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 DE RESTAURANT - SESSION 2003

U.30 - GESTION APPLIQUÉE

Durée : 2 heures — Coefficient : 2

MATÉRIEL AUTORISÉ

- Plan comptable hôtelier autorisé, mais non utilisé dans le sujet

- Calculatrice autonome, sans imprimante et sans dispositif de communication externe (circulaire n° 99 du 16/11/1999)

SITUATION ET CARACTERISTIQUES DU RESTAURANT

RESTAURANT L'ESCORNEIL
10 RUE DES ROSES
90000 BELFORT
TÉL : 03.84.28.52.46
FAX : 03.84.28.52.23

R.C.S BELFORT B 330.275.687
N° SIRET : 330.275.687.00063
S.A.R.L. AU CAPITAL DE 100 000 €
CODE APE / NAF : 531 D
GÉRANT DE LA S.A.R.L. : MONSIEUR GOUDEY SÉBASTIEN
NOMBRE DE SALARIÉS : 8
CAPACITÉ MAXIMUM : 70 COUVERTS
NOMBRE DE SERVICES : 2 PAR JOUR
EXERCICE COMPTABLE : DU 1° JANVIER AU 31 DÉCEMBRE

Vous travaillez dans ce restaurant en qualité d'apprenti - serveur.

Afin de tester vos compétences en gestion et dans le but d'une éventuelle embauche après votre apprentissage en Brevet Professionnel, votre employeur, Monsieur GOUDEY, vous demande de traiter les dossiers suivants :

⇨ 1° DOSSIER : LA DÉCLARATION DE TVA

⇨ 2° DOSSIER : LA POLITIQUE DES PRIX

⇨ 3° DOSSIER : LE SEUIL DE RENTABILITÉ

⇨ 4° DOSSIER : LE CONTRAT DE TRAVAIL

TOUS LES DOSSIERS SONT INDÉPENDANTS LES UNS DES AUTRES ET VOUS DEVEZ COMPLÉTER LES ANNEXES 1, 2, 3, 4, 5, 6 et 7.
VOUS RENDREZ LA TOTALITÉ DU SUJET À LA FIN DE L'ÉPREUVE QUE VOUS AYEZ RÉPONDU OU NON.

1° DOSSIER : LA DÉCLARATION DE TVA (11 points)

Monsieur Goudey vous demande d'établir le tableau préparatoire à la déclaration de T.V.A. pour le mois d'octobre 2003.

Le restaurant **L'ESCORNEIL** est soumis au régime d'imposition du réel normal.

Pour cela, il vous remet tous les renseignements relatifs aux achats et au chiffre d'affaires concernant le mois d'octobre 2003. **(Document 1)**

Document 1 : Renseignements relatifs aux achats et aux ventes pour le mois d'octobre 2003

DONNÉES DU MOIS D'OCTOBRE	MONTANT EN €
ACHATS ET CHARGES HORS TAXES	
■ achats de matières premières (TVA à 5,5 %)	4 587,23
■ achats de matières premières (TVA à 19,6 %)	9 691,87
■ autres biens et services (TVA à 19,6 %)	1 687,32
INVESTISSEMENTS HORS TAXES	
■ machine à café (TVA à 19,6 %)	2 687,45
■ ensemble de cuisson (TVA à 19,6 %)	4 895,00
CHIFFRE D'AFFAIRES TOUTES TAXES COMPRISES	
■ ventes prestations de services (TVA à 5,5 %)	8 967,50
■ ventes prestations de services (TVA à 19,6 %)	23 322,00

➲ ***Établir les tableaux préparatoires à la déclaration de T.V.A. pour le mois d'octobre 2003 en Annexe 1.***

Arrondir :
➔ à l'euro inférieur, pour la TVA. collectée
➔ à l'euro supérieur, pour la TVA. déductible.

ANNEXE 1 : TABLEAU PRÉPARATOIRE DE LA TVA

1) TABLEAU DE CALCUL DE LA TVA COLLECTÉE DU MOIS D'OCTOBRE 2003

PRESTATIONS	CA TTC (1)	TAUX DE TVA	CA HT (2)	MONTANT DE TVA
Prestations de services à 5,5 %				
Prestations de services à 19,6%				
TOTAUX				

(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 %			
Achats de matières premières à 19,6 %			
Achats d'autres biens et services			
Machine à café			
Ensemble de cuisson			

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

ÉLÉMENTS DE CALCUL	MONTANT
TVA collectée sur prestations de services	
TVA déductible sur achats de biens et services	
TVA déductible sur immobilisations	
TVA à reverser à l'État	

2° DOSSIER : LA POLITIQUE DES PRIX (10 points)

Monsieur Goudey vous demande de réaliser pour la gamme des viandes, l'étude commerciale de sa carte proposée au restaurant **L'Escorneil**.

- ***Compléter le chiffre d'affaires du mois d'octobre 2003 en Annexe 2.***
- ***Vérifier et commenter les quatre principes d'OMNES en Annexe 3.***

ANNEXE 2

CHIFFRE D'AFFAIRES DE LA GAMME DES VIANDES POUR LE MOIS D'OCTOBRE 2003

VIANDES	PRIX UNITAIRE	NOMBRE DE PLATS VENDUS	CHIFFRE D'AFFAIRES
Cuisse de confit de canard gratin dauphinois	14,00	57	
Agneau de pays rôti haricots verts	11,00	20	
Filet de bœuf garni	16,00	30	
Magret de canard gratin dauphinois	13,50	38	
Ris de veau pané au gratin d'asperges	12,00	36	
Tournedos au foie gras	17,00	17	
Noisette de porc en papillote aux girolles	15,50	41	
Filet d'agneau grillé au poivre	13,50	23	
Totaux			

ANNEXE 3 : VÉRIFICATION ET COMMENTAIRES DES PRINCIPES D'OMNES

PRINCIPES	VÉRIFICATION DES PRINCIPES	COMMENTAIRES
1° PRINCIPE **L'OUVERTURE DE LA GAMME**		
2° PRINCIPE **LA DISPERSION DES PRIX**		
3° PRINCIPE **LE RAPPORT DEMANDE / OFFRE**		
4° PRINCIPE **LA MISE EN AVANT (le plat du jour)**		

3° DOSSIER : LE SEUIL DE RENTABILITE (11 points)

Pour affiner la gestion de son restaurant, Monsieur Goudey souhaite faire une analyse de ses charges en fonction de leur variabilité et aimerait connaître le seuil de rentabilité pour son restaurant. Il vous communique le compte de résultat du Restaurant au 31.12.2002

DOCUMENT 2 : LE COMPTE DE RÉSULTAT DU RESTAURANT L'ESCORNEIL

CHARGES	MONTANT	PRODUITS	MONTANT
Achats de matières premières	135 615	Ventes Prestations de Services	532 050
Variation de stock de matières premières	- 762		
Charges Externes	35 063		
Impôts et Taxes	50 979		
Charges du personnel	152 000		
Dotation aux Amortissements	25 154		
Charges Financières	7 622		
Total des Charges	405 671		
Bénéfice	126 379		
TOTAL GENERAL	532 050	TOTAL GENERAL	532 050

➡ Les achats de matières premières sont considérés comme variables.

➡ Les charges externes sont fixes pour un montant de 10 000 € le reste est variable.

➡ Les charges du personnel sont considérées comme fixes.

➡ Les impôts et taxes sont constitués pour 60 % par des taxes qui varient en fonction de l'activité du restaurant. Le reste est fixe.

➡ La dotation aux amortissements est considérée comme fixe, de même que les charges financières.

Travail à faire :

1°) ***Compléter le tableau de répartition des charges (Annexe 4).***

2°) ***Présenter le compte de résultat différentiel*** **(Annexe 5).**

3°) Calculer le seuil de rentabilité du restaurant puis déterminer la date à laquelle le seuil de rentabilité sera atteint (Annexe 6). Le restaurant est ouvert de façon régulière toute l'année.

ANNEXE 4 : TABLEAU DE RÉPARTITION DES CHARGES

ÉLÉMENTS	CHARGES VARIABLES	CHARGES FIXES
ACHATS DE MATIÈRES PREMIÈRES		
CHARGES EXTERNES		
IMPOTS ET TAXES		
CHARGES DU PERSONNEL		
DOTATION AUX AMORTISSEMENTS		
CHARGES FINANCIÈRES		
TOTAUX		

ANNEXE 5 : COMPTE DE RÉSULTAT DIFFÉRENTIEL

ÉLÉMENTS	MONTANT	%
CHIFFRE D'AFFAIRES	532 050	100 %
CHARGES VARIABLES		
MARGE SUR COUT VARIABLE		
CHARGES FIXES		
RÉSULTAT		

ANNEXE 6 : CALCUL ET DATE DU SEUIL DE RENTABILITÉ

ÉLÉMENTS	CALCULS
SEUIL DE RENTABILITÉ Chiffre d'affaires X Charges fixes Marge sur coût variable OU Charges fixes % marge sur coût variable	
DATE À LAQUELLE LE SEUIL DE RENTABILITÉ SERA ATTEINT Seuil de rentabilité X 360 jours Chiffre d'affaires	

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.

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

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

DOCUMENT 3 LE CONTRAT DE TRAVAIL

HOTEL – RESTAURANT L'ESCORNEIL
15 RUE DES ROSES
90 000 BELFORT
TEL : 03.84.28.82.51
RCS BELFORT B 330.275.687
N° SIRET 330.275.687.00063.
SARL. AU CAPITAL DE 100 000 €

OBJET : Contrat de Travail à Durée Indéterminée

Suite à notre entretien, le présent contrat est conclu pour une durée indéterminée entre :

Monsieur Goudey Sébastien, demeurant 15 rue des Roses à Belfort, gérant du restaurant l' ESCORNEIL
Et
Monsieur ..... demeurant rue.....
à .....

Vous êtes engagé, sous réserve des résultats de la visite médicale d'embauche, à compter du 01 Décembre 2003 en qualité d'employé de restaurant.
La rémunération est fixée à 1 700 euros brut mensuel pour un horaire hebdomadaire de 41 heures.
Vous serez nourri un repas par jour travaillé.
Votre contrat sera régi par la Convention Collective des Cafés – Hôtel – Restaurant.
Vous bénéficierez de 2 jours de repos hebdomadaire et de 2.5 jours de congés payés par mois de travail.
Vous vous engagez à vous conformer au Règlement Intérieur de l'établissement.
Votre lieu de travail est à l'adresse de notre établissement ci – dessus indiqué.
Vous vous conformerez aux horaires en vigueur dans l'établissement.
Vous cotiserez au régime de retraite et au régime de prévoyance auxquels notre société a adhéré.
Nous vous demandons, pour la bonne règle, de bien vouloir nous confirmer votre accord en nous retournant le double de la présente revêtue de la mention « Lu et Approuvé » suivi de votre signature.

Nous vous prions d'agréer, Monsieur ..... , l'expression de nos sentiments les meilleurs.

Monsieur Goudey Sébastien
Gérant de l' ESCORNEIL

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.