



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

CORRIGE

"La Fontaine des saveurs"

DOSSIER 1 : DECLARATION DE TVA

Document 1 : Tableau de calcul de la TVA collectée d'avril 2011

(2.75 points)

PRESTATIONS	C.A. T.T.C	Taux de T.V.A.	C.A. H.T	Montant de T.V.A
Ventes restauration menus	39 200	5.5 %	37 156.40 (0.25 pt)	2 043.60 (0.5 pt)
Ventes restaurant alcools	5 475	19.6 %	4 577.76 (0.25 pt)	897.24 (0.5pt)
TOTAUX	24 675		41 734.16 (0.25 pt)	2940.84 (1 pt)

Document 2 : Tableau de calcul de la TVA déductible d'avril 2011

(3 points)

Eléments de calcul	Valeur TTC	Taux de T.V.A	Valeur H.T	Montant de T.V.A
Achats de matières premières	2 922.35 (0.25 pt)	5.5 %	2 770	152.35 (0.5 pt)
Achats de Matières premières	10 465 (0.25 pt)	19.6 %	8 750	1 715.00 (0.5 pt)
Autres achats de biens et services	1 805.96 (0.25 pt)	19.6 %	1 510	295.96 (0.5 pt)
Investissements	2 858.44 (0.25 pt)	19.6 %	2 390	468.44 (0.5 pt)

Document 3 : Tableau de calcul de la TVA à reverser à l'état. (3.75 points)

ELEMENTS DE CALCUL	MONTANT
T.V.A. collectée	2 940.84 (0.5 pt)
T.V.A déductible sur achats de biens et services	2 163.31 (1 pt)
T.V.A déductible sur achats d'immobilisations	468.44 (1 pt)
Crédit de T.V.A du mois précédent	0
T.V.A à reverser à l'état ou crédit de T.V.A (0.25 pt)	309.09 (1 pt)

DOSSIER 2 : LA POLITIQUE DE PRIX

Document 4 : CARTE DES ENTREES (1 pt, - 0.25 par erreur de calcul)

PLATS	PRIX DE VENTES	NOMBRE DE PLATS VENDUS	CHIFFRE D'AFFAIRES
Carpaccio de Saint-Jacques à la vanille	14.20	48	681.60
Chesse-cake au saumon fumé accompagné de sa crème de poivron et avocat	13.00	62	806.00
Salade d'artichauts aux amandes de mer	12.50	22	275.00
Crumble salé aux petits légumes du soleil et son coulis de tomate – basilic	9.50	35	332.50
Queues d'asperge aux crevettes	11.00	31	341.00
Caviar d'aubergine et son anchoïade	8.50	19	161.50
TOTAL	68.70	217	2 597.60 (1 pt)

Document 5 : PRINCIPE D'OMNES

(8 points)

PRINCIPES	CALCULS	COMMENTAIRES
OUVERTURE DE GAMME	$14.20 / 8.50 = 1.67$ (1 pt)	Le principe est respecté car il est inférieur à 2.5 (0.5 pt)
DISPERSION DES PRIX (division des 3 zones 1.5 pts)	$14.20 - 8.50 = 5.70$ $5.70 / 3 = 1.90$ (1 pt) Zone basse 8.50 à 10.40 (2 plats) Zone médiane 10.40 à 12.30 (1 plat) Zone haute 12.30 à 14.20 (3 plats)	Le principe n'est pas respecté car la zone médiane n'est pas égale à la zone des zones basse et haute. (0.5 pt)
INDICE RÉPONSE- PRIX - Prix moyen demandé - Prix moyen offert - Indice réponse-prix	$2\,597.60 / 217 = 11.97$ (0.75 pt) $68.70 / 6 = 11.45$ (0.75 pt) $11.97 / 11.45 = 1.05$ (1 pt)	Le principe n'est pas respecté car le résultat devrait se situer entre 0.9 et 1. (0.5 pt)
MISE EN AVANT		(0.5 pt) Un plat de la zone médiane Queue d'asperges aux crevettes

Document 6 : INDICE DE POPULARITÉ**(6 points)**

PLATS	Ventes	Présentations	Indice de vente	Indice de présentation	Indice de popularité
Carpaccio de Saint-Jacques à la vanille	48	30	0.221	0.238	0.928
Chesse-cake au saumon fumé accompagné de sa crème de poivron et avocat	62	15	0.286	0.119	2.403
Salade d'artichauts aux amandes de mer	22	26	0.101	0.206	0.490
Crumble salé aux petits légumes du soleil et son coulis de tomate –basilic	35	30	0.161	0.238	0.676
Queues d'asperge aux crevettes	31	10	0.143	0.079	1.810
Caviar d'aubergine et son anchoïade	19	15	0.088	0.119	0.739
TOTAUX	217	126	(1.5 pt)	(1.5 pt)	(1.5 pt)

Commentaire

Plats à conserver : Cheese-cake au saumon fumé accompagné de sa crème de poivron et avocat.

Queues d'asperges aux crevettes. **(0.5 pt)**

Plat à modifier : Carpaccio de Saint-jacques à la vanille **(0.5 pt)**

Plats à supprimer :

Salade d'artichauts aux amandes de mer

Crumble salé aux petits légumes du soleil et son coulis de tomate –basilic

Caviar d'aubergine et son anchoïade **(0.5 pt)**

DOSSIER 3 : LE CHOIX DU FOURNISSEUR

1) Compléter le tableau de comparaison des offres ci dessous. 6 points

Fournisseur	Délai de livraison	P.U brut	Remise	P.U net 0.5 point	Capacité de la cave	Port	Total à payer 0.5 point	esc om pte	Total à payer si paiement au comptant 1 point
Lesire	1sem	1650	15%	1402.5	160	150	1552.5	2%	1521.50
Duro	2 sem	1205	10%	1084.5	120	110	1194.5	1%	1182.56
Planté	6 sem	1812		1812	180		1812		1812

2) Choisir un fournisseur et justifier votre réponse. 2 points

M Jacobe vous informe qu'il souhaite une cave à vin d'une capacité de 160 bouteilles minimum et qu'il ne souhaite pas dépenser plus de 1600€.

Le fournisseur retenu est l'entreprise Lesire car elle propose une cave d'une capacité de 160 bouteilles et ses délais de livraison sont les plus courts. De plus son prix est en dessous de la limite fixée par M Jacobe.

DOSSIER 4 : LÉGISLATION

1) De quel type de fautes s'agit-il ? (0.5 pt)

Une faute grave.

2) Connaissez-vous en d'autres ? (0.5 pt)

La faute légère et la faute lourde

3) Le restaurateur décide de licencier l'employé. A quelles indemnités pourra prétendre M Lefant ? (0.5pt)

Il n'a droit qu'à ses indemnités de congés payés.

4) M Jacobe aurait pu choisir d'autres sanctions disciplinaires .Citez en deux. (1pt)

Accepter par exemple, l'avertissement, le blâme, la rétrogradation disciplinaire, la mise à pied.

5) Lors de son départ de l'entreprise, quels sont les documents à remettre au salarié ? (2 pts)

Le dernier bulletin de salaire, le certificat de travail, l'attestation ASSEDIC et éventuellement le reçu pour solde de tout compte.

6) S'il y avait une contestation portant sur ce licenciement, quelle serait la juridiction compétente pour trancher ce litige ? (1 pt)

Le conseil des prud'hommes.

7) Donner les caractéristiques du conseil des prud'hommes :

- Composition : des représentants salariés et des représentants des employeurs. (1 pt)
- Statuts des juges : non professionnels (0,5 pt)
- Affaires traitées : Les litiges relatifs aux contrats de travail. (0,5 pt)

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

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.