

BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR DIÉTÉTIQUE

E3 : ÉCONOMIE - GESTION

SESSION 2023

Durée : 3 heures

Coefficient : 2

Objectifs de l'épreuve :

L'épreuve permet d'apprécier les connaissances fondamentales en économie et gestion ainsi que leur mobilisation dans le cadre des activités du diététicien.

Matériel autorisé :

L'usage de la calculatrice avec un mode examen actif est autorisé.
L'usage de la calculatrice sans mémoire « type collège » est autorisé.
Tout autre matériel est interdit.

Les quatre dossiers sont indépendants

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.
Le sujet se compose de 10 pages, numérotées de 1/10 à 10/10

Les documents réponses seront à rendre non agrafés (même vierges) avec les copies.
Il vous appartient de compléter le bandeau au verso des documents réponses.

Annexe A page 10/10
Annexe B page 10/10
Annexe C page 10/10

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 2023
Épreuve d'Économie-Gestion	Code : 23DIECOG	Page : 1/10

Présentation du cas :

- Dossier 1 : **Découvrir le contexte organisationnel d'un EHPAD**
- Dossier 2 : **Analyser un contrat**
- Dossier 3 : **Participer aux travaux de gestion**
- Dossier 4 : **Gérer le départ et le recrutement d'un membre du personnel**

Annexes :

- Dossier 1 : Découvrir le contexte organisationnel d'un EHPAD

Annexe 1	Les mesures de la loi ÉGAlim concernant la restauration collective	Page 6/10
----------	--	-----------

- Dossier 2 : Analyser un contrat

Annexe 2	Contrat conclu entre l'EHPAD et l'association AMAP 88	Pages 7 et 8/10
Annexe 3	Extrait de la loi ÉGAlim 2 promulguée le 19/10/2021	Page 8/10

- Dossier 3 : Participer aux travaux de gestion

Annexe 4	Fiche technique du buddha bowl aux légumes pour 4 personnes	Page 9/10
Annexe 5	Coût réel du buddha bowl confectionné en mai 2023 pour les 240 personnes	Page 9/10
Annexe A	Fiche technique du buddha bowl aux légumes pour 240 personnes servies	Page 10/10
Annexe B	Tableau de remboursement de l'emprunt	Page 10/10
Annexe C	Tableau d'amortissement de l'immobilisation	Page 10/10

PRÉSENTATION DE L'ORGANISATION :

L'EHPAD « Les Jardins d'Églantines », exploité sous la forme d'une SAS, est situé sur la commune de Gérardmer dans les Vosges (88). Il accueille quatre-vingt-quinze résidents semi-autonomes. Il dispose également d'une unité de vie Alzheimer avec quinze places, ainsi que d'une unité de vie de treize places pour personnes handicapées âgées.

Les ressources de cet établissement proviennent de la facturation des services auprès des résidents et des aides publiques. Quarante-trois salariés sont employés dans cet EHPAD.

Au sein de l'équipe paramédicale, Éva DURANT la diététicienne travaille en étroite collaboration avec le chef de cuisine et sa brigade. La cuisine a été récemment rénovée et modernisée, le budget alloué au chef de cuisine lui permet de proposer aux résidents des menus équilibrés à partir de produits frais et de qualité.

Les repas sont préparés au sein de la structure essentiellement en liaison chaude, sauf ceux du week-end qui sont produits en liaison froide. En effet l'équipe de cuisine est absente les week-ends. Un service de livraison et de portage à domicile a aussi été mis en place depuis cinq ans et permet de servir soixante-dix repas par jour en moyenne.

L'établissement est dirigé par Madame RIVET et son adjoint Monsieur POTEZ.

Conscients de la nécessité de revaloriser l'image des EHPAD auprès du public, ils souhaitent mettre en place une politique de qualité et de transparence au sein de leur établissement.

Éva DURANT vous accueille en tant que stagiaire de BTS diététique. Elle souhaite vous faire découvrir tous les aspects du métier et vous confie les dossiers suivants.

BTS Diététique		Session 2023
Épreuve d'Économie-Gestion	Code : 23DIECOG	Page : 2/10

DOSSIER 1 : Découvrir le contexte organisationnel d'un EHPAD (9 points / 40)

Dans cette volonté d'améliorer la qualité de l'offre aux résidents, les dirigeants demandent à Éva de se pencher sur l'activité « restauration » de l'établissement. Elle doit vérifier que l'EHPAD respecte ses obligations légales en matière de restauration collective et souhaite aller au-delà. Éva DURANT vous demande d'étudier l'organisation ainsi que la loi ÉGAlim à laquelle elle est soumise.

Question 1.1 : Caractériser l'organisation « Les Jardins d'Églantines » (type, taille, statut juridique, finalités et mission).

Question 1.2 : Identifier dans l'annexe 1 les mesures imposées par la loi ÉGAlim à l'EHPAD « Les Jardins d'Églantines ». Justifier votre réponse en précisant le secteur auquel appartient l'EHPAD.

Question 1.3 : Présenter les contraintes qui découlent de l'application de cette législation pour l'EHPAD.

Question 1.4 : Proposer deux actions permettant à l'EHPAD « Les Jardins d'Églantines » d'améliorer la qualité de son offre de repas au-delà de ses obligations légales.

Les résidents doivent être informés une fois par an, par voie d'affichage et de communication électronique, du pourcentage des produits de qualité et durable entrant dans la composition des repas servis.

Question 1.5 : Indiquer deux moyens de communication digitaux pouvant être mis en place en cohérence avec les résidents et leur famille.

DOSSIER 2 : Analyser un contrat (9 points / 40)

L'EHPAD « Les Jardins d'Églantines » a conclu un contrat d'approvisionnement de pommes de terre avec l'association locale AMAP 88 (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne), qui regroupe un ensemble d'agriculteurs.

Ce contrat prévoit un prix fixé à l'avance et des livraisons à échéances régulières.

À l'aide de l'annexe 2 et de vos connaissances :

Question 2.1 : Vérifier que le contrat conclu avec l'association AMAP 88 remplit les conditions générales de validité des contrats.

Question 2.2 : Analyser le contrat (type, parties, objet et obligations).

Question 2.3 : Expliquer le principe et l'intérêt de la clause prévue à l'article 11 du contrat.

Le cours des marchandises connaît une augmentation très importante (+ 4 % au deuxième semestre 2022, + 8 % au premier semestre 2023, prévision de + 20 % au deuxième semestre 2023). L'association AMAP 88 ne parviendra plus à couvrir les frais liés à la production de pommes de terre. Les responsables de l'association vous font part de leurs doutes quant à la validité du contrat signé le 1^{er} avril 2022.

À l'aide de l'annexe 3 :

Question 2.4 : Apprécier la conformité du contrat signé le 01/04/2022 à la loi ÉGAlim 2.

BTS Diététique		Session 2023
Épreuve d'Économie-Gestion	Code : 23DIECOG	Page : 3/10

DOSSIER 3 : Participer aux travaux de gestion (12 points / 40)

Pour répondre aux attentes des résidents et dans l'optique d'appliquer la loi ÉGAlim, Éva DURANT envisage avec le chef de cuisine de leur proposer chaque semaine un menu végétarien. Afin de diversifier les plats et de faire découvrir de nouvelles saveurs, ils ont décidé d'élaborer un « buddha bowl » (un bouddha bol est un repas végétarien, servi dans un seul bol ou une assiette à rebord élevé, qui se compose de petites portions de plusieurs aliments, servis froids). La hausse des prix des matières premières, oblige les responsables Madame RIVET et son adjoint Monsieur POTEZ à être vigilants quant aux coûts de revient des plats et menus proposés.

À l'aide des annexes 4 et 5, et de vos connaissances :

Question 3.1 : Compléter la fiche technique en annexe A (à rendre avec la copie).

Question 3.2 : Calculer l'écart global sur la recette entre le coût réel et le coût préétabli correspondant et interpréter les résultats obtenus.

Question 3.3 : Calculer l'écart global pour la denrée avocat puis décomposer cet écart en écart sur coût et en écart sur quantité. Interpréter les résultats obtenus.

Question 3.4 : Expliquer les causes possibles de ces écarts pour la denrée « avocat ».

Question 3.5 : Proposer des solutions de gestion pour remédier à ces écarts.

Dans le cadre d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire imposée par la loi ÉGAlim, des investissements ont été programmés. Les dirigeants de l'EHPAD « Les Jardins d'Églantines », Madame RIVET et son adjoint Monsieur POTEZ, ont en effet envisagé d'acquérir du matériel de tri et valorisation des bio déchets pour un montant de 3 200 € financé intégralement par un emprunt. Celui-ci a été accordé par la banque, début janvier 2023. Il est remboursable par annuités constantes, en cinq ans au taux annuel de 1.75 %. Les dirigeants chargent Éva DURANT d'estimer le coût de cet investissement et de son financement.

Question 3.6 : Compléter la première ligne du tableau de remboursement de l'emprunt (annexe B à rendre avec la copie).

Question 3.7 : Calculer le coût de l'emprunt supporté par l'EHPAD « Les Jardins d'Églantines ».

Question 3.8 : Compléter les deux premières lignes du tableau d'amortissement du composteur électrique (annexe C à rendre avec la copie).

Question 3.9 : Indiquer et chiffrer l'incidence de l'amortissement du composteur et de son financement sur le compte de résultat de l'année 2023.

BTS Diététique		Session 2023
Épreuve d'Économie-Gestion	Code : 23DIECOG	Page : 4/10

**DOSSIER 4 : Gérer le départ et le recrutement d'un membre du personnel
(10 points / 40)**

Nathan LEMOINE, embauché il y a deux ans en contrat à durée indéterminée par l'EHPAD « Les Jardins d'églantines », occupe le poste de chef de cuisine. Des divergences extra-professionnelles opposent Nathan LEMOINE et Monsieur POTEZ, directeur adjoint. Celles-ci sont source de tensions récurrentes. Pour mettre fin à cette situation, Madame RIVET directrice de l'établissement souhaite licencier Nathan LEMOINE.

À l'aide de vos connaissances :

Question 4.1 : Indiquer si le licenciement de Nathan LEMOINE est justifié. Argumenter votre réponse.

Question 4.2 : Présenter deux autres formes de rupture possibles du contrat de travail de Nathan LEMOINE.

Question 4.3 : Mentionner les documents à remettre lors du départ d'un salarié en CDI.

La direction de l'EHPAD anticipe le départ de Nathan LEMOINE et envisage le recrutement d'un nouveau chef de cuisine. Consciente des difficultés à recruter du personnel en restauration, Madame RIVET et son adjoint Monsieur POTEZ sollicitent Éva DURANT pour l'aider dans ce recrutement.

À partir du contexte professionnel et à l'aide de vos connaissances :

Question 4.4 : Proposer des leviers permettant de rendre le poste de chef cuisinier au sein de l'EHPAD « Les Jardins d'Églantines » plus attractif.

Madame RIVET et son adjoint Monsieur POTEZ communiquent à Éva DURANT les caractéristiques du poste à pourvoir :

Poste à temps complet (35 heures), CDI. Formation : Titulaire du Baccalauréat professionnel Cuisine avec quatre années d'expérience minimum ou d'un BTS MHR, option cuisine, débutant accepté.
Rémunération : 2 000 € brut.
Date de début prévue : 01/09/2023

Question 4.5 : Rédiger l'annonce de l'offre d'emploi qui sera diffusée dans la presse régionale.

Annexe 1 : Les mesures de la loi ÉGAlim concernant la restauration collective

[...] La loi du 30 octobre 2018 portant sur l'agriculture et l'alimentation, dite « ÉGAlim », prévoit un ensemble de mesures concernant la restauration collective publique et privée. Ce secteur constitue un levier d'action essentiel du nouveau programme national pour l'alimentation (2019-2023) pour favoriser l'accès de tous à une alimentation plus saine, sûre et durable. [...]

Pour certaines mesures, seule une partie des restaurants est concernée (ex. : restauration scolaire publique et privée pour l'expérimentation d'un menu végétarien par semaine).

MESURES	Échéances	SECTEURS CONCERNÉS					
		Personnes morales responsables publiques et privées			Toute autre personne morale responsable publique	Autres personnes morales responsables privées	
		Restauration scolaire (de la maternelle au lycée)	Établissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans (crèches, pouponnières, halles-garderies, garderies et jardins d'enfants)	Restauration universitaire	Tout autre administration ou établissement public (restaurant d'administration, médico-social public, armée, pénitentiaire)	Autres établissements privés mentionnés au L. 230-5 du CRPM (santé, social, médico-social et pénitentiaire)	Autres établissements privés non mentionnés au L. 230-5 du CRPM(1) (restaurants d'entreprises privées).
Au moins 50 % de produits de qualité, durables, dont au moins 20 % de produits biologiques	1 ^{er} janvier 2022						
Information obligatoire des convives une fois par an	1 ^{er} janvier 2020						
Expérimentation de l'affichage de la nature des produits	Du 14 avril 2019 au 31 octobre 2021	Facultatif (pour les collectivités locales volontaires)	Facultatif (pour les collectivités locales volontaires)		Facultatif (pour les collectivités locales volontaires)		
Information nutritionnelle	30 octobre 2018						
Plan pluriannuel de diversification des sources de protéines	30 octobre 2018	Si > 200 couverts/jour	Si > 200 couverts/jour	Si > 200 couverts/jour	Si > 200 couverts/jour	Si > 200 couverts/jour	
Expérimentation d'un menu végétarien par semaine	Du 1 ^{er} /11/19 au 1 ^{er} /11/21						
Interdiction des ustensiles en plastique à usage unique	1 ^{er} janvier 2020						
Interdiction des bouteilles d'eau plate en plastique	1 ^{er} janvier 2020						
Interdiction des contenants alimentaires en plastique	1 ^{er} janvier 2025 (1 ^{er} janvier 2028 si < 2 000 habitants)						
Diagnostic et démarches de lutte contre le gaspillage alimentaire	22 octobre 2020						
Interdiction de rendre impropres à la consommation les excédents alimentaires encore consommables	1 ^{er} janvier 2020						
Proposition de convention de dons aux associations habilitées	22 octobre 2020	Si > 3 000 repas préparés/jour	Si > 3 000 repas préparés/jour	Si > 3 000 repas préparés/jour	Si > 3 000 repas préparés/jour	Si > 3 000 repas préparés/jour	Si > 3 000 repas préparés/jour

(1) CRPM : Code Rural et de la Pêche Maritime

Précisions : les segments concernés par les différentes mesures sont indiqués en gris. Les segments non concernés sont indiqués en blanc ; [...]

https://www.agencebio.org/wp-content/uploads/2020/11/2001_Mesures-LoiEGAlim_BRO_BD.pdf

BTS Diététique	Code : 23DIECOG	Session 2023
Épreuve d'Économie-Gestion		Page : 6/10

Annexe 2 : Contrat conclu entre l'EHPAD et l'association AMAP 88

Entre les parties ci-après identifiées, il a été conclu un contrat de vente de produits frais :

LES SOUSSIGNÉS :

D'une part,

Ci-après dénommé le « VENDEUR »

**AMAP 88
Rue des fleurs
88400 Gérardmer**

D'autre part,

Ci-après dénommé l'«ACHETEUR »
**L'EHPAD « Les Jardins d'Églantines »
32 boulevard Jean Moulin
88400 Gérardmer**

Ci-après dénommés ensemble les « PARTIES »,

ONT EXPOSE PUIS SONT CONVENUS CE QUI SUIT :

Le contrat a pour objet de définir et de préciser les conditions de vente de pommes de terre entre les parties ; pour la réalisation de cet objet, le vendeur s'engage à respecter les règles portant exigence de sécurité alimentaire (traitement et conservation des pommes de terre notamment).

[...]

En tout état de cause, il est rappelé que les lois EGAlim 1 et 2 « lois pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable » s'appliquent à la présente convention malgré l'absence de reprise de l'ensemble de ses articles.

Ceci étant précisé, il est convenu :

ARTICLE 1 : OBJET DU CONTRAT

L'acheteur s'engage à acheter au vendeur, dans les conditions spécifiées dans le présent contrat et dans les conditions générales de vente que l'acheteur déclare connaître et accepter en totalité, des pommes de terre pour une quantité spécifiée ci-après : 3,7 tonnes de pommes de terre par an.

ARTICLE 2 : PRIX ET MODALITÉS DE RÈGLEMENT

Le prix sera établi à 1,20 € HT le kg sur la période du 01/04/2022 au 31/03/2025.

La marchandise sera payée au vendeur dans un délai de trente jours maximum à compter de la prise de possession (date de livraison), par virement bancaire, en euros.

ARTICLE 3 : DURÉE DU CONTRAT

Le contrat est conclu pour une durée de trois années, les parties conviennent qu'il n'est pas renouvelable par tacite reconduction.

ARTICLE 4 : CAHIER DES CHARGES

Le vendeur s'engage à fournir des pommes de terre conformes à l'objet du contrat, saines, loyales et marchandes selon les usages et les réglementations en vigueur.

Le vendeur s'engage à certifier que la marchandise a été produite selon le cahier des charges annexé au présent contrat. [...]

BTS Diététique		Session 2023
Épreuve d'Économie-Gestion	Code : 23DIECOG	Page : 7/10

ARTICLE 9 : NON-RESPECT DES OBLIGATIONS DU CONTRAT

En cas de non-respect par l'une ou l'autre des parties des dispositions du contrat, la partie défaillante sera tenue de verser à l'autre des dommages-intérêts dans les conditions définies ci-après. La défaillance devra être dûment constatée après mise en demeure par lettre recommandée avec accusé de réception soit de livrer, soit de prendre livraison dans un délai maximum de 5 jours ouvrables.

En l'absence de réponse au bout de ce délai, la résiliation de plein droit du contrat éventuellement assortie d'une demande de dommages-intérêts pourra être demandée à la partie défaillante par lettre recommandée avec accusé de réception.

Ces dommages-intérêts seront égaux à la valeur de la marchandise non reprise, au prix du contrat majoré de 50 %.

ARTICLE 10 : CAUSES D'EXONÉRATION ET FORCE MAJEURE

Sont considérées comme causes d'exonération et de force majeure toutes circonstances indépendantes de la volonté des parties qu'un contractant diligent n'aurait pu éviter, aux conséquences desquelles il n'aurait pu palier, lorsque ces circonstances interviennent après la conclusion du contrat et en empêchent absolument l'exécution totale ou partielle. [...]

ARTICLE 11 : CLAUSE DE RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ

Le vendeur se réserve la propriété des biens vendus jusqu'à son complet paiement, en principal et accessoire.

La réserve de propriété, présentement stipulée, pourra porter sur des biens de même nature et de même qualité détenus par le débiteur ou pour son compte, que ceux objet du présent contrat.

En cas de procédure de sauvegarde, de redressement ou de liquidation judiciaire de l'acheteur, la propriété des biens livrés et impayés, pourra être revendiquée par le vendeur.

[...]

**FAIT EN DEUX EXEMPLAIRES ORIGINAUX,
À Gérardmer,**

LE 01/04/2022

**POUR LE VENDEUR,
« LU ET APPROUVÉ »**

**POUR L'ACHETEUR,
« LU ET APPROUVÉ »**

Annexe 3 : Extrait de la loi ÉGAlim 2 promulguée le 19/10/2021

La loi ÉGAlim 2 complète la loi du 30 octobre 2018 dite ÉGAlim, qui a notamment encadré les promotions et relevé le seuil de revente à perte des produits agricoles afin de lutter contre la guerre des prix dans les supermarchés.

Les contrats écrits de vente de produits agricoles généralisés

Afin de donner plus de visibilité aux producteurs agricoles (éleveurs laitiers, de bovins...), le texte rend obligatoire la conclusion de contrats écrits et pluriannuels (sur trois ans minimum) lors de la vente de produits agricoles entre un producteur et son premier acheteur. Il s'agit d'inverser la tendance actuelle, de tels contrats étant jusqu'ici réservés à un nombre restreint de filières.

Ces contrats devront contenir une clause de révision automatique des prix afin que les agriculteurs puissent répercuter d'éventuelles hausses des coûts de production. Les députés ont interdit les clauses prévoyant une modification automatique des prix au regard des tarifs pratiqués par la concurrence (le plus souvent plus bas). [...]

Source : <https://www.vie-publique.fr/loi/281793-loi-besson-moreau-18-octobre-2021-remuneration-des-agriculteurs-EGAlim-2>

BTS Diététique		Session 2023
Épreuve d'Économie-Gestion	Code : 23DIECOG	Page : 8/10

Annexe 4 : Fiche technique du buddha bowl aux légumes pour 4 personnes

Ingrédients	Unités	Quantités nécessaires	Prix unitaires	Montants
Salade	pièce	20 feuilles de salade ⁽¹⁾	1,20	0,40
Radis rose	kg	50 g	3,80	0,19
Poivron jaune	kg	200 g	3,20	0,64
Oignon rouge	kg	100 g	3,50	0,35
Tomate cerise	kg	80 g	5,21	0,42
Avocat	kg	280 g	7,20	2,02
Concombre	kg	200 g	2,00	0,40
Pois chiches cuits	kg	120 g	1,50	0,18
Feta	kg	120 g	15,00	1,80
Huile d'olive bio	litre	48 ml	8,34	0,40
Jus de citron bio	litre	80 ml	3,50	0,28
TOTAL				7,08

⁽¹⁾ Dans une salade, on peut prélever en moyenne 60 feuilles

Annexe 5 : Coût réel du buddha bowl confectionné en mai 2023 pour les 240 personnes

Ingrédients	Quantités	Prix unitaires	Montants
Salade	30 salades	1,30	39,00
Radis rose	3 kg	3,95	11,85
Poivron jaune	12 kg	3,35	40,20
Oignon rouge	6 kg	3,50	21,00
Tomate cerise	4,80 kg	6,05	29,04
Avocat	24 kg	7,25	174,00
Concombre	16 kg	2,05	32,80
Pois chiches cuits	7,20 kg	1,50	10,80
Feta	7,20 kg	15,00	108,00
Huile d'olive bio	2,88 litres	8,45	24,34
Jus de citron bio	4,80 litres	3,50	16,80
TOTAL			507,83

Annexe A : Fiche technique du buddha bowl aux légumes pour 240 personnes servies (à rendre avec la copie)

Ingrédients	Unités	Quantités	Coûts unitaires	Montants (1)
Salade	Pièce		1,20	
Radis rose	kg		3,80	
Poivron jaune	kg		3,20	
Oignon rouge	kg		3,50	
Tomate cerise	kg		5,21	
Avocat	kg		7,20	
Concombre	kg		2,00	
Pois chiches cuits	kg		1,50	
Feta	kg		15,00	
Huile d'olive bio	Litre		8,34	
Jus de citron bio	Litre		3,50	
TOTAL				

(1) Arrondir au centime près

Annexe B : Tableau du remboursement de l'emprunt (à rendre avec la copie)

Années	Capital, restant dû	Intérêts	Amortissements	Annuités
2023	673,99
2024	2 582,01	45,19	628,80	673,99
2025	1 953,21	34,18	639,81	673,99
2026	1 313,40	22,98	651,01	673,99
2025	662,39	11,59	662,39	673,98

Annexe C : Tableau d'amortissement de l'immobilisation (à rendre avec la copie)

Exercice comptable : 1^{er} janvier au 31 décembre.

Immobilisation : composteur électrique				
Coût d'achat (HT) : 3200 €		Date acquisition : 1er avril 2023		
Valeur résiduelle : 100 €		Date mise en service : 1er mai 2023		
Base amortissable :		Durée d'utilisation : 5 ans		
Mode d'amortissement : linéaire				
Années	Base de l'amortissement	Annuité d'amortissement	Amortissements cumulés	Valeur nette comptable
2023
2024

Arrondir vos résultats à deux décimales

