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 CSR, veuillez visiter :
bacprocsr.fr/annales-sujets-et-corriges

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

SESSION 2026

ÉPREUVE E2 : MERCATIQUE ET GESTION APPLIQUÉE

Coefficient : 3 Durée : 3 heures

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

Composition de l'épreuve	Support
PARTIE 1 : Analyse juridique d'une relation de prestation (7 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : Analyse managériale et stratégique (7 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 3 : Analyse économique et gestion commerciale (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 9 pages numérotées de 1/9 à 9/9.
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 CONSIGNES GÉNÉRALES : ÉTABLISSEMENT PARISIEN D'UNE ENSEIGNE DU GROUPE BERTRAND, PARIS

Vous êtes chargé(e) d'appuyer la direction d'un établissement parisien de restauration commerciale appartenant à une enseigne du Groupe Bertrand, groupe français du secteur de la restauration. L'établissement étudié emploie 24 salariés et accueille une clientèle de déjeuner et de dîner. Il souhaite développer son activité de déjeuner en semaine, tout en maintenant la qualité de service et la maîtrise de ses coûts.

La direction vous demande d'étudier une situation de prestation de services contestée, d'analyser l'environnement et les choix stratégiques de l'établissement, puis d'exploiter ses données commerciales et financières. Les données de l'établissement, les éléments de marché et les extraits juridiques présentés dans le dossier technique sont les données de référence du sujet.

Répondez de manière structurée et justifiez vos analyses. Les calculs doivent faire apparaître les formules utilisées, les unités et les arrondis. Les réponses peuvent être rédigées sur la copie ou dans les documents réponses fournis. Le sujet comporte trois parties pour un total de 20 points.

PARTIE 1 : Analyse juridique d'une relation de prestation (7 points)

Qualification des faits et résolution d'un litige selon le syllogisme juridique

Depuis quatre mois, l'établissement fait appel à Mme L. pour assurer des prestations de service en salle. Mme L. est immatriculée comme micro-entrepreneuse et adresse une facture mensuelle à la société exploitante. Elle intervient chaque semaine selon un planning fixé par la direction, porte la tenue de l'établissement, reçoit les consignes du responsable de salle et doit rendre compte de la fin de son service. Le responsable peut lui demander de modifier ses gestes de service et lui a adressé un avertissement écrit après un manquement aux consignes. Mme L. demande que sa relation avec la société soit reconnue comme un contrat de travail. La société considère qu'il s'agit d'une prestation indépendante.

À l'aide des documents DT 1 et DT 2, construisez votre raisonnement juridique selon les étapes suivantes : qualification juridique des faits, problème de droit, règle de droit applicable, solution motivée de l'espèce.

1.1 (2 points) Qualifiez juridiquement les faits utiles et formulez le problème de droit auquel le juge devrait répondre.

1.2 (2,5 points) Présentez la règle de droit applicable en mobilisant les extraits du DT 1 et le principe dégagé par l'arrêt reproduit dans le DT 2. Distinguez la présomption attachée à l'immatriculation de Mme L. des critères permettant de caractériser un lien de subordination.

1.3 (2,5 points) Appliquez la règle aux faits et proposez une solution motivée au litige. Présentez les indices qui plaident en faveur ou à l'encontre de la requalification en contrat de travail, puis concluez.

PARTIE 2 : Analyse managériale et stratégique (7 points)

Diagnostic de l'environnement, diagnostic interne et préconisations

La direction souhaite renforcer la fréquentation du déjeuner en semaine sans engager immédiatement une extension des locaux. Elle envisage une formule déjeuner à prix fixe, une communication numérique ciblée et une meilleure valorisation des produits locaux. Les éléments relatifs à l'établissement et à son environnement figurent au DT 3.

Votre analyse doit distinguer les facteurs externes des éléments internes. Appuyez-vous sur les données du dossier et ne confondez pas opportunités ou menaces avec forces ou faiblesses.

2.1 (2 points) Réalisez une analyse PESTEL de l'environnement de l'établissement. Présentez au moins quatre facteurs pertinents, relevant d'au moins trois dimensions distinctes, et indiquez pour chacun s'il constitue une opportunité ou une menace pour l'établissement.

2.2 (2 points) Établissez un diagnostic SWOT en identifiant au moins deux forces, deux faiblesses, deux opportunités et deux menaces. Chaque élément doit être justifié par une information du contexte ou du DT 3.

2.3 (1,5 point) Analysez la cohérence de la formule déjeuner à prix fixe, de la communication numérique ciblée et de la valorisation des produits locaux au regard du positionnement de l'établissement et de son diagnostic stratégique.

2.4 (1,5 point) Formulez deux préconisations opérationnelles pour développer l'activité du déjeuner. Pour chacune, précisez l'objectif recherché et un indicateur qui permettrait d'en suivre les résultats.

PARTIE 3 : Analyse économique et gestion commerciale (6 points)

Exploitation des données financières, calculs de gestion et aide à la décision

Les données de chiffre d'affaires, de coûts et de marché sont fournies au DT 3. Les charges variables regroupent les achats de denrées consommées, les emballages et les commissions de paiement. Les charges fixes sont celles retenues par la direction pour l'analyse prévisionnelle annuelle. Les calculs de seuil de rentabilité seront effectués sur la base de 360 jours par an lorsque le point mort est demandé.

3.1 (1,5 point) Calculez l'évolution du chiffre d'affaires HT entre N et N+1 en valeur et en pourcentage. Calculez ensuite la part de marché en valeur de l'établissement en N+1 sur le marché local défini au DT 3. Présentez les calculs.

3.2 (2 points) Pour N+1, calculez la marge sur coûts variables, le taux de marge sur coûts variables et le ratio des achats de denrées consommées par rapport au chiffre d'affaires HT. Interprétez brièvement chacun des résultats.

3.3 (1,5 point) Calculez le seuil de rentabilité annuel en chiffre d'affaires HT, puis le point mort en jours sur la base de 360 jours. Arrondissez le seuil de rentabilité à l'euro et le point mort au jour le plus proche.

3.4 (1 point) La direction fixe pour N+2 un objectif de chiffre d'affaires HT de 1 320 000 euros. À structure de coûts et taux de marge sur coûts variables inchangés, indiquez si cet objectif permet de dépasser le seuil de rentabilité calculé. Justifiez votre réponse et formulez une conclusion de gestion.

DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : EXTRAITS DE TEXTES APPLICABLES À LA RELATION DE TRAVAIL ET AUX CONTRATS

Code du travail, article L. 8221-6, extraits. I. Les personnes physiques régulièrement immatriculées au registre ou au répertoire correspondant 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. II. L'existence d'un contrat de travail peut toutefois être établie lorsque ces personnes fournissent directement ou par une personne interposée des prestations au donneur d'ordre dans des conditions qui les placent dans un lien de subordination juridique permanente à l'égard de celui-ci.

Code civil, article 1103. Les contrats légalement formés tiennent lieu de loi à ceux qui les ont faits.

Code civil, article 1104. Les contrats doivent être négociés, formés et exécutés de bonne foi. Cette disposition est d'ordre public.

Dans le litige présenté, la question principale porte sur la nature réelle de la relation entre Mme L. et la société exploitante. L'intitulé donné à la relation et l'émission de factures ne suffisent pas, à eux seuls, à déterminer cette nature.

DT 2 : COUR DE CASSATION, CHAMBRE SOCIALE, 13 NOVEMBRE 1996, N° 94-13.187

Référence et visa : Cour de cassation, chambre sociale, 13 novembre 1996, pourvoi n° 94-13.187, publié au Bulletin civil V, n° 386. Visa : article L. 121-1 du Code du travail dans sa rédaction alors applicable.

Extrait de la motivation : « 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. »

Attendu de principe : l'existence d'une relation de travail ne dépend ni de la volonté exprimée par les parties ni de la dénomination qu'elles ont donnée à leur convention ; les conditions de fait dans lesquelles l'activité est exercée doivent être examinées. L'intégration dans un service organisé peut constituer un indice lorsque le donneur d'ordre en détermine unilatéralement les conditions d'exécution.

Pour appliquer cet extrait, recherchez concrètement les pouvoirs d'instruction, de contrôle et de sanction dans la situation de Mme L. Le juge apprécie les indices dans leur ensemble.

DT 3 : ÉLÉMENTS DE DIAGNOSTIC ET TABLEAU DE BORD DE L'ÉTABLISSEMENT

Les informations ci-dessous sont les données retenues pour le cas d'étude. Le chiffre d'affaires et les charges sont exprimés hors taxes. Le marché local correspond aux ventes annuelles de restauration commerciale dans la zone de chalandise définie par la direction. Les charges fixes et variables sont retenues pour l'exercice prévisionnel N+1.

Données internes, environnement et marché

Thème	Donnée
Positionnement	Brasserie de gamme intermédiaire, service à table, clientèle de proximité et clientèle de bureaux
Équipe	24 salariés dans l'établissement ; le service du déjeuner mobilise une équipe réduite par rapport au dîner
Capacité	80 places assises ; rotation des tables plus faible au déjeuner qu'au dîner
Atout interne	Bonne notoriété locale et avis clients soulignant la qualité de l'accueil
Point de vigilance interne	Temps d'attente parfois élevé au déjeuner et dépendance à une fréquentation de bureaux
Politique d'offre envisagée	Formule déjeuner à prix fixe et mise en avant de produits locaux
Politique de communication envisagée	Publications et offres géolocalisées sur les canaux numériques de l'enseigne
Facteur politique et légal	Les règles d'information du consommateur imposent une présentation claire des prix et des allergènes
Facteur économique	Le coût des denrées alimentaires a augmenté de 6 % en un an selon le relevé de veille de l'établissement
Facteur socioculturel	La clientèle interrogée exprime un intérêt croissant pour des repas rapides, lisibles en prix et composés de produits locaux
Facteur technologique	La réservation et la consultation des menus en ligne progressent dans la zone de chalandise
Facteur environnemental	Les clients interrogés sont plus attentifs à l'origine des produits et à la réduction du gaspillage alimentaire
Facteur concurrentiel	Deux établissements de restauration rapide ont ouvert dans la zone au cours des douze derniers mois
Marché local de restauration commerciale en N+1	8 000 000 euros de chiffre d'affaires HT

Source : données de gestion et de veille communiquées à la direction pour le cas d'étude.

Tableau de bord commercial et financier annuel

Indicateur	N	N+1
Chiffre d'affaires HT	1 080 000 euros	1 200 000 euros
Achats de denrées consommées	Non fourni	360 000 euros
Autres charges variables	Non fourni	150 000 euros
Total des charges variables	Non fourni	510 000 euros
Charges fixes	Non fourni	570 000 euros

Source : données comptables et prévisionnelles de l'établissement communiquées pour le cas d'étude.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Document réponse à rendre avec la copie : analyses juridiques, stratégique et de gestion

À RENDRE AVEC LA COPIE

Complétez les tableaux ci-dessous. Vous pouvez ajouter des lignes si nécessaire. Pour les calculs, indiquez les formules, les résultats et les unités. Pour l'analyse juridique, respectez l'ordre du syllogisme demandé dans la partie 1.

Grille d'analyse de la situation juridique : questions 1.1 à 1.3

Étape du raisonnement	Réponse
Qualification juridique des faits	.....
Problème de droit	.....
Règle de droit et principe jurisprudentiel	.....
Solution motivée de l'espèce	.....

À compléter par le candidat.

Tableau de diagnostic stratégique : question 2.2

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

À compléter par le candidat à partir du contexte et du DT 3.

Calculs de gestion : questions 3.1 à 3.4

Indicateur	Calcul	Résultat et interprétation
Évolution du chiffre d'affaires HT entre N et N+1	.....	.....
Part de marché en valeur en N+1	.....	.....
Marge sur coûts variables en N+1	.....	.....
Taux de marge sur coûts variables en N+1	.....	.....
Ratio des achats de denrées consommées en N+1	.....	.....
Seuil de rentabilité en chiffre d'affaires HT	.....	.....
Point mort sur 360 jours	.....	.....
Comparaison avec l'objectif N+2 de 1 320 000 euros HT	.....	.....

À compléter par le candidat. Faire apparaître les calculs et les unités.

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.