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

Sous-épreuve : U30 Gestion Appliquée

Session 2008 • Code sujet : **U30** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **2**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Le prix de vente** (1 question) — **Page 3**
2. **Le seuil de rentabilité** (2 questions) — **Page 4**
3. **La politique des prix** (2 questions) — **Page 6**
4. **Le contrat de travail** (5 questions) — **Page 8**
5. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 12**

Sujet officiel (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U30 - Gestion appliquée/2008/BP Restaurant - U30 - Gestion appliquée - Session 2008 - 1-Sujet.pdf

1. Le prix de vente

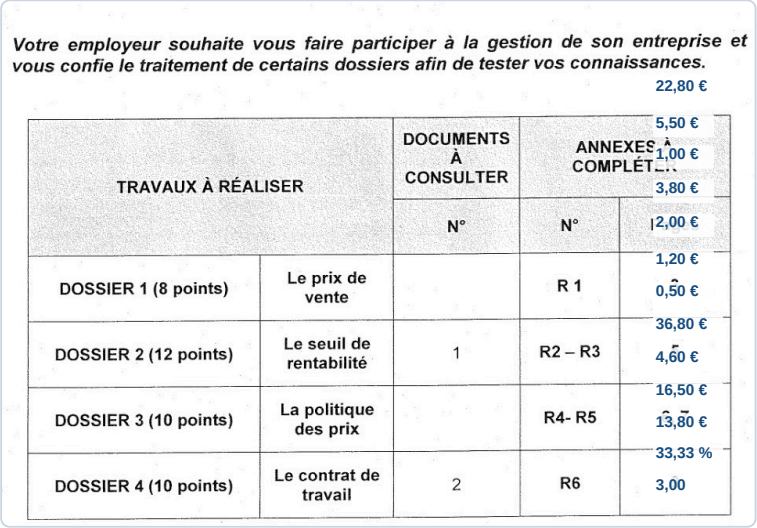
Au restaurant Côté Jardin, la fiche technique du saumon frais aux pleurotes indique les quantités d'ingrédients et leurs prix unitaires pour huit personnes. Le plat est vendu 16,50 € TTC par unité, avec une TVA de 19,6 %.

Question 1. Compléter la fiche technique de l'annexe R1 et faire apparaître le détail des calculs : calculer le montant de chaque denrée, le coût matières total et par portion, le prix de vente HT, le ratio coût matières et le coefficient multiplicateur permettant de trouver le prix de vente HT.

Denrée	Calcul	Montant (€)
Saumon frais	2,4 × 9,50	22,80
Pleurotes	0,5 × 11,00	5,50
Tomates	0,5 × 2,00	1,00
Crème fraîche	1 × 3,80	3,80
Portion de pain	8 × 0,25	2,00
Portion de beurre	8 × 0,15	1,20
Épices	1 × 0,50	0,50

Le coût matières total est la somme des montants de la fiche. Pour huit personnes, le coût par portion est le total divisé par huit. Le prix de vente HT s'obtient en divisant le prix TTC par 1,196. Le ratio matières rapporte le coût d'une portion au prix HT. Le coefficient multiplicateur permettant de passer du coût matières au prix HT est le prix HT divisé par le coût d'une portion.

Annexe R1 complétée



Votre employeur souhaite vous faire participer à la gestion de son entreprise et vous confie le traitement de certains dossiers afin de tester vos connaissances.

22,80 €
5,50 €
1,00 €
3,80 €
2,00 €
1,20 €
0,50 €
36,80 €
4,60 €
16,50 €
13,80 €
33,33 %
3,00

TRAVAUX À RÉALISER		DOCUMENTS À CONSULTER	ANNEXES À COMPLÉTER	
		N°	N°	
DOSSIER 1 (8 points)	Le prix de vente		R 1	
DOSSIER 2 (12 points)	Le seuil de rentabilité	1	R2 – R3	
DOSSIER 3 (10 points)	La politique des prix		R4- R5	
DOSSIER 4 (10 points)	Le contrat de travail	2	R6	

✓ RÉPONSE À RETENIR

Coût total : 36,80 € ; coût par portion : 4,60 € ; prix HT : 13,80 € ; ratio matières : 33,33 % ; coefficient multiplicateur : 3,00.

2. Le seuil de rentabilité

L'employeur souhaite connaître le seuil de rentabilité du restaurant à partir du compte de résultat arrêté au 31 décembre 2007. Les annexes R2 et R3 servent à ventiler les charges entre charges fixes et variables, puis à établir un compte de résultat différentiel.

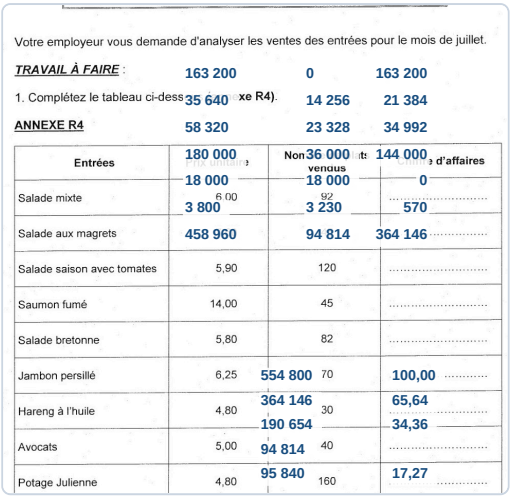
Question 1. Compléter les annexes R2 et R3 à partir du compte de résultat 2007 : ventiler chaque charge en charges fixes et variables selon les pourcentages indiqués, puis compléter le compte de résultat différentiel avec les montants et les pourcentages, ces derniers étant arrondis à deux décimales.

Les matières consommées regroupent les achats et la variation des stocks : 162 000 + 1 200 = 163 200 €. Chaque charge est ensuite répartie selon les pourcentages de l'annexe R2. Les charges variables totalisent 364 146 € et les charges fixes 94 814 €. Dans l'annexe R3, les pourcentages sont calculés par rapport au chiffre d'affaires de 554 800 €, puis arrondis à deux décimales. Les charges fixes n'ont pas de pourcentage du chiffre d'affaires à renseigner dans cette annexe.

Charge	Montant (€)	Fixes (%)	Fixes (€)	Variables (%)	Variables (€)
Matières consommées	163 200	0	0	100	163 200
Charges externes	35 640	40	14 256	60	21 384
Impôts et taxes	58 320	40	23 328	60	34 992
Charges de personnel	180 000	20	36 000	80	144 000
Dotations aux amortissements	18 000	100	18 000	0	0
Charges financières	3 800	85	3 230	15	570
Totaux	**458 960**		**94 814**		**364 146**

Compte de résultat différentiel	Montant (€)	% du chiffre d'affaires
Chiffre d'affaires HT	554 800	100,00
Charges variables	364 146	65,64
Marge sur coût variable	190 654	34,36
Charges fixes	94 814	
Résultat	95 840	17,27

Annexes R2 et R3 complétées



Votre employeur vous demande d'analyser les ventes des entrées pour le mois de juillet.

TRAVAIL À FAIRE :

1. Complétez le tableau ci-dessous (annexe R4).

ANNEXE R4

Entrées		Nombre de ventes	Chiffre d'affaires
Salade mixte	6,00	92	
Salade aux magrets	14,00	45	
Salade bretonne	5,80	82	
Jambon persillé	6,25	70	
Hareng à l'huile	4,80	30	
Avocats	5,00	40	
Potage Julienne	4,80	160	

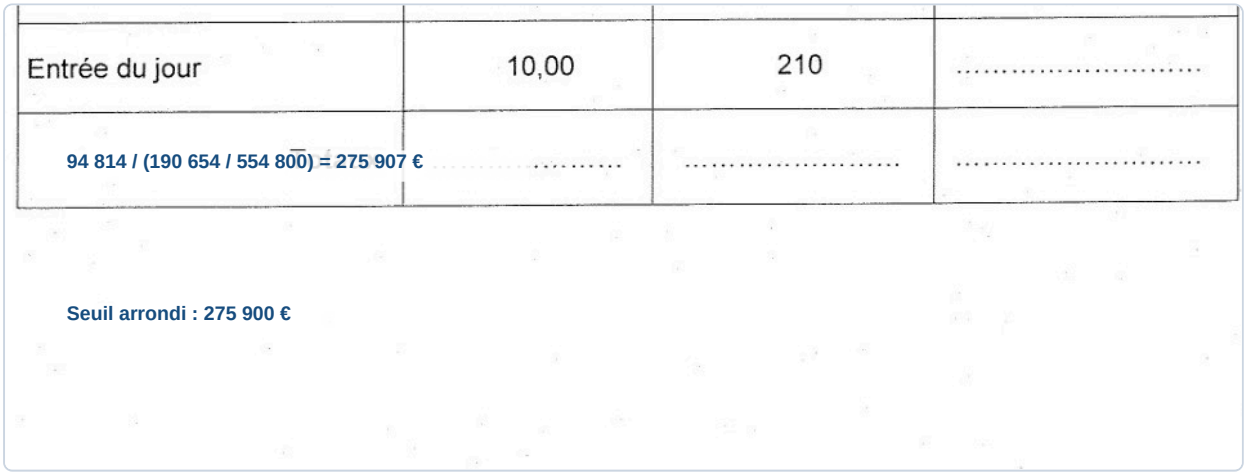
163 200 | 0 | 163 200
35 640 | 14 256 | 21 384
58 320 | 23 328 | 34 992
180 000 | 36 000 | 144 000
18 000 | 18 000 | 0
3 800 | 3 230 | 570
458 960 | 94 814 | 364 146
554 800
364 146
190 654
94 814
95 840
100,00
65,64
34,36
17,27

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Charges fixes : 94 814 € ; charges variables : 364 146 €. Marge sur coût variable : 190 654 € ; résultat : 95 840 €.

Question 2. Calculer le seuil de rentabilité du restaurant et arrondir le résultat à la centaine d'euros la plus proche.

Le taux de marge sur coût variable est la marge sur coût variable divisée par le chiffre d'affaires : 190 654 / 554 800. Le seuil de rentabilité correspond aux charges fixes divisées par ce taux : $94\,814 \div (190\,654/554\,800) = 275\,907{,}18$ €. Arrondi à la centaine d'euros la plus proche, il est de 275 900 €.

Calcul du seuil de rentabilité



Entrée du jour	10,00	210	.....
94 814 / (190 654 / 554 800) = 275 907 €	.....	.....	.....

Seuil arrondi : 275 900 €

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Seuil de rentabilité du restaurant : 275 900 € de chiffre d'affaires, après arrondi à la centaine d'euros la plus proche.

3. La politique des prix

Le restaurant souhaite analyser les ventes de ses entrées pendant le mois de juillet. L'annexe R4 présente leurs prix unitaires et les quantités vendues ; l'annexe R5 permet de vérifier les trois principes d'OMNES pour cette gamme.

Question 1. Compléter l'annexe R4 en calculant le chiffre d'affaires de chaque entrée et les totaux à renseigner dans le tableau.

Pour chaque entrée, le chiffre d'affaires est égal au prix unitaire multiplié par le nombre de plats vendus. Les quantités et prix unitaires du tableau sont ceux de l'annexe R4. Les totaux regroupent les dix entrées : le chiffre d'affaires total est la somme des chiffres d'affaires individuels.

Entrée	Prix unitaire (€)	Plats vendus	Chiffre d'affaires (€)
Salade mixte	6,00	92	552,00
Salade aux magrets	7,60	45	342,00
Salade saison avec tomates	5,90	120	708,00
Saumon fumé	14,00	45	630,00
Salade bretonne	5,80	82	475,60
Jambon persillé	6,25	70	437,50
Hareng à l'huile	4,80	30	144,00
Avocats	5,00	40	200,00
Potage Julienne	4,80	160	768,00
Entrée du jour	10,00	210	2 100,00
Totaux	**70,15**	**894**	**6 357,10**

Annexe R4 complétée

Jambon persillé	6,25	70	..... 437,50 €
Hareng à l'huile	4,80	30	..... 144,00 €
Avocats	5,00	40	..... 200,00 €
Potage Julienne	4,80	160	..... 768,00 €
Entrée du jour	10,00	210	..... 2 100,00 €
Totaux	 70,15	 894	..... 6 357,10 €

✓ RÉPONSE À RETENIR

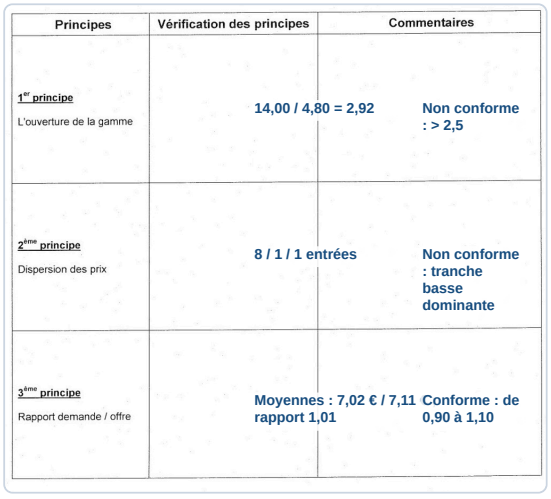
Prix unitaires totalisés : 70,15 € ; 894 plats vendus ; chiffre d'affaires total : 6 357,10 €.

Question 2. Vérifier les trois principes d'OMNES pour la gamme des entrées en complétant l'annexe R5 : ouverture de la gamme, dispersion des prix et rapport demande/offre. Renseigner les vérifications et les commentaires.

On vérifie l'ouverture avec le rapport entre le prix maximal et le prix minimal. Pour la dispersion, on partage l'intervalle de prix en trois tranches égales et on compare le nombre d'offres dans chacune. Le rapport demande/offre compare le prix moyen des ventes au prix moyen de la gamme.

Principe	Vérification	Commentaire
Ouverture de la gamme	14,00 ÷ 4,80 = 2,92	Non conforme : le rapport dépasse le maximum conseillé de 2,5.
Dispersion des prix	Tranches : 4,80 à 7,87 € : 8 entrées ; 7,87 à 10,93 € : 1 ; 10,93 à 14,00 € : 1.	Non conforme : les offres sont concentrées dans la tranche basse.
Rapport demande/offre	Prix moyen offert : 70,15 ÷ 10 = 7,02 € ; prix moyen demandé : 6 357,10 ÷ 894 = 7,11 € ; rapport : 1,01.	Conforme : le rapport se situe entre 0,90 et 1,10.

Annexe R5 complétée



Principes	Vérification des principes	Commentaires
1er principe L'ouverture de la gamme	14,00 / 4,80 = 2,92	Non conforme : > 2,5
2ème principe Dispersion des prix	8 / 1 / 1 entrées	Non conforme : tranche basse dominante
3ème principe Rapport demande / offre	Moyennes : 7,02 € / 7,11 rapport 1,01	Conforme : de 0,90 à 1,10

✓ RÉPONSE À RETENIR

Ouverture : non conforme. Dispersion : non conforme. Rapport demande/offre : conforme, 1,01.

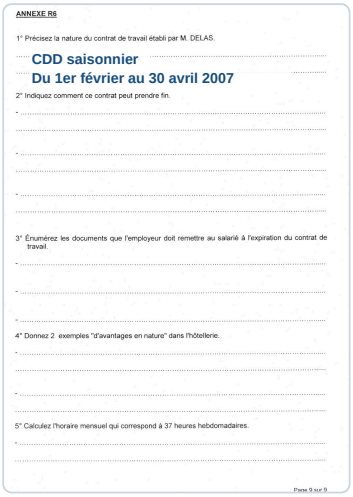
4. Le contrat de travail

Le dossier s'appuie sur le contrat de saisonnier conclu par le restaurant Côté Jardin avec Yann Lebois, engagé comme commis de restaurant du 1er février au 30 avril 2007. Le document précise notamment la période d'essai, la rémunération, l'horaire hebdomadaire et les repas fournis.

Question 1°. Préciser la nature du contrat de travail établi par M. Delas.

L'article 2 engage le salarié « pour la durée de la saison », du 1er février au 30 avril 2007. Le contrat a donc un terme fixé et répond à un emploi saisonnier : c'est un contrat à durée déterminée saisonnier. Yann Lebois est recruté comme commis de restaurant, catégorie employé, niveau 1, échelon 3.

Réponse à la question 1



ANNEXE R6

1° Précisez la nature du contrat de travail établi par M. DELAS.

CDD saisonnier
Du 1er février au 30 avril 2007

2° Indiquez comment ce contrat peut prendre fin.

3° Énumérez les documents que l'employeur doit remettre au salarié à l'expiration du contrat de travail.

4° Donnez 2 exemples "d'avantages en nature" dans l'hôtellerie.

5° Calculez l'horaire mensuel qui correspond à 37 heures hebdomadaires.

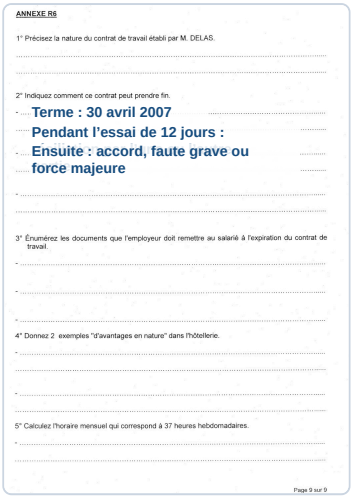
Page 9 sur 9

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> CDD saisonnier, du 1er février au 30 avril 2007.

Question 2°. Indiquer comment ce contrat peut prendre fin.

Le contrat prend fin à son terme, fixé au 30 avril 2007. Pendant la période d'essai de 12 jours prévue à l'article 4, chacune des parties peut le résilier sans indemnité ni préavis. Après cette période, une rupture anticipée d'un CDD est possible par accord des parties, en cas de faute grave ou de force majeure.

Réponse à la question 2



ANNEXE R6

1° Précisez la nature du contrat de travail établi par M. DELAS.

2° Indiquez comment ce contrat peut prendre fin.

- Terme : 30 avril 2007
- Pendant l'essai de 12 jours :
- Ensuite : accord, faute grave ou force majeure

3° Énumérez les documents que l'employeur doit remettre au salarié à l'expiration du contrat de travail.

4° Donnez 2 exemples "d'avantages en nature" dans l'hôtellerie.

5° Calculez l'horaire mensuel qui correspond à 37 heures hebdomadaires.

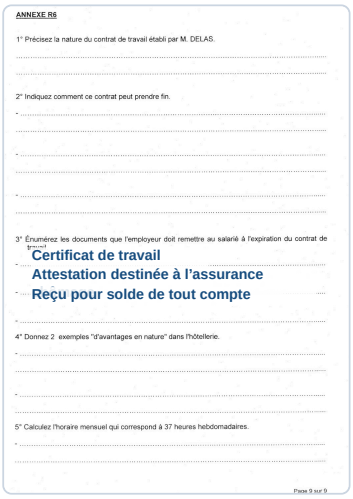
Page 9 sur 9

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> À l'échéance du 30 avril 2007, ou avant dans les cas autorisés.

Question 3°. Énumérer les documents que l'employeur doit remettre au salarié à l'expiration du contrat de travail.

À l'expiration du contrat, l'employeur remet les documents de fin de contrat permettant au salarié de justifier de son emploi et de faire valoir ses droits. Il s'agit du certificat de travail, de l'attestation destinée à l'assurance chômage et du reçu pour solde de tout compte. Ces trois documents sont à distinguer des bulletins de paie.

Réponse à la question 3



ANNEXE R6

1° Précisez la nature du contrat de travail établi par M. DELAS.

2° Indiquez comment ce contrat peut prendre fin.

3° Énumérez les documents que l'employeur doit remettre au salarié à l'expiration du contrat de travail.

- Certificat de travail
- Attestation destinée à l'assurance
- Reçu pour solde de tout compte

4° Donnez 2 exemples "d'avantages en nature" dans l'hôtellerie.

5° Calculez l'horaire mensuel qui correspond à 37 heures hebdomadaires.

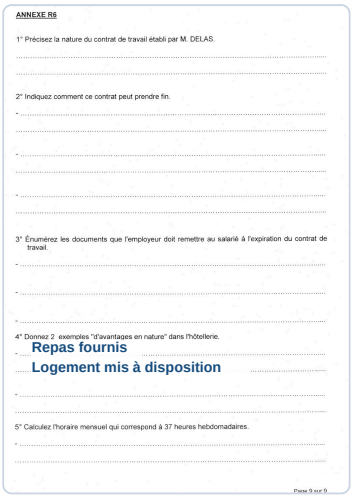
Page 9 sur 9

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Certificat de travail, attestation d'assurance chômage et reçu pour solde de tout compte.

Question 4°. Donner deux exemples d’avantages en nature dans l’hôtellerie.

Un avantage en nature est un bien ou un service fourni au salarié par l’employeur, en complément de sa rémunération. Dans l’hôtellerie-restauration, les repas et le logement sont deux exemples courants. Le contrat de Yann Lebois confirme d’ailleurs que deux repas par jour travaillé lui seront fournis.

Réponse à la question 4


ANNEXE R6

1° Précisez la nature du contrat de travail établi par M. DELAS.

2° Indiquez comment ce contrat peut prendre fin.

3° Énumérez les documents que l'employeur doit remettre au salarié à l'expiration du contrat de travail.

4° Donnez 2 exemples "d'avantages en nature" dans l'hôtellerie.

Repas fournis

Logement mis à disposition

5° Calculez l'horaire mensuel qui correspond à 37 heures hebdomadaires.

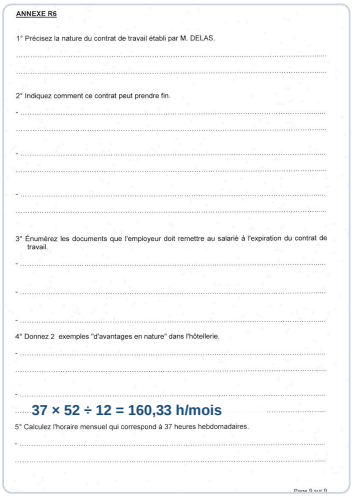
✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Repas fournis et logement mis à disposition.

Question 5°. Calculer l’horaire mensuel correspondant à 37 heures hebdomadaires.

Pour obtenir l’horaire mensuel moyen, on ramène les 37 heures hebdomadaires à une année, puis on divise par 12 mois : 37 × 52 ÷ 12 = 160,33 heures. Le résultat est une moyenne mensuelle, calculée sur 52 semaines par an, et non le nombre d’heures d’un mois particulier.

Réponse à la question 5


ANNEXE R6

1° Précisez la nature du contrat de travail établi par M. DELAS.

2° Indiquez comment ce contrat peut prendre fin.

3° Énumérez les documents que l'employeur doit remettre au salarié à l'expiration du contrat de travail.

4° Donnez 2 exemples "d'avantages en nature" dans l'hôtellerie.

37 × 52 ÷ 12 = 160,33 h/mois

5° Calculez l'horaire mensuel qui correspond à 37 heures hebdomadaires.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Horaire mensuel moyen : 160,33 heures.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2008)

Bilan de l'épreuve : La sous-épreuve U30 Gestion Appliquée du Brevet professionnel restaurant, session 2008, dure 2 heures et a un coefficient 2. Le sujet U30 comprend quatre dossiers indépendants portant sur le restaurant Côté Jardin : calcul du prix de vente d'un plat, seuil de rentabilité, analyse de la gamme d'entrées selon OMNES et questions de contrat de travail saisonnier.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le coût matières d'une recette est la somme des quantités de chaque denrée multipliées par leur prix unitaire.
- Pour convertir un prix TTC en prix HT, diviser le prix TTC par 1 plus le taux de TVA exprimé en décimal.
- La marge sur coût variable égale le chiffre d'affaires moins les charges variables ; le seuil de rentabilité égale les charges fixes divisées par le taux de marge sur coût variable.
- Les trois principes d'OMNES sont l'ouverture de la gamme, la dispersion des prix et le rapport demande/offre.

Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguer HT et TTC et appliquer le taux de TVA indiqué dans le sujet.
- Ventiler chaque charge selon les pourcentages fournis et vérifier la cohérence des totaux.
- Calculer les chiffres d'affaires de chaque entrée à partir du prix unitaire et des quantités vendues.
- Lire les clauses et les dates du contrat, puis répondre séparément à chacune des cinq questions de l'annexe R6.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment passer du prix TTC au prix HT dans le dossier du plat ?

Divisez le prix TTC par 1 plus le taux de TVA exprimé en décimal. Pour une TVA de 19,6 %, le diviseur est 1,196. Utilisez ensuite le prix HT dans les calculs du ratio coût matières et du coefficient multiplicateur.

Q : Comment calcule-t-on le seuil de rentabilité à partir du compte différentiel ?

Calculez le taux de marge sur coût variable en divisant la marge sur coût variable par le chiffre d'affaires. Divisez ensuite les charges fixes par ce taux et arrondissez le résultat à la centaine d'euros la plus proche.

Q : Comment gérer le temps pour les quatre dossiers ?

L'épreuve dure deux heures et les quatre dossiers sont indépendants. Répartissez le temps selon les 8, 12, 10 et 10 points attribués, sans oublier de garder quelques minutes pour vérifier les calculs et les réponses.

Q : Quels arrondis et critères faut-il particulièrement surveiller ?

Dans l'annexe R3, les pourcentages sont arrondis à deux décimales ; le seuil de rentabilité est arrondi à la centaine d'euros la plus proche. Faites apparaître les calculs demandés et vérifiez montants, unités et totaux.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U30 - Gestion appliquée/2008/BP Restaurant - U30 - Gestion appliquée - Session 2008 - 1-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.