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 : **Non indiquée**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Le prix de vente** (1 question) — **Page 3**
2. **Compte de résultat et seuil de rentabilité** (3 questions) — **Page 4**
3. **La politique des prix** (2 questions) — **Page 7**
4. **Le contrat de travail** (5 questions) — **Page 10**
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 - 2-Sujet.pdf

1. Le prix de vente

Le dossier porte sur la fiche technique du saumon frais aux pleurotes, prévu pour huit personnes. Les calculs concernent les coûts matières, le prix de vente hors taxes, le ratio coût matières et le coefficient multiplicateur.

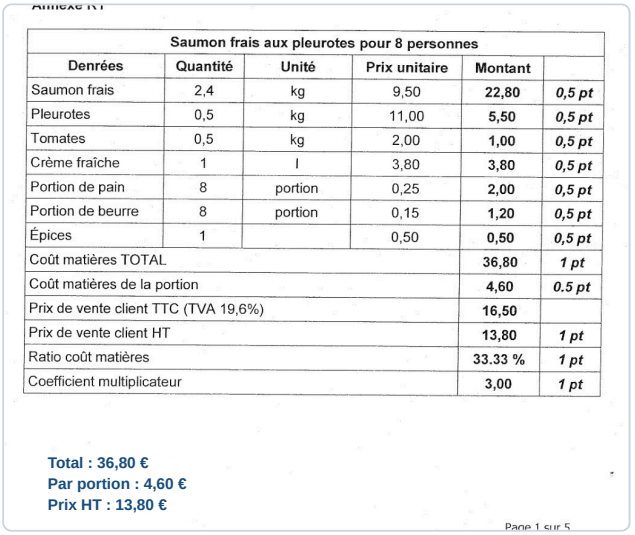
Annexe R1

Question Travail à faire. Compléter la fiche du saumon frais aux pleurotes pour huit personnes en faisant apparaître le détail des calculs : montants des denrées, coût matières total et par portion, prix de vente client HT, ratio coût matières et coefficient multiplicateur.

Chaque montant est obtenu par quantité × prix unitaire. Le coût matières total est de 36,80 €, soit 36,80 ÷ 8 = 4,60 € par portion. Le prix HT vaut 16,50 ÷ 1,196 = 13,7959 €, arrondi à 13,80 €. Le ratio coût matières est calculé par portion : 4,60 ÷ 13,80 × 100 = 33,33 %. Le coefficient multiplicateur est 13,80 ÷ 4,60 = 3,00.

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
Coût matières total	Somme des montants	36,80

Récapitulatif des résultats de la fiche R1



Annexe R1

Saumon frais aux pleurotes pour 8 personnes					
Denrées	Quantité	Unité	Prix unitaire	Montant	
Saumon frais	2,4	kg	9,50	22,80	0,5 pt
Pleurotes	0,5	kg	11,00	5,50	0,5 pt
Tomates	0,5	kg	2,00	1,00	0,5 pt
Crème fraîche	1	l	3,80	3,80	0,5 pt
Portion de pain	8	portion	0,25	2,00	0,5 pt
Portion de beurre	8	portion	0,15	1,20	0,5 pt
Épices	1		0,50	0,50	0,5 pt
Coût matières TOTAL				36,80	1 pt
Coût matières de la portion				4,60	0.5 pt
Prix de vente client TTC (TVA 19,6%)				16,50	
Prix de vente client HT				13,80	1 pt
Ratio coût matières				33.33 %	1 pt
Coefficient multiplicateur				3,00	1 pt

Total : 36,80 €
Par portion : 4,60 €
Prix HT : 13,80 €

Page 1 sur 5

✓ RÉPONSE À RETENIR

Coût matières : 36,80 € au total, 4,60 € par portion. Prix de vente HT : 13,80 €. Ratio : 33,33 %. Coefficient multiplicateur : 3,00.

2. Compte de résultat et seuil de rentabilité

Le dossier étudie les charges du restaurant et leur répartition entre charges fixes et charges variables. Ces données servent à compléter un compte de résultat simplifié puis à calculer le seuil de rentabilité.

Analyse des charges

Question Annexe R2. Compléter le tableau d'analyse des charges du restaurant en indiquant, pour chaque poste, les pourcentages et les montants de charges fixes et variables, puis établir les totaux.

Les matières consommées sont entièrement variables et les dotations aux amortissements entièrement fixes. Pour les autres postes, répartir le montant selon les pourcentages indiqués. Additionner ensuite chaque colonne de montants pour obtenir les totaux.

Charges	Total (€)	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**

Les charges fixes et variables totalisent bien 458 960 €.

Annexe R2 complétée

Analyse des charges du Restaurant

Charges	Montant	Charges fixes		Charges variables	
		%	Montant	%	Montant
Matières consommés	163 200,00 *1 pt*			100	163 200,00
Charges externes	35 640,00	40	14 256,00	60	21 384,00
Impôts et Taxes	58 320,00	40	23 328,00	60	34 992,00
Charges de personnel	180 000,00	20	36 000,00	80	144 000,00
Dotations aux amortissements	18 000,00	100	18 000,00		
Charges financières	3 800,00	85	3 230,00	15	570,00
TOTAUX	458 960,00		94 814,00		364 146,00
		(5 x 0.5)= 2.5 pts pour la colonne sauf totaux)		*(5 x 0.5)= 2.5 pts pour la colonne sauf totaux)*	

Charges fixes : 94 814 € | variables : 364 146 €

✓ RÉPONSE À RETENIR

Charges fixes : 94 814 € ; charges variables : 364 146 € ; total : 458 960 €.

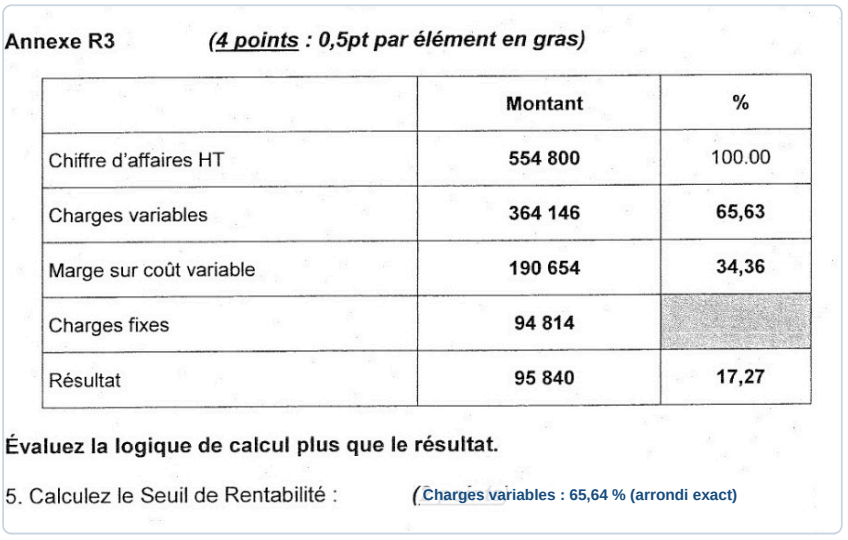
Compte de résultat

Question Annexe R3. Compléter le tableau avec le chiffre d'affaires HT, les charges variables, la marge sur coût variable, les charges fixes et le résultat, ainsi que les pourcentages demandés. La logique de calcul est évaluée davantage que le résultat.

Le chiffre d'affaires HT correspond à 100 %. La marge sur coût variable est le chiffre d'affaires diminué des charges variables ; le résultat est cette marge diminuée des charges fixes. Les pourcentages se calculent par rapport au chiffre d'affaires HT et s'arrondissent au centième. Le calcul exact des charges variables donne 65,64 %.

Élément	Montant (€)	Pourcentage
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 %

Annexe R3, pourcentage recalculé



Annexe R3 ***(4 points : 0,5pt par élément en gras)***

	Montant	%
Chiffre d'affaires HT	**554 800**	100.00
Charges variables	**364 146**	**65,63**
Marge sur coût variable	**190 654**	**34,36**
Charges fixes	**94 814**	
Résultat	**95 840**	**17,27**

Évaluez la logique de calcul plus que le résultat.

5. Calculez le Seuil de Rentabilité : ***(Charges variables : 65,64 % (arrondi exact)***

✓ RÉPONSE À RETENIR

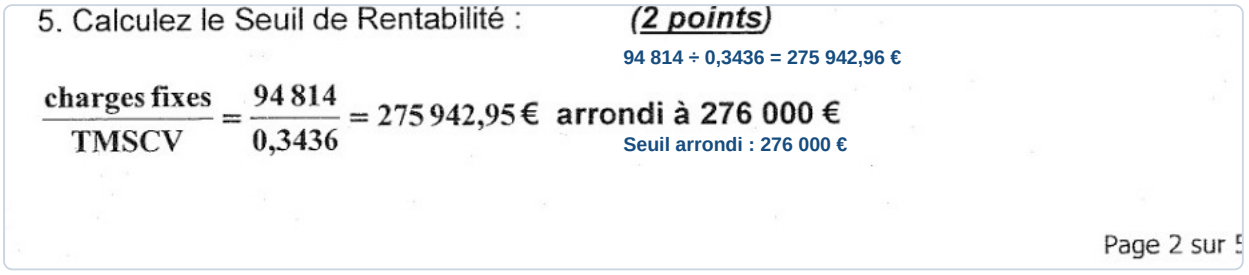
CA HT : 554 800 € ; marge sur coût variable : 190 654 € (34,36 %) ; résultat : 95 840 € (17,27 %).

Seuil de rentabilité

Question 5. Calculer le seuil de rentabilité à partir des charges fixes et du taux de marge sur coût variable, puis arrondir le résultat.

Le seuil de rentabilité est le chiffre d'affaires pour lequel la marge sur coût variable couvre exactement les charges fixes. Le taux de marge sur coût variable est de 34,36 %, soit 0,3436 en valeur décimale. On divise donc les charges fixes par ce taux : le résultat arrondi au centime est ensuite arrondi à la centaine la plus proche.

Calcul du seuil de rentabilité corrigé


5. Calculez le Seuil de Rentabilité : ***(2 points)***

94 814 ÷ 0,3436 = 275 942,96 €

$$\frac{\text{charges fixes}}{\text{TMSCV}} = \frac{94\,814}{0{,}3436} = 275\,942{,}95\,€$$ arrondi à 276 000 €

Seuil arrondi : 276 000 €

Page 2 sur 5

✓ RÉPONSE À RETENIR

Seuil de rentabilité : 275 942,96 €, soit 276 000 € de chiffre d'affaires HT après arrondi.

3. La politique des prix

Le dossier examine la gamme des entrées du restaurant à partir des prix unitaires et du nombre de plats vendus. Il demande de calculer les chiffres d'affaires, puis de vérifier les trois principes d'OMNES et de commenter l'équilibre entre la demande et l'offre.

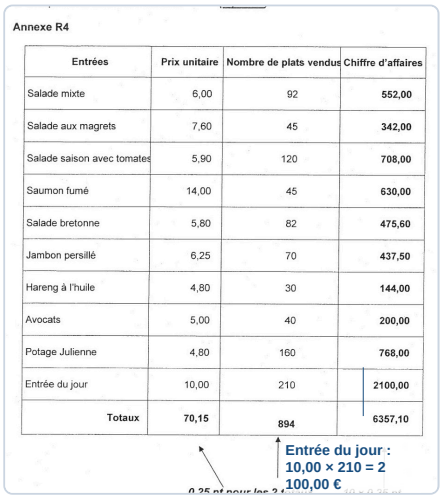
Annexe R4

Question 1. Compléter le tableau des entrées en calculant le chiffre d'affaires de chaque plat à partir du prix unitaire et du nombre de plats vendus, puis établir les totaux demandés.

Le chiffre d'affaires de chaque entrée correspond au prix unitaire multiplié par le nombre de plats vendus. Le total des quantités est de 894 plats et la somme des prix unitaires est de 70,15 €. Pour l'entrée du jour, le calcul donne 10,00 × 210 = 2 100,00 € : cette valeur est nécessaire pour obtenir le total général.

Entrée	Calcul	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 plats	6 357,10

Annexe R4 : entrée du jour corrigée


Annexe R4

Entrées	Prix unitaire	Nombre de 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	2100,00
Totaux	70,15	894	6357,10

✓ RÉPONSE À RETENIR

894 plats vendus ; chiffre d’affaires total : 6 357,10 €.

Principes d’OMNES

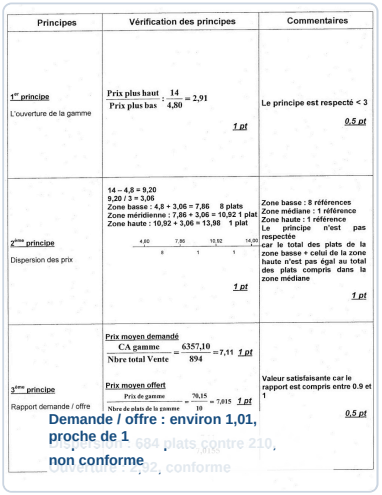
Question 2. Vérifier les trois principes d’OMNES pour la gamme des entrées en complétant le tableau : ouverture de la gamme, dispersion des prix et rapport demande-offre. Présenter les calculs et commenter chaque principe.

L’ouverture compare le prix maximal au prix minimal. La dispersion répartit l’écart de prix en trois zones ; les seuils du corrigé sont arrondis à 7,86 € et 10,92 €. Pour comparer demande et offre, on rapporte le prix moyen des ventes au prix moyen des dix entrées. Un rapport proche de 1 indique un équilibre satisfaisant.

Principe	Vérification	Commentaire
Ouverture de la gamme	14,00 ÷ 4,80 = 2,92	Respecté : le rapport est inférieur à 3.
Dispersion des prix	Écart : 14,00 − 4,80 = 9,20 ; tiers : 9,20 ÷ 3 ≈ 3,06. Zone basse : 4,80 à 7,86 € (8 références, 639 plats). Zone médiane : 7,86 à 10,92 € (1 référence, 210 plats). Zone haute : 10,92 à 14,00 € (1 référence, 45 plats).	Non respecté : 639 + 45 = 684 plats en zones basse et haute, contre 210 en zone médiane.
Rapport demande-offre	Prix moyen demandé : 6 357,10 ÷ 894 ≈ 7,11 €. Prix moyen offert : 70,15 ÷ 10 = 7,015 €. Rapport : 7,11 ÷ 7,015 ≈ 1,01.	Satisfaisant : le rapport est compris entre 0,9 et 1 selon le corrigé ; avec les valeurs arrondies, il est très proche de 1.

La gamme respecte donc le principe d’ouverture, mais pas celui de dispersion. Le rapport demande-offre demeure proche de l’équilibre.

Bilan des principes d’OMNES



✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Ouverture respectée (2,92) ; dispersion non respectée ; rapport demande-offre proche de 1 (environ 1,01).

4. Le contrat de travail

Les questions portent sur le contrat de travail établi par M. Delas, ses modalités de fin et les documents remis au salarié. Elles abordent aussi les avantages en nature dans la restauration et la conversion d'un horaire hebdomadaire en horaire mensuel.

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

Le corrigé accepte les deux formulations : contrat à durée déterminée ou contrat saisonnier. Un contrat saisonnier est un contrat à durée déterminée conclu pour un emploi lié à une saison.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Contrat à durée déterminée (CDD), de type saisonnier.

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

Le corrigé retient trois possibilités :

1. Rupture volontaire par l'une ou l'autre des parties pendant la période d'essai.
2. Arrivée à la date de fin prévue au contrat.
3. Rupture anticipée si l'autre partie ne respecte pas les termes convenus, notamment en cas de faute grave ou de force majeure.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Pendant la période d'essai, à l'échéance prévue ou par rupture anticipée en cas de faute grave ou de force majeure.

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

Le corrigé demande deux documents parmi les documents de fin de contrat. Le certificat de travail et l'attestation ASSEDIC sont attendus. Le reçu pour solde de tout compte peut aussi être cité, mais il est indiqué comme facultatif dans le corrigé.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Certificat de travail et attestation ASSEDIC.

Question 4°. Donner des exemples d'avantages en nature.

Dans la restauration, les avantages en nature peuvent comprendre les repas fournis au salarié et le logement fourni gratuitement. Le corrigé précise que l'employeur doit nourrir le personnel ou verser une indemnité compensatrice si le salarié ne prend pas ses repas dans l'établissement.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Repas fournis au salarié et logement fourni gratuitement.

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

La conversion en moyenne mensuelle se calcule sur 52 semaines réparties sur 12 mois : $37 \times 52 \div 12 = 160{,}33$ heures par mois, arrondies au centième. Cela correspond à environ 160 heures et 20 minutes.

✓ RÉPONSE À RETENIR

160,33 heures par mois.

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

Bilan de l'épreuve : Cette sous-épreuve U30 de Gestion appliquée du BP Restaurant, session 2008, porte le code U30. La durée et le coefficient ne sont pas indiqués. Elle étudie la fixation du prix d'un plat, l'analyse des charges, le compte de résultat et le seuil de rentabilité, puis la politique tarifaire d'une gamme d'entrées selon OMNES et des notions de droit du travail. Elle évalue calculs de gestion, analyse de tableaux et connaissances sociales.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le coût matière par portion est le coût matières total de la recette divisé par le nombre de portions.
- Le taux de marge sur coût variable est la marge sur coût variable divisée par le chiffre d'affaires HT.
- Le seuil de rentabilité en chiffre d'affaires se calcule ainsi : charges fixes ÷ taux de marge sur coût variable.
- Les principes d'OMNES étudient l'ouverture de gamme, la dispersion des prix et le rapport entre demande et offre.

Points de vigilance & attentes du jury

- Pour chaque denrée, vérifier le montant en multipliant la quantité par le prix unitaire.
- Séparer les charges fixes et variables, puis contrôler les montants et les totaux.
- Pour OMNES, détailler les calculs et justifier le commentaire associé à chaque principe.
- Convertir un horaire hebdomadaire en horaire mensuel en multipliant par 52 puis en divisant par 12.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer le seuil de rentabilité à partir des données du compte de résultat ?

Divisez les charges fixes par le taux de marge sur coût variable exprimé sous forme décimale. Le résultat donne le chiffre d'affaires à réaliser pour couvrir les charges fixes.

Q : Comment vérifier le principe d'ouverture de gamme d'OMNES ?

Divisez le prix le plus élevé de la gamme par le prix le plus bas. Le corrigé considère le principe respecté lorsque ce rapport est inférieur à 3.

Q : La durée et le coefficient de l'épreuve sont-ils indiqués ?

Aucune durée ni aucun coefficient ne sont imprimés sur les pages fournies. Les dossiers sont toutefois notés respectivement sur 8, 12, 10 et 10 points.

Q : Quels éléments sont pris en compte pour noter les calculs de gestion ?

Les tableaux attribuent des points à certains calculs et totaux. Pour le compte de résultat, le sujet précise que la logique de calcul est évaluée davantage que le résultat obtenu.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U30 - Gestion appliquée/2008/BP Restaurant - U30 - Gestion appliquée - Session 2008 - 2-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.