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

SESSION 2008

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT

Sous-épreuve : U30 Gestion Appliquée

Durée : 2 heures

Coefficient : 2

Le candidat doit répondre sur le sujet qui sera rendu dans son intégralité et agrafé dans une feuille de copie d'examen, modèle Éducation Nationale, sous la bande d'anonymat.

Aucun document autorisé.

Matériel autorisé :
Calculatrice de poche à fonctionnement autonome sans imprimante et sans dispositif de communication externe (circulaire n°99-186 du 19/11/99).

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.
Le sujet comporte 9 pages numérotées de 1 à 9.

Ce sujet comporte quatre parties.
Toutes les parties sont indépendantes les unes des autres.

Vous travaillez dans l'entreprise suivante :

Restaurant
COTÉ JARDIN
13 rue de la Corniche
29000 QUIMPER
Tél. 02 29 00 00 00

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.

TRAVAUX À RÉALISER		DOCUMENTS À CONSULTER	ANNEXES À COMPLÉTER	
		N°	N°	Pages
DOSSIER 1 (8 points)	Le prix de vente		R 1	3
DOSSIER 2 (12 points)	Le seuil de rentabilité	1	R2 – R3	5
DOSSIER 3 (10 points)	La politique des prix		R4- R5	6, 7
DOSSIER 4 (10 points)	Le contrat de travail	2	R6	9

DOSSIER 1 : LE PRIX DE VENTE

Vous disposez de la fiche technique "saumon frais aux pleurotes" vendu 16,50 € TTC l'unité.

TRAVAIL À FAIRE :

Complétez cette fiche **(annexe R1)** et faites apparaître le détail de vos calculs :

ANNEXE R1

Fiche technique : Saumon frais aux pleurotes pour 8 personnes				
Denrées	**Quantité**	**Unité**	**Prix unitaire**	**Montant**
Saumon frais	2,4	kg	9,50	.....
Pleurotes	0,5	kg	11,00	.....
Tomates	0,5	kg	2,00	.....
Crème fraîche	1	L	3,80	.....
Portion de pain	8	portion	0,25	.....
Portion de beurre	8	portion	0,15	.....
Épices	1		0,50	.....
Coût matières total				.....
Coût matières de la portion				.....
Prix de vente client TTC (TVA 19,6 %)				.....
Prix de vente HT				.....
Ratio coût matières				.....
Coefficient multiplicateur (pour trouver le prix de vente HT)				.....

DOSSIER 2 : LE SEUIL DE RENTABILITÉ

Votre employeur aimerait connaître le seuil de rentabilité pour son restaurant. Il vous communique le compte de résultat du restaurant au 31/12/2007 **(document 1)**.

DOCUMENT 1

COMPTE DE RÉSULTAT 2007			
Charges		**Produits**	
Achat	162 000	Prestations Restaurant	554 800
Variation des stocks	1 200		
Charges externes	35 640		
Impôts et taxes	58 320		
Charges de personnel	180 000		
Dotation aux amortissements	18 000		
Charges financières	3 800		
TOTAL CHARGES	**458 960**	**TOTAL PRODUITS**	**554 800**
SOLDE CRÉDITEUR	**95 840**		
TOTAL GÉNÉRAL	**554 800**	**TOTAL GÉNÉRAL**	**554 800**

TRAVAIL À FAIRE :

1. Compléter les **annexes R2 et R3** page 5.

ANNEXE R2 : analyse des charges du Restaurant

Charges	Montant	Charges fixes		Charges variables	
		%	Montant	%	Montant
Matières consommées		0		100	
Charges externes		40		60	
Impôts et Taxes		40		60	
Charges de personnel		20		80	
Dotations aux amortissements		100		0	
Charges financières		85		15	
TOTAUX					

ANNEXE R3 : compte de résultat différentiel

	Montant	% (Arrondir à 2 décimales)
Chiffre d'affaires HT		100
Charges variables		
Marge sur coût variable		
Charges fixes		
Résultat		

2. Calculez le Seuil de Rentabilité : (arrondir à la centaine d'euros la plus proche).

.....

.....

.....

DOSSIER 3 : LA POLITIQUE DES PRIX

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	Prix unitaire	Nombre de plats vendus	Chiffre d'affaires
Salade mixte	6,00	92	.....
Salade aux magrets	7,60	45	.....
Salade saison avec tomates	5,90	120	.....
Saumon fumé	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	.....
Entrée du jour	10,00	210	.....
Totaux	.....	.....	.....

2. Vérifiez les 3 principes d'OMNES de cette gamme des entrées en complétant le tableau suivant **(annexe R5)** :

ANNEXE R5

Principes	Vérification des principes	Commentaires
1er principe L'ouverture de la gamme		
2ème principe Dispersion des prix		
3ème principe Rapport demande / offre		

DOSSIER 4 : LE CONTRAT DE TRAVAIL

TRAVAIL À FAIRE :

Après avoir pris connaissance du contrat de travail remis par M. DELAS **(document 2 page 8)**, répondez aux questions sur **l'annexe R6.**

Document 2

RESTAURANT
**** Côté Jardin**

Restaurant gastronomique **

13 rue de la Corniche
29 000 QUIMPER
Tèl : 02 29 00 00 00

CONTRAT DE SAISONNIER

Entre les soussignés :

Monsieur Gilbert DELAS, Directeur du Restaurant nommé "Côté Jardin" situé 13 rue de la Corniche 29 000 QUIMPER.

D'une part,

Et :
Monsieur Yann LEBOIS, né le 25 août 1982, de nationalité française, immatriculé à la Sécurité Sociale sous le N°1820813055003 et demeurant 58 boulevard National à 13001 Marseille,

d'autre part,

Il a été convenu ce qui suit :

La déclaration préalable à l'embauche de Monsieur Yann LEBOIS a été effectuée à l'URSSAF le 28 janvier 2007. Monsieur Yann LEBOIS pourra exercer auprès de cet organisme son droit d'accès et de rectification que lui confère la loi n° 78-17 du 06-01-78.

ARTICLE 1 :
Le contrat de Monsieur Yann LEBOIS est régi par les **dispositions** de la convention collective nationale (C.C.N.H.C.R.) et par les dispositions particulières ci-dessous. :

ARTICLE 2 :
Monsieur Yann LEBOIS est engagé pour la **durée** de la saison, à compter du 1er février 2007 jusqu'au 30 avril 2007, en qualité de commis de restaurant, catégorie employé, Niveau 1, Echelon 3

ARTICLE 3 :
Monsieur Yann LEBOIS aura une **rémunération mensuelle brute** de 1320 euros pour un horaire hebdomadaire de 37 heures.
Des versements pourront s'ajouter éventuellement :

- Complément de salaire : modalité de répartition du % pour service,
- Forfait pour heures supplémentaires
- Primes spéciales : saison, blanchissage, salissures, transport, etc...

Monsieur Yann LEBOIS sera nourri 2 repas par jour travaillé.

ARTICLE 4 :
Il sera effectué une **période d'essai** de 12 jours.
Pendant cette période d'essai, le présent contrat pourra être résilié à la volonté de l'une ou l'autre des parties sans indemnité ni préavis. Le présent contrat ne deviendra définitif qu'à l'expiration de cette période d'essai, sous réserve de la réglementation relative au contrôle de l'emploi et de l'avis du médecin du travail, après examen médical obligatoire.

ARTICLE 5 :
Les parties contractantes s'engagent à se conformer aux prescriptions du règlement intérieur de l'établissement, dont Monsieur Yann LEBOIS déclare avoir pris connaissance.
Monsieur Yann LEBOIS s'engage à faire connaître sans délai, tout changement qui interviendrait dans sa situation lors de son embauche concernant adresse, situation de famille, etc..

Fait en double exemplaire, à QUIMPER
Le 28 janvier 2007

Signature de l'employeur

Gilbert DELAS

Signature de l'employé
Lu et approuvé
LEBOIS

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.

- .....

.....

- .....

.....

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

- .....

.....

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.