



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

SESSION 2010

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT

Sous épreuve : U30 Gestion appliquée

Durée : 2 heures

Coefficient : 2

Le candidat doit répondre sur le sujet qui sera rendu dans son intégralité et agrafé dans une feuille de copie d'examen, modèle Éducation Nationale, sous la bande d'anonymat.

Aucun document autorisé.

Matériel autorisé :

Calculatrice de poche à fonctionnement autonome sans imprimante et sans dispositif de communication externe (circulaire n° 99-186 du 19/11/99).

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

VOTRE SITUATION :

Vous effectuez votre apprentissage au sein du restaurant " LE CENTRAL".
La gérante, Madame Renty vous demande de travailler sur les dossiers suivants.

Restaurant " LE CENTRAL"

10, rue de la Barge
03300 CUSSET
04 70 31 50 71
SARL au capital de 15000 €
RCS B Vichy 235419005
Restaurant de type " cuisine traditionnelle"

DOSSIER 1 – Déclaration de TVA	11 points
DOSSIER 2 – Gestion des stocks	9 points
DOSSIER 3 – Politique des Prix : Principes d'Omnes	12 points
DOSSIER 4 – Législation du travail	8 points

DOSSIER 1 : DÉCLARATION DE TVA

Pour le mois de juin 2009 votre responsable a enregistré les opérations suivantes :

Ventes en restaurant :

- à 19,6 % : 1 800 € TTC

- à 5,5 % : 2 000 € TTC

Ventes traiteur :

- à 5,5 % : 900 € HT

Achats de matières premières : 1 300 € TTC. Le taux de TVA est de 5,5 %

Achats d'immobilisations : 600 € HT. Le taux TVA est de 19,6 %

Travail à faire :

- 1) Compléter l'annexe 1, en arrondissant les résultats à l'euro le plus proche.
- 2) Compléter la déclaration de TVA en annexe 2 qui sera envoyée au Trésor Public.

Annexe 1

TVA collectée sur ventes			
	Hors taxes	TVA	TTC
Ventes restaurant à 19,6 %			
Ventes restaurant à 5.5 %			
Ventes traiteur à 5,5 %			
TOTAL			

TVA déductible sur achats			
	Hors taxes	TVA	TTC
Achats de matières premières 5.5 %			
Achats immobilisations 19.6 %			
TOTAL			

TVA Collectée	
TVA déductible sur immobilisations	
TVA déductible sur autres biens et services	
Crédit de TVA précédent	
TVA à payer * ou Crédit de TVA * *(rayer la mention inutile)	

DOSSIER 2 : LA GESTION DES STOCKS

Le maître d'hôtel vous demande de suivre l'évolution de la fiche de stock du vin :
"Monthelie 1^{er} cru 2005 rouge" pour le mois de juin 2010.

5 juin : **Bon de sortie** n°1 de **8** unités.
8 juin : **Bon de sortie** n°2 de **6** unités.
12 juin : **Facture** n°1 de **14** unités à **15,50** € pièce.
15 juin : **Bon de sortie** n°3 de **7** unités.
20 juin : **Bon de sortie** n°4 de **8** unités.
22 juin : **Facture** n°2 de **15** unités à **15,80** € pièce.
25 juin : **Bon de sortie** n°5 de **6** unités.
28 juin : **Bon de sortie** n°6 de **9** unités.

TRAVAIL À FAIRE : Valoriser le stock du vin "Monthelie" par la méthode du **CMUP** après chaque entrée (annexe 3).

Expliquer les calculs des CMUP sous la fiche de stock (Compléter le tableau en arrondissant 2 chiffres après la virgule).

Annexe 3

FICHE DE STOCK

Produit :

Méthode :

Dates	Libellés	ENTRÉES			SORTIES			STOCKS		
		Quantité	P U	Montant	Quantité	P U	Montant	Quantité	P U	Montant
1/06	SI	20	15,00	300,00				20	15,00	300,00

CMUP 1 =

CMUP 2 =

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel
Réseau Scérén

DOSSIER 3 : LES PRINCIPES D'OMNES

La carte des viandes du restaurant le « **Central** » vous est présentée ci-dessous.
Compléter cette carte (**annexe 4**) et vérifier les 4 principes d'Omnes (**annexe 5**).

Annexe 4

PLATS proposés	PRIX DE VENTE	VENTES RÉALISÉES	CHIFFRE D'AFFAIRES
Carré de cerf rôti	16,50	202	
Émincés de canard aux cèpes	16,50	155	
Tournedos au foie gras	19,00	325	
Agneau de pays rôti	13,00	312	
Noisette de porc aux girolles	16,50	377	
Confit de canard aux pommes	15,50	148	
TOTAUX			

Annexe 5

VÉRIFICATION DES QUATRE PRINCIPES D'OMNES

Premier principe : Ouverture de la gamme (Arrondir à 2 décimales)

Calcul :

Commentaire :

Deuxième principe : Dispersion des prix (Arrondir à 2 décimales)

Calcul :

Commentaire :

Troisième principe : Indice réponse-prix (Arrondir à 2 décimales)

Calcul du prix moyen demandé :

Calcul du prix moyen offert :

Calcul du rapport demande / offre :

Commentaire :

Quatrième principe : Promotion du plat du jour
Le chef a choisi la noisette de porc aux girolles.

Commentaire :

DOSSIER 4 : LÉGISLATION

Contrat de travail

1) Citer trois types de contrat de travail à durée déterminée :

-
-
-

2) Quelles sont les conséquences pour le salarié et l'employeur d'une rupture du contrat pendant la période d'essai?

Incidents de travail

1) Quelle est la conséquence d'une faute lourde :

2) Le salarié conteste cette faute. Quel sera le tribunal compétent pour juger cette affaire ?

Organismes sociaux

1) Que signifie le sigle **URSSAF** ?

Congés payés

1) A combien de jours ouvrables de congés a droit un salarié qui a réalisé un mois de travail effectif ?

2) Quelle est la période de référence pour le calcul des congés payés ?

3) Vous êtes embauché depuis le 15 août 2009 au restaurant " Le Central".
A combien de jours de congés payés aurez- vous droit en 2010 ? Expliquez votre calcul ?

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.