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

Épreuve U.30 - Gestion appliquée

Session 2004 • Code sujet : **U30-GESTION APPLIQUÉE** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **2**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Choix d’un fournisseur** (4 questions) — **Page 3**
2. **Analyse d’un bilan** (9 questions) — **Page 5**
3. **Droit du travail** (5 questions) — **Page 8**
4. **Ce qu’il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 10**

Sujet officiel (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U30 - Gestion appliquée/2004/BP Restaurant - U30 - Gestion appliquée - Session 2004 - 3-Sujet.pdf

1. Choix d’un fournisseur

Le dossier étudie le choix du fournisseur Domaine du Puy et le traitement de commandes de vins à partir de bons de commande et de tarifs. Il demande aussi plusieurs calculs commerciaux à partir des prix TTC et HT.

Choix du fournisseur

Question 1er travail. Identifier le fournisseur retenu pour la commande.

Le fournisseur retenu est le **Domaine du Puy**, comme l’indique le corrigé du premier dossier. Le bon de commande correspondant est l’annexe 1, établie au nom de M. Latable pour le restaurant Le Quai. La commande porte notamment sur deux cartons de Bandol Grande Tradition rouge. Le Domaine de Garel apparaît dans l’annexe 2 comme l’autre fournisseur étudié.

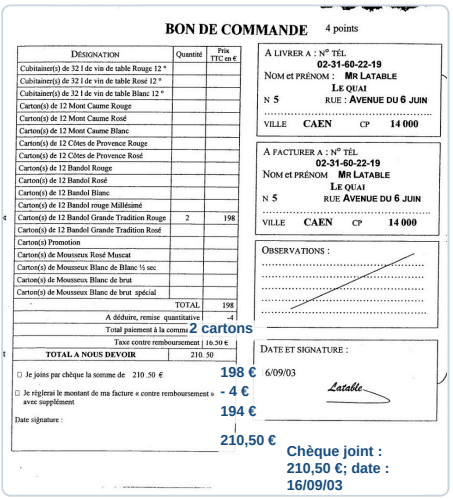
> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Fournisseur retenu : Domaine du Puy.

Annexe 1 - Domaine du Puy

Question 1er travail. Compléter le bon de commande du Domaine du Puy à partir des informations disponibles, notamment les quantités, le total, la remise, le règlement et les coordonnées de livraison et de facturation.

Sur le bon de commande, inscrire 2 cartons de Bandol Grande Tradition rouge et le total de 198 €. Après la remise quantitative de 4 €, le paiement à la commande est de 194 €. Le total dû indiqué, avec la taxe de 16,50 €, est de 210,50 €. Renseigner les coordonnées de M. Latable, Le Quai, 5 avenue du 6 juin, 14000 Caen, téléphone 02-31-60-22-19, puis dater et signer le 16/09/03.

Bon de commande du Domaine du Puy complété



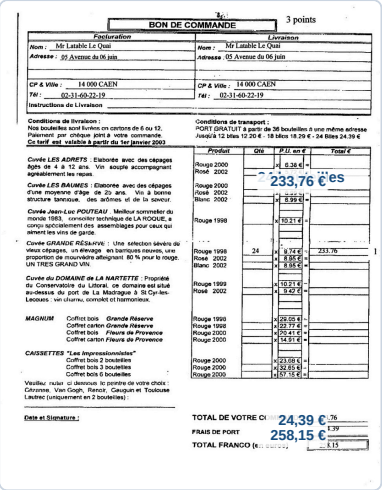
> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> 2 cartons; total : 198 €; remise : 4 €; paiement à la commande : 194 €; total dû : 210,50 €.

Annexe 2 - Domaine de Garel

Question 1er travail. Compléter le bon de commande du Domaine de Garel, calculer le total de la commande et les frais de port, puis établir le total franco selon les conditions de transport.

Commander 24 bouteilles de Grande Réserve rouge 1998 à 9,74 € l'unité. Le montant de la commande est de 24 × 9,74 = 233,76 €. Le port est gratuit à partir de 36 bouteilles; pour 24 bouteilles, le tarif indiqué est de 24,39 €. Le total franco est donc de 233,76 € + 24,39 € = 258,15 €. Les coordonnées de livraison et de facturation sont celles de M. Latable, Le Quai, 5 avenue du 6 juin, 14000 Caen.

Commande du Domaine de Garel complétée



BON DE COMMANDE — 3 points

Facturation
Nom : Mr Latable Le Quai
Adresse : 55 Avenue du 06 juin
CP & Ville : 14 000 CAEN
Tél : 02-31-60-22-19
Instructions de Livraison :

Livraison
Nom : Mr Latable Le Quai
Adresse : 05 Avenue du 06 juin
CP & Ville : 14 000 CAEN
Tél : 02-31-60-22-19

Conditions de livraison : Nos bouteilles sont livrées en cartons de 6 ou 12. Paiement par chèque joint à votre commande. Ce tarif est valable à partir du 1er janvier 2003

Conditions de transport : PORT GRATUIT à partir de 36 bouteilles à une même adresse. Jusqu'à 12 btles 12.20 € - 18 btles 18.29 € - 24 Btles 24.39 €

Cuvée LES ADRETS : Elaborée avec des cépages âgés de 4 à 12 ans. Vin souple accompagnant agréablement les repas.

Cuvée LES BAUMES : Elaborée avec des cépages d'une moyenne d'âge de 25 ans. Vin à bonne structure tannique, des arômes et de la saveur.

Cuvée Jean-Luc POUTEAU : Meilleur sommelier du monde 1993, conseiller technique de LA ROQUE, a conçu spécialement des assemblages pour ceux qui aiment les vins de garde.

Cuvée GRANDE RÉSERVE : Une sélection sévère de vieux cépages, un élevage en barriques neuves, une proportion de mourvèdre atteignant 80 % pour le rouge: UN TRES GRAND VIN.

Cuvée du DOMAINE de LA NARTETTE : Propriété du Conservatoire du Littoral, ce domaine est situé au-dessus du port de La Madrague à St Cyr-les-Lecques : vin charnu, corsé et harmonieux.

MAGNUM — Coffret bois Grande Réserve; Coffret carton Grande Réserve; Coffret bois Fleurs de Provence; Coffret carton Fleurs de Provence

CAISSETTES "Les Impressionnistes" — Coffret bois 2 bouteilles; Coffret bois 3 bouteilles; Coffret bois 6 bouteilles

Veuillez noter ci dessous le peintre de votre choix : Cézanne, Van Gogh, Renoir, Gauguin et Toulouse Lautrec (uniquement en 2 bouteilles) :

Date et Signature :

Produit	Qté	P.U. en €	Total €
Rouge 2000		6.38 €	
Rosé 2002			
Rouge 2000			
Rosé 2002		6.99 €	
Blanc 2002			
Rouge 1998		10.21 €	
Rouge 1998	24	9.74 €	233.76
Rosé 2002		8.99 €	
Blanc 2002		8.99 €	
Rouge 1999		10.21 €	
Rosé 2002		9.42 €	
Rouge 1998		29.05 €	
Rouge 1998		29.77 €	
Rouge 2000		20.41 €	
Rouge 2000		14.51 €	
Rouge 2000		23.08 €	
Rouge 2000		32.63 €	
Rouge 2000		57.15 €	

233,76 €

TOTAL DE VOTRE C… 24,39 €
FRAIS DE PORT 258,15 €
TOTAL FRANCO (…

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Commande : 233,76 €; frais de port : 24,39 €; total franco : 258,15 €.

Calculs commerciaux

Question 2e travail. Calculer le prix d'achat unitaire TTC puis HT, le prix de vente HT, la marge et le coefficient multiplicateur à partir des données fournies.

Le prix d'achat unitaire TTC est obtenu en divisant 194 € par 24 : 8,08 €. On divise ensuite les prix TTC par 1,196 pour obtenir les prix HT : 8,08 ÷ 1,196 = 6,76 € à l'achat et 18 ÷ 1,196 = 15,05 € à la vente. La marge est la différence entre les prix HT. Le coefficient multiplicateur est le prix de vente HT divisé par le prix d'achat HT.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> PA unitaire TTC : 8,08 €; PA HT : 6,76 €; PV HT : 15,05 €; marge : 8,29 €; coefficient multiplicateur : 2,23.

2. Analyse d’un bilan

Le dossier porte sur l’analyse du bilan et du compte de résultat d’une entreprise, avec des montants à relever ou à calculer à partir de l’annexe 3. Il demande ensuite de calculer plusieurs ratios financiers à partir de l’annexe 4 et d’interpréter la situation de l’entreprise.

Annexe 3

Question 1. Déterminer le bénéfice de l’exercice 2003 à partir du compte de résultat et indiquer le principe de son calcul.

Le compte de résultat établit le résultat de l’exercice en comparant les produits et les charges. Pour 2003, leur différence est positive : l’entreprise réalise un bénéfice de 20 000 €. Il s’agit du résultat comptable de l’exercice, et non d’un montant calculé à partir du seul bilan.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Bénéfice de l’exercice 2003 : 20 000 €.

Question 2. Relever dans l’annexe 3 le montant demandé à la question 2.

Le montant associé à la question 2 dans l’annexe 3 est de 1 800 €. Il s’agit d’une valeur à relever directement, sans calcul demandé. On la reporte en euros, en conservant le montant indiqué dans le corrigé de l’annexe.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> 1 800 €.

Question 3. Relever dans l’annexe 3 le montant demandé à la question 3.

Pour la question 3 de l’annexe 3, le montant à retenir est de 22 000 €. La réponse est une lecture directe du corrigé de l’annexe : aucune formule ni conversion n’est nécessaire. Le montant est exprimé en euros.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> 22 000 €.

Question 4. Relever dans l’annexe 3 le montant demandé à la question 4.

Le montant demandé à la question 4 de l’annexe 3 est de 55 100 €. Il est à relever tel quel parmi les réponses chiffrées de l’annexe. Aucun calcul complémentaire n’est requis ; l’unité de présentation est l’euro.

✓ RÉPONSE À RETENIR

55 100 €.

Question 5. Déterminer le montant des amortissements et expliquer ce qu'ils représentent pour les immobilisations.

Le montant des amortissements est de 5 900 €. L'amortissement traduit la perte de valeur cumulée d'une immobilisation depuis son acquisition, notamment en raison de son utilisation ou du temps. Il concerne les immobilisations amortissables et permet de constater cette dépréciation dans les comptes.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Amortissements : 5 900 €.

Question 6. Relever dans l'annexe 3 le montant demandé à la question 6.

La valeur donnée pour la question 6 de l'annexe 3 est de 70 000 €. C'est un montant à relever directement, sans opération complémentaire. Il est présenté en euros et correspond à la réponse attendue pour cette question.

✓ RÉPONSE À RETENIR

70 000 €.

Question 7. Indiquer si le fonds de commerce subit une dépréciation annuelle.

Non. Selon le corrigé, le fonds de commerce ne subit pas de dépréciation annuelle. Il ne faut donc pas lui appliquer d'amortissement annuel dans le cadre de cette question. Cette réponse concerne le traitement retenu pour le fonds de commerce dans le dossier.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Le fonds de commerce ne subit pas de dépréciation annuelle.

Annexe 4 - Ratios

Question 2e travail. Calculer le ratio de financement, le ratio d'endettement, le rendement des capitaux investis et la durée moyenne des crédits accordés par les fournisseurs, en présentant les formules et les calculs.

Ratio	Formule et calcul	Résultat
Financement	(70 000 + 22 000) / 87 300	1,05
Endettement	22 000 / 70 000 × 100	31,4 %
Rendement des capitaux investis	20 000 / 70 000 × 100	28,6 %
Durée du crédit fournisseurs	(1 400 × 360) / (15 000 × 1,196)	28 jours

Les capitaux permanents regroupent les capitaux propres et l'emprunt. La durée de crédit se calcule à partir des achats annuels TTC.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Financement : 1,05 ; endettement : 31,4 % ; rendement : 28,6 % ; crédit fournisseurs : 28 jours.

Interprétation

Question 2 points. À partir des ratios et des données du dossier, apprécier la situation financière de l'entreprise et justifier votre conclusion.

La situation financière est saine. Le ratio de financement de 1,05 montre que les ressources stables couvrent les emplois stables et dégagent un fonds de roulement pour financer une partie du cycle d'exploitation. L'entreprise est peu endettée selon le corrigé. Son rendement atteint 28,6 %, et son bénéfice a progressé par rapport à 2001.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Entreprise saine : ressources stables suffisantes, endettement faible et rendement élevé de 28,6 %.

3. Droit du travail

Le dossier traite de la clause de non-concurrence, de ses conditions de validité et de sa contrepartie financière. Il aborde aussi les motifs de licenciement et la juridiction compétente pour un litige du travail.

Annexe 5

Question 1. Définir la clause de non-concurrence et préciser son effet pour le salarié après son départ de l'entreprise.

La clause de non-concurrence interdit au salarié, après son départ, de s'installer à son compte près de son ancien employeur ou de travailler pour un concurrent direct pendant un certain temps. Elle limite donc temporairement son activité professionnelle après la fin de son emploi.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Après son départ, le salarié ne peut pas s'installer près de son ancien employeur ni travailler pour son concurrent direct pendant la période prévue.

Question 2. Présenter les conditions que doit respecter une clause de non-concurrence pour être valable.

La clause doit respecter quatre conditions :

- Être indispensable à la protection des intérêts légitimes de l'entreprise.
- Être limitée dans le temps et dans l'espace.
- Tenir compte des spécificités de l'emploi et de la faculté du salarié à l'exercer différemment.
- Prévoir une compensation financière.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Protection des intérêts légitimes, limites de durée et d'espace, prise en compte de l'emploi et compensation financière.

Question 3. Indiquer si l'employeur est en droit de ne plus verser la contrepartie financière.

Oui. La réponse attendue dans le corrigé est que l'employeur est en droit de ne plus verser la contrepartie financière. Il faut donc indiquer qu'il peut cesser ce versement.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Oui, l'employeur peut cesser de verser la contrepartie financière.

Question 4. Citer les deux motifs de licenciement demandés dans le sujet.

Les deux motifs de licenciement demandés sont :

1. Le motif personnel.
2. Le motif économique.

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

Question 5. Indiquer la juridiction compétente pour traiter un litige entre un salarié et son employeur.

Le conseil de prud'hommes est la juridiction compétente pour traiter un litige entre un salarié et son employeur.

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

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

Bilan de l'épreuve : L'épreuve U.30 de Gestion appliquée du BP Restaurant, session 2004, dure 2 heures et a le coefficient 2. Le sujet porte sur le choix de fournisseurs de vins, les bons de commande et les calculs commerciaux, puis sur l'analyse d'un bilan, les ratios financiers et le droit du travail. Les compétences évaluées sont le calcul, l'analyse et l'application des règles étudiées.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Prix d'achat HT = prix d'achat TTC divisé par le coefficient de TVA.
- Marge = prix de vente HT - 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 ; supérieur à 1, il indique la couverture des emplois stables.
- La clause de non-concurrence doit protéger un intérêt légitime, être limitée dans le temps et l'espace, être adaptée à l'emploi et prévoir une compensation financière.

Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguer les montants HT et TTC et utiliser le coefficient de TVA approprié avant de calculer la marge.
- Vérifier les quantités, les tarifs, les remises et les conditions de transport avant de totaliser une commande.
- Écrire la formule de chaque ratio, remplacer par les données pertinentes et préciser l'unité du résultat.
- Pour la clause de non-concurrence, vérifier toutes les conditions de validité, y compris la contrepartie financière.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment passer d'un prix TTC à un prix HT dans ce sujet ?

Divisez le prix TTC par le coefficient de TVA. Avec une TVA de 19,6 %, ce coefficient est 1,196. Si le montant concerne un lot, divisez aussi par le nombre d'unités pour obtenir le prix unitaire.

Q : Comment interpréter le ratio de financement ?

Divisez les capitaux permanents par les immobilisations nettes. Un résultat supérieur à 1 signifie que les ressources stables couvrent les emplois stables et peuvent dégager un fonds de roulement pour contribuer au financement du cycle d'exploitation.

Q : Comment organiser le temps pendant cette épreuve de deux heures ?

Répartissez le temps entre les trois dossiers, qui valent 13, 17 et 10 points. Traitez les calculs maîtrisés, gardez du temps pour l'interprétation et relisez les formules, les unités, les totaux et les réponses de droit.

Q : Quels critères de validité faut-il retenir pour la clause de non-concurrence ?

Elle doit être indispensable à la protection des intérêts légitimes de l'entreprise, limitée dans le temps et l'espace, adaptée aux spécificités de l'emploi et à la situation du salarié, et assortie d'une compensation financière.

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