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 2004 • Code sujet : **U.30** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **2**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Choix d’un fournisseur (2 questions) **Page 3**

2. Analyse du bilan de l’hôtel-restaurant pour l’exercice 2003 (8 questions) **Page 5**

3. Droit du travail : clause de non-concurrence et rupture du CDI (5 questions) **Page 9**

4. Ce qu’il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 11**

Sujet officiel (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U30 - Gestion appliquée/2004/BP Restaurant - U30 - Gestion appliquée - Session 2004 - 2-Sujet.pdf

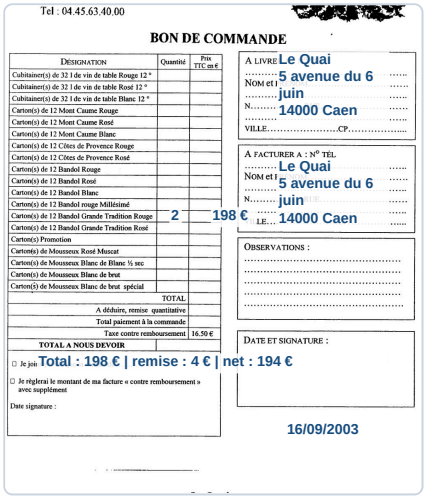
1. Choix d’un fournisseur

Le gérant de l’hôtel-restaurant Le Quai hésite entre le Bandol Grande Tradition Rouge du Domaine du Puy et la Cuvée Grande Réserve du Domaine de Garel. À partir des tarifs et des conditions de commande, il faut comparer le coût de 24 bouteilles, choisir le fournisseur le plus intéressant, puis étudier la marge sur la bouteille de Bandol vendue 18 € TTC.

Question 1er travail. Compléter les bons de commande des deux domaines pour une commande de 24 bouteilles, en les datant du 16 septembre 2003, puis choisir le fournisseur le plus intéressant au niveau du prix.

Pour le Puy, commander 2 cartons de 12 Bandol Grande Tradition Rouge : 2 × 99 € = 198 €. La remise de 2 € par carton ramène le total à 194 €. Chez Garel, commander 24 bouteilles de Grande Réserve rouge à 9,74 € : 233,76 €, plus 24,39 € de port, soit 258,15 €. Les deux commandes sont datées du 16 septembre 2003. Renseigner Le Quai, 5 avenue du 6 juin, 14000 Caen, tél. 02.31.60.22.19, comme adresse de livraison et de facturation. Le Puy est moins cher.

Bon de commande du Domaine du Puy complété


Tel : 04.45.63.40.00

BON DE COMMANDE

Désignation	Quantité	Prix TTC en €
Cubitainer(s) de 32 l de vin de table Rouge 12 °		
Cubitainer(s) de 32 l de vin de table Rosé 12 °		
Cubitainer(s) de 32 l de vin de table Blanc 12 °		
Carton(s) de 12 Mont Caume Rouge		
Carton(s) de 12 Mont Caume Rosé		
Carton(s) de 12 Mont Caume Blanc		
Carton(s) de 12 Côtes de Provence Rouge		
Carton(s) de 12 Côtes de Provence Rosé		
Carton(s) de 12 Bandol Rouge		
Carton(s) de 12 Bandol Rosé		
Carton(s) de 12 Bandol Blanc		
Carton(s) de 12 Bandol rouge Millésimé		
Carton(s) de 12 Bandol Grande Tradition Rouge	2	198 €
Carton(s) de 12 Bandol Grande Tradition Rosé		
Carton(s) Promotion		
Carton(s) de Mousseux Rosé Muscat		
Carton(s) de Mousseux Blanc de Blanc ½ sec		
Carton(s) de Mousseux Blanc de brut		
Carton(s) de Mousseux Blanc de brut spécial		
TOTAL		
A déduire, remise quantitative		
Total paiement à la commande		
Taxe contre remboursement	16.50 €	
TOTAL A NOUS DEVOIR		

A LIVRER : Le Quai, 5 avenue du 6 juin, 14000 Caen

A FACTURER A : Le Quai, 5 avenue du 6 juin, 14000 Caen

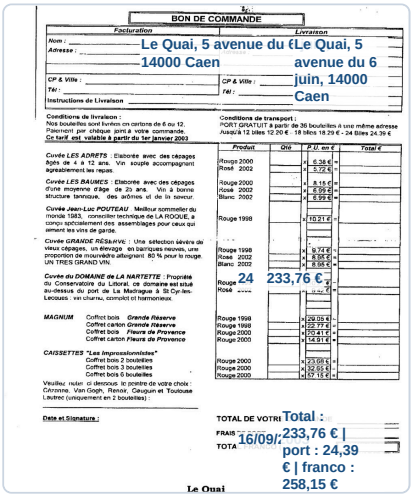
OBSERVATIONS :

DATE ET SIGNATURE :

Total : 198 € | remise : 4 € | net : 194 €

16/09/2003

Bon de commande du Domaine de Garel complété


BON DE COMMANDE

Facturation : Le Quai, 5 avenue du 6 juin, 14000 Caen

Livraison : Le Quai, 5 avenue du 6 juin, 14000 Caen

Rouge 1998 — 24 — 233,76 €

Total : 233,76 € | port : 24,39 € | franco : 258,15 €

16/09/

Le Quai

✓ RÉPONSE À RETENIR

Fournisseur retenu : Domaine du Puy, 194 € contre 258,15 € chez Garel, port compris.

Question 2ème travail. Pour une bouteille de Bandol vendue 18 € TTC, renseigner le prix d'achat unitaire TTC et HT, le prix de vente HT, la marge commerciale par bouteille et le coefficient multiplicateur permettant de passer du prix d'achat HT au prix de vente HT.

Le prix d'achat unitaire TTC est le coût net du Puy réparti sur 24 bouteilles : 194 € ÷ 24. Pour obtenir les prix HT, on divise par 1,196, soit le taux de TVA de 19,6 % indiqué dans le sujet. Le prix de vente HT est donc 18 € ÷ 1,196. La marge commerciale par bouteille est le prix de vente HT moins le prix d'achat HT. Le coefficient multiplicateur demandé se calcule en divisant le prix de vente HT par le prix d'achat HT.

Annexe 2 complétée : calcul de la marge

Annexe 2 :

Prix d'achat unitaire TTC : 8,08 €

Prix d'achat unitaire HT : .....

Prix de vente HT : ..... 6,76 € .....

Marge : .....

Coefficient multiplicateur : ..... 15,05 € .....

Annexe 3 :

1. Quel était le montant du bénéfice pour l'année 2003 et comment a-t-il été calculé ? 8,29 €

..... 2,23 .....

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Achat : 8,08 € TTC et 6,76 € HT. Vente : 15,05 € HT. Marge : 8,29 €. Coefficient multiplicateur : 2,23.

2. Analyse du bilan de l'hôtel-restaurant pour l'exercice 2003

Le gérant souhaite interpréter plusieurs postes du bilan 2003 de l'hôtel-restaurant Le Quai, notamment le bénéfice, les stocks, l'emprunt, les immobilisations corporelles, les amortissements et les capitaux propres. Il demande aussi de calculer et commenter quatre ratios à partir du bilan et du montant des achats stockés indiqué dans le sujet.

Annexe 3

Question 1. Indiquer le montant du bénéfice de 2003 et expliquer comment il a été calculé.

Le bilan passif inscrit un bénéfice de **20 000 €** au résultat de l'exercice 2003. Le bénéfice annuel se calcule en retranchant le total des charges du total des produits de l'exercice. Le bilan donne le résultat déjà calculé, mais ne détaille pas les produits ni les charges qui ont permis d'obtenir ce montant.

Annexe 3 - bénéfice 2003


Annexe 3 :

1. Quel était le montant du bénéfice pour l'année 2003 et comment a-t-il été calculé ?

Bénéfice : 20 000 €

.....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Bénéfice 2003 : 20 000 €.

Question 2. Indiquer le montant des stocks.

Poste du bilan	Valeur brute	Amortissements	Valeur nette
Marchandises	1 800 €	0 €	1 800 €

Le stock inscrit à l'actif est constitué ici de marchandises. Comme aucun amortissement ni provision n'est indiqué pour ce poste, son montant net est égal à sa valeur brute.

Annexe 3 - stocks


.....

.....

Stocks : 1 800 €

✓ RÉPONSE À RETENIR

Stocks : 1 800 €.

Question 3. Indiquer le montant de l'emprunt.

Le passif du bilan indique **22 000 €** à la ligne « Emprunts obligataires convertibles ». C'est le montant de l'emprunt à retenir pour répondre à la question et pour calculer les ratios de l'annexe 4. Les autres dettes du bilan, notamment les dettes fournisseurs et fiscales, ne sont pas incluses dans ce montant d'emprunt.

Annexe 3 - emprunt

2. Quel était le montant des stocks ?

Emprunt : 22 000 €

✓ RÉPONSE À RETENIR

Emprunt : 22 000 €.

Question 4. Indiquer le montant des immobilisations corporelles.

Immobilisations corporelles	Valeur brute	Amortissements	Valeur nette
Constructions	2 500 €	500 €	2 000 €
Installations techniques, matériel et outillage	22 000 €	3 000 €	19 000 €
Autres immobilisations corporelles	36 500 €	2 400 €	34 100 €
Total	61 000 €	5 900 €	55 100 €

Le montant brut des immobilisations corporelles est de 61 000 €. Après déduction des amortissements cumulés, leur valeur nette comptable est de 55 100 €.

Annexe 3 - immobilisations corporelles

3. Quel était le montant de l'emprunt ?

61 000 € brutes ; 55 100 € nettes

✓ RÉPONSE À RETENIR

Immobilisations corporelles : 61 000 € brutes, soit 55 100 € nettes.

Question 5. Indiquer le montant total des amortissements correspondant aux immobilisations corporelles et expliquer à quoi correspond ce montant.

Les amortissements correspondant aux immobilisations corporelles sont ceux des trois postes corporels du bilan. Leur total est de **5 900 €**.

- Constructions : 500 €.
- Installations techniques, matériel et outillage : 3 000 €.
- Autres immobilisations corporelles : 2 400 €.

Ce montant est le cumul des amortissements qui réduit la valeur brute de ces biens pour obtenir leur valeur nette comptable.

Annexe 3 - amortissements corporels

4. Quel était le montant des immobilisations corporelles ?

Amortissements : 5 900 €

✓ RÉPONSE À RETENIR

Amortissements cumulés : 5 900 €, déduits des valeurs brutes pour obtenir les valeurs nettes.

Question 6. Indiquer le montant des capitaux propres.

Les capitaux propres correspondent au total de la rubrique « Capitaux propres » du passif. Le bilan présente un capital social de 50 000 € et un résultat bénéficiaire de 20 000 €. Les autres postes de capitaux propres étant vides, leur total est de **70 000 €**. Les emprunts et les dettes ne font pas partie des capitaux propres.

Annexe 3 - capitaux propres

5. Quel était le montant total des amortissements correspondants ? A quoi correspond ce montant ?

Capitaux propres : 70 000 €

✓ RÉPONSE À RETENIR

Capitaux propres : 70 000 €.

Question 7. Expliquer pourquoi aucun amortissement n'est calculé sur le fonds de commerce.

Dans la présentation comptable retenue par le sujet, le fonds de commerce n'est pas amorti car sa durée d'utilisation n'est pas considérée comme limitée. Il n'est donc pas soumis à une dépréciation systématique et régulière liée au temps ou à l'usage, contrairement aux immobilisations corporelles amortissables. Le bilan confirme cette absence d'amortissement : le fonds commercial est inscrit à 30 000 € en brut et en net.

Annexe 3 - fonds de commerce

Fonds commercial : 30 000 € brut et net

6 Quel était le montant des capitaux propres ?

✓ RÉPONSE À RETENIR

Le fonds de commerce n'est pas amorti car sa durée d'utilisation est considérée comme non limitée.

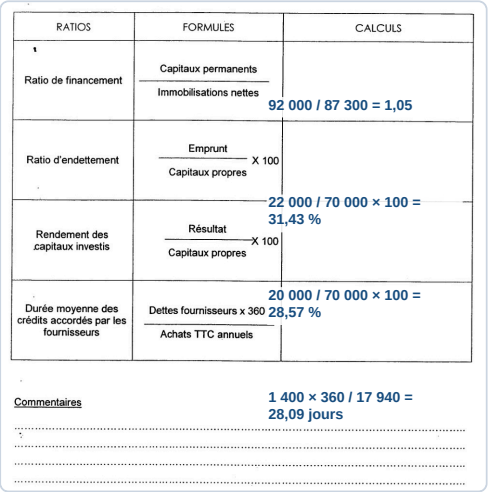
Annexe 4

Question 2ème travail. Compléter le tableau en indiquant les formules et les calculs du ratio de financement, du ratio d'endettement, du rendement des capitaux investis et de la durée moyenne des crédits accordés par les fournisseurs, puis commenter les résultats. Utiliser les achats stockés annuels de 15 000 € HT et la TVA de 19,6 %.

Ratio	Formule et calcul	Résultat
Financement	Capitaux permanents / immobilisations nettes = (70 000 + 22 000) / 87 300	1,05
Endettement	Emprunt / capitaux propres × 100 = 22 000 / 70 000 × 100	31,43 %
Rendement des capitaux investis	Résultat / capitaux propres × 100 = 20 000 / 70 000 × 100	28,57 %
Durée du crédit fournisseurs	Dettes fournisseurs × 360 / achats TTC annuels = 1 400 × 360 / (15 000 × 1,196)	28,09 jours

Les ressources permanentes couvrent les immobilisations nettes et dégagent une marge de financement de 4 700 €. L'endettement représente 31,43 % des capitaux propres. Le rendement calculé est de 28,57 % et le délai moyen de crédit fournisseur d'environ 28 jours.

Annexe 4 - ratios complétés



✓ RÉPONSE À RETENIR

Financement : 1,05. Endettement : 31,43 %. Rendement : 28,57 %. Crédit fournisseurs : 28,09 jours.

3. Droit du travail : clause de non-concurrence et rupture du CDI

Le dossier s'appuie sur un article consacré aux conditions de validité et aux effets d'une clause de non-concurrence dans le contrat de travail. Les questions portent également sur les principales dispositions permettant à l'employeur de rompre un CDI et sur la juridiction compétente en cas de conflit individuel dans le secteur privé.

Annexe 5

Question 1. Définir ce qu'est une clause de non-concurrence.

La clause de non-concurrence est une stipulation du contrat de travail qui interdit à l'ancien salarié, après la rupture de son contrat, d'exercer certaines activités susceptibles de concurrencer son ancien employeur. Elle vise à protéger les intérêts légitimes de l'entreprise, tout en limitant la liberté professionnelle du salarié. Sa portée doit donc être encadrée, notamment par une durée et une zone géographique déterminées.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Interdiction, après la fin du contrat, d'exercer une activité concurrente de celle de l'ancien employeur.

Question 2. Préciser les conditions de validité de la clause de non-concurrence reconnues par la Cour de cassation.

Selon le document, la clause doit réunir quatre conditions : elle est indispensable à la protection des intérêts légitimes de l'entreprise, limitée dans le temps et dans l'espace, adaptée aux spécificités de l'emploi et à la faculté du salarié de l'exercer différemment, et assortie d'une compensation financière. Cette dernière condition est impérative : sans contrepartie financière, la clause est nulle, même si les autres exigences sont respectées.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Protection des intérêts légitimes, limites de temps et d'espace, adaptation à l'emploi et compensation financière.

Question 3. Indiquer la principale conséquence si le salarié ne respecte pas la clause de non-concurrence.

Le document précise que l'employeur doit pouvoir démontrer que l'ancien salarié ne respecte plus la clause. Il peut alors cesser de verser la compensation financière, sous réserve d'avoir lui-même respecté son engagement pendant la période où le salarié respectait également la clause. C'est la conséquence principale explicitement indiquée dans l'article.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> L'employeur peut cesser de verser la compensation financière.

Question 4. Citer les deux principales dispositions légales permettant à un employeur de rompre un contrat de travail à durée indéterminée.

L'employeur peut rompre un CDI par un licenciement fondé sur un motif personnel ou par un licenciement fondé sur un motif économique. Le premier est lié à la personne ou au comportement du salarié ; le second repose sur une cause économique concernant l'entreprise. Dans les deux cas, le licenciement doit respecter les règles et procédures applicables.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Licenciement pour motif personnel ou licenciement pour motif économique.

Question 5. Indiquer la juridiction compétente pour trancher un conflit individuel entre un employeur et un salarié du secteur privé, à l'occasion de la rupture du contrat de travail.

Un litige individuel entre un employeur et un salarié du secteur privé concernant la rupture du contrat de travail relève de la juridiction prud'homale. Le salarié peut notamment contester devant elle les motifs ou les conditions de son licenciement.

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

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2004)

Bilan de l'épreuve : Épreuve de Gestion appliquée du Brevet professionnel Restaurant, session 2004, code U.30, d'une durée de deux heures et de coefficient 2. Les trois dossiers, notés sur 13, 17 et 10 points, portent sur le choix d'un fournisseur de vin, l'analyse du bilan 2003 de l'hôtel-restaurant Le Quai et le droit du travail. Les compétences évaluées incluent la comparaison de coûts, le calcul de ratios et l'analyse juridique.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Marge commerciale unitaire : prix de vente HT moins prix d'achat HT.
- Coefficient multiplicateur : prix de vente HT divisé par prix d'achat HT.
- Ratio de financement : capitaux permanents divisés par immobilisations nettes.
- La clause de non-concurrence doit notamment être limitée dans le temps et l'espace et prévoir une contrepartie financière.

Points de vigilance & attentes du jury

- Comparer les coûts totaux des commandes en tenant compte des remises, des frais de port et des conditions de livraison indiqués.
- Distinguer les prix HT et TTC et appliquer la TVA de 19,6 % aux achats annuels pour le calcul du ratio fournisseur.
- Reprendre les formules du tableau, identifier les postes correspondants du bilan et commenter chacun des ratios calculés.
- En droit du travail, distinguer les conditions de validité de la clause de non-concurrence des conséquences de son non-respect.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer la marge commerciale par bouteille ?

Convertissez le prix de vente TTC en prix de vente HT avec le taux de TVA applicable. Soustrayez ensuite le prix d'achat unitaire HT du prix de vente unitaire HT pour obtenir la marge commerciale par bouteille.

Q : Comment calculer la durée moyenne du crédit fournisseur dans ce sujet ?

Multipliez les dettes fournisseurs par 360, puis divisez par les achats annuels TTC. Pour convertir les 15 000 € d'achats HT en TTC, appliquez la TVA de 19,6 % avant d'effectuer le calcul.

Q : Combien de temps dure l'épreuve et comment les points sont-ils répartis ?

L'épreuve dure deux heures et son coefficient est 2. Les trois dossiers valent respectivement 13 points pour le choix d'un fournisseur, 17 points pour l'analyse du bilan et 10 points pour le droit du travail.

Q : Que faut-il faire pour obtenir les points des ratios ?

Complétez les formules et les calculs demandés dans le tableau, puis commentez les résultats. Appuyez les calculs sur les postes du bilan concernés et sur les renseignements complémentaires fournis pour les achats annuels.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U30 - Gestion appliquée/2004/BP Restaurant - U30 - Gestion appliquée - Session 2004 - 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.