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 : **U30** • Durée : **2 h 00** • Coefficient : **2**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Législation et choix de la forme juridique** (4 questions) — **Page 3**
2. **Calcul de la taxe sur la valeur ajoutée** (3 questions) — **Page 5**
3. **Recherche et comparaison des fournisseurs** (1 question) — **Page 8**
4. **Application et vérification des principes d'Omnes** (5 questions) — **Page 9**
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 - 3-Sujet.pdf

1. Législation et choix de la forme juridique

Le restaurant « L'Escapade » est actuellement exploité sous la forme d'une SARL. Monsieur Faure possède un appartement et doit comparer des formes juridiques afin de choisir celle qui protège le mieux ses biens personnels.

Question 1. Indiquer le statut juridique actuel du restaurant.

Le corrigé indique que le restaurant « L'Escapade » est actuellement exploité sous la forme d'une société à responsabilité limitée. Il s'agit donc d'une SARL.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Statut juridique actuel : SARL.

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

Les deux formes juridiques à envisager sont l'entreprise individuelle et l'entreprise unipersonnelle à responsabilité limitée. Cette dernière est couramment désignée par son sigle EURL.

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

Question 3. Présenter deux avantages et deux inconvénients pour chacune des deux formes juridiques : l'entreprise individuelle et l'EURL.

Deux éléments pertinents pour chaque forme sont présentés ci-dessous. Pour l'EURL, la responsabilité est limitée en principe aux apports, sous réserve notamment des garanties bancaires éventuellement exigées.

Forme juridique	Avantages	Inconvénients
Entreprise individuelle	Création simple et peu coûteuse ; aucun capital imposé.	Responsabilité illimitée ; imposition lourde sur les bénéfices.
EURL	Responsabilité limitée en principe aux apports ; choix entre impôt sur le revenu et impôt sur les sociétés.	Statut de travailleur non salarié ; formalités de constitution plus lourdes et coûteuses.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Entreprise individuelle : création simple, sans capital imposé ; responsabilité illimitée et imposition lourde. EURL : responsabilité limitée en principe aux apports et choix fiscal ; statut non salarié et formalités plus lourdes.

Question 4. Identifier la forme juridique la mieux adaptée à Monsieur Faure, propriétaire d'un appartement, puis justifier ce choix au regard de la protection de son patrimoine personnel.

L'EURL est le choix le mieux adapté. La responsabilité de l'associé unique est en principe limitée au montant de ses apports. L'appartement de Monsieur Faure reste donc protégé en cas de faillite, sauf notamment s'il a été engagé en garantie auprès d'une banque.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Choisir l'EURL : l'appartement personnel est en principe protégé, sauf s'il est engagé en garantie.

2. Calcul de la taxe sur la valeur ajoutée

Le restaurant réalise en mai 2007 des ventes sur place, des ventes à emporter et des prestations de services soumises à différents taux de TVA. Il faut aussi calculer la TVA déductible sur les achats et les investissements, puis déterminer le montant à reverser ou le crédit de TVA en tenant compte du mois précédent.

TVA collectée

Question R2. Compléter le tableau de calcul de la TVA collectée du mois de mai 2007 : déterminer les chiffres d'affaires hors taxes, les montants de TVA et les totaux pour les ventes concernées.

Le chiffre d'affaires HT se calcule en retirant la TVA du montant TTC. Les deux activités sont soumises à des taux différents.

Prestations	Montant TTC	Taux	Chiffre d'affaires HT	TVA collectée
Restaurant et prestations de services	19 136,00 €	19,6 %	16 000,00 €	3 136,00 €
Ventes à emporter	3 376,00 €	5,5 %	3 200,00 €	176,00 €
Totaux	22 512,00 €		19 200,00 €	3 312,00 €

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 %)	19 136,00	19,6 %	16 000 HT : 16 000 | TVA : 3 136 **1 pt ou 0 pt**	3 136 **0,5 pt ou 0 pt**
Restaurant Ventes à emporter (TVA à 5,5%)	3 376.00	5.5%	3 200,00 HT : 3 200 | TVA : 176 **1 pt**	176 **0,5 pt ou 0 pt**
TOTAUX	22 512,00		19 200,00 **0,5 pt accepter**	3 312 **0,5 pt accepter**
			Totaux : TTC 22 512 | HT 19 200 | TVA 3 312	

✓ RÉPONSE À RETENIR

TVA collectée : 3 312,00 €. Chiffre d'affaires HT total : 19 200,00 €.

TVA déductible

Question R3. Compléter le tableau de calcul de la TVA déductible du mois de mai 2007 pour les achats de marchandises soumis aux taux de 19,6 % et de 5,5 %, ainsi que pour les investissements.

Éléments	Taux de TVA	Valeur HT	TVA déductible
Achats de marchandises	19,6 %	9 562 €	1 874 €
Achats de marchandises	5,5 %	127 €	7 €
Investissements	19,6 %	4 764 €	934 €

Les TVA du tableau sont arrondies à l'euro. Le récapitulatif R4 retient 1 874,24 € + 7 €, soit 1 881,24 €, présenté comme 1 881 €.

Annexe R3 complétée

Éléments de calcul	Valeur TTC	Taux de TVA	Valeur HT	Montant de TVA
Achats de marchandises à 19,6 %		19,6 %	9 562 **0,5 pt** HT : 9 562 | TVA : 1 874	1 874 **0,5 pt**
Achats de marchandises à 5,5 %		5,5 %	127 **0,** HT : 127 | TVA : 7	7,00 **0,5 pt**
Investissements		19.6 %	4 764,00 **0,** Investissements : HT 4 764 | TVA 934	934

✓ RÉPONSE À RETENIR

TVA déductible sur achats et services : 1 881 €. Sur investissements : 934 €.

TVA à reverser ou crédit de TVA

Question R4. Calculer la TVA à reverser à l'État ou le crédit de TVA du mois, en tenant compte de la TVA collectée, de la TVA déductible sur les achats de biens et services, de celle sur les immobilisations et du crédit du mois précédent.

Le solde se calcule en retranchant de la TVA collectée les déductions et le crédit antérieur. R4 arrondit les déductions à l'euro :

3 312 - 1 881 - 934 - 653 = -156 €. Le solde négatif correspond à un crédit de TVA à reporter, et non à une somme à reverser.

Annexe R4 complétée

Eléments de calcul	Montant
TVA collectée	3 312,00
TVA déductible sur achat de biens et services	-1 881 (1 8
TVA déductible sur achats d'immobilisations	- 934
Crédit de TVA du mois précédent	- 653,00
~~TVA à reverser à l'état~~ ou crédit de TVA **0,5 pt**	156

TVA collectée : 3 312

Déductible : -1 881 (1 874,24 + 7)

Immobilisations : -934 | Report : -653

Crédit à reporter : 156

✓ RÉPONSE À RETENIR

Crédit de TVA à reporter : 156 €. TVA à reverser : 0 €.

3. Recherche et comparaison des fournisseurs

Le restaurant doit acheter 150 bouteilles de Champagne et compare les offres de Fesselet et de Gulliver. L'analyse porte sur les prix, les remises, les frais de port et d'emballage, les conditions de règlement et les délais de livraison.

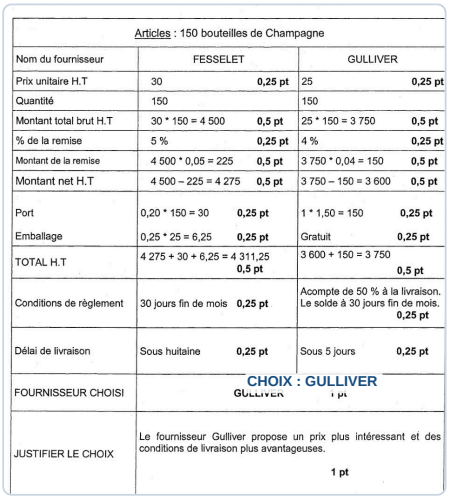
Question R5. Compléter le tableau comparatif des offres de Fesselet et de Gulliver pour 150 bouteilles de Champagne : calculer les montants bruts et nets hors taxes, intégrer les remises et frais annexes, relever les conditions de règlement et les délais de livraison, puis choisir un fournisseur et justifier ce choix.

Pour chaque offre, le montant brut est le prix unitaire multiplié par 150. On retire ensuite la remise, puis on ajoute le port et l'emballage pour obtenir le total H.T.

Éléments	Fesselet	Gulliver
Prix unitaire H.T. et quantité	30 € ; 150	25 € ; 150
Montant brut H.T.	4 500 €	3 750 €
Remise	5 %, soit 225 €	4 %, soit 150 €
Montant net H.T.	4 275 €	3 600 €
Port	0,20 € × 150 = 30 €	1 € × 150 = 150 €
Emballage	0,25 € × 25 = 6,25 €	Gratuit
Total H.T.	4 311,25 €	3 750 €
Conditions de règlement	30 jours fin de mois	50 % à la livraison, solde à 30 jours fin de mois
Délai de livraison	Sous huitaine	Sous 5 jours

Gulliver est choisi : son total H.T. est inférieur de 561,25 € et le délai de livraison est plus court. Son offre prévoit toutefois un acompte de 50 % à la livraison.

Fournisseur choisi dans le tableau comparatif



Articles : 150 bouteilles de Champagne		
Nom du fournisseur	FESSELET	GULLIVER
Prix unitaire H.T	30 **0,25 pt**	25 **0,25 pt**
Quantité	150	150
Montant total brut H.T	30 * 150 = 4 500 **0,5 pt**	25 * 150 = 3 750 **0,5 pt**
% de la remise	5 % **0,25 pt**	4 % **0,25 pt**
Montant de la remise	4 500 * 0,05 = 225 **0,5 pt**	3 750 * 0,04 = 150 **0,5 pt**
Montant net H.T	4 500 – 225 = 4 275 **0,5 pt**	3 750 – 150 = 3 600 **0,5 pt**
Port	0,20 * 150 = 30 **0,25 pt**	1 * 1,50 = 150 **0,25 pt**
Emballage	0,25 * 25 = 6,25 **0,25 pt**	Gratuit **0,25 pt**
TOTAL H.T	4 275 + 30 + 6,25 = 4 311,25 **0,5 pt**	3 600 + 150 = 3 750 **0,5 pt**
Conditions de règlement	30 jours fin de mois **0,25 pt**	Acompte de 50 % à la livraison. Le solde à 30 jours fin de mois. **0,25 pt**
Délai de livraison	Sous huitaine **0,25 pt**	Sous 5 jours **0,25 pt**
FOURNISSEUR CHOISI	CHOIX : GULLIVER	
JUSTIFIER LE CHOIX	Le fournisseur Gulliver propose un prix plus intéressant et des conditions de livraison plus avantageuses. **1 pt**	

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Fournisseur choisi : Gulliver. Total H.T. : 3 750 €. Livraison sous 5 jours.

4. Application et vérification des principes d’Omnes

Un extrait de la carte du restaurant présente huit plats, leurs prix, les quantités vendues et le chiffre d’affaires correspondant. Ces données permettent de compléter la gamme et d’évaluer l’équilibre de l’offre selon les principes d’Omnes.

Données de la gamme

Question R6. Compléter le tableau de la gamme des plats en indiquant, pour chaque plat, son prix, les quantités vendues et le chiffre d’affaires, puis calculer les totaux.

Plat	Prix (€)	Quantités vendues	Chiffre d’affaires (€)
Coq au vin du Pupillin	16	20	320
Confit de canard aux échalotes et poulsard	9	23	207
Faux-filet de bœuf sauce Arboisienne aux champignons frais et morilles	12	37	444
Jambonnette de volaille farcie au coulis de foie gras	15	47	705
Filet mignon de porc aux trompettes	16	28	448
Médaillon de lotte à la fondue de poireaux	12	52	624
Pavé de sandre au coulis d’écrevisses	24	39	936
Millefeuille de sandre et saumon à la fondue de poireaux	20	34	680
Totaux	**124**	**280**	**4 364**

Pour chaque plat, le chiffre d’affaires s’obtient en multipliant son prix par la quantité vendue. Les totaux reprennent la somme des huit prix, des quantités et des chiffres d’affaires. La jambonnette est identifiée comme plat mis en avant dans l’annexe. Les données du tableau permettent ensuite de vérifier les principes d’Omnes et de calculer les prix moyens demandés et offerts.

Annexe R6 complétée

ANNEXE R 6 — Extrait de la carte de la gamme des plats — 4 points

Les plats	Prix en €	Quantités vendues	Chiffre d’affaires
Coq au vin du Pupillin	16	20	320
Confit de canard aux échalotes et poulsard	9	23	207
Faux-filet de bœuf sauce Arboisienne aux champignons frais et morilles	12	37	444
Jambonnette de volaille farcie au coulis de foie gras **(1)** Mise en avant	15	47	705
Filet mignon de porc aux trompettes	16	28	448
Médaillon de lotte à la fondue de poireaux	12	52	624
Pavé de sandre au coulis d’écrevisses	24	39	936
Millefeuille de sandre et saumon à la fondue de poireaux	20	34	680
Total	124	280	4 364

Totaux : 124 | 280 | 4 364

✓ RÉPONSE À RETENIR

Totaux : 124 € de prix, 280 plats vendus et 4 364 € de chiffre d'affaires.

Ouverture de la gamme

Question 1° principe. Calculer le rapport d'ouverture de la gamme et commenter le respect du principe.

L'ouverture se calcule en divisant le prix le plus élevé par le prix le plus bas de la carte. Ici, le maximum est 24 € et le minimum 9 €, soit un rapport de 2,67. Le corrigé situe l'intervalle attendu entre 2,5 et 3. Le rapport y appartient donc : le principe d'ouverture de la gamme est respecté.

Ouverture de la gamme

Principes	Vérification des principes	Commentaires
1° Principe L'ouverture de la gamme **1 point**	24 / 9 = 2,67 **0,5 point** **24 / 9 = 2,67 : respecté**	Ce principe est respecté car [illegible] compris entre [illegible] en principe, il ne doit [illegible] excéder 2,5 [illegible] 3. **0,5 point**
2° Principe La dispersion des prix **3 points**	24 – 9 = 15 15 / 3 = 5 Zone basse : 9 + 5 = 14 Zone médiane : 14 + 5 = 19 Zone haute : 19 + 5 = 24 Nombre de plats compris dans la zone basse : 3 Nombre de plats compris dans la zone médiane : 3 Nombre de plats compris dans la zone haute : 2 **2 points ou 0**	Ce principe n'est pas respecté car le total des plats de la zone basse plus le total des plats de la zone haute n'est pas égal au total des plats de la zone médiane. **1 point ou 0**
3° Principe Le rapport demande / offre **3 points**	Prix moyen demandé = chiffre d'affaires / nombre de plats vendus : 4 364 / 280 = 15,59 € Prix moyen offert = total des prix de vente / nombre de plats à la carte 124 / 8 = 15,50 € Rapport demande / offre 15,58 / 15,5 = 1 **2 points ou 0**	Ce principe est respecté car le rapport est compris entre 0,9 et 1. **1 point ou 0**
4° Principe La mise en avant **1 point**	Jambonette de volaille farcie au coulis de foie gras. **0,5 pt ou 0**	Ce principe est respecté car la mise en avant doit correspondre à un plat qui se situe dans la zone médiane et qui se rapproche du prix moyen demandé. **0,5 pt ou 0**

✓ RÉPONSE À RETENIR

Ouverture : 2,67. Principe respecté.

Dispersion des prix

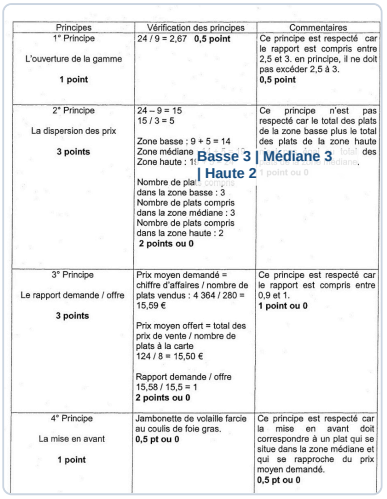
Question 2° principe. Déterminer les zones basse, médiane et haute, répartir les plats dans ces zones et commenter le respect du principe de dispersion des prix.

L'écart entre les prix extrêmes est de 15 €, réparti en trois zones de 5 €. Les zones sont déterminées à partir du prix minimal de 9 €.

Zone	Intervalle	Plats	Nombre
Basse	9 à 14 €	Confit de canard, faux-filet, médaillon de lotte	3
Médiane	14 à 19 €	Jambonnette, coq au vin, filet mignon	3
Haute	19 à 24 €	Millefeuille, pavé de sandre	2

Le principe n'est pas respecté : basse et haute réunies comptent 5 plats, contre 3 en zone médiane.

Répartition des prix



Principes	Vérification des principes	Commentaires
1° Principe L'ouverture de la gamme **1 point**	24 / 9 = 2,67 **0,5 point**	Ce principe est respecté car le rapport est compris entre 2,5 et 3. en principe, il ne doit pas excéder 2,5 à 3. **0,5 point**
2° Principe La dispersion des prix **3 points**	24 – 9 = 15 15 / 3 = 5 Zone basse : 9 + 5 = 14 Zone médiane Zone haute : 1 Nombre de pla dans la zone basse : 3 Nombre de plats compris dans la zone médiane : 3 Nombre de plats compris dans la zone haute : 2 **2 points ou 0**	Ce principe n'est pas respecté car le total des plats de la zone basse plus le total des plats de la zone haute des .
3° Principe Le rapport demande / offre **3 points**	Prix moyen demandé = chiffre d'affaires / nombre de plats vendus : 4 364 / 280 = 15,59 € Prix moyen offert = total des prix de vente / nombre de plats à la carte 124 / 8 = 15,50 € Rapport demande / offre 15,58 / 15,5 = 1 **2 points ou 0**	Ce principe est respecté car le rapport est compris entre 0,9 et 1. **1 point ou 0**
4° Principe La mise en avant **1 point**	Jambonette de volaille farcie au coulis de foie gras. **0,5 pt ou 0**	Ce principe est respecté car la mise en avant doit correspondre à un plat qui se situe dans la zone médiane et qui se rapproche du prix moyen demandé. **0,5 pt ou 0**

Basse 3 | Médiane 3 | Haute 2

✓ RÉPONSE À RETENIR

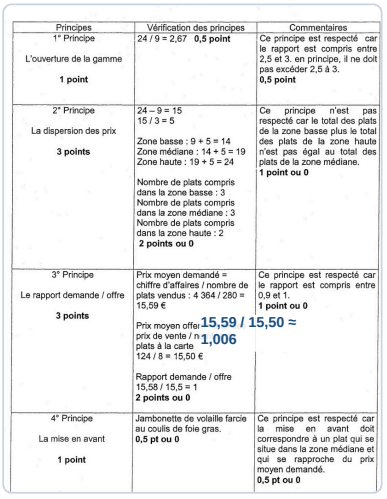
Zones : basse 3, médiane 3, haute 2 plats. Principe non respecté.

Rapport demande/offre

Question 3° principe. Calculer le prix moyen demandé, le prix moyen offert et leur rapport, puis commenter le respect du principe demande/offre.

Le prix moyen demandé correspond au chiffre d'affaires divisé par les ventes : 4 364 / 280 = 15,59 €. Le prix moyen offert correspond au total des prix divisé par le nombre de plats : 124 / 8 = 15,50 €. Leur rapport vaut environ 1,006, soit 1,01 à deux décimales. Il est très proche de 1, mais dépasse légèrement la borne supérieure de 1. Le corrigé le considère conforme en arrondissant à 1.

Rapport demande/offre



Principes	Vérification des principes	Commentaires
1° Principe L'ouverture de la gamme **1 point**	24 / 9 = 2,67 **0,5 point**	Ce principe est respecté car le rapport est compris entre 2,5 et 3. en principe, il ne doit pas excéder 2,5 à 3. **0,5 point**
2° Principe La dispersion des prix **3 points**	24 – 9 = 15 15 / 3 = 5 Zone basse : 9 + 5 = 14 Zone médiane : 14 + 5 = 19 Zone haute : 19 + 5 = 24 Nombre de plats compris dans la zone basse : 3 Nombre de plats compris dans la zone médiane : 3 Nombre de plats compris dans la zone haute : 2 **2 points ou 0**	Ce principe n'est pas respecté car le total des plats de la zone basse plus le total des plats de la zone haute n'est pas égal au total des plats de la zone médiane. **1 point ou 0**
3° Principe Le rapport demande / offre **3 points**	Prix moyen demandé = chiffre d'affaires / nombre de plats vendus : 4 364 / 280 = 15,59 € Prix moyen offert = total des prix de vente / nombre de plats à la carte 124 / 8 = 15,50 € Rapport demande / offre 15,58 / 15,5 = 1 **2 points ou 0**	Ce principe est respecté car le rapport est compris entre 0,9 et 1. **1 point ou 0**
4° Principe La mise en avant **1 point**	Jambonette de volaille farcie au coulis de foie gras. **0,5 pt ou 0**	Ce principe est respecté car la mise en avant doit correspondre à un plat qui se situe dans la zone médiane et qui se rapproche du prix moyen demandé. **0,5 pt ou 0**

15,59 / 15,50 ≈ 1,006

✓ RÉPONSE À RETENIR

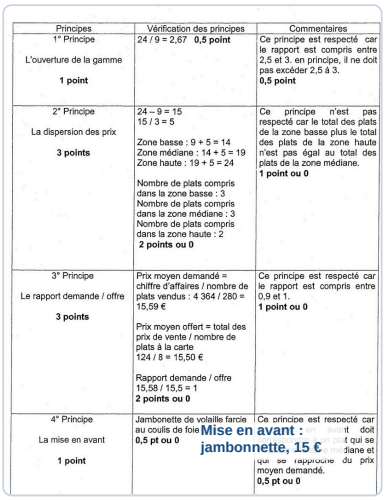
Demandé : 15,59 €. Offert : 15,50 €. Rapport : 1,006, arrondi à 1 selon le corrigé.

Mise en avant

Question 4° principe. Identifier le plat mis en avant et commenter si sa position dans la gamme et son prix correspondent aux critères du principe de mise en avant.

Le plat signalé comme mis en avant est la jambonnette de volaille farcie au coulis de foie gras, vendue 15 €. Elle appartient à la zone médiane, comprise entre 14 et 19 €. Son prix est proche du prix moyen demandé, qui est de 15,59 €. Elle répond donc aux critères de mise en avant indiqués dans le corrigé et le principe est considéré comme respecté.

Plat mis en avant



Principes	Vérification des principes	Commentaires
1° Principe L'ouverture de la gamme **1 point**	24 / 9 = 2,67 **0,5 point**	Ce principe est respecté car le rapport est compris entre 2,5 et 3. en principe, il ne doit pas excéder 2,5 à 3. **0,5 point**
2° Principe La dispersion des prix **3 points**	24 – 9 = 15 15 / 3 = 5 Zone basse : 9 + 5 = 14 Zone médiane : 14 + 5 = 19 Zone haute : 19 + 5 = 24 Nombre de plats compris dans la zone basse : 3 Nombre de plats compris dans la zone médiane : 3 Nombre de plats compris dans la zone haute : 2 **2 points ou 0**	Ce principe n'est pas respecté car le total des plats de la zone basse plus le total des plats de la zone haute n'est pas égal au total des plats de la zone médiane. **1 point ou 0**
3° Principe Le rapport demande / offre **3 points**	Prix moyen demandé = chiffre d'affaires / nombre de plats vendus : 4 364 / 280 = 15,59 € Prix moyen offert = total des prix de vente / nombre de plats à la carte 124 / 8 = 15,50 € Rapport demande / offre 15,58 / 15,5 = 1 **2 points ou 0**	Ce principe est respecté car le rapport est compris entre 0,9 et 1. **1 point ou 0**
4° Principe La mise en avant **1 point**	Jambonnette de volaille farcie au coulis de foie **0,5 pt ou 0**	Ce principe est respecté car [illegible] doit [illegible] qui se [illegible] diane et [illegible] du prix moyen demandé. **0,5 pt ou 0**

✓ RÉPONSE À RETENIR

Jambonnette de volaille farcie au foie gras, 15 € : zone médiane et proche du prix moyen. Principe respecté.

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

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve de gestion appliquée du BP Restaurant, session 2007, code U30, dure 2 h 00 et possède un coefficient 2. À partir du restaurant « L'Escapade », les quatre dossiers évaluent le choix juridique, la TVA, la sélection d'un fournisseur et l'application des principes d'Omnes aux prix et ventes d'une carte. Les dossiers totalisent 40 points.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- En EURL, la responsabilité de l'associé unique est en principe limitée au montant de ses apports, sauf notamment en cas de garanties personnelles exigées.
- Pour un montant TTC au taux t, le montant HT se calcule par TTC / (1 + t) ; la TVA est égale à TTC moins HT.
- Le solde de TVA se calcule en soustrayant de la TVA collectée la TVA déductible et le crédit de TVA antérieur ; un solde négatif constitue un crédit.
- Le prix moyen demandé est le chiffre d'affaires divisé par les quantités vendues ; le prix moyen offert est le total des prix de vente divisé par le nombre de plats.

Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguer les montants TTC et HT et appliquer le taux de TVA correspondant à chaque vente ou achat.
- Pour comparer les fournisseurs, déduire les remises puis ajouter port et emballage avant de comparer les totaux hors taxes.
- Pour les principes d'Omnes, utiliser les totaux de la carte et vérifier les bornes de chaque rapport.
- Justifier les choix avec les données du sujet : protection du patrimoine, coût total, délai de livraison et équilibre de la gamme.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment retrouver le montant hors taxes à partir d'un montant TTC ?

Divisez le montant TTC par 1 augmenté du taux de TVA exprimé en décimal. À 19,6 %, le montant HT vaut TTC / 1,196. La TVA correspond ensuite à la différence entre le montant TTC et le montant HT.

Q : Comment comparer correctement les deux offres de fournisseurs ?

Calculez le montant brut selon la quantité, déduisez la remise, puis ajoutez les frais de port et d'emballage. Comparez les totaux hors taxes et tenez aussi compte des délais de livraison et des conditions de règlement.

Q : Comment les points sont-ils répartis entre les dossiers ?

Le barème attribue 8 points à la législation, 11 à la TVA, 9 à la recherche du fournisseur et 12 aux principes d'Omnes, soit 40 points au total. Les annexes précisent la répartition des points par calcul et réponse.

Q : Quels repères utiliser pour vérifier les principes d'Omnes ?

Le corrigé retient un rapport d'ouverture compris entre 2,5 et 3 et un rapport demande/offre compris entre 0,9 et 1. La mise en avant doit concerner un plat situé dans la zone médiane, proche du prix moyen demandé.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U30 - Gestion appliquée/2007/BP Restaurant - U30 - Gestion appliquée - Session 2007 - 3-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.