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

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT

Sous-épreuve : U30 Gestion Appliquée

Corrigé à titre indicatif « Côté jardin »

DOSSIER 1 : LE PRIX DE VENTE (8 points)

TRAVAIL À FAIRE :

Complétez cette fiche et faites apparaître le détail de vos calculs :

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***

DOSSIER 2 : COMPTE DE RÉSULTAT / SEUIL DE RENTABILITÉ (12 points)

Annexe R2 ***(6 points)***

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)*

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 : ***(2 points)***

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

DOSSIER 3 : LA POLITIQUE DES PRIX (10 points)

1. Complétez le tableau ci-dessous ***(3 points)***

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**

0,25 pt pour les 2 totaux

10 x 0,25 pt par calcul sauf total

2. Vérifiez les 3 principes d'OMNES de cette gamme des entrées en complétant le tableau suivant : ***(7 points)***

Principes	Vérification des principes	Commentaires
1er principe L'ouverture de la gamme	$\frac{\text{Prix plus haut}}{\text{Prix plus bas}} : \frac{14}{4,80} = 2,91$ ***1 pt***	**Le principe est respecté < 3** ***0,5 pt***
2ème principe Dispersion des prix	**14 – 4,8 = 9,20** **9,20 / 3 = 3,06** **Zone basse : 4,8 + 3,06 = 7,86 8 plats** **Zone méridienne : 7,86 + 3,06 = 10,92 1 plat** **Zone haute : 10,92 + 3,06 = 13,98 1 plat** 4,80 — 7,86 — 10,92 — 14,00 8 1 1 ***1 pt***	**Zone basse : 8 références** **Zone médiane : 1 référence** **Zone haute : 1 référence** **Le principe n'est pas respectée car le total des plats de la zone basse + celui de la zone haute n'est pas égal au total des plats compris dans la zone médiane** ***1 pt***
3ème principe Rapport demande / offre	**Prix moyen demandé** $\frac{\text{CA gamme}}{\text{Nbre total Vente}} = \frac{6357,10}{894} = 7,11$ ***1 pt*** **Prix moyen offert** $\frac{\text{Prix de gamme}}{\text{Nbre de plats de la gamme}} = \frac{70,15}{10} = 7,015$ ***1 pt*** **Indice réponse / Prix** $= \frac{7,11}{7,0155} = 1$ ***1 pt***	**Valeur satisfaisante car le rapport est compris entre 0.9 et 1** ***0,5 pt***

DOSSIER 4 : LE CONTRAT DE TRAVAIL (10 points)

1° Précisez la nature du contrat de travail établi par M. DELAS. ***(2 points)***

Il s'agit d'un contrat à durée déterminée ou contrat saisonnier.

2° Indiquez comment ce contrat peut prendre fin. ***(3 points)***

- **par interruption volontaire de l'une ou l'autre des parties durant la période d'essai**
- **par arrivée à terme de la date de fin de contrat prévue dans l'acte**
- **par interruption volontaire de l'une des deux parties si l'autre ne respecte pas les termes fixés (faute grave ou cas de force majeure).**

3° Énumérez les documents que l'employeur doit remettre au salarié à l'expiration du contrat de travail ? **(Exiger 2 réponses)** ***(2 points)***

- **un certificat de travail**
- **un reçu pour solde de tout compte (facultatif)**
- **une attestation ASSEDIC**

4° Donnez des exemples "d'AVANTAGES EN NATURE" ? ***(2 points)***

Le restaurateur a pour obligation de nourrir son personnel ou de lui verser une indemnité compensatrice s'il ne prend pas ses repas dans l'établissement.
Le restaurateur peut fournir gratuitement un logement à son salarié

5° Calculez l'horaire mensuel qui correspond à 37 heures hebdomadaires. ***(1 point)***

37 heures x 52 /12 = 160.33 heures

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.