1- Rappeler les différentes fonctions de l'emballage.
- 2- Proposer et justifier deux conseils d'achat permettant de limiter les effets néfastes des emballages sur l'environnement.
- 3- En utilisant le tableau de l'**annexe A (à rendre avec la copie)**, et après avoir identifié les cibles, proposer et justifier pour chacune d'elles :
 - Un message écrit,
 - un message pictural.

PARTIE IV CALCUL D'UN COÛT COMPLET (13 points/40)
--

Dans le cadre de l'organisation de la semaine à thème, vous envisagez de proposer un menu dont les ingrédients du plat principal, un gratin de courgettes au jambon, sont issus de l'agriculture biologique. Vous êtes tenu(e) de ne pas dépasser le budget alloué à chaque menu. Avant de faire votre choix, vous préférez calculer le coût complet du plat principal de ce menu. Vous arrondirez vos calculs à deux décimales.

Travail à faire à l'aide des annexes 2 et 3 :

1. Rédiger la formule permettant le calcul de la cellule D8, puis indiquer comment obtenir le calcul automatique des cellules E8 et F8 à partir de la cellule D8.
2. Déterminer le coût d'achat total des matières utilisées pour la production des barquettes de gratin.
3. Déterminer le coût de production des barquettes de gratin produites.
4. Déterminer le coût de revient des barquettes de gratin livrées.
5. Sachant que le budget alloué est de 2 € par portion de plat principal, que décidez-vous ? Pourquoi ?

**Annexe A (à rendre avec la copie)
Contenu de l'affiche**

Cibles	Messages écrits	Justifications	Messages picturaux (description des images)	Justifications

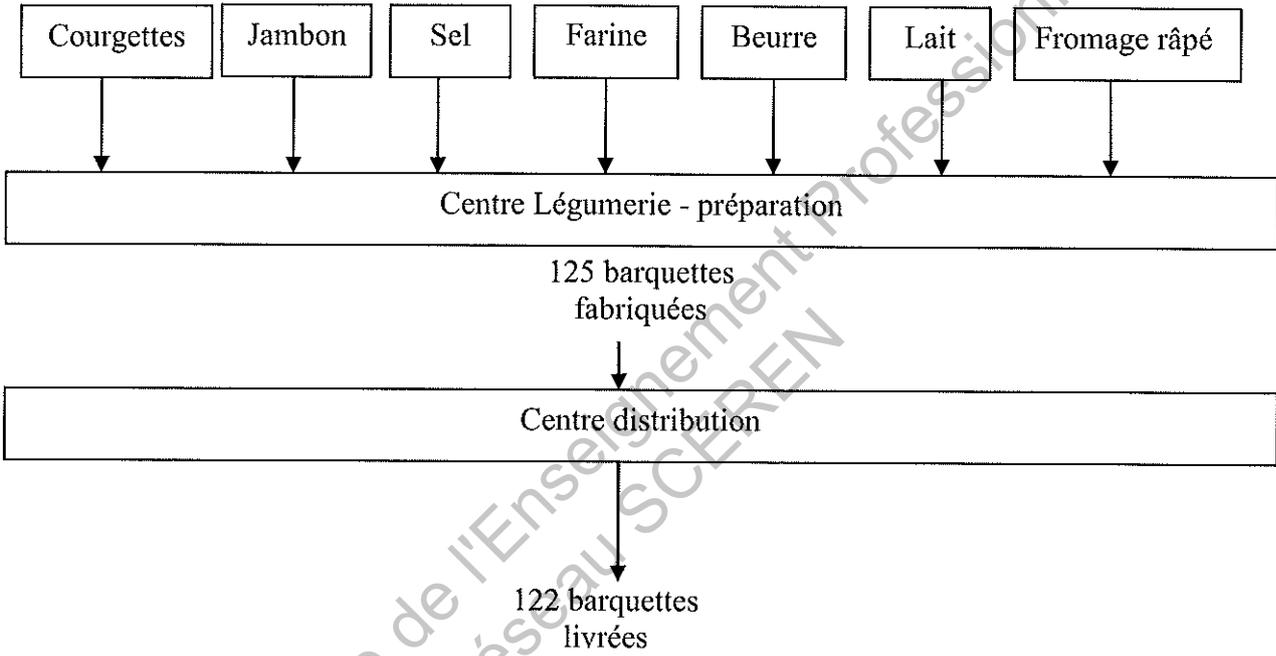
Annexe A (à rendre avec la copie)
Contenu de l'affiche

Cibles	Messages écrits	Justifications	Messages picturaux (description des images)	Justifications

Annexe 1
Liste des tâches liées au tri des déchets

TÂCHES	LIBELLÉS	DURÉE (en jours)	ANTÉCÉDENTS
A	Informer, sensibiliser, associer le personnel au projet et à la collecte des déchets résultant de la préparation des repas	2	-
B	Recruter deux personnes pour assurer la collecte, la pesée et le tri des déchets après consommation des repas	12	A
C	Planifier l'organisation des moyens matériels et humains en vue d'assurer la collecte et le tri des déchets	5	A
D	Choisir les menus tests et des fournisseurs associés	2	A
E	Préparer le matériel nécessaire à la collecte	3	C
F	Collecter, trier et peser les déchets	5	B, D, E
G	Calculer le coût des déchets non recyclés	2	F
H	Recycler les déchets recyclables	5	F
I	Analyser les résultats et préconisations	3	G, H
J	Diffuser les résultats dans les restaurants en vue de sensibiliser les convives	7	I

Annexe 2
Processus de production du gratin de courgettes au jambon



Annexe 3
Détail des charges

Feuille de calcul (tableur) de répartition des charges indirectes

	A	B	C	D	E	F
1		Entretien	Gestion du personnel	Approvisionnement	Légumerie+ préparation	Distribution
2	Total répartition primaire	45,5	25	93,5	230	30,5
3	Entretien	4,5	- 30	9	12	4,5
4	Gestion du personnel	-50	5	10	25	10
5	Total répartition secondaire	0	0	112,5	267	45
6	Nature unité d'œuvre			Kg de matières achetées	Heure de MOD	Nombre de barquettes livrées
7	Nombre d'unités d'œuvre			261	26	122
8	Coût de l'unité d'œuvre			0,43	10,27	0,37

Autres charges

Achats de matières nécessaires à la fabrication du gratin :

Courgettes : 170 kg à 1,39 € le kg

Jambon : 45 kg à 8,80 € le kg

Sel : 6 kg à 0,85 € le kg

Beurre : 8 kg à 5,15 € le kg

Farine : 12 kg à 0,88 € le kg

Lait : 10 litres à 0,92 € le litre (on considère qu'un litre de lait correspond à 1 kg)

Fromage râpé : 10 kg à 8,52 € le kg

Production :

La production a permis d'obtenir 125 barquettes contenant chacune 8 portions de gratin.

Elle a nécessité :

- 26 heures de Main d'Oeuvre Directe à 28 € de l'heure,
- 125 Barquettes à 0,08 € l'une.

Distribution :

122 barquettes de gratin ont été acheminées auprès des restaurants scolaires. Les 3 barquettes restantes sont stockées en chambre froide pour conserver les plats témoins et en cas de demande supplémentaire des centres livrés.