

Nom :

Date :

Gestion appliquée BP ARTS DE LA CUISINE et ARTS DU SERVICE 1 ère année
Contrôle sur :

A/ Les démarches administratives et les organisations professionnelles

B/ La réglementation spécifique au secteur d'activité

C/ L'environnement économique du marché de la restauration

NOTE : / 20

1. Identifier les différentes étapes de reprises d'un restaurant ou d'une entreprise.
(4 Points) (0.5 Points par bonne réponse)

-
-
-
-
-
-
-
-
-

2. D'après vos connaissances, précisez deux avantages liés au logement associé au fonds de commerce. (2 Points)

-
-

3. Citez les trois catégories de licence. (2.5 Points) (0.5 Point par bonne réponse)

-
-
-

4. Citez les deux catégories de licence à consommer sur place (2 Points)

