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 consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du BP Restaurant, veuillez visiter :
bprestaurant.fr/annales-sujets-et-corriges

BREVET PROFESSIONNEL

ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION

SESSION 2026

ÉPREUVE E3 : GESTION DE L'ACTIVITÉ DE RESTAURATION

Coefficient : 5 Durée : 30 minutes

Aucun document ou matériel autorisé en dehors de ceux fournis avec le sujet.

Composition de l'épreuve	Support
PARTIE 1 : Analyse juridique d'une situation de temps de travail (7 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : Analyse managériale et stratégique (7 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 3 : Analyse économique et gestion commerciale (6 points)	Dossier Questionnement
DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES (DT 1, DT 2, DT 3)	Fourni avec le sujet
DOCUMENTS RÉPONSES (DR 1) : À RENDRE AVEC LA COPIE	Fin de sujet

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé. L'usage de calculatrice sans mémoire, « type collège », est autorisé.

Ce sujet comporte 8 pages numérotées de 1/8 à 8/8.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

LES DOCUMENTS RÉPONSES SITUÉS EN FIN DE DOSSIER SONT À COMPLÉTER ET À RENDRE OBLIGATOIREMENT AVEC LA COPIE.

DOSSIER SUJET

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE ET CONSIGNES GÉNÉRALES : SAS LE COMPTOIR DES DOCKS, RESTAURANT INDÉPENDANT SITUÉ À NANTES (LOIRE-ATLANTIQUE)

Vous êtes responsable de salle au restaurant Le Comptoir des Docks, établissement de restauration traditionnelle contemporaine proposant une carte courte, des produits régionaux et une formule déjeuner. L'entreprise est une SAS de 18 salariés, dont 10 salariés permanents et 8 salariés à temps partiel ou en contrat à durée déterminée selon l'activité. Elle réalise l'essentiel de son chiffre d'affaires sur place et développe la réservation en ligne ainsi que la vente à emporter.

La direction vous demande d'analyser une difficulté relative au suivi du temps de travail, d'évaluer les choix de gestion et de proposer des mesures compatibles avec le positionnement de l'établissement. Les données financières et commerciales sont fournies dans le dossier technique. Elles concernent l'exercice clos le 31 décembre 2025 et sont exprimées hors taxes, sauf mention contraire. Pour les besoins de l'étude, les données de l'entreprise et les éléments du dossier sont réputés exacts.

Vous répondrez aux questions en vous appuyant sur les documents techniques. Les calculs devront être présentés, les résultats arrondis à deux décimales lorsque nécessaire et les préconisations justifiées au regard de la situation.

PARTIE 1 : Analyse juridique d'une situation de temps de travail (7 points)

Qualifier les faits et raisonner selon le syllogisme juridique

À la suite d'un service organisé le samedi 14 mars 2026, une salariée, Mme Lenoir, indique avoir travaillé 8 heures supplémentaires qui ne figurent pas sur son relevé de temps. Elle produit un relevé personnel établi le jour même et des messages échangés avec la responsable de salle. L'entreprise dispose d'un planning prévisionnel et d'un export de pointage faisant apparaître 4 heures supplémentaires. Le contrat de travail de Mme Lenoir prévoit une durée hebdomadaire de 35 heures. La direction souhaite connaître les règles applicables avant de répondre à la réclamation.

1.1 (1 point) Qualifiez juridiquement les parties et les faits utiles au litige. Précisez la nature de la relation juridique et l'objet de la contestation.

1.2 (1 point) Formulez le problème de droit auquel l'employeur doit répondre.

1.3 (2 points) Énoncez les règles de droit applicables en mobilisant le document DT 1. Expliquez notamment le rôle respectif des éléments produits par la salariée et par l'employeur dans un litige portant sur le nombre d'heures travaillées.

1.4 (3 points) Résolvez la situation par un syllogisme juridique complet : qualification juridique des faits, problème de droit, règle de droit applicable et solution motivée pour l'espèce. Distinguez ce qui peut être établi à partir des documents de ce qui nécessite une vérification complémentaire.

PARTIE 2 : Analyse managériale et stratégique (7 points)

Établir un diagnostic et proposer des décisions de gestion cohérentes

Le restaurant souhaite consolider sa clientèle du déjeuner et améliorer la fidélisation, sans dégrader la qualité du service ni la rentabilité. La direction envisage de développer les réservations numériques, de renforcer la communication locale et de revoir l'organisation des équipes lors des services les plus chargés.

Données de contexte pour le diagnostic stratégique

Éléments internes ou externes	Donnée
Positionnement	Cuisine régionale contemporaine, carte courte, service à table
Capacité et activité	72 couverts ; occupation moyenne du déjeuner : 68 %
Clientèle	Actifs du quartier, clientèle d'affaires et clientèle de week-end
Atout interne	Taux de retour déclaré par les clients réguliers : 38 %
Difficulté interne	Temps d'attente supérieur à 15 minutes lors de 22 % des services du déjeuner
Évolution de l'environnement	Hausse des coûts d'achat des denrées et de l'énergie
Évolution de la demande	Progression des recherches de réservation en ligne et des demandes de plats végétariens
Concurrence	Ouverture récente de deux établissements de restauration rapide à moins de 800 mètres

Données internes communiquées par la direction et éléments de contexte du secteur.

2.1 (2 points) À partir de la situation et des données fournies, établissez un diagnostic SWOT du restaurant. Présentez au moins deux forces, deux faiblesses, deux opportunités et deux menaces, en distinguant clairement les éléments internes et externes.

2.2 (2 points) Réalisez une analyse PESTEL ciblée sur le développement de l'activité. Présentez au moins un facteur pertinent pour quatre dimensions différentes et indiquez pour chacun s'il constitue principalement une opportunité ou une menace pour l'établissement.

2.3 (1,5 point) Analysez la cohérence des choix envisagés par la direction avec le positionnement de l'établissement et les évolutions de la demande. Identifiez un risque managérial associé à la réorganisation des équipes.

2.4 (1,5 point) Formulez deux préconisations opérationnelles, hiérarchisées et mesurables, destinées à améliorer l'activité commerciale ou la qualité de service. Pour chacune, indiquez un indicateur de suivi et une vigilance liée aux ressources humaines ou à la rentabilité.

PARTIE 3 : Analyse économique et gestion commerciale (6 points)

Exploiter les données financières et apprécier la rentabilité

La direction souhaite vérifier la rentabilité de la formule déjeuner et déterminer le chiffre d'affaires mensuel à atteindre pour couvrir les charges fixes. Les données utiles figurent dans le document DT 3. Pour les calculs, retenez les hypothèses indiquées dans ce document et présentez les étapes de votre raisonnement.

3.1 (2 points) Calculez le taux de marge sur coût variable de l'activité étudiée à partir du chiffre d'affaires et des charges variables du document DT 3. Calculez ensuite le résultat mensuel correspondant aux données du tableau. Présentez les formules et les résultats arrondis à deux décimales.

3.2 (2 points) Calculez le seuil de rentabilité mensuel en chiffre d'affaires, puis indiquez si le chiffre d'affaires constaté dans le tableau permet de couvrir les charges fixes. Présentez la formule et le calcul.

3.3 (2 points) La direction envisage une offre déjeuner à prix réduit pour accroître la fréquentation. Expliquez, à partir de vos résultats, pourquoi une hausse du nombre de couverts ne garantit pas à elle seule une amélioration du résultat. Proposez un indicateur commercial complémentaire et une précaution à prendre avant de lancer l'offre.

DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : TEXTES DE RÉFÉRENCE RELATIFS AU CONTRAT DE TRAVAIL ET AU DÉCOMPTE DU TEMPS DE TRAVAIL

Code civil, article 1103 : « Les contrats légalement formés tiennent lieu de loi à ceux qui les ont faits. »

Code du travail, article L. 3171-4 : « En cas de litige relatif à l'existence ou au nombre d'heures de travail accomplies, l'employeur fournit au juge les éléments de nature à justifier les horaires effectivement réalisés par le salarié. Au vu de ces éléments et de ceux fournis par le salarié à l'appui de sa demande, le juge forme sa conviction après avoir ordonné, en cas de besoin, toutes les mesures d'instruction qu'il estime utiles. »

Code du travail, article L. 3121-28 : « Toute heure accomplie au-delà de la durée légale hebdomadaire ou de la durée considérée comme équivalente est une heure supplémentaire qui ouvre droit à une majoration salariale ou, le cas échéant, à un repos compensateur équivalent. »

Ces extraits sont fournis pour l'analyse de la situation. Le candidat doit tenir compte des faits communiqués et ne pas confondre planning prévisionnel et preuve complète des horaires effectivement réalisés.

DT 2 : JURISPRUDENCE RELATIVE À LA PREUVE DES HEURES DE TRAVAIL

Cour de cassation, chambre sociale, 25 février 2004, pourvoi n° 01-45.441.

Visa : article L. 212-1-1 du Code du travail, devenu l'article L. 3171-4 du Code du travail.

Attendu de principe, formulation synthétique : en cas de litige portant sur le nombre d'heures de travail accomplies, il appartient au salarié de fournir des éléments suffisamment précis à l'appui de sa demande, permettant à l'employeur d'y répondre par ses propres éléments relatifs aux horaires effectivement réalisés. Le juge apprécie l'ensemble des éléments soumis par les parties et peut ordonner les mesures d'instruction utiles.

Motivation et portée : la preuve des heures supplémentaires ne repose pas exclusivement sur le salarié ou exclusivement sur l'employeur. Le salarié doit étayer sa demande par des éléments suffisamment précis ; l'employeur doit répondre en produisant des éléments de contrôle des horaires. L'appréciation finale dépend de la confrontation de ces éléments.

Application au cas étudié : le relevé personnel, les messages, le planning et l'export de pointage doivent être examinés ensemble. Leur seule existence ne permet pas, sans analyse des horaires réellement accomplis, de conclure automatiquement que les 8 heures réclamées ou les 4 heures enregistrées correspondent exactement au temps dû.

DT 3 : TABLEAU DE BORD COMMERCIAL ET DONNÉES FINANCIÈRES DE L'ACTIVITÉ DÉJEUNER

Les données ci-dessous concernent un mois d'activité représentatif de l'exercice 2025. Les montants sont exprimés hors taxes. Les charges variables correspondent aux achats de denrées

et aux consommables directement liés à l'activité déjeuner. Les charges fixes mensuelles comprennent notamment le loyer, les assurances, les abonnements et les charges fixes de personnel affectées à cette activité. Pour les calculs demandés, le chiffre d'affaires mensuel de référence est de 40 000 € HT.

Données financières mensuelles de l'activité déjeuner

Indicateur	Valeur
Chiffre d'affaires mensuel HT	40 000 €
Charges variables mensuelles	14 000 €
Charges fixes mensuelles	21 000 €
Nombre de couverts servis	1 600
Ticket moyen HT par couvert	25,00 €
Marge sur coût variable	À calculer
Résultat mensuel selon les données fournies	À calculer
Seuil de rentabilité mensuel en chiffre d'affaires	À calculer

Source : tableau de bord interne communiqué par la direction. Montants en euros hors taxes.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Document réponse à rendre avec la copie : Analyse juridique, diagnostic stratégique et calculs de gestion

À RENDRE AVEC LA COPIE

Compléter les tableaux ci-dessous. Les réponses peuvent être développées à l'oral lors de l'épreuve. Dans le tableau juridique, respecter l'ordre du syllogisme juridique demandé. Dans le tableau de diagnostic, distinguer les facteurs internes des facteurs externes. Présenter les formules utilisées pour les calculs.

Grille d'analyse de la situation juridique

Étape du raisonnement	Éléments à présenter
Qualification juridique des faits	.....
Problème de droit	.....
Règle de droit applicable	.....
Solution motivée pour l'espèce	.....

À compléter à partir de la situation et des documents DT 1 et DT 2.

Tableau de diagnostic stratégique

Forces	Faiblesses	Opportunités	Menaces
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....

À compléter en distinguant les facteurs internes et externes.

Calculs de gestion commerciale

Indicateur	Formule	Résultat
Marge sur coût variable	.....	.....
Taux de marge sur coût variable	.....	.....
Résultat mensuel	.....	.....
Seuil de rentabilité en chiffre d'affaires	.....	.....

À compléter à partir des données du document DT 3. Arrondir les résultats à deux décimales lorsque nécessaire.

Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

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.