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

Epreuve E3 : Gestion appliquée

Session 2006 • Code sujet : **U30** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **2**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Les écarts matière sur les crevettes roses (5 questions) **Page 3**

2. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 7**

Sujet officiel (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U30 - Gestion appliquée/2006/BP Restaurant - U30 - Gestion appliquée - Session 2006 - 1-Sujet.pdf

1. Les écarts matière sur les crevettes roses

Pour un repas chinois de 120 personnes, l'apprenti étudie les crevettes roses utilisées dans un potage au maïs et dans des crevettes frites au cinq-parfums. Les documents fournissent les recettes, la facture d'achat, le prix unitaire prévu et les quantités réellement utilisées.

Question 1. À l'aide des documents 1 et 2, indiquer combien de crevettes roses ont été achetées.

La facture A 581 indique une quantité de 24 kg. Le montant confirme cette lecture : 24 kg à 18 € le kilo donnent 432 €.

Quantité achetée relevée sur la facture

Poissonnerie Homego
1, rue des Patons
06100 Nice

FACTURE A 581

Restaurant Les Petites Chinoiseries
6, avenue des Fleurs
06200 Nice

Désignation	Unité	Quantité	Prix unitaire TTC	Montant
Crevettes roses	Kg	24	18	432

24 kg achetés

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

24 kg de crevettes roses.

Question 2. Indiquer les quantités de crevettes roses utilisées pour préparer le potage au maïs et aux crevettes, puis les crevettes frites au cinq-parfums.

Pour le potage, la recette indique 250 g pour 4 personnes : pour 120 personnes, cela représente 250 × 120 ÷ 4 = 7 500 g, soit 7,5 kg. Le reste des 24 kg achetés, soit 16,5 kg, a servi aux crevettes frites. À titre de comparaison, la recette de ce plat prévoit 12 kg pour 120 personnes.

Quantités utilisées inscrites sur le sujet

2. *Combien de crevettes roses avons-nous utilisées pour préparer :*

Potage : 7,5 kg

- *le potage au maïs et aux crevettes :*.....
- *les crevettes frites au cinq-parfums :*.....

Frites : 16,5 kg

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

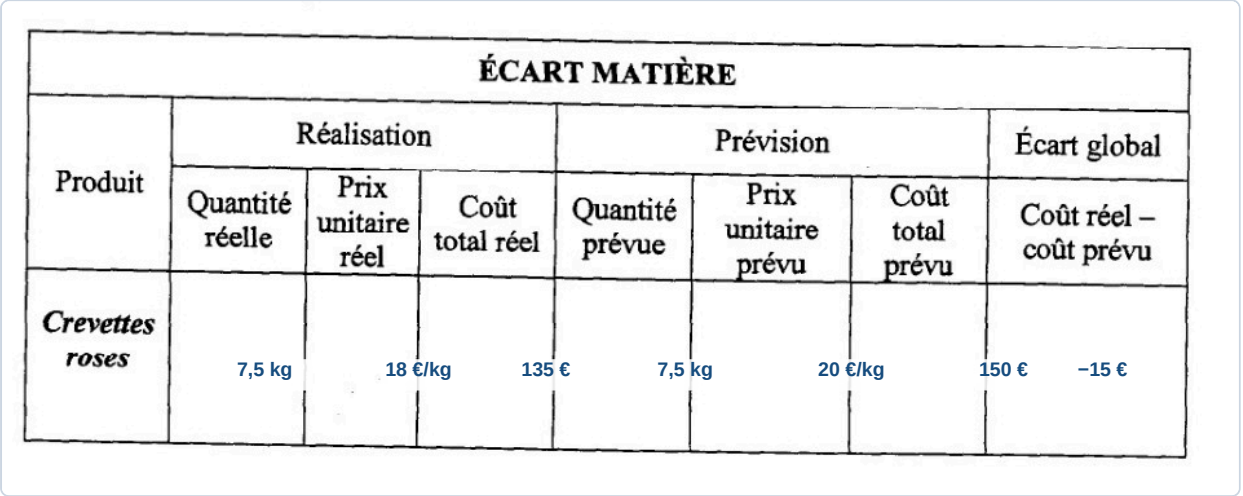
Potage : 7,5 kg. Crevettes frites : 16,5 kg.

Question 3. Calculer l'écart global sur les crevettes roses pour chacun des deux plats en complétant les tableaux de l'annexe 1.

Le coût réel utilise le prix facturé de 18 €/kg ; le coût prévu utilise le prix prévu de 20 €/kg et les quantités calculées pour 120 personnes. L'écart global est le coût réel moins le coût prévu : un montant négatif est favorable, un montant positif est défavorable.

Plat	Quantité réelle	Prix réel	Coût réel	Quantité prévue	Prix prévu	Coût prévu	Écart global
Potage	7,5 kg	18 €/kg	135 €	7,5 kg	20 €/kg	150 €	−15 €
Crevettes frites	16,5 kg	18 €/kg	297 €	12 kg	20 €/kg	240 €	+57 €

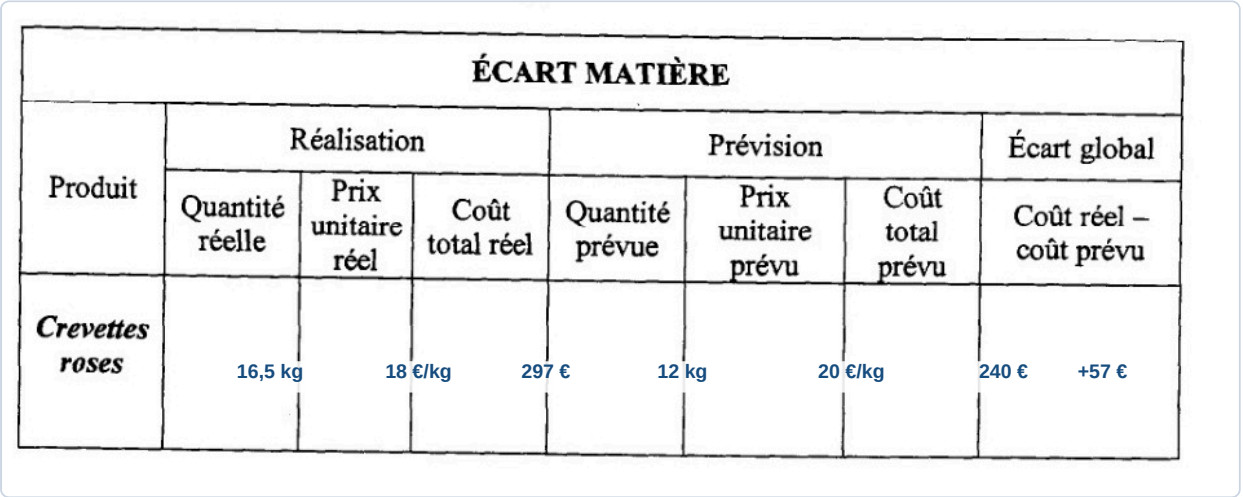
Annexe 1 complétée, potage



ÉCART MATIÈRE

Produit	Réalisation			Prévision			Écart global	
	Quantité réelle	Prix unitaire réel	Coût total réel	Quantité prévue	Prix unitaire prévu	Coût total prévu	Coût réel – coût prévu	
Crevettes roses	7,5 kg	18 €/kg	135 €	7,5 kg	20 €/kg	150 €	−15 €	

Annexe 1 complétée, crevettes frites



ÉCART MATIÈRE

Produit	Réalisation			Prévision			Écart global	
	Quantité réelle	Prix unitaire réel	Coût total réel	Quantité prévue	Prix unitaire prévu	Coût total prévu	Coût réel – coût prévu	
Crevettes roses	16,5 kg	18 €/kg	297 €	12 kg	20 €/kg	240 €	+57 €	

✓ RÉPONSE À RETENIR

Potage : −15 € favorable. Crevettes frites : +57 € défavorable.

Question 4. Analyser l'écart global de chaque plat en écart sur quantité et en écart sur prix, puis compléter l'annexe 2.

L'écart sur quantité se calcule ainsi : (quantité réelle − quantité prévue) × prix unitaire prévu. L'écart sur prix est : (prix réel − prix prévu) × quantité réelle. Leur somme correspond à l'écart global. Un montant négatif est favorable, un montant positif est défavorable.

Plat	Différence de quantité	Prix prévu	Écart sur quantité	Différence de prix	Quantité réelle	Écart sur prix
Potage	0 kg	20 €/kg	0 €	−2 €/kg	7,5 kg	−15 €
Crevettes frites	+4,5 kg	20 €/kg	+90 €	−2 €/kg	16,5 kg	−33 €

Annexe 2 complétée, potage

Produit	Écart sur quantité			Écart sur prix		
	Différence sur quantité	Prix unitaire prévu	Écart sur quantité	Différence sur prix	Quantité réelle	Écart sur prix
Crevettes roses	0 kg	20 €/kg	0 €	−2 €/kg	7,5 kg	−15 €

Annexe 2 complétée, crevettes frites

Produit	Écart sur quantité			Écart sur prix		
	Différence sur quantité	Prix unitaire prévu	Écart sur quantité	Différence sur prix	Quantité réelle	Écart sur prix
Crevettes roses	+4,5 kg	20 €/kg	+90 €	−2 €/kg	16,5 kg	−33 €

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Potage : 0 € en quantité, −15 € en prix. Frites : +90 € en quantité, −33 € en prix.

Question 5. Commenter les différents écarts sur les crevettes roses pour chacun des deux plats : le potage au maïs et aux crevettes, puis les crevettes frites au cinq-parfums.

Pour le potage, la quantité est conforme à la prévision ; le prix inférieur de 2 €/kg entraîne une économie de 15 €. L'écart global est favorable. Pour les crevettes frites, le prix inférieur fait économiser 33 €, mais le dépassement de quantité coûte 90 €. Le bilan est un surcoût défavorable de 57 €.

Commentaires des écarts à inscrire

5. *Commentez les différents écarts sur crevettes pour ces deux plats :*

- *le potage au maïs et aux crevettes :*

Potage : quantité conforme ; prix inférieur, économie de 15 € ; écart favorable.

- *les crevettes frites au cinq-parfums :*

Frites : économie de 33 € sur le prix, mais surcoût de 90 € en quantité ; bilan défavorable de 57 €.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Potage : écart favorable de 15 €. Frites : écart défavorable de 57 €, car le surcoût de quantité dépasse l'économie sur le prix.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2006)

Bilan de l'épreuve : Épreuve de gestion appliquée du BP Restaurant, session juin 2006, repère U30, durée 2 heures, coefficient 2. Le sujet annonce trois dossiers, mais les pages examinées ici détaillent le dossier 1, noté 16,5 points. Il porte sur les écarts matière de deux plats à base de crevettes et évalue leur calcul, leur décomposition et leur interprétation.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Pour adapter une recette, multiplier chaque quantité par le nombre de convives visé et diviser par le nombre de personnes prévu dans la recette.
- L'écart global matière est défini dans l'annexe comme le coût réel moins le coût prévu.
- L'écart sur quantité s'obtient en multipliant la différence entre quantité réelle et prévue par le prix unitaire prévu.
- L'écart sur prix s'obtient en multipliant la différence entre prix réel et prévu par la quantité réelle.

Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguer les crevettes achetées, les quantités utilisées et les quantités prévues selon les recettes.
- Convertir les quantités en kilogrammes avant de calculer les coûts au prix du kilo.
- Respecter la convention de l'annexe : écart global = coût réel moins coût prévu.
- Commenter séparément l'effet des écarts de quantité et de prix pour chaque plat.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment adapter les quantités des recettes pour 120 personnes ?

Multipliez chaque quantité indiquée par 120, puis divisez le résultat par le nombre de personnes prévu dans la recette. Vérifiez les unités et convertissez les grammes en kilogrammes pour les calculs au prix du kilo.

Q : Comment distinguer l'écart sur quantité de l'écart sur prix ?

L'écart sur quantité mesure l'effet de la différence entre quantité réelle et quantité prévue, au prix prévu. L'écart sur prix mesure l'effet de la différence de prix, appliquée à la quantité réelle.

Q : Le sujet donne-t-il un barème détaillé pour chaque question ?

Non. Le dossier 1 est noté 16,5 points, mais les pages fournies ne répartissent pas ces points entre les questions. L'épreuve complète dure 2 heures et annonce également deux autres dossiers.

Q : Quelle convention de signe faut-il appliquer pour commenter les écarts ?

L'annexe définit l'écart global comme le coût réel moins le coût prévu. Un résultat positif indique un coût réel supérieur au coût prévu ; un résultat négatif indique un coût réel inférieur.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U30 - Gestion appliquée/2006/BP Restaurant - U30 - Gestion appliquée - Session 2006 - 1-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.