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

U.30 - GESTION APPLIQUÉE

Session 2003 • Code sujet : **U.30** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **2**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Déclaration de TVA d'octobre 2003** (1 question) — **Page 3**
2. **Étude de la gamme des viandes et principes d'OMNES** (2 questions) — **Page 5**
3. **Répartition des charges et seuil de rentabilité** (3 questions) — **Page 7**
4. **Analyse d'un contrat de travail** (7 questions) — **Page 10**
5. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 15**

Sujet officiel (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U30 - Gestion appliquée/2003/BP Restaurant - U30 - Gestion appliquée - Session 2003 - 3-Sujet.pdf

1. Déclaration de TVA d’octobre 2003

Le restaurant L’Escorneil relève du régime réel normal et fournit ses achats, investissements et ventes du mois d’octobre 2003. Ces données servent à établir les tableaux préparatoires de TVA collectée, de TVA déductible et de TVA à reverser.

Question 1. À partir des données d’octobre 2003, compléter l’Annexe 1 : calculer la TVA collectée sur les prestations de services, la TVA déductible sur les achats et les immobilisations, puis la TVA à reverser à l’État. Arrondir la TVA collectée à l’euro inférieur et la TVA déductible à l’euro supérieur.

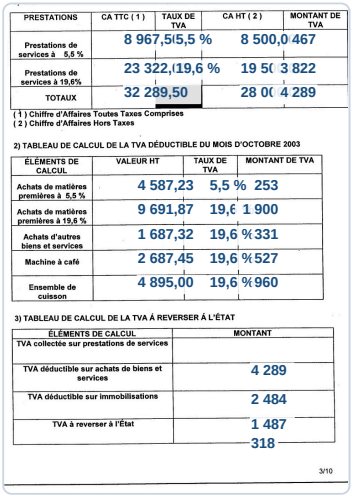
Pour les ventes, on retire la TVA du montant TTC en divisant par 1 + le taux. La TVA collectée est arrondie à l’euro inférieur. Pour les achats et immobilisations, on applique le taux au montant HT et on arrondit chaque TVA déductible à l’euro supérieur.

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

Éléments	Valeur HT	Taux	TVA déductible
Matières premières	4 587,23 €	5,5 %	253 €
Matières premières	9 691,87 €	19,6 %	1 900 €
Autres biens et services	1 687,32 €	19,6 %	331 €
Machine à café	2 687,45 €	19,6 %	527 €
Ensemble de cuisson	4 895,00 €	19,6 %	960 €

La TVA déductible sur les achats et services s’élève à 2 484 € ; celle sur les immobilisations à 1 487 €. La somme déductible totale est donc de 3 971 €. On la soustrait de la TVA collectée, soit 4 289 €, pour obtenir le montant à reverser à l’État.

Annexe 1 complétée : TVA d’octobre 2003



PRESTATIONS	CA TTC (1)	TAUX DE TVA	CA HT (2)	MONTANT DE TVA
Prestations de services à 5,5 %	8 967,5	5,5 %	8 500,0	467
Prestations de services à 19,6%	23 322,(	19,6 %	19 5(	3 822
TOTAUX	32 289,50		28 0(	4 289

(1) Chiffre d'Affaires Toutes Taxes Comprises
(2) Chiffre d'Affaires Hors Taxes

2) TABLEAU DE CALCUL DE LA TVA DÉDUCTIBLE DU MOIS D'OCTOBRE 2003

ÉLÉMENTS DE CALCUL	VALEUR HT	TAUX DE TVA	MONTANT DE TVA
Achats de matières premières à 5,5 %	4 587,23	5,5 %	253
Achats de matières premières à 19,6 %	9 691,87	19,6	1 900
Achats d'autres biens et services	1 687,32	19,6 %	331
Machine à café	2 687,45	19,6 %	527
Ensemble de cuisson	4 895,00	19,6 %	960

3) TABLEAU DE CALCUL DE LA TVA À REVERSER À L'ÉTAT

ÉLÉMENTS DE CALCUL	MONTANT
TVA collectée sur prestations de services	
TVA déductible sur achats de biens et services	4 289
TVA déductible sur immobilisations	2 484
TVA à reverser à l'État	1 487 318

3/10

✓ RÉPONSE À RETENIR

TVA collectée : 4 289 € ; TVA déductible : 3 971 € ; TVA à reverser à l'État : **318 €**.

2. Étude de la gamme des viandes et principes d’OMNES

L’étude commerciale porte sur la gamme des viandes proposée à la carte du restaurant L’Escorneil et sur les ventes enregistrées en octobre 2003. Le candidat complète le chiffre d’affaires des plats, puis vérifie et commente les quatre principes d’OMNES.

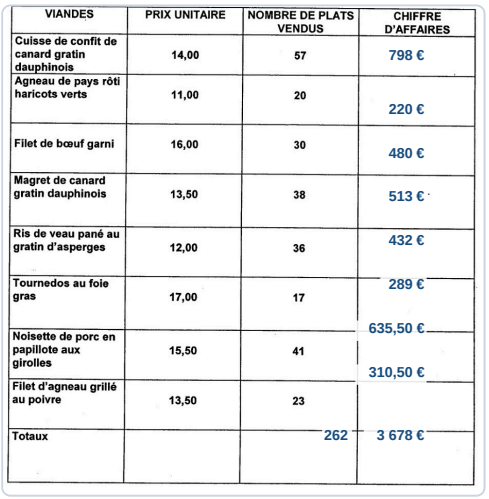
Question 1. Compléter le chiffre d’affaires de chaque plat de la gamme des viandes pour octobre 2003 et calculer les totaux demandés dans l’Annexe 2.

Le chiffre d’affaires de chaque plat correspond au prix unitaire multiplié par le nombre de plats vendus. Les totaux portent sur les huit plats de la gamme.

Plat	Calcul	Chiffre d’affaires
Cuisse de confit de canard	14 × 57	798 €
Agneau rôti	11 × 20	220 €
Filet de bœuf	16 × 30	480 €
Magret de canard	13,50 × 38	513 €
Ris de veau	12 × 36	432 €
Tournedos au foie gras	17 × 17	289 €
Noisette de porc	15,50 × 41	635,50 €
Filet d’agneau	13,50 × 23	310,50 €
Totaux	**262 plats**	**3 678 €**

Le chiffre d’affaires total est de 3 678 € pour 262 plats vendus.

Annexe 2 complétée : chiffres d’affaires



VIANDES	PRIX UNITAIRE	NOMBRE DE PLATS VENDUS	CHIFFRE D’AFFAIRES
Cuisse de confit de canard gratin dauphinois	14,00	57	798 €
Agneau de pays rôti haricots verts	11,00	20	220 €
Filet de bœuf garni	16,00	30	480 €
Magret de canard gratin dauphinois	13,50	38	513 €
Ris de veau pané au gratin d’asperges	12,00	36	432 €
Tournedos au foie gras	17,00	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		262	3 678 €

✓ RÉPONSE À RETENIR

Total : 262 plats vendus et 3 678 € de chiffre d’affaires.

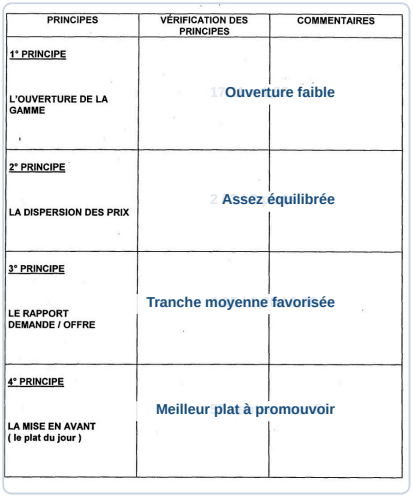
Question 2. Vérifier chacun des quatre principes d'OMNES dans l'Annexe 3 et commenter les résultats : ouverture de la gamme, dispersion des prix, rapport demande/offre et mise en avant du plat du jour.

Les prix s'étendent de 11 € à 17 €. Pour vérifier la dispersion et le rapport demande/offre, on répartit la gamme en trois tranches égales de 2 €.

Principe	Vérification	Commentaire
Ouverture de la gamme	17 ÷ 11 = 1,55	Insuffisante au regard du repère usuel de 2,5 à 3.
Dispersion des prix	2, 3 et 3 plats	Répartition assez équilibrée, mais la tranche basse compte un plat de moins.
Rapport demande/offre	0,85 ; 1,20 ; 0,90	La tranche moyenne est davantage demandée que son poids dans l'offre ; les deux autres sont légèrement moins demandées.
Mise en avant du plat du jour	Cuisse de confit : 57 ventes	C'est le plat le plus vendu, donc un bon choix à mettre en avant. Aucun plat du jour n'est désigné dans l'annexe.

Les indices demande/offre rapportent la part des ventes de chaque tranche à sa part dans l'offre. Un indice de 1 traduit l'équilibre. Ici, la tranche moyenne dépasse ce repère, tandis que les tranches basse et haute restent en dessous.

Annexe 3 complétée : principes d'Omnes



✓ RÉPONSE À RETENIR

Ouverture insuffisante ; dispersion assez équilibrée ; demande concentrée sur la tranche moyenne. Plat à mettre en avant : cuisse de confit.

3. Répartition des charges et seuil de rentabilité

L'analyse s'appuie sur le compte de résultat 2002 du restaurant, avec un chiffre d'affaires de prestations de services et différentes catégories de charges. Les indications précisent quelles charges sont variables ou fixes, totalement ou partiellement, afin d'établir le résultat différentiel et la date d'atteinte du seuil de rentabilité.

Question 1°). Compléter l'Annexe 4 en répartissant les charges du compte de résultat entre charges variables et charges fixes, conformément aux indications fournies.

Les achats de matières premières sont variables : leur montant net de la variation de stock est 135 615 - 762. Pour les charges externes, 10 000 € sont fixes et le solde est variable. Les impôts et taxes se répartissent à 60 % en charges variables et à 40 % en charges fixes. Le personnel, les amortissements et les charges financières sont entièrement fixes.

Éléments	Charges variables	Charges fixes
Achats de matières premières, variation comprise	134 853 €	0 €
Charges externes	25 063 €	10 000 €
Impôts et taxes	30 587,40 €	20 391,60 €
Charges du personnel	0 €	152 000 €
Dotation aux amortissements	0 €	25 154 €
Charges financières	0 €	7 622 €
Totaux	**190 503,40 €**	**215 167,60 €**

Annexe 4 complétée

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		25 154 €
CHARGES FINANCIÈRES		7 622 €
TOTAUX	190 503,40 €	215 167,60 €

✓ RÉPONSE À RETENIR

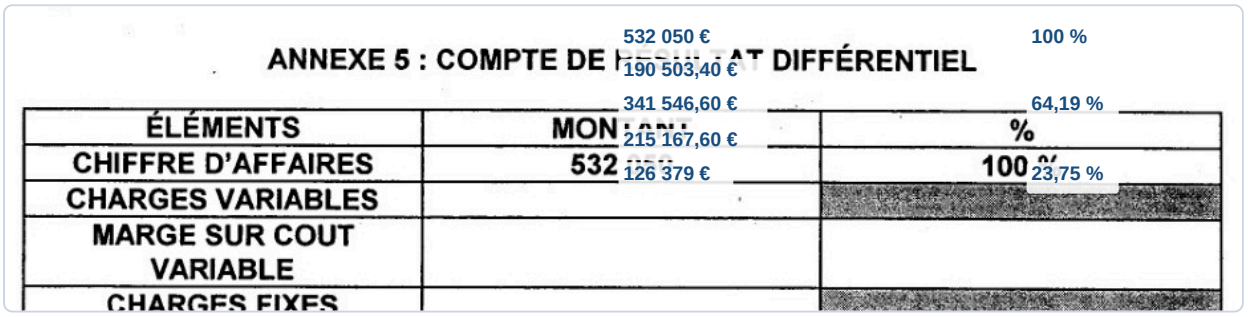
Charges variables : 190 503,40 € ; charges fixes : 215 167,60 €.

Question 2°). Présenter le compte de résultat différentiel dans l'Annexe 5 en renseignant les montants et les pourcentages demandés.

Le compte différentiel reprend les totaux de l'annexe 4. La marge sur coût variable s'obtient en retranchant les charges variables du chiffre d'affaires ; le résultat s'obtient ensuite après déduction des charges fixes. Les pourcentages à inscrire dans l'annexe correspondent aux cellules non grisées : chiffre d'affaires, marge sur coût variable et résultat.

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

Annexe 5 complétée



✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Marge sur coût variable : 341 546,60 € ; résultat : 126 379 €.

Question 3°). Calculer le seuil de rentabilité du restaurant et déterminer la date à laquelle il sera atteint en utilisant l'Annexe 6 et l'hypothèse d'une activité régulière toute l'année.

Le taux de marge sur coût variable est 341 546,60 / 532 050 = 0,6419453. Le seuil de rentabilité est donc 215 167,60 / 0,6419453 = 335 180,97 €. Selon la formule de l'annexe, le délai est 335 180,97 × 360 / 532 050 = 226,79 jours. Arrondi au 227^{e} jour de l'année civile 2002, cela correspond au 15 août.

Annexe 6 complétée

ANNEXE 6 : CALCUL ET DATE DU SEUIL DE RENTABILITÉ

ÉLÉMENTS	CALCULS
SEUIL DE RENTABILITÉ	
Chiffre d'affaires X Charges fixes Marge sur coût variable	532 050 × 215 167,60 / 341 546 60 = 335 180,97 €
OU	
Charges fixes	335 180,97 × 360 / 532 050 = 226,79 jours, soit le 15 août 2002

✓ RÉPONSE À RETENIR

Seuil de rentabilité : 335 180,97 €, atteint vers le 15 août 2002.

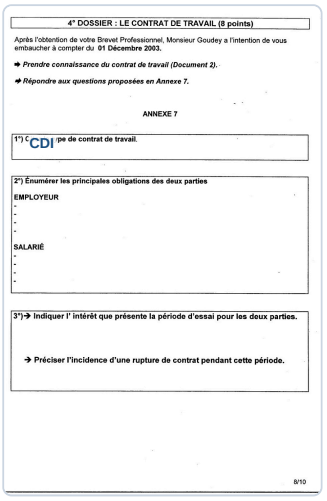
4. Analyse d’un contrat de travail

Le candidat étudie un projet de contrat à durée indéterminée pour une embauche au restaurant L’Escorneil à compter du 1er décembre 2003. Le contrat précise notamment l’emploi, la rémunération, les horaires, la convention collective et les congés payés, et sert de support aux questions de l’Annexe 7.

Question 1°). Citer le type de contrat de travail présenté dans le document.

Le document 3 porte explicitement la mention « Contrat de Travail à Durée Indéterminée » dans son objet. Il précise aussi que l’embauche commence le 1er décembre 2003, sans indiquer de date de fin. Le contrat présenté est donc un contrat à durée indéterminée, conclu entre le gérant du restaurant et un salarié recruté comme employé de restaurant.

Type de contrat



4° DOSSIER : LE CONTRAT DE TRAVAIL (8 points)

Après l'obtention de votre Brevet Professionnel, Monsieur Goudey a l'intention de vous embaucher à compter du **01 Décembre 2003.**

➔ *Prendre connaissance du contrat de travail (Document 2).*

➔ *Répondre aux questions proposées en Annexe 7.*

ANNEXE 7

1°) Type de contrat de travail. CDI

2°) Énumérer les principales obligations des deux parties

EMPLOYEUR
-
-
-
-

SALARIÉ
-
-
-
-

3°)➔ Indiquer l' intérêt que présente la période d'essai pour les deux parties.

➔ Préciser l'incidence d'une rupture de contrat pendant cette période.

8/10

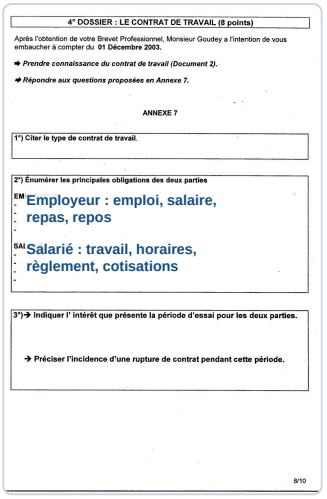
✓ RÉPONSE À RETENIR

Le document présente un contrat de travail à durée indéterminée, ou CDI, pour un emploi d’employé de restaurant.

Question 2°). Énumérer les principales obligations respectives de l’employeur et du salarié au regard du contrat.

L’employeur doit fournir l’emploi convenu, verser le salaire brut mensuel de 1 700 €, accorder le repas prévu et les repos hebdomadaires. Il doit appliquer les dispositions contractuelles et la convention collective. Le salarié doit effectuer le travail d’employé de restaurant, respecter les horaires et le règlement intérieur, travailler au lieu indiqué et cotiser aux régimes de retraite et de prévoyance mentionnés. Ces obligations sont celles stipulées dans le contrat.

Obligations des parties



4° DOSSIER : LE CONTRAT DE TRAVAIL (8 points)

Après l'obtention de votre Brevet Professionnel, Monsieur Goudey a l'intention de vous embaucher à compter du **01 Décembre 2003.**

➔ ***Prendre connaissance du contrat de travail (Document 2).***

➔ ***Répondre aux questions proposées en Annexe 7.***

ANNEXE 7

1°) Citer le type de contrat de travail.

2°) Énumérer les principales obligations des deux parties

EMPLOYEUR
- Employeur : emploi, salaire, repas, repos

SALARIÉ
- Salarié : travail, horaires, règlement, cotisations

3°)➔ Indiquer l' intérêt que présente la période d'essai pour les deux parties.

➔ Préciser l'incidence d'une rupture de contrat pendant cette période.

8/10

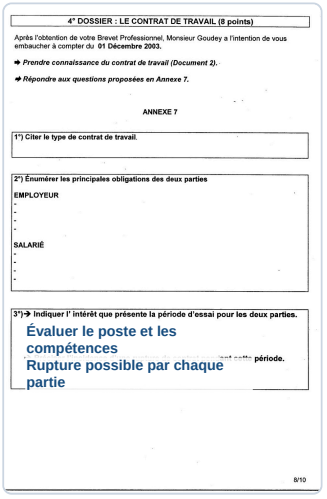
✓ RÉPONSE À RETENIR

Employeur : fournir le travail et les avantages convenus, payer le salaire. Salarié : effectuer le travail, respecter horaires et règlement, cotiser aux régimes prévus.

Question 3°). Indiquer l'intérêt de la période d'essai pour chacune des parties et préciser l'incidence d'une rupture du contrat pendant cette période.

La période d'essai permet à l'employeur d'évaluer les compétences et l'adaptation du salarié au poste. Elle permet au salarié de vérifier que l'emploi et les conditions de travail lui conviennent. Pendant cette période, chaque partie peut mettre fin à la relation de travail, sans attendre l'issue d'une procédure de licenciement ordinaire. La rupture ne donne normalement pas droit à une indemnité de rupture, sauf situation particulière, notamment une rupture abusive.

Période d'essai



4° DOSSIER : LE CONTRAT DE TRAVAIL (8 points)

Après l'obtention de votre Brevet Professionnel, Monsieur Goudey a l'intention de vous embaucher à compter du **01 Décembre 2003.**

➔ ***Prendre connaissance du contrat de travail (Document 2).***

➔ ***Répondre aux questions proposées en Annexe 7.***

ANNEXE 7

1°) Citer le type de contrat de travail.

2°) Énumérer les principales obligations des deux parties

EMPLOYEUR
-
-
-
-

SALARIÉ
-
-
-
-

3°)➔ Indiquer l' intérêt que présente la période d'essai pour les deux parties.

- Évaluer le poste et les compétences
- Rupture possible par chaque partie

période.

8/10

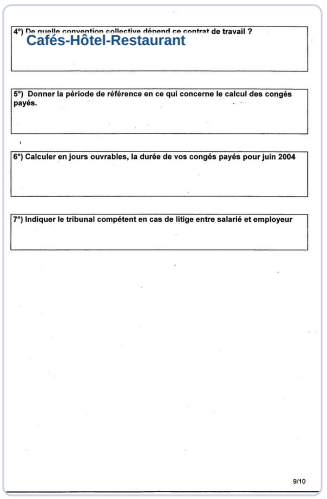
✓ RÉPONSE À RETENIR

L'essai permet à chaque partie d'évaluer la relation de travail. Chacune peut y mettre fin, sans indemnité de rupture en principe.

Question 4°). Indiquer de quelle convention collective dépend le contrat de travail.

Le document 3 précise que le contrat est régi par la « Convention Collective des Cafés-Hôtel-Restaurant ». Il s'agit de la convention collective applicable à l'établissement et à la relation de travail prévue dans le contrat. Pour répondre conformément au document, il faut reprendre cette appellation, sans la confondre avec une convention collective d'un autre secteur professionnel.

Convention collective


4°) De quelle convention collective dépend ce contrat de travail ?
Cafés-Hôtel-Restaurant
5°) Donner la période de référence en ce qui concerne le calcul des congés payés.
6°) Calculer en jours ouvrables, la durée de vos congés payés pour juin 2004
7°) Indiquer le tribunal compétent en cas de litige entre salarié et employeur
9/10

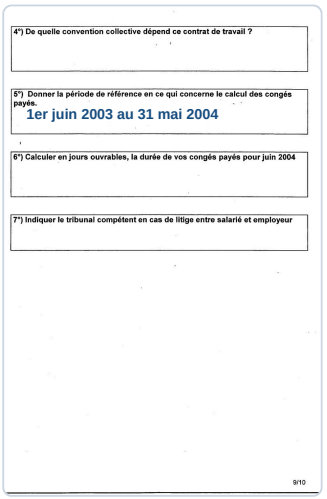
✓ RÉPONSE À RETENIR

Le contrat relève de la Convention Collective des Cafés-Hôtel-Restaurant, selon l'appellation indiquée dans le document.

Question 5°). Donner la période de référence à retenir pour le calcul des congés payés.

La période de référence habituelle pour acquérir les congés payés va du 1er juin de l'année précédente au 31 mai de l'année en cours. Pour les congés examinés en juin 2004, la période considérée s'étend donc du 1er juin 2003 au 31 mai 2004. Les droits sont calculés en fonction du travail accompli durant cette période, conformément au rythme d'acquisition indiqué dans le contrat.

Période de référence


4°) De quelle convention collective dépend ce contrat de travail ?
5°) Donner la période de référence en ce qui concerne le calcul des congés payés.
1er juin 2003 au 31 mai 2004
6°) Calculer en jours ouvrables, la durée de vos congés payés pour juin 2004
7°) Indiquer le tribunal compétent en cas de litige entre salarié et employeur
9/10

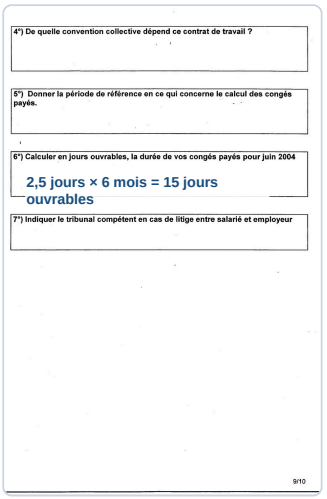
✓ RÉPONSE À RETENIR

Période de référence pour juin 2004 : du 1er juin 2003 au 31 mai 2004, selon la règle habituelle d'acquisition des congés.

Question 6°). Calculer, en jours ouvrables, la durée des congés payés pour juin 2004 selon les éléments du contrat.

Le contrat prévoit 2,5 jours ouvrables de congés payés par mois de travail. La période de référence allant du 1er juin 2003 au 31 mai 2004, le salarié embauché le 1er décembre 2003 a travaillé six mois sur cette période, de décembre à mai inclus. Le calcul des congés acquis est donc : 2,5 × 6 = 15 jours ouvrables. Ce résultat correspond aux droits acquis à la fin de la période de référence.

Congés payés acquis


4°) De quelle convention collective dépend ce contrat de travail ?

5°) Donner la période de référence en ce qui concerne le calcul des congés payés.

6°) Calculer en jours ouvrables, la durée de vos congés payés pour juin 2004

2,5 jours × 6 mois = 15 jours ouvrables

7°) Indiquer le tribunal compétent en cas de litige entre salarié et employeur

9/10

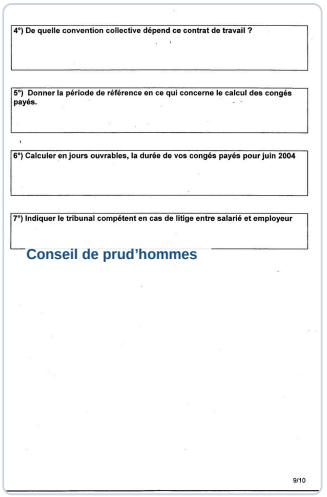
✓ RÉPONSE À RETENIR

Du 1er décembre 2003 au 31 mai 2004, six mois travaillés donnent 15 jours ouvrables de congés payés.

Question 7°). Indiquer le tribunal compétent en cas de litige entre le salarié et l'employeur.

Les litiges individuels opposant un salarié à son employeur au sujet du contrat de travail relèvent du conseil de prud'hommes. Cette juridiction peut être saisie pour un différend portant sur l'exécution ou la rupture du contrat. Pour ce cas, la réponse attendue est donc le conseil de prud'hommes, sous réserve des règles territoriales applicables à la situation.

Juridiction compétente



4°) De quelle convention collective dépend ce contrat de travail ?

5°) Donner la période de référence en ce qui concerne le calcul des congés payés.

6°) Calculer en jours ouvrables, la durée de vos congés payés pour juin 2004

7°) Indiquer le tribunal compétent en cas de litige entre salarié et employeur

Conseil de prud'hommes

9/10

✓ RÉPONSE À RETENIR

Le conseil de prud'hommes est la juridiction compétente pour un litige individuel entre le salarié et l'employeur.

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

Bilan de l'épreuve : Épreuve U.30 de gestion appliquée du Brevet professionnel de restaurant, session 2003, code U.30, d'une durée de deux heures et de coefficient 2. Elle étudie la gestion du restaurant L'Escorneil à travers quatre dossiers : déclaration de TVA, politique des prix et principes d'OMNES, répartition des charges et seuil de rentabilité, puis analyse d'un contrat de travail et des droits associés.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La TVA à reverser correspond à la TVA collectée diminuée de la TVA déductible sur les biens, services et immobilisations.
- Pour convertir un prix TTC en prix HT, diviser le montant TTC par 1 + le taux de TVA exprimé en valeur décimale.
- La marge sur coût variable est égale au chiffre d'affaires moins les charges variables.
- Le seuil de rentabilité se calcule par les charges fixes divisées par le taux de marge sur coût variable.

Points de vigilance & attentes du jury

- Appliquer séparément les consignes d'arrondi : TVA collectée à l'euro inférieur et TVA déductible à l'euro supérieur.
- Pour le chiffre d'affaires d'un plat, multiplier le prix unitaire par le nombre de plats vendus, puis contrôler les totaux.
- Respecter les indications de répartition des charges, notamment les parts variables et fixes des charges externes et des impôts et taxes.
- Pour la date du seuil, utiliser la formule fournie avec une année de 360 jours et justifier les étapes du calcul.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment retrouver le montant hors taxes à partir d'une vente TTC ?

Divisez le montant TTC par 1 augmenté du taux de TVA exprimé en décimal. Par exemple, pour un taux de 5,5 %, le diviseur est 1,055. La TVA correspond ensuite à la différence entre le montant TTC et le montant HT.

Q : Comment distinguer les charges fixes des charges variables dans le dossier de rentabilité ?

Les charges variables évoluent avec l'activité, tandis que les charges fixes ne varient pas selon les indications du sujet. Ici, les achats de matières premières sont variables et certaines charges sont partagées selon les pourcentages précisés.

Q : Combien de temps dure l'épreuve et quels sont les dossiers à traiter ?

L'épreuve dure deux heures et son coefficient est 2. Elle comprend quatre dossiers indépendants : déclaration de TVA, politique des prix, seuil de rentabilité et contrat de travail. Les annexes demandées doivent être complétées.

Q : Sur quoi faut-il s'appuyer pour répondre aux questions sur le contrat de travail ?

Confrontez les questions de l'Annexe 7 aux clauses du contrat : nature du contrat, emploi, rémunération, horaires, convention collective et congés. Pour les notions générales, formulez une réponse claire et directement liée à la situation.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U30 - Gestion appliquée/2003/BP Restaurant - U30 - Gestion appliquée - Session 2003 - 3-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.