



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

DANS CE CADRE	Académie :	Session : 2013
	Examen : BREVET PROFESSIONNEL	Série :
	Spécialité/option : RESTAURANT	Repère de l'épreuve : U30
	Épreuve/sous épreuve : Gestion Appliquée	
	NOM :	
	(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)	
NE RIEN ÉCRIRE	Prénoms :	N° du candidat <input type="text"/>
	Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)
	Appréciation du correcteur	
<input type="text"/> Note :		

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT

Sous épreuve : U30 Gestion Appliquée

SUJET

Durée : 2 heures

Coef. : 2

Le candidat doit répondre directement sur le sujet en prenant soin de **remplir l'en-tête**.
La totalité du document sera rendu dans son intégralité à la fin de l'épreuve.

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 à 10

DOSSIER 1 : LA TVA	/10
DOSSIER 2 : LE PRIX DE VENTE	/8
DOSSIER 3 : LA POLITIQUE DE PRIX	/12
DOSSIER 4 : LÉGISLATION	/10
NOTE TOTALE	/40

BP RESTAURANT	Session printemps 2013 n°1	SUJET
U30 Gestion Appliquée	Durée : 2h	Page 1/10

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

* Le sujet comporte **4 dossiers** indépendants les uns des autres :

DOSSIER 1: LA T.V.A.

DOSSIER 2: LE PRIX DE VENTE

DOSSIER 3: LA POLITIQUE DE PRIX

DOSSIER 4: LÉGISLATION

**Vous arrondirez vos résultats à deux décimales (sauf cas spécifiques)*

=====

Le restaurant dans lequel vous travaillez présente les caractéristiques suivantes :

LA BRASSERIE DU PORT
33 510 ANDERNOS LES BAINS

Tél.: 0556022415

Mail: brasserieduport@free.fr

RCS: Bordeaux B 102485367

EURL au capital de 10 000€

Gérant: M. DUBOIS

Capacité maximum: 80 personnes

Nombre de services: 2 par jour

Fermeture du: 15/11 au 31/01

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 1 : LA T.V.A.

TRAVAIL À FAIRE

1. Calculer la T.V.A. du restaurant pour le mois de mai 2012, à l'aide des documents A, B et remplir les **annexes 1-2-3**, sachant qu'il y a un crédit de TVA du mois d'avril de 1 058 €.

Document A : tableau des ventes T.T.C. réalisées au mois de mai 2012

Opérations	Chiffre d'affaires T.T.C.
Ventes de prestations de restaurant	16 414,00 €
Ventes de prestations de bar (alcools)	2 927,50 €
Ventes à emporter	1 179,50 €

Document B : tableau des achats réalisés au mois de mai 2012

Opérations	Montant H.T.
Achats de biens et services au taux de 5,5 %	7 668,85 €
Achats de biens et services au taux de 19,6 %	918,70 €

De plus, le restaurant a investi dans une chambre froide de : 8 000 € H.T. (TVA 19,6 %)

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXES 1 et 2

ANNEXE 1 : tableau de calcul de la T.V.A. collectée au mois de mai 2012

Opérations	C.A. T.T.C.	Taux de T.V.A.	C.A. H.T.	Montant de T.V.A.
Ventes de prestations de restaurant		7 %		
Ventes de prestations de bar (alcools)		19,6 %		
Ventes à emporter		5,5 %		
TOTAUX				

ANNEXE 2 : tableau de calcul de la T.V.A. déductible du mois de mai

Achats	Montant H.T.	Taux de T.V.A.	Montant de la T.V.A.
Achat de biens et services au taux de 5,5%			
Achat de biens et services au taux de 19,6%			
Immobilisations			

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 3

Tableau de calcul de la T.V.A. du mois de mai 2012

(Arrondir les sommes à l'euro le plus proche)

Éléments de calcul	Montant
T.V.A. collectée
T.V.A. déductible sur achats de biens et services
T.V.A. déductible sur immobilisations
Crédit de T.V.A. du mois précédent
T.V.A. à reverser à l'Etat <input type="checkbox"/> ou Crédit de T.V.A. <input type="checkbox"/> (cocher la réponse exacte)

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 2 : LE PRIX DE VENTE

TRAVAIL À FAIRE

1. Remplir la fiche technique de l'osso-bucco vendu 18,50 € TTC la part (**annexe 4**). Ne pas oublier d'indiquer vos calculs.

ANNEXE 4

Fiche technique de l'osso-bucco - 8 personnes

Ingrédients	Quantité	Unité	P.U.	Montant	Calculs
Jarret de veau	2 kg	Kg	22,5
Tomates	1,5 kg	Kg	1,85
Oignons	350 gr	Kg	3,20
Farine	50 gr	Kg	2,40
Huile	20 cl	litre	5,65
Bouillon	1 litre	litre	3
Ail	80 gr	kg	5,75
Bouquet garni	1		0,50
Coût matières total			
Coût matières par part			
Prix de vente T.T.C. (TVA 7 %)			
Prix de vente H.T.			
Ratio matières			
Coefficient multiplicateur			

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 3 : LA POLITIQUE DE PRIX

Monsieur DUBOIS souhaite que vous l'aidiez à analyser sa carte des entrées.

TRAVAIL À FAIRE

1. Compléter le tableau du chiffre d'affaires des entrées pour le mois de mai en remplissant l'annexe 5.

ANNEXE 5

CHIFFRE D'AFFAIRES DES ENTRÉES POUR LE MOIS DE MAI

ENTREES	P.U.	NOMBRE DE PLATS VENDUS	CHIFFRES D'AFFAIRES
Rillettes de thon	5,50	145
Terrine de courgettes	6,50	183
Salade de chèvre chaud	7,00	204
Salade de saumon	8,00	259
Carpaccio de bœuf	8,50	474
Carpaccio de saumon	8,80	325
Feuilleté de langoustines (*)	9,00	144
Foie gras	10,50	186
TOTAUX

(*) : plat mis en avant

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2. Vérifier les principes d'Omnès et en tirer les conséquences par rapport à la carte en remplissant l'annexe 6.

ANNEXE 6

PRINCIPES	VÉRIFICATION ET COMMENTAIRES
1 ^{er} principe : OUVERTURE DE GAMME	Vérification
	Commentaire
2 ^{ème} principe : DISPERSION DES PRIX	Vérification
	Commentaire
3 ^{ème} principe : INDICE REPOSE/PRIX	Vérification
	Commentaire
4 ^{ème} principe : MISE EN AVANT	Vérification
	Commentaire

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 4 : LÉGISLATION

Répondre aux différentes questions que Monsieur DUBOIS se pose par rapport à la législation applicable à son entreprise.

1. Que signifie le sigle E.U.R.L. ?

.....
.....

2. Définir les caractéristiques de l'EUURL.

2.1 Entreprise individuelle ou société ?

.....

2.2 Nombre d'associé(s) d'une E.U.R.L.

.....

2.3 Etendue de la responsabilité du ou des associés de l'E.U.R.L.

.....
.....

3. Monsieur DUBOIS a un souci avec un de ses salariés qu'il a embauché en C.D.D.

3.1 Que signifie le sigle C.D.D. ?

.....

3.2 Donner deux autres types particuliers de C.D.D.

-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.3 Martine SIMON, serveuse depuis 5 ans, a démissionné de son C.D.I., Monsieur DUBOIS peut-il recourir à un C.D.D. pour la remplacer définitivement ? Justifier votre réponse.

.....
.....
.....

3.4 Citer un autre mode de rupture du contrat de travail à durée indéterminée.

.....

3.5 En cas de litige Martine SIMON et Monsieur DUBOIS, quel sera le tribunal compétent ?

.....

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

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.