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

U30 Gestion appliquée

Session 2005 • Code sujet : **U30** • Durée : **2 h 00** • Coefficient : **2**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Gestion commerciale et évolution des indicateurs** (3 questions) — **Page 3**
2. **Gestion financière et seuil de rentabilité** (4 questions) — **Page 6**
3. **Gestion du personnel et contrat de travail** (5 questions) — **Page 10**
4. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 14**

Sujet officiel (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U30 - Gestion appliquée/2005/BP Restaurant - U30 - Gestion appliquée - Session 2005 - 2-Sujet.pdf

1. Gestion commerciale et évolution des indicateurs

Au château-hôtel-restaurant « Le Chat qui dort », le candidat analyse l'évolution de l'activité commerciale sur deux années. Les annexes présentent des données sur les chambres, les nuitées, les petits-déjeuners et la fréquentation du restaurant.

Question 1. Compléter l'annexe 1 à partir des données commerciales de l'hôtel et du restaurant.

La capacité annuelle de l'hôtel se calcule sur 320 jours d'ouverture. Le chiffre d'affaires hôtelier hors taxes est obtenu en retirant la TVA de 5,5 %. Pour les nuitées, on multiplie les chambres louées par leur capacité. Au restaurant, la capacité annuelle correspond aux couverts servis chaque jour pendant l'ouverture ; les clients comprennent les clients extérieurs et ceux de l'hôtel.

Donnée à compléter	Calcul	Résultat
Capacité annuelle de l'hôtel	35 × 320	11 200 chambres disponibles
CA hôtel hors taxes	505 345 ÷ 1,055	479 000 €
Nuitées en chambre de 2	5 200 × 2	10 400
Nuitées en chambre de 3	1 400 × 3	4 200
Nuitées en chambre de 4	2 200 × 4	8 800
Total chambres louées et nuitées	5 200 + 1 400 + 2 200 ; 10 400 + 4 200 + 8 800	8 800 chambres ; 23 400 nuitées
Couverts annuels du restaurant	120 × 320	38 400
Total clients du restaurant	21 600 + 6 800	28 400

Annexe 1 complétée



L'hôtel :

Capacité de l'hôtel : 35 chambres	Capacité annuelle →	11 200 chambres
Chiffre d'affaires TTC : 505 345 € (TVA à 5,5%)	Chiffre d'affaires hors taxes : →	479 000 € HT

Type de chambre	Nombre de chambres louées	Nombre de personnes hébergées (nuitées)
Chambre de 2	5 200	10 400
Chambre de 3	1 400	4 200
Chambre de 4	2 200	8 800
TOTAUX	8 800	23 400 nuitées

Nombre de petit déjeuners : 21 600

Le restaurant :

Nombre de places	60	Clients extérieurs	21 600
Nombre de couverts par jour	120	Clients de l'hôtel	6 800
Nombre de couverts par an →	38 400 couverts	→	28 400 clients

Chiffre d'affaires TTC du restaurant : 469 400 €
(TVA au taux de 19,60 %)

✓ RÉPONSE À RETENIR

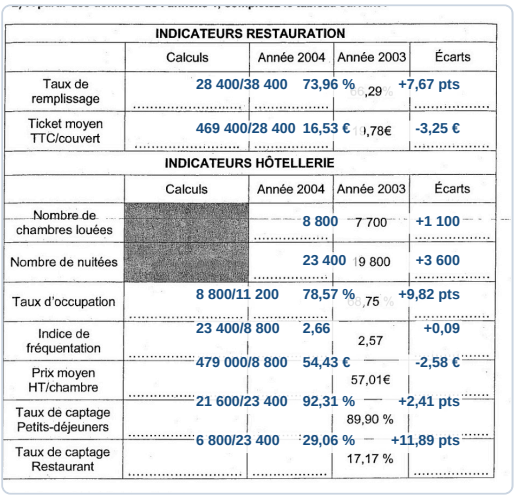
Hôtel : capacité annuelle 11 200 chambres, CA HT 479 000 €, 8 800 chambres louées et 23 400 nuitées. Restaurant : capacité de 38 400 couverts et 28 400 clients.

Question 2. À partir des données de l'annexe 1, compléter le tableau d'évolution des indicateurs de restauration et d'hôtellerie, en indiquant les calculs, les valeurs de 2004 et 2003 ainsi que les écarts.

Les écarts sont calculés en faisant 2004 moins 2003. Pour les taux, l'écart est exprimé en points ; pour les montants et les indices, il conserve leur unité. Les calculs de 2004 utilisent les données de l'annexe 1 : capacité annuelle de 38 400 couverts, 8 800 chambres louées et 23 400 nuitées.

Indicateur	Calcul	2004	2003	Écart
Taux de remplissage restaurant	28 400 ÷ 38 400	73,96 %	66,29 %	+7,67 points
Ticket moyen TTC/couvert	469 400 ÷ 28 400	16,53 €	19,78 €	-3,25 €
Chambres louées	Donnée de l'annexe 1	8 800	7 700	+1 100
Nuitées	Donnée de l'annexe 1	23 400	19 800	+3 600
Taux d'occupation	8 800 ÷ 11 200	78,57 %	68,75 %	+9,82 points
Indice de fréquentation	23 400 ÷ 8 800	2,66	2,57	+0,09
Prix moyen HT/chambre	479 000 ÷ 8 800	54,43 €	57,01 €	-2,58 €
Captage des petits-déjeuners	21 600 ÷ 23 400	92,31 %	89,90 %	+2,41 points
Captage du restaurant	6 800 ÷ 23 400	29,06 %	17,17 %	+11,89 points

Annexe 2 complétée



INDICATEURS RESTAURATION

	Calculs	Année 2004	Année 2003	Écarts
Taux de remplissage	28 400/38 400	73,96 %	,29	+7,67 pts
Ticket moyen TTC/couvert	469 400/28 400	16,53 €	),78€	-3,25 €

INDICATEURS HÔTELLERIE

	Calculs	Année 2004	Année 2003	Écarts
Nombre de chambres louées		8 800	7 700	+1 100
Nombre de nuitées		23 400	9 800	+3 600
Taux d'occupation	8 800/11 200	78,57 %	,75	+9,82 pts
Indice de fréquentation	23 400/8 800	2,66	2,57	+0,09
Prix moyen HT/chambre	479 000/8 800	54,43 €	57,01€	-2,58 €
Taux de captage Petits-déjeuners	21 600/23 400	92,31 %	89,90 %	+2,41 pts
Taux de captage Restaurant	6 800/23 400	29,06 %	17,17 %	+11,89 pts

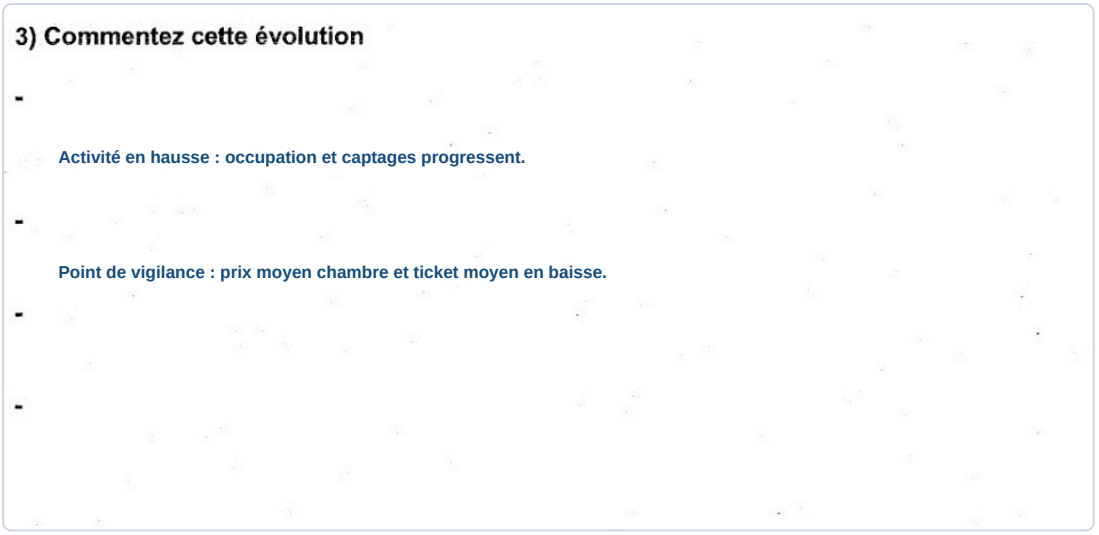
✓ RÉPONSE À RETENIR

Remplissage restaurant : 73,96 % (+7,67 points) ; ticket moyen : 16,53 € (-3,25 €). Occupation hôtelière : 78,57 % (+9,82 points) ; captages en hausse, prix moyens en baisse.

Question 3. Commenter l’évolution des indicateurs commerciaux entre les deux années.

L’activité augmente dans les deux secteurs : les chambres louées et le taux d’occupation progressent, tout comme le remplissage du restaurant. La fréquentation par chambre et les taux de captage des petits-déjeuners et du restaurant sont également en hausse. En revanche, le prix moyen HT par chambre et le ticket moyen TTC par couvert diminuent. La progression de la fréquentation ne s’accompagne donc pas d’une hausse des recettes moyennes par client.

Commentaire de l’évolution



✓ RÉPONSE À RETENIR

Fréquentation et captages en hausse ; prix moyen des chambres et ticket moyen des repas en baisse.

2. Gestion financière et seuil de rentabilité

Le gérant envisage d'accueillir un groupe en novembre et souhaite proposer des prix compétitifs. Le candidat exploite les charges variables par chambre louée, les charges fixes et les données de l'hôtel pour établir les comptes et calculer le seuil de rentabilité.

Question 1. Compléter le tableau de répartition des charges de l'année 2004 entre charges variables, charges fixes et total, en utilisant les données fournies et le nombre de chambres louées indiqué dans l'annexe 1.

Les 8 800 chambres louées correspondent à 5 200 + 1 400 + 2 200. Les charges variables par chambre sont de 3,50 € pour les achats, 6 € pour le personnel et 7 € pour les frais généraux. Les autres charges sont fixes.

Charges	Variables	Fixes	Total
Achats consommés	30 800 €	0 €	30 800 €
Charges de personnel	52 800 €	138 800 €	191 600 €
Frais généraux	61 600 €	13 000 €	74 600 €
Dotation aux amortissements	0 €	12 800 €	12 800 €
Charges financières	0 €	5 400 €	5 400 €
Résultat			163 800 €

Les charges variables totalisent 145 200 € et les charges fixes 170 000 €, soit 315 200 € de charges. Le résultat de 163 800 € complète le total pour obtenir le chiffre d'affaires hôtel de 479 000 €.

Annexe 3 complétée

1. Complétez le tableau

	ANNÉE 2004		
	Charges variables	Charges fixes	Total
Achats consommés (*)	30 800 €	0 €	30 800 €
Charges de personnel (*)	52 800 €	138 800 €	191 600 €
Frais généraux (*)	61 600 €	13 000 €	74 600 €
Dotation aux amortissements		12 800 €	12 800 €
Charges financières		5 400 €	5 400 €
RÉSULTAT			163 800 €

(*) Voir dans l'ANNEXE 1 le total des chambres louées

✓ RÉPONSE À RETENIR

Charges variables : 145 200 € ; charges fixes : 170 000 € ; charges totales : 315 200 € ; résultat : 163 800 €.

Question 2. Présenter le compte de résultat simplifié de l'hôtel pour l'année 2004 en complétant l'annexe 4.

Le compte de résultat reprend le chiffre d'affaires hôtel HT de 479 000 € et les charges calculées dans l'annexe 3. Le résultat se détermine en déduisant ces charges du chiffre d'affaires.

Compte de résultat hôtel 2004	Montant
Chiffre d'affaires HT	479 000 €
Achats consommés	30 800 €
Charges de personnel	191 600 €
Frais généraux	74 600 €
Dotation aux amortissements	12 800 €
Charges financières	5 400 €
Résultat	163 800 €

Les charges totalisent 315 200 €. Le solde est positif : l'hôtel dégage un bénéfice en 2004.

Annexe 4 complétée

C.A HT HÔTEL ANNÉE 2004	479 000 €
Achats consommés	30 800 €
Charges de personnel	191 600 €
Frais généraux	74 600 €
Dotation aux amortissements	12 800 €
Charges financières	5 400 €
RÉSULTAT	163 800 €

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Résultat 2004 : bénéfice de 163 800 €.

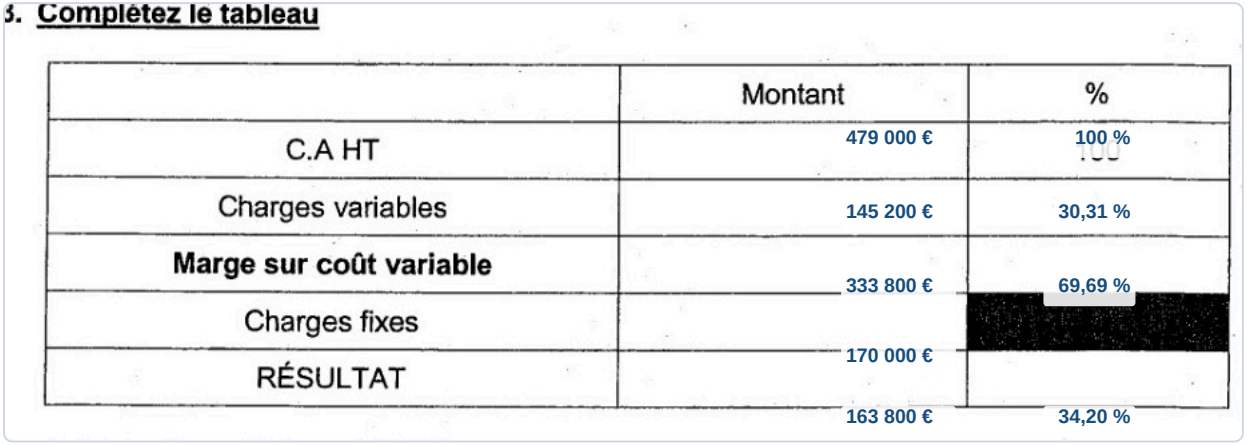
Question 3. Compléter le compte de résultat différentiel de l'annexe 5 en indiquant les montants et les pourcentages demandés.

Les pourcentages sont rapportés au chiffre d'affaires HT de 479 000 €. La marge sur coût variable est égale au chiffre d'affaires diminué des charges variables. Le résultat est cette marge diminuée des charges fixes.

Élément	Montant	Pourcentage
Chiffre d’affaires HT	479 000 €	100 %
Charges variables	145 200 €	30,31 %
Marge sur coût variable	333 800 €	69,69 %
Charges fixes	170 000 €	
Résultat	163 800 €	34,20 %

La marge sur coût variable couvre les charges fixes et laisse un résultat bénéficiaire.

Annexe 5 : compte différentiel complété


3. Complétez le tableau

	Montant	%
C.A HT	479 000 €	100 %
Charges variables	145 200 €	30,31 %
Marge sur coût variable	333 800 €	69,69 %
Charges fixes	170 000 €	
RÉSULTAT	163 800 €	34,20 %

✓ RÉPONSE À RETENIR

Marge sur coût variable : 333 800 €, soit 69,69 % du chiffre d’affaires. Résultat : 163 800 €.

Question 4. Calculer le seuil de rentabilité en montant, en nombre de chambres et en nombre de jours.

Le taux de marge sur coût variable est 333 800 ÷ 479 000. Le seuil de rentabilité en chiffre d’affaires est donc 170 000 ÷ (333 800 ÷ 479 000) = 243 948,47 € HT.

La marge sur coût variable moyenne par chambre louée est 333 800 ÷ 8 800. Le seuil représente environ 4 482 chambres louées. Sur 320 jours d’activité, il est atteint après environ 163 jours.

I. Calculez le seuil de rentabilité

- en montant : **243 948,47 € HT**
- en nombre de chambres : **≈ 4 482 chambres**
- en nombre de jours : **≈ 163 jours**

✓ RÉPONSE À RETENIR

Seuil de rentabilité : 243 948,47 € HT, soit environ 4 482 chambres louées et 163 jours d'activité.

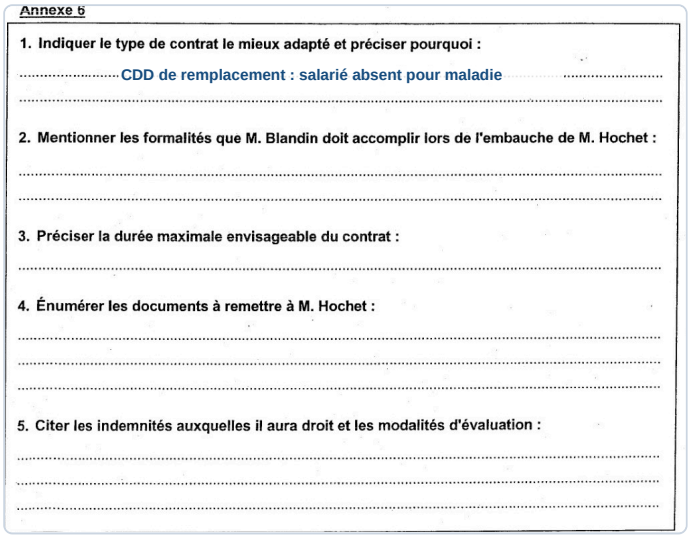
3. Gestion du personnel et contrat de travail

L'établissement veut recruter un commis de rang pour remplacer un salarié en longue maladie à compter du 1er novembre 2005, pour une durée prévue de douze mois. À partir des documents sur le CDD et le contrat saisonnier, le candidat répond aux questions relatives à l'embauche de M. Hochet.

Question 1. Indiquer le type de contrat le mieux adapté à la situation de M. Hochet et préciser pourquoi.

Le contrat adapté est un **CDD de remplacement** : M. Hochet est recruté pour remplacer temporairement un salarié absent pour maladie. Ce motif de recours est expressément prévu dans le document. Le caractère saisonnier de l'activité de l'hôtel ne justifie pas un contrat saisonnier pour cet emploi. Le CDD devra préciser le motif du remplacement et identifier le salarié remplacé.

Annexe 6, réponse 1



Annexe 6

1. Indiquer le type de contrat le mieux adapté et préciser pourquoi :

CDD de remplacement : salarié absent pour maladie

2. Mentionner les formalités que M. Blandin doit accomplir lors de l'embauche de M. Hochet :

3. Préciser la durée maximale envisageable du contrat :

4. Énumérer les documents à remettre à M. Hochet :

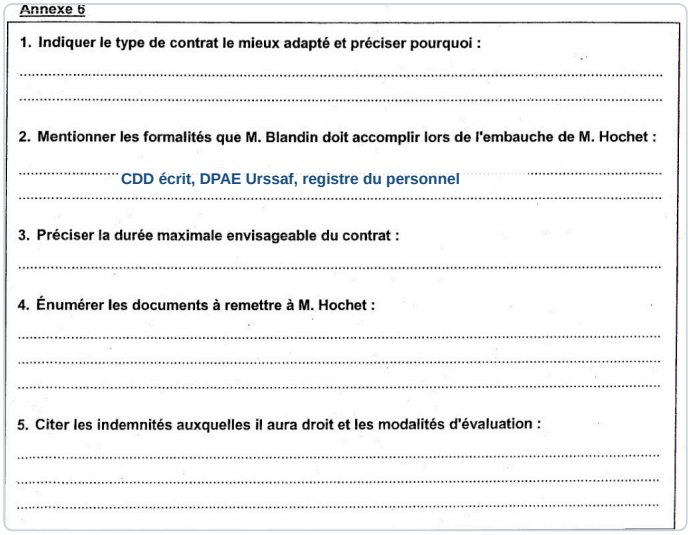
5. Citer les indemnités auxquelles il aura droit et les modalités d'évaluation :

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> CDD de remplacement d'un salarié absent pour maladie.

Question 2. Mentionner les formalités que M. Blandin doit accomplir lors de l'embauche de M. Hochet.

1. Établir un contrat écrit mentionnant le motif de remplacement, le poste, la rémunération, le terme ou la durée prévue, ainsi que l'identité et la qualification du salarié remplacé.
2. Effectuer la déclaration préalable à l'embauche auprès de l'Urssaf avant la prise de poste et inscrire M. Hochet au registre unique du personnel.
3. Transmettre le contrat au salarié dans les deux jours suivant l'embauche.

Annexe 6, réponse 2



Annexe 6

1. Indiquer le type de contrat le mieux adapté et préciser pourquoi :

2. Mentionner les formalités que M. Blandin doit accomplir lors de l'embauche de M. Hochet :

CDD écrit, DPAE Urssaf, registre du personnel

3. Préciser la durée maximale envisageable du contrat :

4. Énumérer les documents à remettre à M. Hochet :

5. Citer les indemnités auxquelles il aura droit et les modalités d'évaluation :

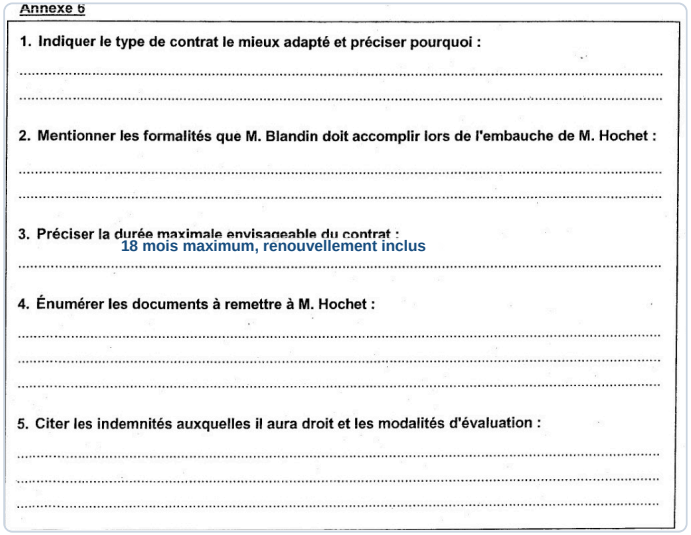
✓ RÉPONSE À RETENIR

CDD écrit transmis sous deux jours, déclaration préalable à l'embauche à l'Urssaf et inscription au registre du personnel.

Question 3. Préciser la durée maximale envisageable du contrat.

Le document fixe à **18 mois, renouvellement inclus**, la durée maximale de droit commun du CDD. Le remplacement d'un salarié absent ne figure pas parmi les exceptions indiquées. Le contrat prévu pour 12 mois, du 1er novembre 2005 au 31 octobre 2006, respecte donc cette limite. Pour un contrat sans terme précis, il faudrait fixer une durée minimale et prévoir une fin au retour du salarié remplacé.

Annexe 6, réponse 3



Annexe 6

1. Indiquer le type de contrat le mieux adapté et préciser pourquoi :

2. Mentionner les formalités que M. Blandin doit accomplir lors de l'embauche de M. Hochet :

3. Préciser la durée maximale envisageable du contrat :

18 mois maximum, renouvellement inclus

4. Énumérer les documents à remettre à M. Hochet :

5. Citer les indemnités auxquelles il aura droit et les modalités d'évaluation :

✓ RÉPONSE À RETENIR

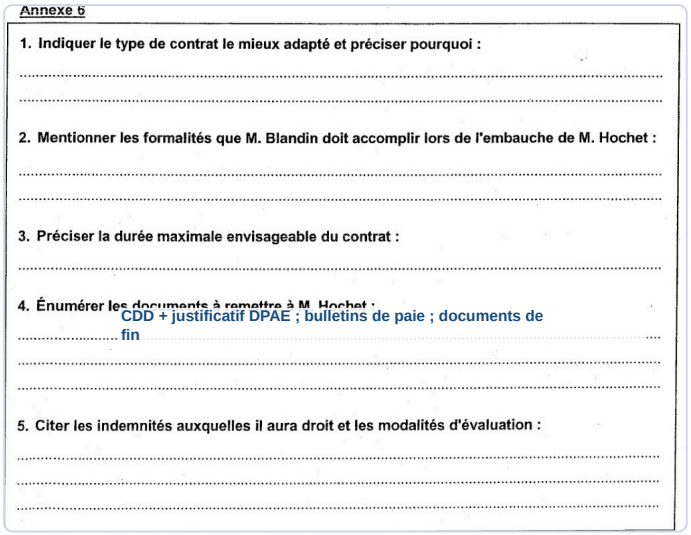
18 mois au maximum, renouvellement inclus. Les 12 mois prévus respectent cette limite.

Question 4. Énumérer les documents à remettre à M. Hochet.

- À l'embauche : remettre à M. Hochet son exemplaire du CDD écrit et une copie ou un justificatif de la déclaration préalable à l'embauche.
- Pendant le contrat : remettre un bulletin de paie à chaque échéance de salaire.
- À la fin du contrat : remettre le certificat de travail, l'attestation destinée à l'assurance chômage et le reçu pour solde de tout compte.

Le CDD précise notamment le motif de remplacement, l'emploi, la rémunération et la durée ou le terme du contrat.

Annexe 6, réponse 4



Annexe 6

1. Indiquer le type de contrat le mieux adapté et préciser pourquoi :

2. Mentionner les formalités que M. Blandin doit accomplir lors de l'embauche de M. Hochet :

3. Préciser la durée maximale envisageable du contrat :

4. Énumérer les documents à remettre à M. Hochet :
CDD + justificatif DPAE ; bulletins de paie ; documents de fin

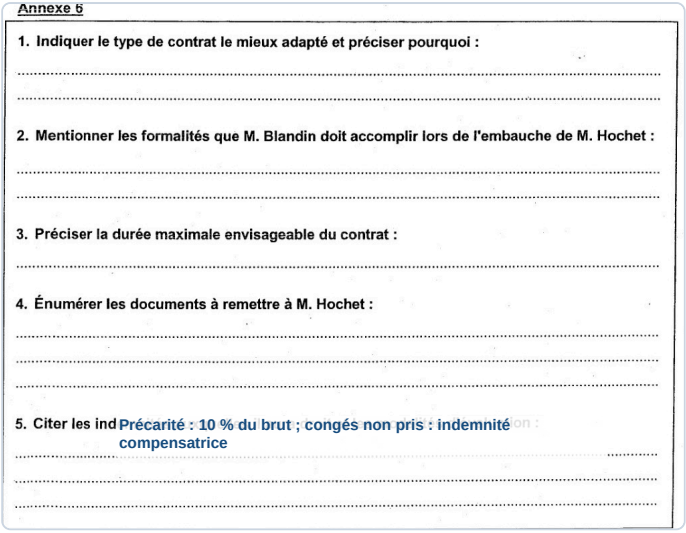
5. Citer les indemnités auxquelles il aura droit et les modalités d'évaluation :

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> CDD écrit et justificatif de DPAE à l'embauche, bulletins de paie, puis documents de fin de contrat.

Question 5. Citer les indemnités auxquelles M. Hochet aura droit et préciser leurs modalités d'évaluation.

Pour ce CDD de remplacement, M. Hochet a droit à l'indemnité de fin de contrat, dite de précarité, égale en principe à **10 % de la rémunération brute totale** versée pendant le contrat. Il perçoit aussi une indemnité compensatrice pour les congés payés acquis et non pris à la fin du contrat, calculée selon les règles applicables. L'exclusion de la prime de précarité mentionnée dans le document concerne le contrat saisonnier, et non ce remplacement.

Annexe 6, réponse 5



Annexe 6

1. Indiquer le type de contrat le mieux adapté et préciser pourquoi :

2. Mentionner les formalités que M. Blandin doit accomplir lors de l'embauche de M. Hochet :

3. Préciser la durée maximale envisageable du contrat :

4. Énumérer les documents à remettre à M. Hochet :

5. Citer les ind Précarité : 10 % du brut ; congés non pris : indemnité compensatrice on :

✓ RÉPONSE À RETENIR

Indemnité de précarité : 10 % de la rémunération brute totale. Congés acquis non pris : indemnité compensatrice.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2005)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve U30 de gestion appliquée du BP Restaurant, session automne 2005, dure 2 h et est affectée du coefficient 2. Le cas du château-hôtel-restaurant « Le Chat qui dort » mobilise les données de fréquentation et de chiffre d'affaires, les charges et les résultats, puis le recrutement d'un commis de rang en remplacement d'un salarié malade. Elle évalue l'analyse commerciale, le calcul de rentabilité et l'application des règles du contrat.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Taux d'occupation hôtelier : nombre de chambres louées divisé par le nombre de chambres disponibles, puis multiplié par 100.
- Taux de remplissage du restaurant : couverts réalisés rapportés à la capacité annuelle de couverts, puis multipliés par 100.
- Marge sur coût variable : chiffre d'affaires hors taxes moins charges variables.
- Seuil de rentabilité en chiffre d'affaires : charges fixes divisées par le taux de marge sur coût variable.

Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguer les charges variables par chambre louée des charges fixes annuelles.
- Vérifier les bases de calcul : capacité annuelle, chambres louées, couverts et chiffre d'affaires hors taxes.
- Faire apparaître les calculs, les unités et les écarts entre 2004 et 2003 dans les tableaux.
- Justifier le contrat par le motif de remplacement et s'appuyer sur les règles du document fourni.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer le seuil de rentabilité en chiffre d'affaires ?

Calculez la marge sur coût variable en retranchant les charges variables du chiffre d'affaires. Divisez ensuite les charges fixes par le taux de marge sur coût variable, obtenu en divisant cette marge par le chiffre d'affaires.

Q : Quel contrat correspond au remplacement d'un salarié en longue maladie ?

Le document prévoit le recours au CDD pour remplacer temporairement un salarié absent, notamment pour maladie. Le contrat doit préciser le motif de remplacement et respecter les règles de durée et de terme présentées dans le sujet.

Q : Comment organiser les deux heures de l'épreuve ?

Les trois parties sont notées sur 12, 16 et 12 points. Le sujet ne fixe pas de temps par partie : répartissez votre temps selon le barème, puis gardez quelques minutes pour vérifier les calculs et les annexes.

Q : Quels critères de notation le sujet précise-t-il ?

Le sujet indique les points attribués aux trois parties, mais ne fournit pas de grille détaillée par question. Complétez les tableaux, présentez les calculs utiles et justifiez les réponses relatives au contrat à partir du document.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U30 - Gestion appliquée/2005/BP Restaurant - U30 - Gestion appliquée - Session 2005 - 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.