



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 en savoir plus sur nos formations disponibles, veuillez visiter :

[www.formav.co/explorer](http://www.formav.co/explorer)

# Corrigé du sujet d'examen - BP Restaurant - U30 - Gestion appliquée - Session 2006

---

## Correction de l'épreuve E3 : Gestion appliquée - Brevet Professionnel Restaurant, Session 2006

---

### Informations sur l'épreuve

**Diplôme** : Brevet Professionnel Restaurant

**Matière** : Gestion Appliquée

**Session** : Juin 2006

**Durée** : 2 heures

**Coefficient** : 2

### Correction des exercices

#### Dossier N°1 : Les écarts

Ce dossier concerne l'analyse des coûts des crevettes roses utilisées pour la préparation de deux plats : le potage au maïs et aux crevettes, et les crevettes frites au cinq parfums.

#### Question 1 : Combien avons-nous acheté de crevettes roses ?

Pour déterminer la quantité de crevettes roses achetées, nous utilisons les données de la facture du document 2. La facture indique une quantité de 24 kg de crevettes roses.

**Réponse** : 24 kg de crevettes roses.

#### Question 2 : Combien de crevettes roses avons-nous utilisées pour préparer :

##### 2.1 Le potage au maïs et aux crevettes

D'après le texte, nous avons utilisé 7.5 kg de crevettes roses pour réaliser le potage au maïs et aux crevettes.

**Réponse** : 7.5 kg de crevettes roses pour le potage.

##### 2.2 Les crevettes frites au cinq parfums

Pour les crevettes frites au cinq parfums, nous avons utilisé le reste des crevettes. Total achetées : 24 kg, moins 7.5 kg utilisées pour le potage :

- Crevettes restantes =  $24 \text{ kg} - 7.5 \text{ kg} = 16.5 \text{ kg}$

**Réponse** : 16.5 kg de crevettes roses pour les crevettes frites.

#### Question 3 : Calculez l'écart global sur crevettes roses pour chaque plat

Nous allons compléter les tableaux de l'annexe 1 avec les informations clés.

**Pour le Potage au maïs et aux crevettes :**

- Coût réel = Quantité réelle  $\times$  Prix unitaire = 7.5 kg  $\times$  18 € = 135 €
- Coût prévu (2006) = 7.5 kg  $\times$  20 € = 150 €
- Écart global = Coût réel - Coût prévu = 135 € - 150 € = -15 €

**Pour les Crevettes frites au cinq parfums :**

- Coût réel = 16.5 kg  $\times$  18 € = 297 €
- Coût prévu = 16.5 kg  $\times$  20 € = 330 €
- Écart global = 297 € - 330 € = -33 €

**Écart global pour le Potage : -15 €**

**Écart global pour les Crevettes frites : -33 €.**

#### Question 4 : Analysez l'écart global pour chaque plat

Nous allons compléter les tableaux de l'annexe 2.

**Pour le Potage au maïs et aux crevettes :**

- Écart sur quantité : 0 (aucun changement sur la quantité prévue)
- Écart sur prix : Coût prévu - Coût réel = 20 € - 18 € = 2 € /kg sur 7.5 kg = 15 €

**Pour les Crevettes frites :**

- Écart sur quantité : 0 (aucun changement sur la quantité prévue)
- Écart sur prix : Coût prévu - Coût réel = 20 € - 18 € = 2 € /kg sur 16.5 kg = 33 €

##### **Analyse Potage :**

Écart sur quantité : 0 €, Écart sur prix : -15 €.

##### **Analyse Crevettes frites :**

Écart sur quantité : 0 €, Écart sur prix : -33 €.

#### Question 5 : Commentez les différents écarts sur crevettes pour ces deux plats

Pour le potage au maïs, l'écart négatif s'explique par un coût d'achat plus bas que prévu, possiblement lié à une négociation avec le fournisseur ou à une réduction de prix. Pour les crevettes frites, l'écart est similaire, indiquant une gestion efficace des coûts. Les écarts sur prix sont tous les deux négatifs, ce qui signifie que les prix d'achat étaient en deçà des prévisions, résultant en économies.

**Commentaire Potage :** Les crevettes au prix d'achat étaient inférieures aux prévisions, engendrant des économies significatives.

**Commentaire Crevettes frites :** Coûts d'achat également en sous-estimation, renforçant l'efficacité des achats.

## Méthodologie et conseils

- Commencez par lire attentivement chaque question pour bien comprendre ce qui est demandé.
- Vérifiez les coûts et les quantités dans les documents pour éviter toute erreur de calcul.
- Présentez vos calculs avec des étapes claires pour faciliter la compréhension.
- Analysez soigneusement les écarts pour en tirer des leçons pour les processus futurs.
- Restez organisé dans votre présentation : utilisez des tableaux pour résumer les informations.

**© FormaV EI. Tous droits réservés.**

**Propriété exclusive de FormaV. Toute reproduction ou diffusion interdite sans autorisation.**

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

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.