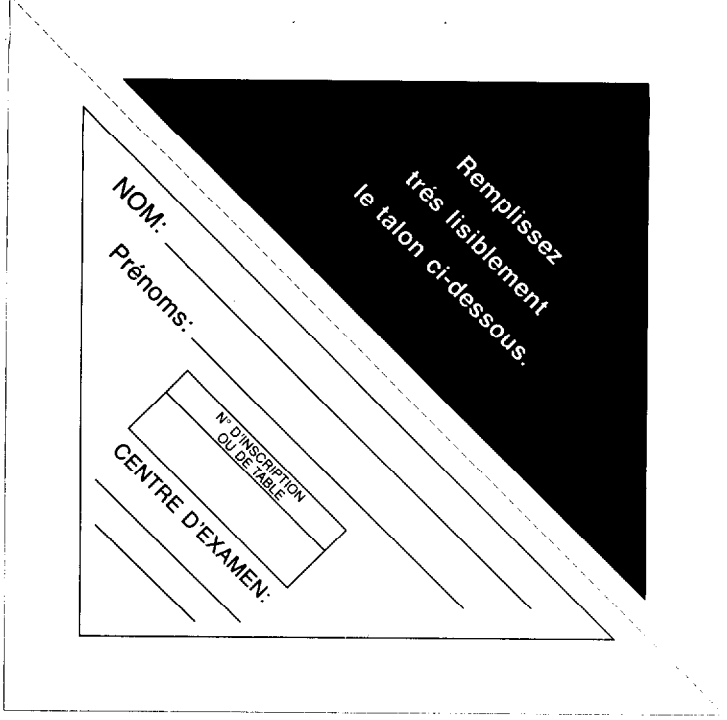
Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV®.

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 RESTAURANT
Session 2006

Epreuve E3 : GESTION APPLIQUEE

Durée : 2 heures Coefficient : 2

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT			
SESSION JUIN 2006	Epreuve E3 : : GESTION APPLIQUEE		
	Durée : 2 heures	Coefficient : 2	SUJET

Sujet : Restaurant « Les Petites Chinoiseries »

Ce sujet comporte trois dossiers indépendants les uns des autres.

Vous répondrez sur le sujet qui sera rendu dans son intégralité et agrafé dans une feuille de copie d'examen, modèle Éducation Nationale, sous la bande d'anonymat.

La calculatrice autonome sans imprimante et sans dispositif de communication externe est autorisée (circulaire n° 99-186 du 19/11/99).

Les Petites Chinoiseries
Restaurant
6, avenue des Fleurs
06200 Nice



R.C.S. Nice B 210 865 215
Siret : 210 865 215 11198
S.A.R.L au capital de 20000 €

Gérant : Monsieur Souchi
Capacité maximum : 120 couverts
Exercice comptable : du 1er janvier au 31 décembre

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

DOSSIER N°1	**Les écarts**	**16,5 points**
DOSSIER N°2	**Les soldes intermédiaires de gestion**	**13,5 points**
DOSSIER N°3	**Le contrat de travail**	**10 points**

Vous travaillez dans cette entreprise en qualité d'apprenti.

Dossier n°1 : Les écarts

Monsieur Souchi vous charge d'organiser un repas chinois pour 120 personnes le 20 juin 2006.

Ce repas sera composé entre autre d'***un potage au maïs et aux crevettes*** et ***de crevettes frites au cinq parfums.***

Vous disposez dans le **document 1** de la liste des ingrédients indispensables à la préparation de ces deux plats et dans le **document 2** d'un extrait de la facture adressée par notre fournisseur de crevettes roses.

DOCUMENT 1 : Ingrédients nécessaires

Crevettes frites au cinq-parfums *Pour 5 personnes*	*Potage au maïs et aux crevettes* *Pour 4 personnes*
• 4 cuillères à soupe de farine • 1 cuillère à café de levure chimique • 1 pincée de sel • ½ cuillère à café de cinq-parfums • 1 morceau de gingembre haché • 1 œuf • 5 cuillères à soupe d'eau • 500 g de crevettes roses • huile à friture • ciboulette ciselée • rondelles de citron	• 2 cuillères à café de gingembre haché • 1 cuillère à soupe de vin blanc sec • 250 g de crevettes roses • 90 cl de bouillon de poulet • 1 boîte de maïs • sel • 50 g de jambon maigre • 1 cuillère à soupe de ciboulette ciselée

DOCUMENT 2 : Extrait de 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

Monsieur Souchi vous demande d'étudier les écarts sur les crevettes roses uniquement :

NOTE

Le prix unitaire prévu est de 20 € TTC le kilo.
Nous avons utilisé 7.5 kg de crevettes roses pour réaliser le potage au maïs et aux crevettes, et nous avons utilisé le reste des crevettes roses pour préparer les crevettes frites au cinq-parfums.

TRAVAIL À FAIRE :

À L'aide des **documents 1 et 2**, répondez aux questions ci-dessous :

1. ***Combien avons-nous acheté de crevettes roses ?***

.....

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

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

3. ***Calculez l'écart global sur crevettes roses pour chaque plat en complétant les deux tableaux de l'ANNEXE 1.***

4. ***Analysez l'écart global pour chaque plat en écart sur quantité et en écart sur prix, complétez l'ANNEXE 2.***

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

- *le potage au maïs et aux crevettes :* .....

.....

.....

.....

- *les crevettes frites au cinq-parfums :* .....

.....

.....

.....

ANNEXE 1 : ÉCART MATIÈRE

NOM DU PLAT : Potage au maïs et aux crevettes

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							

NOM DU PLAT : Crevettes frites au cinq-parfums

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							

ANNEXE 2 : ANALYSE DE L'ÉCART MATIÈRE

NOM DU PLAT : Potage au maïs et aux crevettes

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						

NOM DU PLAT : Crevettes frites au cinq-parfums

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						

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.