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

BP RESTAURANT • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

Gestion appliquée

Session 2003 • Code sujet : **Non indiqué** • Durée : **Non indiquée**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **La déclaration de T.V.A** (3 questions) — **Page 3**
2. **La politique des prix** (5 questions) — **Page 6**
3. **Répartition des charges et seuil de rentabilité** (3 questions) — **Page 10**
4. **Le contrat de travail** (8 questions) — **Page 13**
5. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 16**

Sujet officiel (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U30 - Gestion appliquée/2003/BP Restaurant - U30 - Gestion appliquée - Session 2003 - 2-Sujet.pdf

1. La déclaration de T.V.A

Le dossier porte sur les opérations d'un établissement de restauration pour le mois d'octobre 2003. Les tableaux de l'annexe 1 servent à calculer la T.V.A. collectée, la T.V.A. déductible sur les achats et immobilisations, puis la T.V.A. à reverser à l'État.

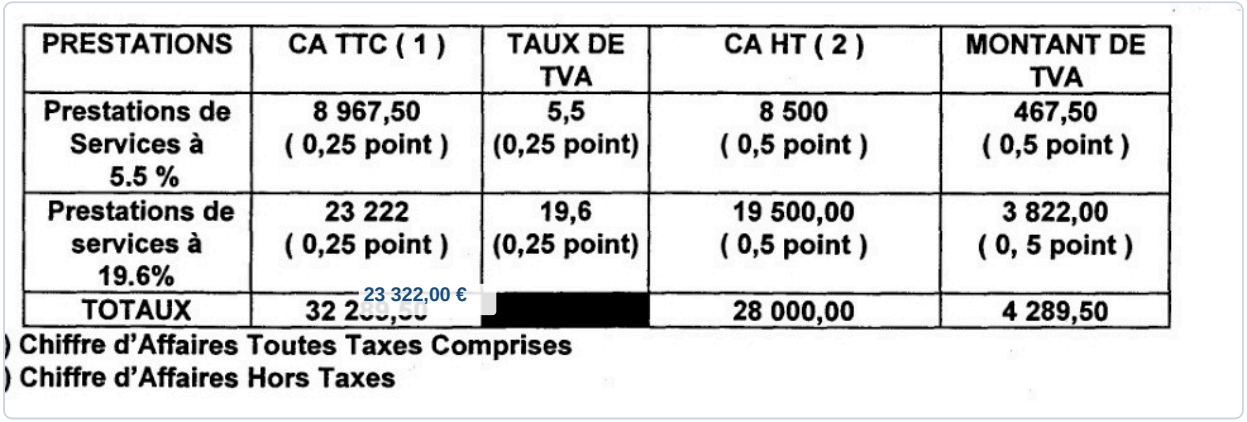
T.V.A. collectée

Question Annexe 1. Compléter le tableau de calcul de la T.V.A. collectée sur les prestations de services d'octobre 2003, en indiquant les chiffres d'affaires hors taxes et les montants de T.V.A. correspondant aux taux de 5,5 % et de 19,6 %, puis les totaux.

Prestations	CA TTC	Taux	CA HT	TVA
Services à 5,5 %	8 967,50 €	5,5 %	8 500,00 €	467,50 €
Services à 19,6 %	23 322,00 €	19,6 %	19 500,00 €	3 822,00 €
Totaux	32 289,50 €		28 000,00 €	4 289,50 €

Pour la ligne à 19,6 %, le CA TTC est égal au CA HT augmenté de la TVA : 19 500 + 3 822 = 23 322 €. La valeur imprimée « 23 222 » est une erreur, contredite par le total TTC du tableau.

Correction de la TVA collectée



PRESTATIONS	CA TTC (1)	TAUX DE TVA	CA HT (2)	MONTANT DE TVA
Prestations de Services à 5.5 %	8 967,50 (0,25 point)	5,5 (0,25 point)	8 500 (0,5 point)	467,50 (0,5 point)
Prestations de services à 19.6%	23 222 (0,25 point)	19,6 (0,25 point)	19 500,00 (0,5 point)	3 822,00 (0, 5 point)
TOTAUX	32 2[illegible]		28 000,00	4 289,50

23 322,00 €

) Chiffre d'Affaires Toutes Taxes Comprises
) Chiffre d'Affaires Hors Taxes

✓ RÉPONSE À RETENIR

CA HT total : 28 000,00 € ; TVA collectée : 4 289,50 € ; CA TTC total : 32 289,50 €.

T.V.A. déductible

Question Annexe 1. Compléter le tableau de calcul de la T.V.A. déductible d'octobre 2003 pour les achats de matières premières, les autres biens et services et les immobilisations, à partir des valeurs hors taxes et des taux indiqués.

Éléments	Valeur HT	Taux	TVA déductible
Achats de matières premières	4 587,23 €	5,5 %	252,30 €
Achats de matières premières	9 691,87 €	19,6 %	1 899,61 €
Autres biens et services	1 687,32 €	19,6 %	330,71 €
Machine à café	2 687,45 €	19,6 %	526,74 €
Ensemble de cuisson	4 895,00 €	19,6 %	959,42 €

Les TVA sont calculées par multiplication de la valeur HT par le taux, puis arrondies au centime. Ainsi, 9 691,87 × 19,6 % donne 1 899,61 €, et non 1 899,60 € comme imprimé. Les totaux exacts arrondis sont de 2 482,62 € pour les achats et services, et de 1 486,16 € pour les immobilisations.

Correction du montant de TVA déductible

(4 points)

ÉLÉMENTS DE CALCUL	VALEUR H.T	TAUX DE T.V.A	MONTANT DE T.V.A
Achats de matières premières à 5.5 %	4 587,23	5,5	252,30
Achats de matières premières à 19.6 %	9 691,87	19,6	1 899,60
Achats d'autres biens et services	1 687,32	19,6	1 899,61 € 330,71
Machine à café	2 687,45	19,6	526,74
Ensemble de cuisson	4 895,00	19,6	959,42

✓ RÉPONSE À RETENIR

Achats et services : 2 482,62 € ; immobilisations : 1 486,16 €.

T.V.A. à reverser

Question Annexe 1. Calculer la T.V.A. à reverser à l'État en faisant apparaître la T.V.A. collectée, la T.V.A. déductible sur les achats de biens et services et la T.V.A. déductible sur les immobilisations.

La TVA nette à reverser correspond à la TVA collectée diminuée de la TVA déductible sur les achats et services, puis de celle sur les immobilisations. Avec les montants exacts calculés à la question précédente : 4 289,50 − 2 482,62 − 1 486,16 = 320,72 €. Le résultat de 319 € imprimé dans le corrigé provient de montants intermédiaires

incohérents.

TVA nette à reverser corrigée

2 DOSSIER : LA POLITIQUE DES PRIX (10 points)

ANNEXE 2

CHIFFRE D'AFFAIRES DE LA GAMME DES VIANDES POUR LE MOIS D'OCTOBRE 2003
(2 points)
(0,25 point par réponse juste, aucun point pour les totaux)

VIANDES	PRIX UNITAIRE	NOMBRE DE PLATS VENDUS	CHIFFRE D'AFFAIRES
Cuisse de confit de canard gratin dauphinois	14	57	798 (0,25 point)
Agneau de pays rôti haricots verts	11	20	220 (0,25 point)
Filet de bœuf garni	16	30	480 (0,25 point)
Magret de canard gratin dauphinois	13,50	38	51 320,72 € (0,25 point)

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

TVA à reverser à l'État : 320,72 €.

2. La politique des prix

Le dossier étudie les prix et les ventes de huit plats de viande pendant le mois d'octobre 2003. À partir du chiffre d'affaires de cette gamme, il s'agit de vérifier les principes d'Omnes et de commenter leur application.

Chiffre d'affaires de la gamme

Question Annexe 2. Compléter le chiffre d'affaires de chacun des huit plats de viande à partir de son prix unitaire et du nombre de plats vendus, puis renseigner les totaux du tableau.

Plat	Prix unitaire (€)	Plats vendus	Chiffre d'affaires (€)
Cuisse de confit de canard gratin dauphinois	14	57	798
Agneau de pays rôti, haricots verts	11	20	220
Filet de bœuf garni	16	30	480
Magret de canard, gratin dauphinois	13,50	38	513
Ris de veau panés au gratin d'asperges	12	36	432
Tournedos au foie gras	17	17	289
Noisette de porc en papillote aux girolles	15,50	41	635,50
Filet d'agneau grillé au poivre	13,50	23	310,50
Totaux	**112,50**	**262**	**3 678,00**

Le chiffre d'affaires de chaque plat est le prix unitaire multiplié par le nombre de plats vendus.

Chiffres d'affaires des huit plats

(0,25 point par réponse juste, aucun point pour les totaux)

VIANDES	PRIX UNITAIRE	NOMBRE DE PLATS VENDUS	CHIFFRE D'AFFAIRES CA par plat et total
Cuisse de confit de canard gratin dauphinois	14	57	798 (0,25 point)
Agneau de pays rôti haricots verts	11	20	220 (0,25 point)
Filet de bœuf garni	16	30	480 (0,25 point)
Magret de canard gratin dauphinois	13,50	38	513 (0,25 point)
Ris de veau panés au gratin d'asperges	12	36	432 (0,25 point)
Tournedos au foie gras	17	17	289 (0,25 point)
Noisette de porc en papillote aux girolles	15,50	41	635,50 (0,25 point)
Filet d'agneau grillé au poivre	13,50	23	310,50 (0,25 point)
Totaux	112,50	262	3678,00

✓ RÉPONSE À RETENIR

Chiffre d'affaires total : 3 678,00 €.

Ouverture de la gamme

Question Annexe 3. Vérifier le principe d'ouverture de la gamme en calculant le rapport entre les prix extrêmes, puis commenter le respect de ce principe.

Le prix maximal est de 17 € et le prix minimal de 11 €. Le rapport d'ouverture est donc 17 / 11 = 1,545. Il est inférieur à la limite de 2,5 ou 3 retenue dans le corrigé : le principe d'ouverture de la gamme est respecté.

Vérification de l'ouverture de la gamme

PRINCIPES	VÉRIFICATION DES PRINCIPES	COMMENTAIRES
1° PRINCIPE L'OUVERTURE DE LA GAMME (1 point)	17 / 11 = 1,545 (0,5 point) 17 / 11 = 1,545 : respecté	Ce principe est respecté car le rapport est inférieur à 2,5 ou 3 (0,5 point)

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Rapport d'ouverture : 1,545. Principe respecté.

Dispersion des prix

Question Annexe 3. Déterminer les zones basse, médiane et haute à partir de l'écart de prix indiqué, répartir les plats dans ces zones et commenter le respect du principe de dispersion.

L'écart entre les prix extrêmes est de 17 - 11 = 6 €, soit trois zones de 2 € chacune.

Zone	Intervalle	Plats
Basse	De 11 € à 13 €	2
Médiane	Plus de 13 € à 15 €	3
Haute	Plus de 15 € à 17 €	3

Les zones basse et haute regroupent 5 plats, contre 3 dans la zone médiane. La dispersion est mauvaise : le principe n'est pas respecté.

Répartition des plats par zone de prix

2° PRINCIPE LA DISPERSION DES PRIX (3 points)	17 – 11 = 6 : 3 = 2 (0,5 point) Zone basse = 11 + 2 = 13 2 plats (0,5 points) Zone médiane=13 + 2 =15 3 plats (0,5 points) Zone haute = 15 + 2 = 17 3 plats (0,5 point)	Mauvaise dispersion des prix. Le principe n'est pas respecté car le total des plats de la zone basse + le total des plats de la zone haute n'est pas égal au total des plats de la zone médiane (1 point)
3° PRINCIPE	Prix Moyen Demandé = 3678 : 262 = 14,03 (0,5 point) Prix Moyen Offert =	Le principe est respecté car le rapport est compris entre 0,9 et 1. (1 point)

Basse : 2 | Médiane : 3 | Haute : 3

✓ RÉPONSE À RETENIR

Zone basse : 2 plats ; médiane : 3 ; haute : 3. Principe non respecté.

Rapport demande-offre

Question Annexe 3. Calculer le prix moyen demandé, le prix moyen offert et le rapport entre ces deux moyennes, puis vérifier si le principe du rapport demande-offre est respecté.

Le prix moyen demandé est le chiffre d'affaires divisé par les ventes : 3 678 / 262 = 14,04 € à deux décimales. Le prix moyen offert est 112,50 / 8 = 14,06 €. Le rapport demandé / offert vaut environ 0,998, soit 1,00 à deux décimales. Il est compris entre 0,9 et 1 : le principe est respecté.

Rapport entre prix moyen demandé et offert

LE RAPPORT DEMANDE / OFFRE (3 points)	Prix Moyen Offert = 112,50 : 8 = 14,06 (0,5 point) R = 14,03 : 14,06 = 0,99 (1 point)	(1 point)
1° PRINCIPE	Cuisse de confit de canard (0,5 point)	Le plat du jour doit correspondre à un plat qui se rapproche le plus possible du prix moyen demandé et qui se situe dans la zone médiane

14,04 / 14,06 ≈ 1,00

✓ RÉPONSE À RETENIR

Prix moyen demandé : 14,04 €. Prix moyen offert : 14,06 €. Rapport : 1,00. Principe respecté.

Mise en avant

Question Annexe 3. Identifier le plat à mettre en avant comme plat du jour en tenant compte de sa proximité avec le prix moyen demandé et de son appartenance à la zone médiane.

Le plat du jour doit être dans la zone médiane et au plus près du prix moyen demandé, soit 14,04 €. La cuisse de confit de canard coûte 14 € et appartient à la zone médiane, de plus de 13 € à 15 €. C'est le plat à mettre en avant.

Plat à mettre en avant



Plat du jour : cuisse de confit de canard

✓ RÉPONSE À RETENIR

Plat du jour : cuisse de confit de canard, à 14 €.

3. Répartition des charges et seuil de rentabilité

Le dossier s'appuie sur les charges et le chiffre d'affaires de l'établissement pour établir un compte de résultat différentiel. Il demande ensuite de calculer le seuil de rentabilité et le nombre de jours nécessaire pour l'atteindre.

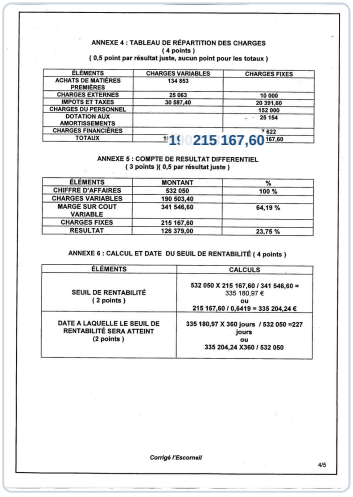
Répartition des charges

Question Annexe 4. Répartir les éléments de charges entre charges variables et charges fixes, puis compléter les totaux du tableau.

Éléments	Charges variables	Charges fixes
Achats de matières premières	134 853,00	
Charges externes	25 063,00	10 000,00
Impôts et taxes	30 587,40	20 391,60
Charges du personnel		152 000,00
Dotation aux amortissements		25 154,00
Charges financières		7 622,00
Totaux	**190 503,40**	**215 167,60**

Les achats de matières premières sont entièrement variables. Les charges externes et les impôts et taxes sont répartis entre les deux catégories selon les montants du tableau. Les charges de personnel, les amortissements et les charges financières sont fixes. L'addition des charges variables donne 190 503,40 €, et celle des charges fixes donne 215 167,60 €. Les totaux sont repris sans inclure de montant supplémentaire.

Totaux de répartition des charges



ANNEXE 4 : TABLEAU DE RÉPARTITION DES CHARGES
(4 points)
(0,5 point par résultat juste, aucun point pour les totaux)

ÉLÉMENTS	CHARGES VARIABLES	CHARGES FIXES
ACHATS DE MATIÈRES PREMIÈRES	134 853	
CHARGES EXTERNES	25 063	10 000
IMPÔTS ET TAXES	30 587,40	20 391,60
CHARGES DU PERSONNEL		152 000
DOTATION AUX AMORTISSEMENTS		25 154
CHARGES FINANCIÈRES		7 622
TOTAUX	190 503,40	215 167,60

ANNEXE 5 : COMPTE DE RESULTAT DIFFERENTIEL
(3 points)(0,5 par résultat juste)

ÉLÉMENTS	MONTANT	%
CHIFFRE D'AFFAIRES	532 050	100 %
CHARGES VARIABLES	190 503,40	
MARGE SUR COUT VARIABLE	341 546,60	64,19 %
CHARGES FIXES	215 167,60	
RESULTAT	126 379,00	23,75 %

ANNEXE 6 : CALCUL ET DATE DU SEUIL DE RENTABILITÉ (4 points)

ÉLÉMENTS	CALCULS
SEUIL DE RENTABILITÉ (2 points)	532 050 X 215 167,60 / 341 546,60 = 335 180,97 € ou 215 167,60 / 0,6419 = 335 204,24 €
DATE A LAQUELLE LE SEUIL DE RENTABILITÉ SERA ATTEINT (2 points)	335 180,97 X 360 jours / 532 050 =227 jours ou 335 204,24 X360 / 532 050

Corrigé / Escornail

4/5

✓ RÉPONSE À RETENIR

Charges variables : 190 503,40 € ; charges fixes : 215 167,60 €.

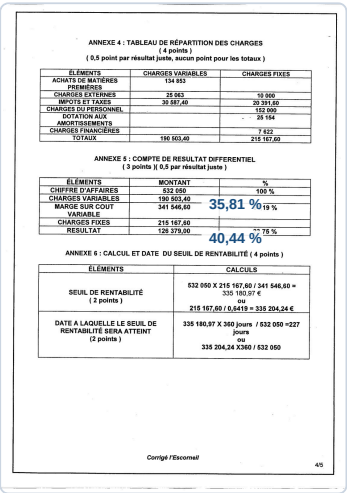
Compte de résultat différentiel

Question Annexe 5. Compléter le compte de résultat différentiel en calculant les montants et pourcentages demandés pour le chiffre d'affaires, les charges variables, la marge sur coût variable, les charges fixes et le résultat.

Éléments	Montant (€)	Pourcentage
Chiffre d'affaires	532 050,00	100 %
Charges variables	190 503,40	35,81 %
Marge sur coût variable	341 546,60	64,19 %
Charges fixes	215 167,60	40,44 %
Résultat	126 379,00	23,75 %

Les charges variables sont soustraites du chiffre d'affaires pour obtenir la marge sur coût variable. Les charges fixes sont ensuite retranchées de cette marge pour calculer le résultat. Chaque pourcentage est calculé par rapport au chiffre d'affaires de 532 050 €. Les valeurs sont arrondies à deux décimales. Les montants de charges et de résultat concordent avec les totaux de répartition de l'annexe précédente.

Pourcentages du compte différentiel



ANNEXE 4 : TABLEAU DE RÉPARTITION DES CHARGES
(4 points)
(0,5 point par résultat juste, aucun point pour les totaux)

ÉLÉMENTS	CHARGES VARIABLES	CHARGES FIXES
ACHATS DE MATIÈRES PREMIÈRES	134 853	
CHARGES EXTERNES	25 063	10 000
IMPOTS ET TAXES	30 587,40	20 391,60
CHARGES DU PERSONNEL		152 000
DOTATION AUX AMORTISSEMENTS		20 184
CHARGES FINANCIÈRES		7 422
TOTAUX	190 503,40	215 167,60

ANNEXE 5 : COMPTE DE RESULTAT DIFFERENTIEL
(3 points)(0,5 par résultat juste)

ÉLÉMENTS	MONTANT	%
CHIFFRE D'AFFAIRES	532 050	100 %
CHARGES VARIABLES	190 503,40	35,81 %
MARGE SUR COUT VARIABLE	341 546,60	19 %
CHARGES FIXES	215 167,60	40,44 %
RESULTAT	126 379,00	75 %

ANNEXE 6 : CALCUL ET DATE DU SEUIL DE RENTABILITÉ (4 points)

ÉLÉMENTS	CALCULS
SEUIL DE RENTABILITÉ (2 points)	532 050 X 215 167,60 / 341 546,60 = 335 180,97 € ou 215 167,60 / 0,6419 = 335 204,24 €
DATE A LAQUELLE LE SEUIL DE RENTABILITÉ SERA ATTEINT (2 points)	335 180,97 X 360 jours / 532 050 =227 jours ou 335 204,24 X360 / 532 050

Corrigé / Escornail

4/5

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Marge sur coût variable : 341 546,60 € ; résultat : 126 379,00 € ; taux de marge : 64,19 %.

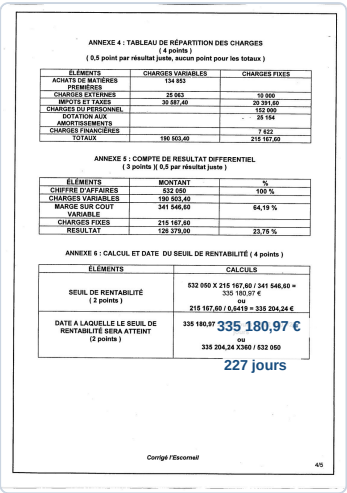
Seuil et date de rentabilité

Question Annexe 6. Calculer le seuil de rentabilité à partir des données du compte de résultat différentiel, puis déterminer le nombre de jours au bout duquel il sera atteint.

Le seuil de rentabilité se calcule en multipliant le chiffre d'affaires par les charges fixes, puis en divisant par la marge sur coût variable : 532 050 × 215 167,60 ÷ 341 546,60 = 335 180,97 €. Pour déterminer le délai, on rapporte ce seuil au chiffre d'affaires et on multiplie par 360 jours : 335 180,97 × 360 ÷ 532 050 = 226,79 jours. Le

seuil est donc atteint au cours du 227e jour.

Seuil et délai de rentabilité



ANNEXE 4 : TABLEAU DE RÉPARTITION DES CHARGES
(4 points)
(0,5 point par résultat juste, aucun point pour les totaux)

ÉLÉMENTS	CHARGES VARIABLES	CHARGES FIXES
ACHATS DE MATIÈRES PREMIÈRES	134 953	
CHARGES EXTERNES	25 063	10 000
IMPOTS ET TAXES	30 587,40	20 391,60
CHARGES DU PERSONNEL		152 000
DOTATION AUX AMORTISSEMENTS		26 164
CHARGES FINANCIÈRES		7 622
TOTAUX	190 603,40	215 167,60

ANNEXE 5 : COMPTE DE RESULTAT DIFFERENTIEL
(3 points)(0,5 par résultat juste)

ÉLÉMENTS	MONTANT	%
CHIFFRE D'AFFAIRES	532 050	100 %
CHARGES VARIABLES	190 603,40	
MARGE SUR COUT VARIABLE	341 546,60	64,19 %
CHARGES FIXES	215 167,60	
RESULTAT	126 379,00	23,75 %

ANNEXE 6 : CALCUL ET DATE DU SEUIL DE RENTABILITÉ (4 points)

ÉLÉMENTS	CALCULS
SEUIL DE RENTABILITÉ (2 points)	532 050 X 215 167,60 / 341 546,60 = 335 180,97 € ou 215 167,60 / 0,6419 = 335 204,24 €
DATE A LAQUELLE LE SEUIL DE RENTABILITÉ SERA ATTEINT (2 points)	335 180,97 335 180,97 € ou 335 204,24 X360 / 532 050 227 jours

Corrigé l'Escorial

4/5

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Seuil de rentabilité : 335 180,97 € ; durée nécessaire : 227 jours, soit une atteinte au 227e jour.

4. Le contrat de travail

Le dossier porte sur un contrat de travail dans le secteur des cafés, hôtels et restaurants. Les questions concernent la nature du contrat, les obligations des parties, la période d'essai, les congés payés et le tribunal compétent en cas de litige.

Question 1. Identifier le type de contrat de travail présenté dans l'annexe.

L'annexe indique explicitement un **contrat de travail à durée indéterminée**. Il s'agit donc d'un CDI : aucune date de fin n'est fixée au contrat. La réponse attendue porte sur sa nature, et non sur les conditions de travail ou la période d'essai, qui font l'objet d'autres questions du dossier.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Contrat de travail à durée indéterminée (CDI).

Question 2. Citer les principales obligations de l'employeur et celles du salarié dans le cadre du contrat de travail.

Le contrat crée des obligations pour les deux parties. L'employeur doit fournir le travail prévu et verser le salaire. Il doit aussi respecter la législation du travail et la vie privée du salarié. De son côté, le salarié exécute le travail convenu, respecte la discipline de l'entreprise et se conforme aux ordres professionnels donnés. Il respecte également le secret professionnel.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Employeur : fournir le travail, verser le salaire, respecter la loi et la vie privée. Salarié : effectuer le travail, respecter la discipline et les consignes, préserver le secret professionnel.

Période d'essai

Question 3. Expliquer l'intérêt de la période d'essai pour chacune des deux parties.

La période d'essai permet à chacune des parties d'évaluer la relation de travail avant de la poursuivre. L'employeur peut tester les aptitudes professionnelles du salarié dans le poste. Le salarié peut, pour sa part, apprécier les conditions de travail dans l'entreprise. Ces deux intérêts sont distincts et doivent être cités pour répondre complètement à la question.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> L'employeur teste les aptitudes du salarié ; le salarié apprécie les conditions de travail.

Rupture pendant la période d'essai

Question 4. Indiquer l'incidence d'une rupture du contrat de travail pendant la période d'essai.

D'après le corrigé de l'épreuve, pendant la période d'essai, chacune des parties peut rompre le contrat. Cette rupture est indiquée comme étant sans préavis ni indemnité. Il s'agit ici de restituer la réponse attendue dans l'annexe, sans la confondre avec une rupture intervenant après la période d'essai.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Chaque partie peut rompre le contrat sans préavis ni indemnité.

Question 5. Indiquer de quelle convention collective dépend ce contrat de travail.

L'annexe rattache le contrat à la convention collective des **cafés, hôtels et restaurants**. C'est la branche professionnelle correspondant à l'activité de l'établissement. Pour répondre, il suffit de nommer cette convention collective ; les questions sur le CDI, les obligations contractuelles et les congés payés portent sur d'autres éléments du dossier.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Convention collective des cafés, hôtels et restaurants.

Congés payés

Question 6. Donner la période de référence utilisée pour le calcul des congés payés.

La période de référence indiquée dans l'annexe commence le 1er juin 2003 et se termine le 31 mai 2004. Ces deux dates délimitent la période à retenir pour le calcul des congés payés demandé dans le dossier. Il faut donner l'intervalle complet, avec sa date de début et sa date de fin.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Du 1er juin 2003 au 31 mai 2004.

Question 7. Calculer, en jours ouvrables, la durée des congés payés pour juin 2004.

L'annexe retient un calcul de 2,5 jours ouvrables par mois sur six mois pour les congés de juin 2004. On applique donc : 2,5 × 6 = 15. La durée obtenue est exprimée en jours ouvrables, comme le demande la question.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> 15 jours ouvrables.

Litige

Question 8. Indiquer le tribunal compétent en cas de litige entre le salarié et l'employeur.

En cas de litige entre le salarié et l'employeur au sujet de leur relation de travail, l'annexe désigne le **Conseil de prud'hommes** comme tribunal compétent. La réponse attendue est le nom de cette juridiction. Il ne faut pas la confondre avec une juridiction pénale ou administrative.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le Conseil de prud'hommes.

SYNTHÈSE DE L'ÉPREUVE & RÉFÉRENTIEL • BP RESTAURANT

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2003)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve de gestion appliquée du brevet professionnel Restaurant, session 2003, présente un corrigé barémé sur 40 points. Le code, la durée et le coefficient ne sont pas indiqués. Les quatre dossiers portent sur la T.V.A., la politique des prix et les principes d'Omnes, la répartition des charges et le seuil de rentabilité, puis le contrat de travail. Les compétences évaluées associent calculs, vérifications et connaissances professionnelles.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La T.V.A. à reverser correspond à la T.V.A. collectée diminuée des T.V.A. déductibles sur les achats et les immobilisations.
- Le chiffre d'affaires d'un plat se calcule en multipliant son prix unitaire par le nombre de plats vendus.
- Le seuil de rentabilité en valeur se calcule en divisant les charges fixes par le taux de marge sur coût variable.
- Dans le corrigé, le rapport demande-offre est le prix moyen demandé divisé par le prix moyen offert.

Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguer la T.V.A. collectée de la T.V.A. déductible et conserver les taux appropriés à chaque opération.
- Pour chaque principe d'Omnes, présenter un calcul lisible puis une conclusion justifiée.
- Classer les charges avant d'établir le compte différentiel et vérifier que les totaux sont cohérents.
- Indiquer les unités et contrôler les arrondis dans le seuil de rentabilité et la date d'atteinte.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer la T.V.A. à reverser à partir des tableaux ?

Additionnez la T.V.A. déductible sur les achats de biens et services et celle sur les immobilisations. Soustrayez ce total de la T.V.A. collectée pour obtenir le montant à reverser à l'État.

Q : Comment calculer le seuil de rentabilité dans ce dossier ?

Calculez le taux de marge sur coût variable en divisant la marge sur coût variable par le chiffre d'affaires. Divisez ensuite les charges fixes par ce taux pour obtenir le seuil de rentabilité en valeur.

Q : Comment les 40 points sont-ils répartis dans le corrigé ?

Le barème répartit les 40 points entre quatre dossiers : 11 points pour la déclaration de T.V.A., 10 pour la politique des prix, 11 pour les charges et la rentabilité, et 8 pour le contrat de travail.

Q : Que faut-il justifier dans la vérification des principes d'Omnes ?

Il faut donner les calculs utiles et une conclusion cohérente pour chaque principe. Pour la dispersion des prix, le corrigé compare les effectifs des zones basse et haute avec celui de la zone médiane.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U30 - Gestion appliquée/2003/BP Restaurant - U30 - Gestion appliquée - Session 2003 - 2-Sujet.pdf

Ressources BP Restaurant : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

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.