



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**

session 2011

B.T.S. Diététique

E4 – U4 : ÉCONOMIE – GESTION

SESSION 2011

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 (Circulaire n°99-186, 16/11/1999).

Documents à rendre avec la copie :

- Annexe A..... page 8/9
- Annexe B..... page 9/9

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 2011
E4-U4 : Économie-Gestion	Code : 11DIECOG1	Page : 1/9

Sommaire

Page de garde.....	page 1/9
Partie 1 : Opportunité d'une ouverture de service	page 2/9
Annexe 1 Fréquentation du service 2AJ	page 5/9
Partie 2 : Communication commerciale	page 3/9
Partie 3 : Gestion du service alimentaire	page 3/9 et 4/9
Annexe 2 Poids net dans l'assiette prêt à consommer	page 6/9
Annexe 3 Ecart sur sauté de bœuf.....	page 6/9
Annexe A Fiche de stock (<u>à rendre avec la copie</u>)	page 8/9
Partie 4 : Représentation du Personnel	page 4/9
Annexe 4 Extrait du Code du Travail	page 7/9
Annexe B Tableau de comparaison (<u>à rendre avec la copie</u>)	page 9/9

La Clinique *** (200 salariés) fait partie des rares établissements dotés d'une maternité équipée pour assurer en permanence surveillance et soins spécialisés aux nouveaux-nés à risque. Elle dispose en outre d'une unité de réanimation pour les nouveaux-nés qui présentent des détresses graves ou des risques vitaux qu'ils soient nés ou non dans l'établissement.

Au rang de ses activités figure également un service de pneumo-allergologie et de dermatologie en consultation externe.

En février 2002 la direction de la clinique a ouvert un service spécialisé dans la prise en charge d'enfants souffrant d'allergies graves plus particulièrement d'origine alimentaire. Ce service qui porte le code 2AJ est capable de traiter les cas d'urgence.

Le service de restauration de la clinique assure la restauration de son personnel et dessert une école maternelle et une école primaire.

Une récente embauche porte désormais à deux le nombre de diététiciens faisant partie du personnel.

PARTIE I : OPPORTUNITÉ D'UNE OUVERTURE DE SERVICE (11 points/40)

Vous êtes chargé(e) de l'étude sur le suivi de l'activité du service 2AJ à l'aide des données de l'ANNEXE 1: Fréquentation du service 2AJ.

Travail à faire :

1. Commenter le graphique et proposer une explication au phénomène observé.
2. Déterminer l'équation d'une droite d'ajustement de la fréquentation en fonction du temps par la méthode des moindres carrés en vous limitant à la période 2005-2010. La présentation d'un tableau de calcul n'est pas obligatoire, il est possible d'utiliser votre machine à calculer.
3. Interpréter le coefficient directeur.
4. Utiliser cette équation pour prévoir le nombre d'enfants qui devraient fréquenter le service 2AJ en 2011.
5. Est-ce pertinent d'avoir écarté les années 2003 et 2004 dans l'analyse ? Pourquoi ?

BTS Diététique		Session 2011
E4-U4 : Économie-Gestion	Code : 11DIECOG1	Page : 2/9

PARTIE II :
COMMUNICATION COMMERCIALE
(7 points/40)

Le responsable des achats constate que certains produits alimentaires sont livrés avec un emballage détérioré. De plus, les délais de livraison ne sont pas toujours respectés, ce qui perturbe le service. Vous décidez d'attirer l'attention de vos fournisseurs sur ces dysfonctionnements.

Travail à faire :

1. L'utilisation de l'outil informatique s'imposant, décrire la technique qui sera utilisée pour personnaliser les lettres et les enveloppes adressées aux fournisseurs ainsi que les logiciels nécessaires.
2. Rédiger la lettre type qui servira ensuite aux envois personnalisés.

PARTIE III :
GESTION DU SERVICE ALIMENTAIRE
(12 points/40)

Vous décidez en tant que diététicien(ne) d'améliorer l'organisation des achats.

Pour le repas de midi, le restaurant offre à son personnel le choix entre 3 plats (viande, poisson et végétarien), alors que la restauration scolaire doit se contenter d'un seul de ces plats.

Le sauté de bœuf qui figure au menu du 07/09/2011 constitue le plat unique des restaurants scolaires. Le chef de cuisine a connaissance des absences scolaires avant de passer commande de la viande qui lui sera livrée le matin même. Il prévoit 60 sautés pour le personnel de la clinique sachant par expérience qu'il n'aura aucun mal à les écouler. La perte à la cuisson pour ce plat est de 5% et pour le calcul du poids net dans l'assiette d'un adulte, on retient la limite haute de la fourchette de grammage.

Travail à faire à partir des ANNEXES 2 et 3 :

1. Expliquer et présenter le calcul effectué par le cuisinier lorsqu'il a décidé de commander une quantité brute de 20 kg de sauté de bœuf. Le calcul peut être présenté dans un tableau.

La cuisine a reçu livraison des 20 kg de viande pour un montant de 134 €. Quant à la production, si les restaurants scolaires ont bien reçu toutes les portions nécessaires, la cuisine n'a produit et livrée que 44 sautés au personnel de la clinique au lieu des 60 prévus initialement. L'ensemble de la viande a été utilisé et les grammages ont été respectés.

2. Expliquer et présenter le calcul qui a permis de déterminer la quantité de viande prévue pour la production réelle du 07/09/2011 (17,98 kg arrondis à 18 kg). Le calcul peut être présenté dans un tableau.
3. Préciser la signification de l'écart global ainsi que celle des sous-écarts sur quantité et prix.
4. Proposer une explication concrète pour chacun de ces deux sous-écarts.

BTS Diététique		Session 2011
E4-U4 : Économie-Gestion	Code : 11DIECOG1	Page : 3/9

En manipulant l'ANNEXE 3 vous vous êtes rendu(e) compte que le personnel de l'économat se sert d'un tableur uniquement pour présenter des tableaux et qu'il effectue tous les calculs sur calculatrice. Vous décidez de l'inciter à profiter des possibilités de calcul du tableur.

5. Lui montrer deux exemples de calcul en donnant les formules des cellules H6 et G26.

Jusqu'à présent, les sorties de stock de denrées d'épicerie étaient faites sur la base du coût moyen pondéré après chaque entrée (CMP). Invoquant le nombre important de fiches de stock, le magasinier se plaint de ne pouvoir contrôler facilement les coûts de sortie des denrées et d'avoir à effectuer des calculs fastidieux en cas de panne informatique. Afin de lui faciliter le travail vous proposez d'instaurer la méthode PEPS (Premier Entré, Premier Sorti).

6. Expliquer en une phrase le principe de cette méthode au magasinier et compléter la fiche de stock de l'ANNEXE A : Fiche de stock (à rendre avec la copie) pour une denrée fictive.
7. Préciser les avantages de la méthode PEPS que peut en tirer le magasinier.

PARTIE IV : REPRÉSENTATION DU PERSONNEL (10 points/40)

Le diététicien récemment embauché vous demande s'il a la possibilité d'obtenir des billets de spectacle à tarif réduit. En discutant avec lui vous réalisez à nouveau l'existence d'une confusion fréquente entre comité d'entreprise et délégués du personnel. Vous en faites part au directeur des relations humaines qui vous charge de préparer un tableau synthétique destiné à informer l'ensemble du personnel sur le thème « Délégués du personnel – Comité d'entreprise ». Ce document sera affiché dans le local du personnel.

Travail à faire :

1. Indiquer au diététicien à qui il doit s'adresser pour obtenir la réponse à sa demande en puisant la justification dans l'ANNEXE 4.
2. Compléter l'ANNEXE B : Tableau de comparaison (à rendre avec la copie).

ANNEXE 1

Fréquentation du service 2AJ (Indépendamment de la durée du séjour)

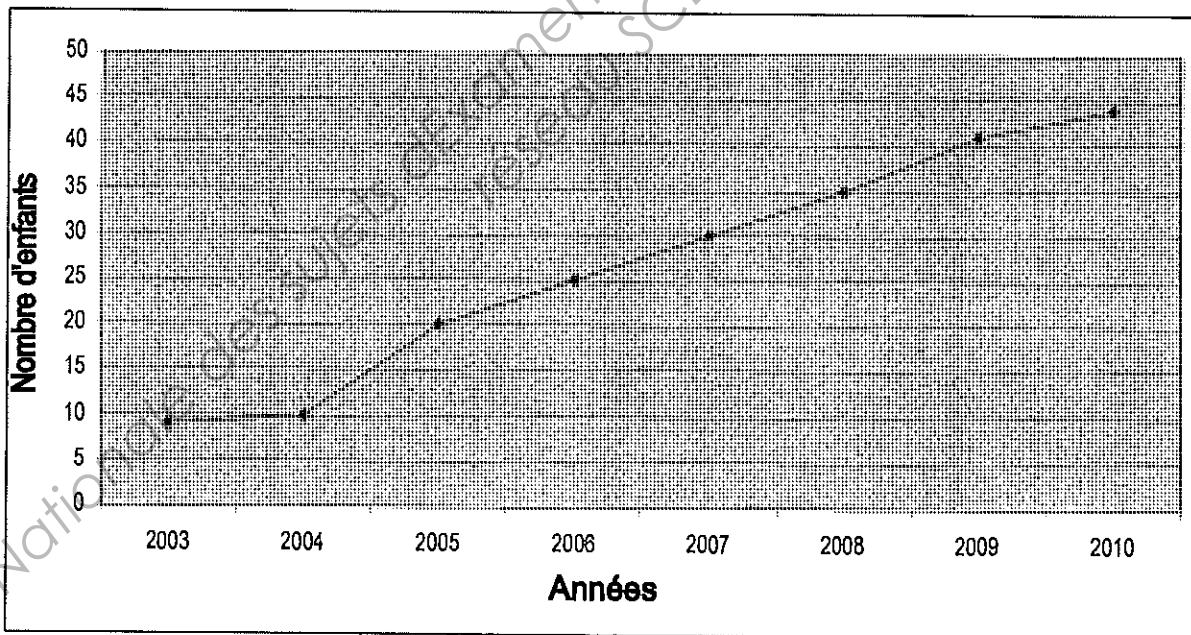
Années	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Nombre d'enfants	9	10	20	25	30	35	41	44

Formules des moindres carrés

$$a = \frac{\sum x_i y_i - n \bar{x} \bar{y}}{\sum x_i^2 - n \bar{x}^2}$$

$$b = \bar{y} - a \bar{x}$$

$$a = \frac{\sum (x_i - \bar{x})(y_i - \bar{y})}{\sum (x_i - \bar{x})^2}$$



ANNEXE 2

Poids net dans l'assiette prêt à consommer en grammes

Produits	Maternelles	Primaires	Adolescents Adultes	Personnes âgées autonomes
Viandes sans sauce				
<i>Bœuf</i>				
<i>Bœuf braisé</i>	60	70	100 à 120	100
<i>Rôti</i>	40	60	80 à 100	80
<i>Sauté</i>	60	70	100 à 120	100
<i>Steak haché - hamburger</i>	50	70	80 à 100	80
Boulettes (30 g cru)	2	3	4 à 5	3
Bolognaise viande	50	70	100 à 120	100
Steak	50	70	80 à 100	80

BO n°9 28 juin 2001

ANNEXE 3

Feuille de calcul excel

	B	C	D	E	F	G	H
1							
2	Données prévisionnelles du 07/09/2010						
3				personnel	maternelle	primaire	total
4	nombre de rationnaires			88	48	132	268
5	absences du 07/09/2011				3	2	5
6	Production prévue (nombre de plats)			60	45	130	235
7	Perte à la cuisson			5%			
8	Prix préétabli du kg de viande :			7,00 €			
9							
10	Données réelles du 07/09/2011						
11				personnel	maternelle	primaire	total
12	Production réelle (nombre de plats)			44	45	130	219
13	Quantité réelle de viande achetée (kg)			20			
14	Prix total payé :			134,00 €			
15							
16	Ecart global sur sauté de bœuf - journée du 07/09/2011						
17	Coût réel			Coût prévu			Ecart
18	quantité	coût unitaire	montant	quantité	coût unitaire	montant	
19	20		134,00	18,00	7,00	126,00	8,00
20				(17,98)			
21							
22	Analyse de l'écart global						
23	Ecart sur quantité		q. réelle	q. prévue	Ct prévu	écart	
24			20	18,00	7,00	14,00	
25	Ecart sur coût		Ct réel	ct prévu	q. réelle	écart	
26			6,7	7,00	20	- 6,00	

ANNEXE 4

Extrait du Code du Travail

Extrait de l'article R.2323-20 du code du Travail portant sur les attributions du Comité d'Entreprise

Section 2 Attributions en matière d'activités sociales et culturelles

Sous-section 1 Nature des activités

Article R. 2323-20

Les activités sociales et culturelles établies dans l'entreprise au bénéfice des salariés ou anciens salariés de l'entreprise et de leur famille comprennent :

1° Des institutions sociales de prévoyance et d'entraide, telles que les institutions de retraites et les sociétés de secours mutuels ;

2° Les activités sociales et culturelles tendant à l'amélioration des conditions de bien-être, telles que les cantines, les coopératives de consommation, les logements, les jardins familiaux, les crèches, les colonies de vacances ;

3° Les activités sociales et culturelles ayant pour objet l'utilisation des loisirs et l'organisation sportive ;

4° Les institutions d'ordre professionnel ou éducatif attachées à l'entreprise ou dépendant d'elle, telles que les centres d'apprentissage et de formation professionnelle, les bibliothèques, les cercles d'études, les cours de culture générale ;

5° Les services sociaux chargés :

a) De veiller au bien-être du salarié dans l'entreprise, de faciliter son adaptation à son travail et de collaborer avec le service de santé au travail de l'entreprise ;

b) De coordonner et de promouvoir les réalisations sociales décidées par le comité d'entreprise et par l'employeur ;

6° Le service de santé au travail institué dans l'entreprise.

BTS Diététique		Session 2011
E4-U4 : Économie-Gestion	Code : 11DIECOG1	Page : 7/9

ANNEXE A : FICHE DE STOCK
(à rendre avec la copie)

Mois :
Juin

Stock de denrée :

Méthode : PEPS

Dates	Libellé	Entrées			Sorties			Stock		
		Quantité	Coût unitaire	Montant	Quantité	Coût unitaire	Montant	Quantité	Coût unitaire	Montant
6/1	stock							8		45.60
6/5	BR n° 1	20	5,90							
6/10	BS n° 1									
6/15	BS n° 2									
6/17	BR n° 2	3	5,60							
6/18	BR n° 3	5	5,55							
6/25	BS n° 3									

BS : bon de sortie

BR : bon de réception

BS n° 1 Quantité 10

BS n° 2 Quantité 13

BS n° 3 Quantité 9

BTS Diététique

E4-U4 : Économie-Gestion

Session 2011

Page : 8/9

Code : 11DIECOG1

ANNEXE B : TABLEAU DE COMPARAISON
(à rendre avec la copie)

Délégués du Personnel	Points de comparaison	Comité d'Entreprise
	Seuil	
	Composition	
	Attributions - Rôle	
	Moyens	