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

Examen : Brevet Professionnel Série : Restaurant	Session Automne 2007	Sujet
Épreuve : U30 Gestion appliquée	Durée : 2 h 00	Coefficient : 2

RESTAURANT L'ESCAPADE

☞ DOCUMENTS REMIS AU CANDIDAT

- Le sujet comprend 11 pages numérotées de 1 à 11.
- Le candidat est prié de vérifier si le sujet est complet dès sa distribution.

☞ MATÉRIEL UTILISÉ

- Calculatrice de poche sans aucun moyen de communication, non imprimante.

☞ IMPORTANT

- L'usage du crayon de papier n'est pas autorisé. Les réponses inscrites au crayon de papier ne seront pas prises en compte.

TRAVAUX À RÉALISER		DOCUMENTS À CONSULTER	ANNEXES À RENDRE	
		N°	N°	Pages
DOSSIER 1 sur 8 points	**La structure juridique**	1 – 2	**R 1**	**5**
DOSSIER 2 sur 11 points	**La taxe sur la valeur ajoutée**	3 – 4 – 5	**R2 – R3 – R4**	**7**
DOSSIER 3 sur 9 points	**La recherche du fournisseur**	6	**R5**	**9**
DOSSIER 4 sur 12 points	**Les principes d'Omnes**		**R6 – R7**	**10 - 11**

RESTAURANT L'ESCAPADE

Vous effectuez votre apprentissage dans le restaurant « L'ESCAPADE », le gérant de l'établissement tient à vous sensibiliser aux travaux de gestion mais aussi à l'environnement économique et juridique de son restaurant.

PRÉSENTATION DE L'ENTREPRISE

Raison sociale
SARL L'ESCAPADE

Adresse
12, rue de Charmois
90400 MEROUX

☎ 03.84.56.04.17
🖷 03.84.56.40.71

Forme juridique
- SARL au capital de 41 000 €
- RCS BELFORT B
553 127 203
- NAF (code APE) : 545 J

Activité
- Restauration vente de prestations sur place

- Restauration vente de plats à emporter

Effectif
6 personnes dont 1 apprenti

Régime de TVA
- Régime du réel normal

Le 2 juin, Monsieur Faure vous charge de réaliser les travaux contenus dans les dossiers indépendants suivants.

DOSSIER 1 : LÉGISLATION

Dans un premier temps, vous êtes chargé de participer à une mission relative à la forme juridique du restaurant. En effet, Monsieur Faure souhaite à présent disposer d'une totale indépendance et des pleins pouvoirs. À ce titre, il envisage la transformation du statut juridique de son restaurant.

Vous devez compléter le questionnaire annexe R 1 en tenant compte des documents 1 et 2 pages 3/11 et 4/11.

TRAVAIL À FAIRE

Compléter l'annexe R 1 page 5/11.

Document 1 : Exploiter son restaurant en entreprise individuelle

L'entreprise individuelle

Représente une forme juridique très répandue en raison de sa simplicité, elle convient davantage à des projets modestes menés par des personnes désireuses de conserver leur autonomie dans les prises de décision.

Formalités juridiques

Les formalités de création et de fonctionnement reposent sur des principes simples. En effet, la formule n'exige pas la réunion d'un capital, n'impose pas la recherche d'associé(s) ni la rédaction de statuts d'où des frais de fonctionnement réduits. Vous disposez des pleins pouvoirs pour diriger votre restaurant.

Responsabilité du responsable

L'entreprise et vous formez une seule personne, à l'inverse de la société, l'entreprise individuelle n'a pas de personnalité juridique donc aucune distinction juridique n'est reconnue entre votre patrimoine privé (logement) et vos biens professionnels (cuisine, mobilier, matériel). Vous êtes responsable sur vos biens personnels des dettes de votre restaurant. Cette confusion des patrimoines provoque des incidences sur vos biens personnels. En effet, en cas de faillite, vos créanciers à savoir, le fisc, la banque et vos fournisseurs pourront saisir votre logement et vos biens personnels pour rembourser vos dettes professionnelles.

Protection sociale

La qualité d'entrepreneur individuel vous exclut d'être salarié de votre propre restaurant donc du régime général de la Sécurité sociale et vous impose le régime particulier moins favorable de travailleur indépendant.

Régime fiscal

Vos revenus formés uniquement par les bénéfices du restaurant sont soumis obligatoirement à l'impôt sur le revenu (de 6,83 % à 48,09%)

Toutefois, ce régime peut générer des flux financiers importants, perturber votre trésorerie et freiner votre croissance.

Source : L'Entreprise

Document 2 : Exploiter son restaurant en entreprise unipersonnelle à responsabilité limitée.

L'EURL

Se caractérise comme une forme sociétaire particulière car elle permet de constituer une société seule. Cette formule s'adresse à des créateurs non désireux de s'associer et qui désirent protéger leurs biens personnels.

Formalités juridiques

Ce statut répond à des exigences :
- un capital librement fixé par l'associé en fonction de ses besoins,
- l'élaboration des statuts (formalité lourde, coûteuse),
- la tenue d'un registre décisionnel,
- l'établissement d'un rapport de gestion.

Responsabilité des associés

Vous conservez votre indépendance, vos pleins pouvoirs, tout en protégeant vos biens personnels. En effet, la loi distingue le patrimoine personnel du patrimoine privé. En cas de faillite, votre responsabilité est limitée au montant de votre apport, donc, en principe vous n'engagez pas votre patrimoine personnel sauf faute de gestion et garanties exigées par les banquiers suite à une demande d'emprunt.

Protection sociale

La formule limite également la couverture sociale. L'EURL est dirigée par un gérant, en principe vous-même (si vous désirez détenir tous les pouvoirs), à ce titre, vous ne pouvez bénéficier du statut de salarié.

Par conséquent, vous relevez du régime de travailleur non salarié, situation identique à celle de l'entrepreneur individuel.

Régime fiscal

Ce statut offre une fiscalité favorable avec le choix de l'imposition. En effet, vous pouvez opter soit pour l'impôt sur les société (33%) soit pour l'impôt sur le revenu (de 6,83 % à 48,09%). À vous de sélectionner la solution la plus rentable.

Source : L'Entreprise

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.

Justifier ce choix

DOSSIER 2 : LA TAXE SUR LA VALEUR AJOUTÉE

Le restaurant est soumis au régime d'imposition du réel normal : chaque mois, Monsieur Faure complète la déclaration de TVA CA3.
Dans le cadre des travaux relatifs à la déclaration de TVA de mai 2007, votre employeur vous demande de collaborer.

À l'aide des documents 3, 4 et 5 page 6/11, vous devez compléter les tableaux préparatoires au calcul de la TVA collectée, de la TVA déductible et de la TVA à reverser au titre du mois de mai 2007.

TRAVAIL À FAIRE

Compléter les annexes R 2, R 3 et R 4 page 7/11.
Tous les montants seront arrondis au centime d'euro le plus proche.

Document 3 : Tableau récapitulatif des ventes TTC du mois de mai 2007

Prestations	Chiffre d'affaires TTC
Restaurant ventes prestations de services (TVA à 19,6 %)	19 136,00 €
Ventes à emporter (TVA à 5,5%)	3 376,00 €

Document 4 : Achats H.T. du mois de mai 2007

- Achat de biens et services hors taxe au taux de 19,6 % : 9 562,45 €
- Achat de biens et services hors taxe au taux de 5,5 % : 127,30 €
- Acquisition de mobilier pour le restaurant hors taxe au taux de 19,6 % : 4 764 €

Document 5 : Crédit de TVA

- le mois d'avril 2007 faisait apparaître un crédit de TVA de 653,00 €

ANNEXES R2 R3 R4 À RENDRE AVEC LA COPIE

ANNEXE R 2 Tableau de calcul de la TVA collectée du mois de mai 2007

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 %)				
Restaurant ventes à emporter (TVA à 5,5%)				
TOTAUX				

ANNEXE R 3 Tableau de calcul de la TVA déductible du mois de mai 2007

Eléments de calcul	Valeur TTC	Taux de TVA	Valeur HT	Montant de TVA
Achats de marchandises à 19,6 %				
Achats de marchandises à 5,5 %				
Investissements				

ANNEXE R 4 Tableau de calcul de la TVA à reverser du mois de mai 2007

Éléments de calcul	Montant
TVA collectée	
TVA déductible sur achats de biens et services	
TVA déductible sur achats d'immobilisations	
Crédit de TVA du mois précédent	
TVA à reverser à l'état ou crédit de TVA ***(rayer la mention inutile)***	

DOSSIER 3 : LA RECHERCHE DU FOURNISSEUR

Monsieur Faure souhaite changer de fournisseur pour ses bouteilles de Champagne. Un appel d'offre a été lancé. Deux fournisseurs intéressés ont transmis leurs réponses en indiquant leurs conditions.
À partir du document 6 ci-dessous, vous devez calculer sur l'annexe R5 page 9/11, pour chaque fournisseur le coût d'une commande de 150 bouteilles et déterminer le fournisseur le plus avantageux.

TRAVAIL À FAIRE

Compléter l'annexe R 5 page 9/11.

Document 6 : Récapitulatif des conditions des fournisseurs

Nom des fournisseurs	Prix unitaire hors taxe d'une bouteille	Remise	Conditionnement	Port	Emballage	Conditions de règlement et délai de livraison
Fesselet	30,00 €	5 %	Carton de 6 bouteilles	0,20 € par bouteille	0,25 € par carton	Livraison Sous huitaine. Règlement à 30 jours fin de mois.
Gulliver	25,00 €	4 %	Carton de 6 bouteilles	1,00 € par bouteille	Gratuit	Livraison Sous 5 jours Règlement acompte de 50 % à la livraison, le solde à 30 jours fin de mois par traite.

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		
Quantité	150	150
Montant total brut H.T		
% de la remise		
Montant de la remise		
Montant net H.T		
Port		
Emballage		
TOTAL H.T		
Conditions de règlement		
Délai de livraison		
FOURNISSEUR CHOISI		
JUSTIFIER LE CHOIX		

DOSSIER 4 : LES PRINCIPES D'OMNES

Monsieur Faure vous demande d'analyser la carte pour la gamme des plats proposés au restaurant, pour vérifier et interpréter les 4 principes d'Omnes.

TRAVAIL À FAIRE

Compléter les annexes R6 et R7 pages 10/11 et 11/11.

ANNEXE R 6 Extrait de la carte de la gamme des plats

Les plats	Prix en €	Quantités vendues	Chiffre d'affaires
Coq au vin du Pupillin	16	20	
Confit de canard aux échalotes et poulsard	9	23	
Faux-filet de bœuf sauce Arboisienne aux champignons frais et morilles	12	37	
Jambonnette de volaille farcie au coulis de foie gras **(1)**	15	47	
Filet mignon de porc aux trompettes	16	28	
Médaillon de lotte à la fondue de poireaux	12	52	
Pavé de sandre au coulis d'écrevisses	24	39	
Millefeuille de sandre et saumon à la fondue de poireaux	20	34	
Total			

(1) Mise en avant

ANNEXE R 7 Vérification et interprétation des principes d'Omnes

Principes	Vérification des principes	Commentaires
1° Principe L'ouverture de la gamme		
2° Principe La dispersion des prix		
3° Principe Le rapport demande / offre		
4° Principe La mise en avant		

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.