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 2007	Corrigé
Épreuve : U30 Gestion appliquée	Durée : 2 h 00	Coefficient : 2

CORRIGÉ : Restaurant « L'Escapade »

DOSSIER 1 : LÉGISLATION 8 points

Compléter l'annexe R 1 page 5

1. Indiquer le statut juridique actuel du restaurant

Il s'agit d'une SARL **0,5 pt**

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

- Entreprise individuelle **0,5 pt**

- Entreprise Unipersonnelle à Responsabilité Limitée ou E.U.R.L. **0,5 pt**

3 – Préciser 2 avantages et 2 inconvénients pour chacune des deux formes juridiques. **4 pts**

Formes juridiques	Entreprise individuelle	EURL
Avantages	- Constitution simple et peu coûteuse - Fonctionnement simple - Pas de capital imposé - Vous êtes votre patron **0,5 point par réponse juste maximum 1 point**	- Vous êtes votre propre patron. - Responsabilité limitée au montant des apports sauf garanties bancaires exigées. - Choix de l'imposition : impôt sur le revenu ou impôts sur les sociétés. **0,5 point par réponse juste maximum 1 point**
Inconvénients	- Responsabilité illimitée en cas de faillite. Les biens personnels sont saisissables. - Considéré comme un travailleur non salarié. - Imposition lourde sur les bénéfices **0,5 point par réponse juste maximum 1 point**	- Considéré comme travailleur non salarié. - Formalité de constitution plus lourde et plus coûteuse. **0,5 point par réponse juste maximum 1 point**

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

L'EURL est le choix juridique le mieux adapté. **0.5 pt**

Justifier ce choix

La responsabilité de l'associé unique d'une EURL est limitée en principe au montant des apports **1 point.** À ce titre, les biens personnels restent protégés sauf garanties bancaires exigées. Donc en cas de faillite, l'appartement sera protégé. **1 point**

DOSSIER 2 : LA TAXE SUR LA VALEUR AJOUTÉE **11 points**

Compléter les annexes R 2, R 3 et R4 page 7.

ANNEXE R 2 Tableau de calcul de la TVA collectée du mois de mai 2007 **4 pts**

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 **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 **1 pt ou 0 pt**	176 **0,5 pt ou 0 pt**
TOTAUX	22 512,00		19 200,00 **0,5 pt accepter toute réponse cohérente**	3 312 **0,5 pt accepter toute réponse cohérente**

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

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**	1 874 **0,5 pt**
Achats de marchandises à 5,5 %		5,5 %	127 **0,5 pt**	7,00 **0,5 pt**
Investissements		19.6 %	4 764,00 **0,5 pt**	934 **0,5 pt**

ANNEXE R 4 Tableau de calcul de la TVA à reverser à l'état pour le mois de mai 2007 **4 pts**

Eléments de calcul	Montant	
TVA collectée	3 312,00	**0,5 pt**
TVA déductible sur achat de biens et services	-1 881 (1 874,24 + 7)	**1 pt**
TVA déductible sur achats d'immobilisations	- 934	**0,5 pt**
Crédit de TVA du mois précédent	- 653,00	**1 pt**
~~TVA à reverser à l'état~~ ou crédit de TVA **0,5 pt**	156	**0,5 pt**

DOSSIER 3 : LA RECHERCHE DU FOURNISSEUR **9 points**

TRAVAIL À FAIRE

Compléter l'annexe R 5 page 9.

ANNEXE R 5 Tableau de comparaison des offres

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 Emballage	0,20 * 150 = 30 **0,25 pt** 0,25 * 25 = 6,25 **0,25 pt**	1 * 1,50 = 150 **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	**GULLIVER** **1 pt**	
JUSTIFIER LE CHOIX	Le fournisseur Gulliver propose un prix plus intéressant et des conditions de livraison plus avantageuses. **1 pt**	

DOSSIER 4 : LES PRINCIPES D'OMNES 12 points

TRAVAIL À FAIRE

Compléter les annexe R6 et R7 pages 10 et 11

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

4 points si aucune erreur sinon - 0,5 point par erreur

ANNEXE R 7 Vérification et interprétation des principes d'Omnes **8 points**

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**

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.