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

BP RESTAURANT • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

Gestion appliquée

Session 2009 • Code sujet : **U30** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **2**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Calcul du chiffre d’affaires d’une gamme de plats** (1 question) — **Page 3**
2. **Analyse des principes de construction de la gamme** (3 questions) — **Page 4**
3. **Calcul des indices de vente, de présentation et de popularité** (1 question) — **Page 6**
4. **Jugement sur la composition de la carte** (3 questions) — **Page 8**
5. **Fiche de stock selon la méthode PEPS** (1 question) — **Page 10**
6. **Étude d’un plan d’amortissement d’emprunt** (3 questions) — **Page 12**
7. **Coût et caractéristiques d’une franchise** (4 questions) — **Page 13**
8. **Ce qu’il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 15**

Sujet officiel (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U30 - Gestion appliquée/2009/BP Restaurant - U30 - Gestion appliquée - Session 2009 - 2-Sujet.pdf

1. Calcul du chiffre d’affaires d’une gamme de plats

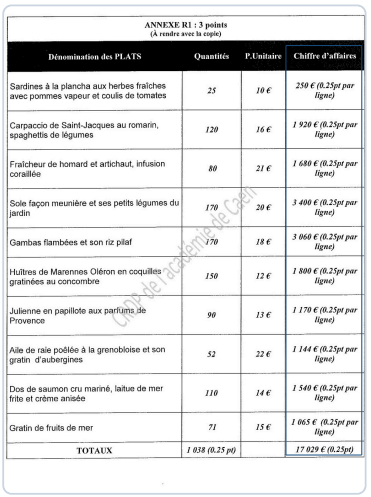
Le restaurant Le Paquebot présente une gamme de dix plats avec les quantités vendues et les prix unitaires. Il faut compléter le chiffre d’affaires de chaque plat et calculer les totaux des quantités et du chiffre d’affaires.

Question R1. Compléter le tableau en calculant le chiffre d’affaires de chaque plat à partir des quantités vendues et du prix unitaire, puis calculer les totaux des quantités et du chiffre d’affaires.

Pour chaque plat, le chiffre d’affaires se calcule en multipliant la quantité vendue par le prix unitaire. Les totaux additionnent les quantités et les chiffres d’affaires des dix plats.

Plat	Quantité	Prix unitaire	Chiffre d’affaires
Sardines à la plancha aux herbes fraîches avec pommes vapeur et coulis de tomates	25	10 €	250 €
Carpaccio de Saint-Jacques au romarin, spaghettis de légumes	120	16 €	1 920 €
Fraîcheur de homard et artichaut, infusion coraillée	80	21 €	1 680 €
Sole façon meunière et ses petits légumes du jardin	170	20 €	3 400 €
Gambas flambées et son riz pilaf	170	18 €	3 060 €
Huîtres de Marennes Oléron en coquilles gratinées au concombre	150	12 €	1 800 €
Julienne en papillote aux parfums de Provence	90	13 €	1 170 €
Aile de raie poêlée à la grenobloise et son gratin d’aubergines	52	22 €	1 144 €
Dos de saumon cru mariné, laitue de mer frite et crème anisée	110	14 €	1 540 €
Gratin de fruits de mer	71	15 €	1 065 €
Totaux	**1 038**		**17 029 €**

Colonne des chiffres d’affaires complétée



ANNEXE R1 : 3 points
(À rendre avec la copie)

Dénomination des PLATS	Quantités	P.Unitaire	Chiffre d'affaires
Sardines à la plancha aux herbes fraîches avec pommes vapeur et coulis de tomates	25	10 €	250 € (0.25pt par ligne)
Carpaccio de Saint-Jacques au romarin, spaghettis de légumes	120	16 €	1 920 € (0.25pt par ligne)
Fraîcheur de homard et artichaut, infusion coraillée	80	21 €	1 680 € (0.25pt par ligne)
Sole façon meunière et ses petits légumes du jardin	170	20 €	3 400 € (0.25pt par ligne)
Gambas flambées et son riz pilaf	170	18 €	3 060 € (0.25pt par ligne)
Huîtres de Marennes Oléron en coquilles gratinées au concombre	150	12 €	1 800 € (0.25pt par ligne)
Julienne en papillote aux parfums de Provence	90	13 €	1 170 € (0.25pt par ligne)
Aile de raie poêlée à la grenobloise et son gratin d'aubergines	52	22 €	1 144 € (0.25pt par ligne)
Dos de saumon cru mariné, laitue de mer frite et crème anisée	110	14 €	1 540 € (0.25pt par ligne)
Gratin de fruits de mer	71	15 €	1 065 € (0.25pt par ligne)
TOTAUX	1 038 (0.25 pt)		17 029 € (0.25pt)

Copie de l'académie de Caen

✓ RÉPONSE À RETENIR

Total de la gamme : 1 038 plats vendus et un chiffre d’affaires total de 17 029 €.

2. Analyse des principes de construction de la gamme

La gamme du restaurant est évaluée selon trois principes : l'ouverture de la gamme, la dispersion des prix et l'indice réponse/prix. Les calculs doivent être accompagnés d'une interprétation du respect de chaque principe.

Ouverture de la gamme

Question 1er principe. Calculer le rapport entre le prix le plus élevé et le prix le plus bas de la gamme, puis interpréter le résultat au regard du principe d'ouverture.

Le prix le plus élevé de la gamme est de 22 € et le plus bas de 10 €. Le rapport d'ouverture se calcule en divisant le prix maximal par le prix minimal : 22 ÷ 10 = 2,20. Le corrigé retient comme seuil un rapport inférieur à 2,5 ou à 3. Comme 2,20 reste sous ces deux seuils, l'écart entre les prix extrêmes est acceptable et le principe d'ouverture est respecté.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Rapport d'ouverture : 2,20. Le principe est respecté : la gamme présente une ouverture satisfaisante.

Dispersion des prix

Question 2e principe. Évaluer la dispersion des prix de la gamme à partir de l'écart entre les prix extrêmes et interpréter leur répartition.

Élément	Calcul ou constat
Prix extrêmes	10 € et 22 €
Écart total	22 € - 10 € = 12 €
Répartition des prix	12 € ÷ 3 intervalles = 4 € par intervalle
Prix de la gamme	10 €, 14 €, 18 €, 22 €

Les prix progressent régulièrement par tranches de 4 €, mais leur écart total est jugé trop important. Selon le corrigé, ils devraient être davantage concentrés dans la zone médiane de la gamme. Le principe de dispersion n'est donc pas respecté.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Écart total : 12 €, soit 4 € par intervalle. La dispersion est trop importante, les prix devraient être concentrés dans la zone médiane.

Indice réponse/prix

Question 3e principe. Calculer l'indice réponse/prix à partir du prix moyen demandé et du prix moyen offert, puis interpréter le résultat par rapport à la fourchette satisfaisante.

Le prix moyen demandé (PMD) est le chiffre d'affaires total divisé par les quantités vendues : 17 029 ÷ 1 038 = 16,41 €. Le prix moyen offert (PMO) est la somme des prix unitaires divisée par le nombre de plats : 161 ÷ 10 = 16,10 €. L'indice réponse/prix se calcule ainsi : 16,41 ÷ 16,10 = 1,02. Il dépasse légèrement la fourchette satisfaisante de 0,90 à 1, mais le corrigé considère le principe respecté, car le dépassement est infime.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Indice réponse/prix : 1,02. Le principe est considéré comme respecté, malgré un dépassement infime de la fourchette satisfaisante.

3. Calcul des indices de vente, de présentation et de popularité

Un tableau récapitule les quantités vendues et le nombre de présentations de chacun des plats de la gamme. Il sert à calculer les indices de vente, de présentation et de popularité nécessaires à l'analyse des plats.

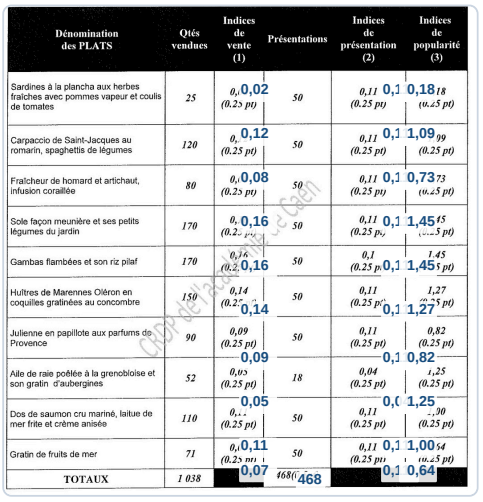
Question R3. Compléter le tableau en calculant, pour chaque plat, l'indice de vente, l'indice de présentation et l'indice de popularité selon les formules fournies, puis calculer le total des présentations.

Indice de vente = quantités vendues ÷ 1 038. Indice de présentation = présentations du plat ÷ 468. Indice de popularité = indice de vente ÷ indice de présentation. Les résultats sont arrondis au centième.

Plat	Ventes	Indice de vente	Présentations	Indice de présentation	Indice de popularité
Sardines à la plancha	25	0,02	50	0,11	0,18
Carpaccio de Saint-Jacques	120	0,12	50	0,11	1,09
Fraîcheur de homard	80	0,08	50	0,11	0,73
Sole façon meunière	170	0,16	50	0,11	1,45
Gambas flambées	170	0,16	50	0,11	1,45
Huîtres de Marennes Oléron	150	0,14	50	0,11	1,27
Julienne en papillote	90	0,09	50	0,11	0,82
Aile de raie	52	0,05	18	0,04	1,25
Dos de saumon	110	0,11	50	0,11	1,00
Gratin de fruits de mer	71	0,07	50	0,11	0,64
Totaux	**1 038**		**468**		

Le total des présentations est la somme des neuf plats présentés 50 fois et de l'aile de raie présentée 18 fois.

Annexe R3 complétée



✓ RÉPONSE À RETENIR

Total des présentations : 468. Les indices de vente, de présentation et de popularité sont ceux du tableau.

4. Jugement sur la composition de la carte

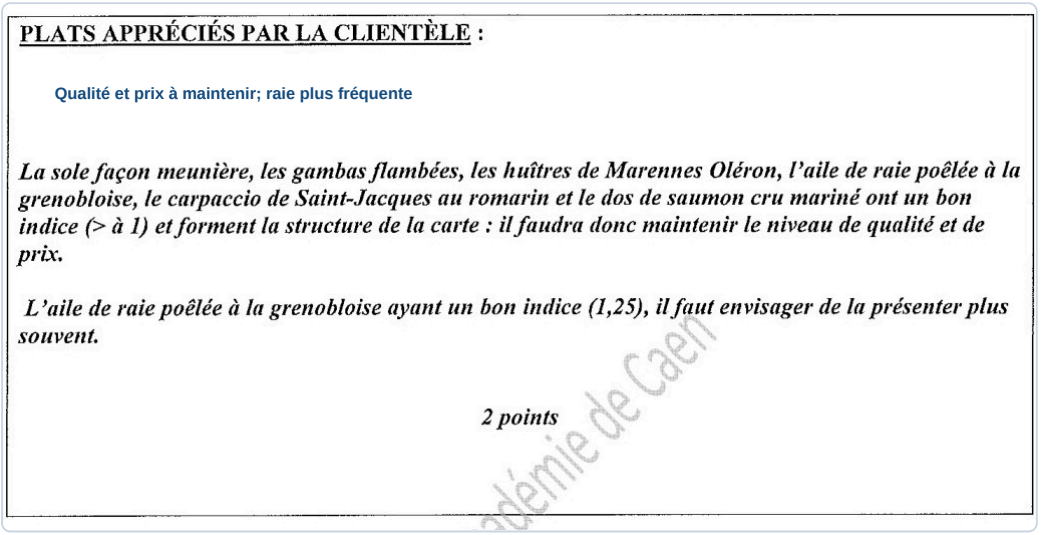
Les indices de popularité servent à apprécier la place des plats dans la carte du restaurant. Il faut distinguer les plats appréciés par la clientèle, ceux à améliorer et le plat à supprimer.

Plats appréciés par la clientèle

Question Votre jugement. Identifier les plats appréciés à partir de leurs indices et indiquer les décisions adaptées concernant leur niveau de qualité et de prix, ainsi que la fréquence de présentation du plat concerné.

Le corrigé classe parmi les plats appréciés le carpaccio (1,09), la sole et les gambas (1,45), les huîtres (1,27), l'aile de raie (1,25) et le dos de saumon (1,00). Pour ces plats, il faut maintenir le niveau de qualité et les prix. L'aile de raie, dont l'indice est de 1,25, peut être présentée plus souvent afin de mieux répondre à la demande.

Décision pour les plats appréciés



PLATS APPRÉCIÉS PAR LA CLIENTÈLE :

Qualité et prix à maintenir; raie plus fréquente

La sole façon meunière, les gambas flambées, les huîtres de Marennes Oléron, l'aile de raie poêlée à la grenobloise, le carpaccio de Saint-Jacques au romarin et le dos de saumon cru mariné ont un bon indice (> à 1) et forment la structure de la carte : il faudra donc maintenir le niveau de qualité et de prix.

L'aile de raie poêlée à la grenobloise ayant un bon indice (1,25), il faut envisager de la présenter plus souvent.

2 points

adémie de Caen

✓ RÉPONSE À RETENIR

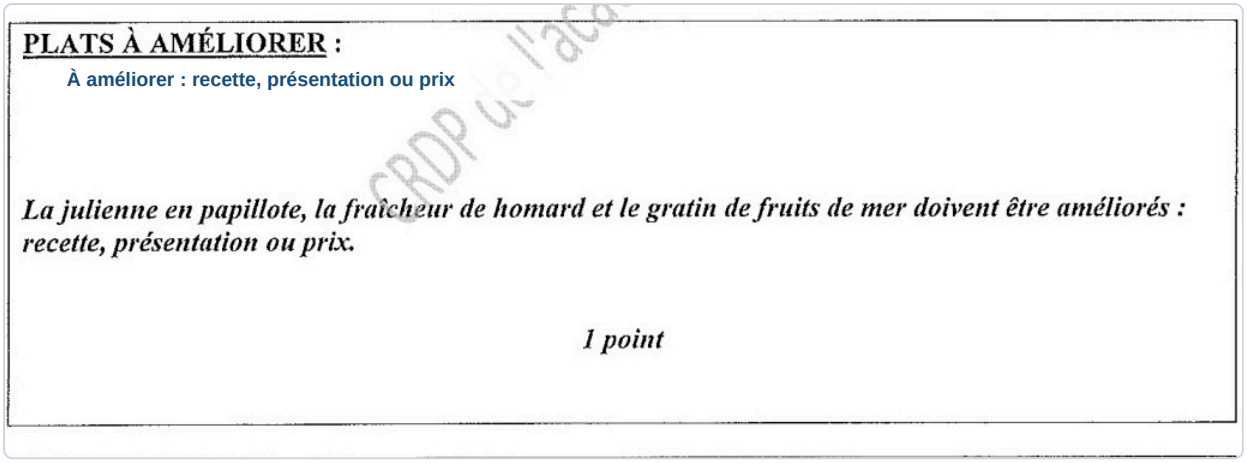
Maintenir qualité et prix du carpaccio, de la sole, des gambas, des huîtres, de la raie et du saumon. Présenter la raie plus souvent.

Plats à améliorer

Question Votre jugement. Repérer les plats dont les résultats justifient une amélioration et indiquer les leviers possibles parmi la recette, la présentation ou le prix.

Les trois indices inférieurs à 1 signalent des plats à améliorer : julienne en papillote (0,82), fraîcheur de homard (0,73) et gratin de fruits de mer (0,64). Les résultats sont insuffisants au regard de leur place dans la gamme. Pour améliorer leur attractivité, les leviers retenus sont la recette, la présentation ou le prix.

Plats à améliorer



PLATS À AMÉLIORER :

À améliorer : recette, présentation ou prix

La julienne en papillote, la fraîcheur de homard et le gratin de fruits de mer doivent être améliorés : recette, présentation ou prix.

1 point

✓ RÉPONSE À RETENIR

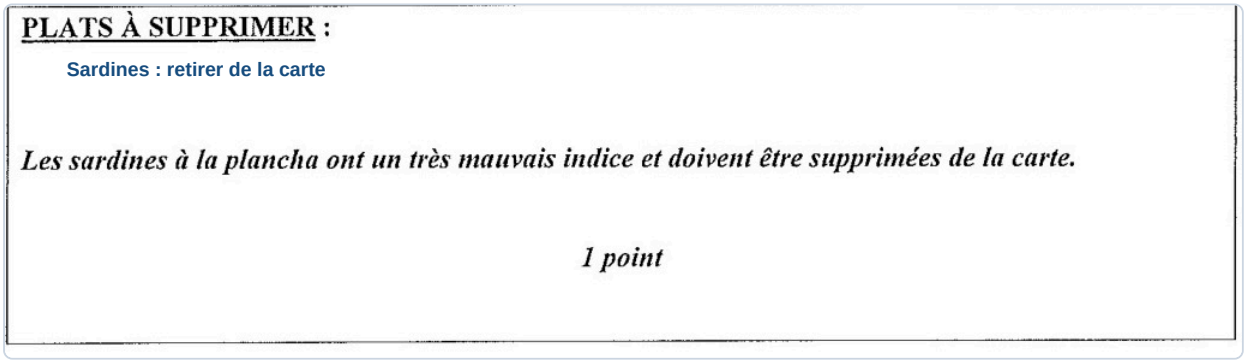
À améliorer : julienne en papillote, fraîcheur de homard et gratin de fruits de mer. Agir sur la recette, la présentation ou le prix.

Plats à supprimer

Question Votre jugement. Identifier le plat dont l'indice est très insuffisant et indiquer la décision à prendre pour sa présence sur la carte.

Les sardines à la plancha ont un indice de popularité de 0,18, très inférieur à 1. Ce résultat traduit une demande nettement insuffisante par rapport à leur place dans la gamme. Le corrigé distingue ce plat des plats à améliorer : l'indice est jugé très mauvais et la décision est de supprimer les sardines de la carte.

Plat à supprimer



PLATS À SUPPRIMER :

Sardines : retirer de la carte

Les sardines à la plancha ont un très mauvais indice et doivent être supprimées de la carte.

1 point

✓ RÉPONSE À RETENIR

Sardines à la plancha : indice 0,18, à supprimer de la carte.

5. Fiche de stock selon la méthode PEPS

La fiche de stock concerne le Château de Marsannay et indique un stock maximum de 100 et un stock minimum de 30. Les entrées et sorties doivent être suivies selon la méthode Premier Entré, Premier Sorti.

Question R5. Compléter la fiche de stock en reportant les entrées, les sorties et les stocks, avec leurs quantités, prix unitaires et valeurs, conformément à la méthode PEPS.

Selon le PEPS, chaque sortie est prélevée sur le lot le plus ancien disponible. Les mouvements et les stocks après chaque opération sont détaillés ci-dessous. Les dates sont reprises telles qu'elles figurent sur la fiche.

Date	Mouvement	Valeur du mouvement	Stock après mouvement
01/07/08	Stock initial : 46 à 13,50 €	621,00 €	46 à 13,50 € : 621,00 €
12/07/08	Sortie bon 124 : 15 à 13,50 €	202,50 €	31 à 13,50 € : 418,50 €
08/07/08	Sortie bon 145 : 10 à 13,50 €	135,00 €	21 à 13,50 € : 283,50 €
20/08/08	Entrée bon 55 : 36 à 13,75 €	495,00 €	21 à 13,50 € : 283,50 € ; 36 à 13,75 € : 495,00 €
27/08/08	Sortie bon 175 : 5 à 13,50 €	67,50 €	16 à 13,50 € : 216,00 € ; 36 à 13,75 € : 495,00 €
05/09/08	Sortie bon 210 : 16 à 13,50 €, puis 2 à 13,75 €	216,00 € + 27,50 €	34 à 13,75 € : 467,50 €
09/09/08	Entrée bon 83 : 60 à 13,30 €	798,00 €	34 à 13,75 € : 467,50 € ; 60 à 13,30 € : 798,00 €
20/09/08	Sortie bon 299 : 23 à 13,75 €	316,25 €	11 à 13,75 € : 151,25 € ; 60 à 13,30 € : 798,00 €

Le stock final comprend donc 71 unités pour une valeur totale de 949,25 €.

Fiche de stock PEPS complétée

FICHE DE STOCK : CHÂTEAU DE MARSANNAY

Stock Maximum : 100 — Méthode : Premier Entré – Premier Sorti — Stock Minimum : 30

Date	ENTRÉES N° de bon	ENTRÉES Qtés	ENTRÉES Prix unitaire	ENTRÉES Valeur	SORTIES N° de bon	SORTIES Qtés	SORTIES Prix unitaire	SORTIES Valeur	STOCKS Qtés	STOCKS Prix unitaire	STOCKS Valeur
01/07/08									46	13,50	621,00
12/07/08					124	15	13,50	202,50	31	13,50	418,50 (0.5 par ligne)
08/07/08					145	10	13,50	135,00	21	13,50	283,50 (0.5 par ligne)
20/08/08	55	36	13,75	495,00					21	13,50	283,50 (0.5 par ligne)
									36	13,75	495,00 (0.5 par ligne)
27/08/08					175	5	13,50	67,50	16	13,50	216,00 (0.5 par ligne)
									36	13,75	495,00 (0.5 par ligne)
05/09/08					210	16	13,50	216,00	-	-	(0.5 par ligne)
						2	13,75	27,50	34	13,75	467,50 (0.5 par ligne)
09/09/08	83	60	13,30	798,00					34	13,75	467,50 (0.5 par ligne)
									60	13,30	798,00 (0.5 par ligne)
20/09/08					299	23	13,75	316,25	11	13,75	151,25 (0.5 par ligne)
									60	13,30	798,00 (0.5 par ligne)

Stock final : 71 unités, 949,25 €

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Stock final au 20/09/08 : 71 unités, soit 949,25 €.

6. Étude d’un plan d’amortissement d’emprunt

L’étude porte sur un emprunt de 5 000 euros, remboursable sur cinq ans au taux de 4,50 %. Les questions portent sur les intérêts et le remboursement du capital, le coût total de l’emprunt et le capital restant dû.

Première année

Question 1. Détailler les calculs permettant d’obtenir les intérêts de la première année et le montant du remboursement du capital.

Les intérêts se calculent sur le capital emprunté : 5 000 × 4,50 % = 225 €. Le capital est remboursé en cinq parts égales : 5 000 ÷ 5 = 1 000 € par an.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Intérêts : 225 € ; remboursement annuel du capital : 1 000 €.

Question 2. Déterminer le coût total de l’emprunt en tenant compte des intérêts et du capital remboursé.

Le coût total comprend les intérêts cumulés et le capital remboursé. D’après le corrigé, les intérêts s’élèvent à 675 € sur la durée de l’emprunt : 675 + 5 000 = 5 675 €.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Coût total de l’emprunt : 5 675 €.

Question 3. Calculer le capital restant dû au 01/09/2011, après paiement de l’annuité.

1. Trois remboursements annuels de 1 000 € ont été effectués au 01/09/2011, après paiement de l’annuité.
2. Capital restant dû : 5 000 - (3 × 1 000) = 2 000 €.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Capital restant dû au 01/09/2011 : 2 000 €.

7. Coût et caractéristiques d’une franchise

L’étude porte sur une franchise dans le secteur de la restauration, avec un chiffre d’affaires hors taxes estimé à 450 000 euros et un investissement évalué à 500 000 euros. Elle aborde le coût de la franchise, son public, ses points forts et les obligations des parties au contrat.

Coût de la franchise

Question 1. Déterminer le coût de la franchise à partir des droits d’entrée classiques, du chiffre d’affaires hors taxes estimé et de l’investissement, sans tenir compte de la TVA.

Les quatre postes à additionner sont les droits d’entrée classiques (45 000 €), la redevance de marque (3 % de 450 000 €, soit 13 500 €), la redevance de communication (7 000 €) et l’investissement (500 000 €). Ainsi : 45 000 + 13 500 + 7 000 + 500 000 = 565 500 €. La TVA n’est pas prise en compte.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Coût total de la franchise hors TVA : 565 500 €.

Question 2. Indiquer à qui s’adresse ce type de franchise.

Ce type de franchise s’adresse aux professionnels de la restauration. Le franchisé peut exercer sous l’enseigne du réseau et profiter de son concept, de son expérience et de son savoir-faire, en respectant les conditions prévues au contrat.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Aux professionnels de la restauration.

Question 3. Citer trois points forts de cette franchise.

Trois points forts possibles, parmi ceux indiqués dans le corrigé :

- Un concept attractif et rassurant.
- L’expérience et le savoir-faire du réseau.
- La personnalisation possible du restaurant, notamment du décor et de la carte.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Concept attractif et rassurant, expérience du réseau, personnalisation du restaurant.

Question 4. Définir le contrat de franchise en faisant ressortir une obligation à respecter pour chacune des parties.

Le contrat de franchise organise la relation entre le franchiseur et le franchisé. Le franchiseur met à disposition son nom, son enseigne et son savoir-faire. En contrepartie, le franchisé paie la redevance convenue.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le franchiseur fournit son nom, son enseigne et son savoir-faire ; le franchisé paie la redevance convenue.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2009)

Bilan de l'épreuve : Le corrigé de l'épreuve E3 Gestion appliquée du BP Restaurant, session 2009, porte le code U30 et prévoit 2 heures, coefficient 2, pour 40 points. À partir du cas du restaurant Le Paquebot, il évalue la gestion d'une gamme de plats, l'analyse des ventes, le suivi des stocks, le calcul d'un emprunt et l'étude du coût, des avantages et des obligations d'une franchise.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Chiffre d'affaires d'un plat = quantité vendue × prix unitaire.
- Indice de popularité = indice de vente / indice de présentation.
- En PEPS, les sorties sont valorisées en prélevant d'abord les articles entrés les premiers.
- Capital restant dû = capital emprunté - cumul des remboursements de capital.

Points de vigilance & attentes du jury

- Reporter avec soin les données de chaque plat et vérifier les totaux des quantités et du chiffre d'affaires.
- Distinguer les indices de vente, de présentation et de popularité avant d'appliquer les formules.
- Pour une fiche PEPS, suivre l'ordre chronologique des lots et détailler les stocks après chaque mouvement.
- Dans le calcul de franchise, inclure chaque élément demandé et respecter la consigne d'exclure la TVA.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calcule-t-on l'indice de popularité d'un plat ?

On divise l'indice de vente du plat par son indice de présentation. L'indice de vente rapporte ses quantités vendues au total de la gamme, tandis que l'indice de présentation rapporte ses présentations au total des présentations.

Q : Comment valoriser les sorties dans une fiche de stock PEPS ?

La méthode Premier Entré, Premier Sorti consiste à valoriser les sorties en utilisant d'abord le prix du lot le plus ancien disponible. Si ce lot est épuisé, la sortie est prélevée sur le lot suivant.

Q : Quels sont les grands domaines évalués et le barème de l'épreuve ?

Le corrigé répartit 40 points entre les calculs et l'analyse de la carte, la fiche de stock, l'étude d'emprunt et la franchise. L'épreuve dure 2 heures et son coefficient est 2.

Q : Que faut-il inclure dans la définition d'un contrat de franchise ?

Il faut préciser que le franchiseur met à disposition son nom, son enseigne et son savoir-faire. Le franchisé bénéficie de ces éléments et verse une redevance en contrepartie.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U30 - Gestion appliquée/2009/BP Restaurant - U30 - Gestion appliquée - Session 2009 - 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.