



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 2014

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT

Sous épreuve : U30 Gestion Appliquée

CORRIGÉ

Durée : 2 heures

Coefficient : 2

BAREME

Dossier 1 : LÉGISLATION	/ 9
Dossier 2 : CHOIX D'UN FOURNISSEUR	/ 16
Dossier 3 : LA GESTION DES STOCKS	/ 10
Dossier 4 : CALCUL DE COÛT	/ 5
NOTE TOTALE	/ 40

BP RESTAURANT	Code :	Session 2014	CORRIGE
U30 Gestion appliquée	Durée : 2h	Coefficient : 2	Page 1 sur 5

PREMIÈRE PARTIE : LEGISLATION (9 points)

À l'aide de vos connaissances et de l'annexe 1, répondez aux questions suivantes :

1.1 – Après de quel organisme centralisateur l'entreprise doit-elle effectuer sa déclaration d'existence ?

L'entreprise doit être s'adresser au Centre de Formalités d'entreprise (CFE), situé à la Chambre du Commerce et de l'Industrie (CCI). **(1 point)**

1.2 – Quel est le rôle de cet organisme ?

Il permet au créateur d'entreprise d'effectuer, en un lieu unique, la déclaration de son activité et ainsi lui donner une existence légale. **(1 point)**

Le CFE informe par la suite les différents organismes et administrations de l'existence de l'entreprise à savoir : (1 point)

- Les organismes sociaux
- Les organismes fiscaux
- L'Institut National des Statistiques et des Etudes Economiques (INSEE)
- Le tribunal de commerce

1.3 – Citez deux autres obligations communes à toute création d'une entreprise quelle que soit l'activité ? **(2 points)**

Tout d'abord, il faut procéder :

- à l'ouverture d'un compte bancaire,
- à la tenue de livres comptables : L'entreprise doit enregistrer dans sa comptabilité, pièces justificatives à l'appui, tous les mouvements modifiant son patrimoine. Elle doit procéder à un inventaire une fois par an et établir des comptes annuels.
- à la tenue d'un registre du personnel : Toutes les entrées et sorties du personnel doivent figurer sur ce registre, quel que soit le contrat (travail, apprentissage, alternance...)
- à la souscription d'un contrat d'assurance : Tous les risques encourus par l'entreprise doivent être assurés. Ces risques concernent les biens et les personnes.

1.4 – Citez quatre autres obligations spécifiques à l'hôtellerie restauration ? **(4 points, 1 point par obligation)**

Respect des règles d'hygiène,
Respect des règles de sécurité,
Obtention de la licence,
Permis d'exploiter,
Respect des horaires d'ouverture,
Respect de l'affichage obligatoire,
Respect de l'interdiction de fumer,
Respect des règles sur la diffusion de musique,
.....

BP RESTAURANT	Code :	Session 2014	CORRIGE
U30 Gestion appliquée	Durée : 2h	Coefficient : 2	Page 2 sur 5

DOSSIER 2 : COMPARAISON DE FOURNISSEURS (16 points)

2.1 -

Annexe 6 : Tableau de comparaison des offres reçues (13 points)

TABLEAU DE COMPARAISON DES OFFRES RECUES			
Date : 25 mai 2014 Appel d'offre n° : 12			
- 15 tables : carré 70 * 70, plateau de table bois massif, bords arrondis, Platine de fixation noire vernis, Colonne acier pour piètements de table h 71,5 cm, carré, Pied central en fonte noir vernis			
- 30 chaises : Aluminium peint par poudrage, Bande de tressage polyéthylène plat, Couleur noire			
Nom des fournisseurs	MOBREST	Les ABC de la restauration	EURO MOBILIER
Montant total brut pour 15 tables	15*100 = 1 500 (0,5 pts)	15*110 = 1 650 (0,5 pts)	15 * 105 = 1 575 (0,5 pts)
Montant Remise :	-	10 %*1 650 = 165 (1pts)	1 %*1 575 = 15,75 (1 pts)
Montant total brut pour 30 chaises	30*60 = 1 800 (0,5 pts)	30*69 = 2 070 (0,5 pts)	30 * 70 = 2 100 (0,5 pts)
Montant Remise :	-	10 %* 2 070 = 207 (1 pts)	2 %* 2 100 = 42 (1 pts)
Net commercial	1500 + 1 800 = 3 300 (0.75 pts)	1485 + 1863 = 3 348 (1.25 pts)	1 559,25 + 2058 =3 617.25 (1.25 pts)
Frais de transport	100 (0.25 pts)	Franco (0.25 pts)	20 (0.25 pts)
Délai et date de livraison	45 jours 15 juillet 2014 (0.25 pts)	3 semaines ou 21 j. 21 juin 2014 (0,5 pts)	15 jours 15 juin 2014 (0.25 pts)
Délai et date de paiement	30 jours fin de mois 30 juillet 2014 (0.5 pts)	30 jours 30 juin 2014 (0.25 pts)	30 jours 30 juin 2014 (0.25 pts)

BP RESTAURANT	Code :	Session 2014	CORRIGE
U30 Gestion appliquée	Durée : 2h	Coefficient : 2	Page 3 sur 5

2.2 Choix du fournisseur et justification : Les ABC de la restauration (1 point)

1^{ère} constatation : EURO MOBILIER ne peut pas être sélectionné pour deux raisons : le niveau de leur prix n'est pas compétitif. (1 Point)

2^{ème} constatation : MOBREST est le plus compétitif au niveau de leur prix mais cela nécessite un délai d'attente beaucoup trop long pour convenir à notre contrainte de temps : Livraison pour le 15 juillet alors que le restaurant ouvre ses portes le 1^{er} juillet. (1 Point)

(Ou : ABC répond à toutes les conditions exigées dans l'appel d'offre et moins cher que « EURO MOBILIER »)

DOSSIER 3 : GESTION DES STOCKS (10 points)

Après avoir défini les différentes notions, trouvez les valeurs pour chacune d'elles.

3.1 – Qu'est-ce que le stock minimum ? Quel sera le stock minimum de cannettes ?

C'est le stock qui correspond aux ventes pendant les délais de livraisons c'est-à-dire 7 jours * 30 cannettes = 210 cannettes (2 points)

3.2 – Qu'est-ce que le stock de sécurité ? Quel sera le stock de sécurité de cannettes ?

Il s'agit d'un volant de sécurité qui permet de faire face à une augmentation imprévisible de la consommation pendant la période de livraison ou à un retard de livraison c'est-à-dire 1 jour * 30 cannettes = 30 cannettes. (2 points)

3.3 – Qu'est-ce que le stock d'alerte ? Quel sera le stock d'alerte pour les cannettes ?

C'est le niveau de stock qui entraîne le déclenchement de la commande C'est-à-dire 210 + 30 = 240 cannettes. (2 points)

3.4 – Qu'est-ce que le stock maximum ? quel sera le stock maximum de cannettes ?

C'est le niveau qu'il ne faut pas dépasser pour des raisons de place ou de coût c'est-à-dire 24 places * 11 casiers = 264 (2 points)

3.5 - Quelle est la quantité à commander ?

Elle est égale au stock maximum - le stock prévu à la livraison (en principe le stock de sécurité) c'est-à-dire 264 - 30 = 234 (1 point)

3.6 – Vérifiez par le calcul si cette quantité à commander sera suffisante si il y a un jour de fermeture supplémentaire entre deux livraisons ?

$234 / 30 = 7,8$ jours. (1 point)

BP RESTAURANT	Code :	Session 2014	CORRIGE
U30 Gestion appliquée	Durée : 2h	Coefficient : 2	Page 4 sur 5

DOSSIER 4 : CALCUL DE COÛTS (5 points)

4.1 – Calculez le coût d'un aller-retour pour Rungis (annexe 8)

Éléments du coût	Détails des calculs	Montant	
Dotation aux amortissements :	$1\ 000 * ((149*2)/15\ 000)$	19,87	1 point
Gasoil :	$[(149*2)*12/100]*1,32 =$	47,20	1 point
Coût de la main d'œuvre :			
- Temps de trajet :	$2\ H*2(A/R) * 2\ Pers * (15*1,4) =$	168,00	1 point
- Temps sur place :	$4\ H * 2\ Pers * (15*1,4) =$	168,00	1 point
Restauration :	$2 * 15$	30,00	0.5 point
Coût total :		433,07	0.5 point

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.