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 2007 • Code sujet : **L** • Durée : **2 h 00** • Coefficient : **2**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Choix de la forme juridique** (4 questions) — **Page 3**
2. **Calcul de la TVA de mai 2007** (3 questions) — **Page 6**
3. **Comparaison des offres de fournisseurs de Champagne** (1 question) — **Page 9**
4. **Vérification et interprétation des principes d'Omnes** (2 questions) — **Page 11**
5. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 13**

Sujet officiel (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U30 - Gestion appliquée/2007/BP Restaurant - U30 - Gestion appliquée - Session 2007 - 2-Sujet.pdf

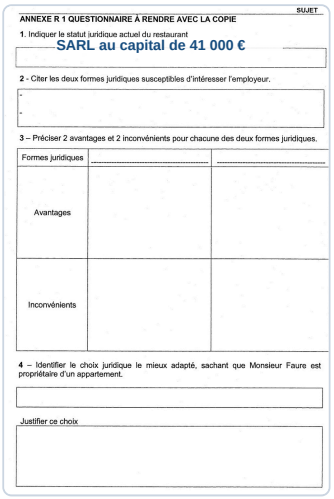
1. Choix de la forme juridique

Le restaurant L'Escapade est une SARL et son gérant souhaite disposer d'une totale indépendance et des pleins pouvoirs. Les documents présentent l'entreprise individuelle et l'EURL afin de comparer leurs caractéristiques et de choisir une forme adaptée à la situation de Monsieur Faure.

Question 1. Indiquer le statut juridique actuel du restaurant.

La présentation de l'entreprise précise sa forme juridique actuelle. Le restaurant est exploité sous la forme d'une société à responsabilité limitée, avant la transformation envisagée par Monsieur Faure. Le capital social indiqué dans cette présentation est de 41 000 €. Il faut donc noter le statut existant, sans le confondre avec l'entreprise individuelle ou l'EURL étudiées pour le projet de changement.

Réponse à la question 1



SUJET

ANNEXE R 1 QUESTIONNAIRE À RENDRE AVEC LA COPIE

1. Indiquer le statut juridique actuel du restaurant

SARL au capital de 41 000 €

2 - Citer les deux formes juridiques susceptibles d'intéresser l'employeur.

-
-

3 – Préciser 2 avantages et 2 inconvénients pour chacune des deux formes juridiques.

Formes juridiques	.....	.....
Avantages		
Inconvénients		

4 – Identifier le choix juridique le mieux adapté, sachant que Monsieur Faure est propriétaire d'un appartement.

Justifier ce choix

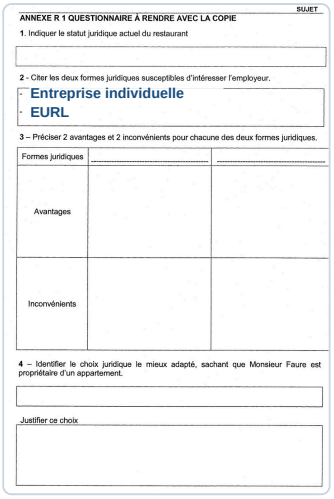
✓ RÉPONSE À RETENIR

Le restaurant L'Escapade est actuellement une SARL au capital de 41 000 €.

Question 2. Citer les deux formes juridiques susceptibles d'intéresser l'employeur.

Les deux formes juridiques présentées dans les documents sont l'entreprise individuelle et l'entreprise unipersonnelle à responsabilité limitée. L'entreprise individuelle permet d'exercer seul avec des formalités simples. L'EURL permet également de constituer une société seul. Ces deux statuts répondent au souhait de Monsieur Faure de garder son indépendance et ses pleins pouvoirs, mais leurs conséquences diffèrent notamment pour la responsabilité sur les biens personnels.

Réponse à la question 2


SUJET

ANNEXE R 1 QUESTIONNAIRE À RENDRE AVEC LA COPIE

1. Indiquer le statut juridique actuel du restaurant

2 - Citer les deux formes juridiques susceptibles d'intéresser l'employeur.

- Entreprise individuelle
- EURL

3 – Préciser 2 avantages et 2 inconvénients pour chacune des deux formes juridiques.

Formes juridiques	.....	.....
Avantages		
Inconvénients		

4 – Identifier le choix juridique le mieux adapté, sachant que Monsieur Faure est propriétaire d'un appartement.

Justifier ce choix

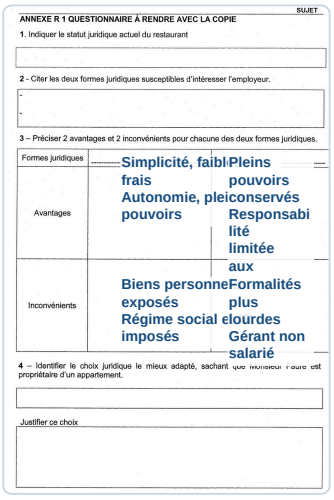
> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Entreprise individuelle et entreprise unipersonnelle à responsabilité limitée (EURL).

Question 3. Pour chacune des deux formes juridiques, préciser deux avantages et deux inconvénients.

Forme juridique	Avantages	Inconvénients
Entreprise individuelle	Formalités simples et frais réduits ; autonomie et pleins pouvoirs.	Responsabilité sur les biens personnels ; régime de travailleur indépendant et impôt sur le revenu obligatoire.
EURL	Pleins pouvoirs conservés ; responsabilité en principe limitée aux apports.	Formalités plus lourdes et coûteuses ; gérant non salarié.

Pour l'entreprise individuelle, la simplicité et l'autonomie sont les deux avantages retenus ; l'exposition du patrimoine personnel et le régime social et fiscal imposé sont les inconvénients. Pour l'EURL, les pleins pouvoirs et la responsabilité limitée sont des avantages. En contrepartie, il faut rédiger des statuts et assurer des formalités de gestion, et le gérant ne bénéficie pas du statut de salarié.

Avantages et inconvénients des deux statuts


SUJET

ANNEXE R 1 QUESTIONNAIRE À RENDRE AVEC LA COPIE

1. Indiquer le statut juridique actuel du restaurant

2 - Citer les deux formes juridiques susceptibles d'intéresser l'employeur.

3 – Préciser 2 avantages et 2 inconvénients pour chacune des deux formes juridiques.

Formes juridiques	.....	.....
Avantages	Simplicité, faibles frais Autonomie, pleins pouvoirs	Pleins pouvoirs conservés Responsabilité limitée aux
Inconvénients	Biens personnels exposés Régime social et fiscal imposés	Formalités plus lourdes Gérant non salarié

4 – Identifier le choix juridique le mieux adapté, sachant que Monsieur Faure est propriétaire d'un appartement.

Justifier ce choix

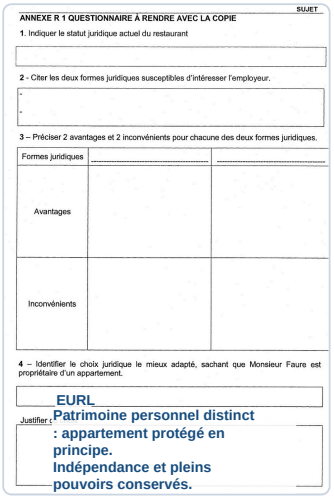
✓ RÉPONSE À RETENIR

Entreprise individuelle : simple et autonome, mais le patrimoine personnel est engagé et les régimes social et fiscal sont imposés. EURL : pouvoirs conservés et responsabilité limitée en principe, mais formalités plus lourdes et gérant non salarié.

Question 4. Identifier le choix juridique le mieux adapté sachant que Monsieur Faure est propriétaire d'un appartement, puis justifier ce choix.

L'EURL est le choix le mieux adapté à Monsieur Faure. Elle lui permet de conserver son indépendance et ses pleins pouvoirs tout en distinguant, en principe, le patrimoine de la société de son patrimoine personnel. Son appartement est donc protégé des dettes professionnelles dans les conditions indiquées par le document. Cette protection n'est toutefois pas absolue : elle peut être remise en cause en cas de faute de gestion ou de garantie personnelle accordée à la banque.

Choix juridique et justification



SUJET

ANNEXE R 1 QUESTIONNAIRE À RENDRE AVEC LA COPIE

1. Indiquer le statut juridique actuel du restaurant

2 - Citer les deux formes juridiques susceptibles d'intéresser l'employeur.

-
-

3 – Préciser 2 avantages et 2 inconvénients pour chacune des deux formes juridiques.

Formes juridiques	.....	.....
Avantages		
Inconvénients		

4 – Identifier le choix juridique le mieux adapté, sachant que Monsieur Faure est propriétaire d'un appartement.

EURL

Justifier : Patrimoine personnel distinct : appartement protégé en principe. Indépendance et pleins pouvoirs conservés.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Choix : l'EURL, qui conserve les pleins pouvoirs et protège en principe l'appartement des dettes professionnelles.

2. Calcul de la TVA de mai 2007

Le restaurant relève du régime réel normal et doit préparer sa déclaration mensuelle de TVA pour mai 2007. Les documents donnent les ventes TTC, les achats HT, l'acquisition de mobilier et le crédit de TVA antérieur à reporter dans les annexes de calcul.

TVA collectée

Question R2. Compléter le tableau de calcul de la TVA collectée sur les ventes de prestations de services taxées à 19,6 % et les ventes à emporter taxées à 5,5 %, en déterminant les chiffres d'affaires HT et les montants de TVA.

Les ventes sur place s'élèvent à 19 196,00 € TTC. Pour chaque taux, le chiffre d'affaires HT est obtenu en divisant le TTC par 1 + le taux ; la TVA correspond à la différence entre TTC et HT. Les montants sont arrondis au centime. Le total de TVA collectée reprend les deux activités du restaurant.

Prestations	C.A. TTC	Taux	C.A. HT	Montant de TVA
Sur place	19 196,00 €	19,6 %	16 050,17 €	3 145,83 €
À emporter	3 376,00 €	5,5 %	3 200,00 €	176,00 €
Total	22 572,00 €		19 250,17 €	3 321,83 €

Annexe R2 complétée

Prestations	C.A.T.T.C.	Taux de TVA	C.A.H.T.	Montant de TVA
Restaurant ventes prestations de services (TVA à 19,6 %)	19 196,00 €	19,6 %	16 050,17 €	3 145,83 €
Restaurant ventes à emporter (TVA à 5,5%)	3 376,00 €	5,5 %	3 200,00 €	176,00 €
TOTAUX	22 572,00 €		19 250,17 €	3 321,83 €

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

TVA collectée en mai 2007 : 3 321,83 €.

TVA déductible

Question R3. Compléter le tableau de calcul de la TVA déductible pour les achats de biens et services aux taux de 19,6 % et 5,5 %, ainsi que pour l'acquisition de mobilier, en calculant les valeurs TTC et les montants de TVA.

Pour chaque achat, la TVA déductible est calculée en appliquant le taux au montant HT ; le TTC est la somme du HT et de la TVA. Le mobilier constitue une immobilisation : sa TVA est indiquée séparément des achats de biens et services. Les montants sont arrondis au centime, conformément à la consigne.

Élément	Valeur TTC	Taux	Valeur HT	Montant de TVA
Achats de biens et services	11 436,69 €	19,6 %	9 562,45 €	1 874,24 €
Achats de biens et services	134,30 €	5,5 %	127,30 €	7,00 €
Mobilier, immobilisation	5 697,74 €	19,6 %	4 764,00 €	933,74 €

La TVA déductible sur les achats courants est de 1 881,24 € au total.

Annexe R3 complétée

Eléments de calcul	Valeur TTC	Taux de TVA	Valeur HT	Montant de TVA
Achats de marchandises à 19,6 %	11 436,69 €	19,6 %	9 562,45 €	1 874,24 €
Achats de marchandises à 5,5 %	134,30 €	5,5 %	127,30 €	7,00 €
Investissements	5 697,74 €	19,6 %	4 764,00 €	933,74 €

✓ RÉPONSE À RETENIR

TVA déductible sur achats : 1 881,24 € ; sur immobilisations : 933,74 €.

TVA à reverser ou crédit de TVA

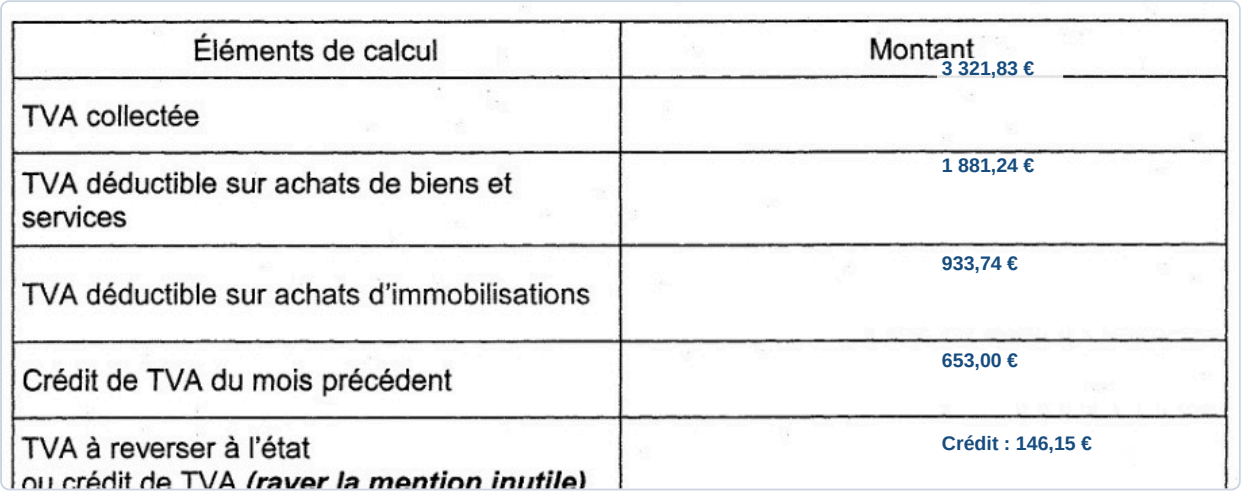
Question R4. Compléter le tableau récapitulatif avec la TVA collectée, la TVA déductible sur achats et immobilisations et le crédit de TVA d'avril 2007, puis déterminer le montant à reverser ou le crédit de TVA. Arrondir tous les montants au centime d'euro le plus proche.

Le solde s'obtient en soustrayant de la TVA collectée la TVA déductible sur achats, celle sur immobilisations et le crédit d'avril. Un solde négatif indique que la TVA déductible dépasse la TVA collectée : il n'y a donc rien à reverser et le solde devient un crédit à reporter.

Éléments de calcul	Montant
TVA collectée	3 321,83 €
TVA déductible sur achats de biens et services	1 881,24 €
TVA déductible sur achats d'immobilisations	933,74 €
Crédit de TVA du mois précédent	653,00 €
Crédit de TVA à reporter	146,15 €

Le crédit reportable correspond à la valeur positive du solde négatif.

Annexe R4 complétée



Éléments de calcul	Montant
TVA collectée	3 321,83 €
TVA déductible sur achats de biens et services	1 881,24 €
TVA déductible sur achats d'immobilisations	933,74 €
Crédit de TVA du mois précédent	653,00 €
TVA à reverser à l'état ou crédit de TVA *(rayer la mention inutile)*	Crédit : 146,15 €

✓ RÉPONSE À RETENIR

TVA à reverser : 0,00 € ; crédit de TVA à reporter : 146,15 €.

3. Comparaison des offres de fournisseurs de Champagne

Monsieur Faure souhaite changer de fournisseur pour une commande de 150 bouteilles de Champagne. Les offres de Fesselet et Gulliver précisent les prix, remises, frais de port et d'emballage, ainsi que les conditions de règlement et les délais de livraison.

Question R5. Compléter le tableau comparatif des deux offres pour 150 bouteilles en calculant le montant brut HT, la remise, le montant net HT et le total HT avec port et emballage. Reporter les conditions de règlement et les délais de livraison, choisir le fournisseur le plus avantageux et justifier le choix.

La commande de 150 bouteilles représente 25 cartons de 6. Pour chaque offre, calculez d'abord le montant brut (prix unitaire × 150), puis la remise sur ce montant. Ajoutez ensuite le port facturé par bouteille et l'emballage facturé par carton. Fesselet facture donc le port sur 150 unités et l'emballage sur 25 cartons ; Gulliver facture le port par bouteille et offre l'emballage. Comparez les totaux HT.

Éléments	Fesselet	Gulliver
Prix unitaire HT	30,00 €	25,00 €
Quantité	150	150
Montant brut HT	4 500,00 €	3 750,00 €
Remise	5 %	4 %
Montant de la remise	225,00 €	150,00 €
Montant net HT	4 275,00 €	3 600,00 €
Port	30,00 €	150,00 €
Emballage	6,25 €	Gratuit
Total HT	4 311,25 €	3 750,00 €
Conditions de règlement	À 30 jours fin de mois	Acompte de 50 % à la livraison, solde à 30 jours fin de mois par traite
Délai de livraison	Sous huitaine	Sous 5 jours

Gulliver est le choix le plus avantageux : son total HT est inférieur de 561,25 €, malgré l'acompte à la livraison.

Annexe R5 complétée


ANNEXE R 5 : À RENDRE AVEC LA COPIE

Tableau de comparaison des offres

Articles : 150 bouteilles de Champagne		
Nom du fournisseur	FESSELET	GULLIVER
Prix unitaire H.T	30,00 €	25,00 €
Quantité	150	150
Montant total brut H.T	4 500,00 €	3 750,00 €
% de la remise	5 %	4 %
Montant de la remise	225,00 €	150,00 €
Montant net H.T	4 275,00 €	3 600,00 €
Port	30,00 €	150,00 €
Emballage	6,25 €	Gratuit
TOTAL H.T	4 311,25 €	3 750,00 €
Conditions de règlement	Acompte 50 % à la livraison ; solde à 30 jours fin de mois par traite	
Délai de livraison	Sous huitaine	Sous 5 jours
FOURNISSEUR CHOISI		GULLIVER
JUSTIFIER LE CHOIX		Économie de 561,25 € et livraison plus rapide.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Choix : Gulliver. Total HT : 3 750,00 €, contre 4 311,25 € chez Fesselet. Livraison sous 5 jours.

4. Vérification et interprétation des principes d’Omnes

L’extrait de carte présente huit plats avec leur prix et les quantités vendues, dont un plat signalé comme mise en avant. Il faut calculer les chiffres d’affaires puis utiliser les données pour vérifier et commenter les quatre principes d’Omnes.

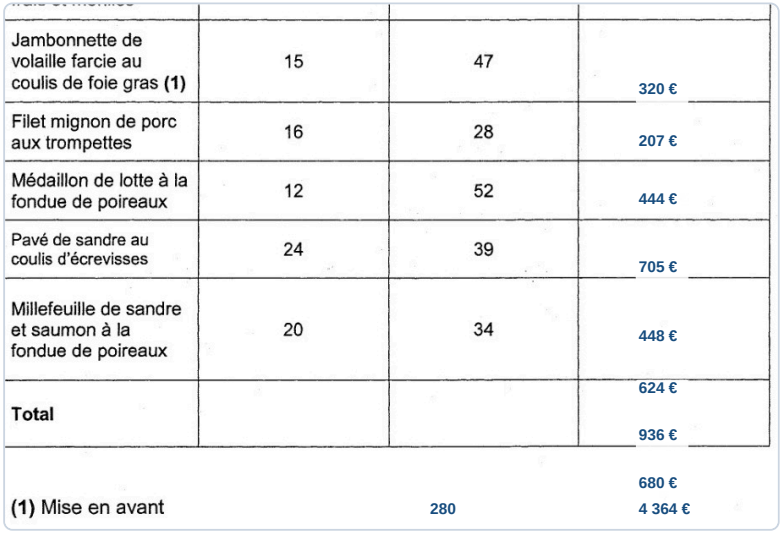
Calcul des chiffres d’affaires

Question R6. Compléter l’extrait de carte en calculant le chiffre d’affaires de chaque plat à partir de son prix et de la quantité vendue, puis compléter la ligne de total.

Pour chaque plat, le chiffre d’affaires se calcule en multipliant le prix par le nombre de portions vendues. On additionne ensuite les quantités et les chiffres d’affaires des huit plats pour compléter la ligne Total. Les quantités et prix repris ci-dessous correspondent à l’annexe R6.

Plat	Calcul	Chiffre d’affaires
Coq au vin du Pupillin	16 × 20	320 €
Confit de canard	9 × 23	207 €
Faux-filet de bœuf	12 × 37	444 €
Jambonnette de volaille	15 × 47	705 €
Filet mignon de porc	16 × 28	448 €
Médaillon de lotte	12 × 52	624 €
Pavé de sandre	24 × 39	936 €
Millefeuille de sandre et saumon	20 × 34	680 €
Total	**280 plats**	**4 364 €**

Annexe R6 complétée



Jambonnette de volaille farcie au coulis de foie gras **(1)**	15	47	320 €
Filet mignon de porc aux trompettes	16	28	207 €
Médaillon de lotte à la fondue de poireaux	12	52	444 €
Pavé de sandre au coulis d’écrevisses	24	39	705 €
Millefeuille de sandre et saumon à la fondue de poireaux	20	34	448 €
Total			624 € 936 € 680 €
(1) Mise en avant		280	4 364 €

✓ RÉPONSE À RETENIR

Total : 280 plats vendus au total, pour un chiffre d’affaires de 4 364 €.

Analyse des principes d’Omnes

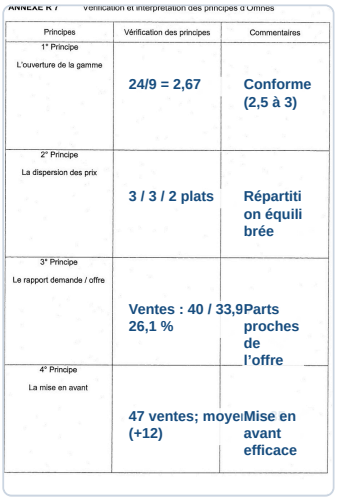
Question R7. Compléter le tableau de vérification et d’interprétation des quatre principes d’Omnes : ouverture de la gamme, dispersion des prix, rapport demande/offre et mise en avant. Appuyer les vérifications et les commentaires sur les données de la carte.

Le rapport d’ouverture se calcule en divisant le prix le plus élevé par le prix le plus bas. Pour la dispersion et le rapport demande/offre, les huit plats sont répartis en trois tranches de prix égales, de 5 € chacune. On compare, dans chaque tranche, la part des plats proposés et celle des ventes. La mise en avant se vérifie en comparant les ventes du plat signalé à la moyenne des huit plats.

Principe	Vérification	Commentaire
Ouverture de la gamme	24 ÷ 9 = 2,67	Conforme au repère de 2,5 à 3.
Dispersion des prix	9 à 14 € : 3 plats; 15 à 19 € : 3 plats; 20 à 24 € : 2 plats.	Répartition équilibrée entre les trois tranches.
Rapport demande/offre	Parts des ventes : 40 %, 33,9 % et 26,1 %. Parts de l’offre : 37,5 %, 37,5 % et 25 %. Rapports demande/offre : 1,07; 0,90; 1,04.	Les parts de ventes sont proches des parts de l’offre : équilibre global.
Mise en avant	Jambonnette : 47 ventes; moyenne : 280 ÷ 8 = 35.	La mise en avant dépasse la moyenne de 12 ventes, soit environ 34 %.

Les données de la carte indiquent que les quatre principes sont globalement respectés. La seule tranche comptant deux plats est celle des prix les plus élevés, et sa part de ventes reste proche de sa part dans l’offre.

Annexe R7 complétée


ANNEXE R 7 Vérification et interprétation des principes d'Omnes

Principes	Vérification des principes	Commentaires
1° Principe L'ouverture de la gamme	24/9 = 2,67	Conforme (2,5 à 3)
2° Principe La dispersion des prix	3 / 3 / 2 plats	Répartition équilibrée
3° Principe Le rapport demande / offre	Ventes : 40 / 33,9 26,1 %	Parts proches de l'offre
4° Principe La mise en avant	47 ventes; moye (+12)	Mise en avant efficace

✓ RÉPONSE À RETENIR

Les quatre principes sont globalement vérifiés. La jambonnette mise en avant atteint 47 ventes, soit 12 de plus que la moyenne.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2007)

Bilan de l'épreuve : L'épreuve U30 Gestion appliquée du Brevet professionnel Restaurant, session Automne 2007, sujet L, dure 2 h et est coefficient 2. Le cas du restaurant L'Escapade mobilise quatre dossiers : choix juridique, déclaration de TVA de mai 2007, comparaison de fournisseurs de Champagne et analyse d'une carte selon les principes d'Omnes. Elle évalue calculs, analyse documentaire et justification de décisions de gestion.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Pour passer d'un montant TTC à un montant HT, diviser le TTC par 1 + le taux de TVA ; la TVA correspond à la différence entre TTC et HT.
- La TVA à reverser se calcule en déduisant de la TVA collectée la TVA déductible et le crédit de TVA antérieur.
- Pour comparer des fournisseurs, intégrer le prix net après remise, le port et l'emballage dans le coût total de la commande.
- Les principes d'Omnes portent sur l'ouverture de la gamme, la dispersion des prix, le rapport demande/offre et la mise en avant.

Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguer les avantages et inconvénients juridiques en s'appuyant sur les documents, notamment la responsabilité patrimoniale.
- Appliquer le taux de TVA correspondant à chaque opération et arrondir les calculs au centime demandé.
- Inclure port et emballage dans le total fournisseur et reporter séparément les conditions de paiement et de livraison.
- Pour l'analyse d'Omnes, exploiter les chiffres d'affaires calculés et justifier les commentaires par les données de la carte.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment retrouver le montant HT et la TVA à partir d'une vente TTC ?

Divisez le montant TTC par 1 augmenté du taux de TVA pour obtenir le montant HT. Calculez ensuite la TVA par différence entre le TTC et le HT, puis arrondissez au centime.

Q : Comment comparer correctement les deux offres de Champagne ?

Calculez le montant brut pour 150 bouteilles, déduisez la remise, puis ajoutez le port et l'emballage. Comparez les totaux HT et tenez aussi compte des conditions de règlement et des délais de livraison.

Q : Le sujet précise-t-il la répartition des points entre les questions ?

Le sujet indique un total de 8 points pour le dossier juridique, 11 pour la TVA, 9 pour la recherche du fournisseur et 12 pour les principes d'Omnes. Il ne précise pas de répartition entre les questions.

Q : Que faut-il montrer dans les tableaux de calcul et d'analyse ?

Présentez les calculs de manière lisible, complétez les annexes demandées et justifiez vos choix à partir des documents. Pour la TVA, les montants doivent être arrondis au centime d'euro le plus proche.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U30 - Gestion appliquée/2007/BP Restaurant - U30 - Gestion appliquée - Session 2007 - 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.