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

EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SÉRIE : RESTAURANT	SESSION 2009	Corrigé
Épreuve : U30 GESTION APPLIQUÉE	Durée : 2 h 00	Coefficient : 2

ÉPREUVE E3 : GESTION APPLIQUÉE

CORRIGÉ

CRDP de l'académie de Caen

LE PAQUEBOT

Corrigé		
BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT Session : **2009**	Épreuve E3 : **Gestion Appliquée** Coefficient : **2**	Durée : **2 heures**
Ce corrigé comporte 9 pages **Barème : 40 points**		

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)*

CRDP de l'académie de Caen

ANNEXE R2 : 7 points
(À rendre avec la copie)

PRINCIPES	CALCULS	INTERPRÉTATION
1er principe : ouverture de la gamme	*22 €/10 € = 2,20 < 2,5 ou 3* *1 point*	*Principe respecté : bonne ouverture de la gamme* *1 point*
2ème principe : dispersion des prix	*22 € - 10 € = 12 €* *12 €/3 = 4 € par tranche* *10 € 14 € 18 € 22 €* *└XXXX┘└XXX┘└XXX┘* *OU* *10 € 14 € 18 € 22 €* *└XXX┘└XXX┘└XXXX┘* *1 point*	*Principe non respecté : les prix sont trop dispersés alors qu'ils devraient être concentrés dans la zone médiane* *1 point*
3ème principe : indice Réponse/Prix (1)	*PMD / PMO = 17 029 /1 038 / 161 / 10 = 16,41 / 16,10 = 1,02* *2 points*	*Indice légèrement au dessus de la fourchette satisfaisante (0,90 à 1) mais on peut considérer que le principe est respecté car le dépassement est infime.* *1 point*

CRDP de l'académie de Caen

(1) Rappel formule = Prix Moyen Demandé / Prix Moyen Offert Prix Moyen Demandé = Chiffre d'affaires total de la gamme / Total Quantités vendues

Prix Moyen Offert = Somme des Prix Unitaires de la gamme / Nombre de plats dans la gamme

ANNEXE R3 : 8 points
(À rendre avec la copie)

Dénomination des PLATS	Qtés vendues	Indices de vente (1)	Présentations	Indices de présentation (2)	Indices de popularité (3)
Sardines à la plancha aux herbes fraîches avec pommes vapeur et coulis de tomates	*25*	*0,02 (0.25 pt)*	*50*	*0,11 (0.25 pt)*	*0,18 (0.25 pt)*
Carpaccio de Saint-Jacques au romarin, spaghettis de légumes	*120*	*0,12 (0.25 pt)*	*50*	*0,11 (0.25 pt)*	*1,09 (0.25 pt)*
Fraîcheur de homard et artichaut, infusion coraillée	*80*	*0,08 (0.25 pt)*	*50*	*0,11 (0.25 pt)*	*0,73 (0.25 pt)*
Sole façon meunière et ses petits légumes du jardin	*170*	*0,16 (0.25 pt)*	*50*	*0,11 (0.25 pt)*	*1,45 (0.25 pt)*
Gambas flambées et son riz pilaf	*170*	*0,16 (0.25 pt)*	*50*	*0,1 (0.25 pt)*	*1,45 (0.25 pt)*
Huîtres de Marennes Oléron en coquilles gratinées au concombre	*150*	*0,14 (0.25 pt)*	*50*	*0,11 (0.25 pt)*	*1,27 (0.25 pt)*
Julienne en papillote aux parfums de Provence	*90*	*0,09 (0.25 pt)*	*50*	*0,11 (0.25 pt)*	*0,82 (0.25 pt)*
Aile de raie poêlée à la grenobloise et son gratin d'aubergines	*52*	*0,05 (0.25 pt)*	*18*	*0,04 (0.25 pt)*	*1,25 (0.25 pt)*
Dos de saumon cru mariné, laitue de mer frite et crème anisée	*110*	*0,11 (0.25 pt)*	*50*	*0,11 (0.25 pt)*	*1,00 (0.25 pt)*
Gratin de fruits de mer	*71*	*0,07 (0.25 pt)*	*50*	*0,11 (0.25 pt)*	*0,64 (0.25 pt)*
TOTAUX	*1 038*		*468(0.5pt)*		

CRDP de l'académie de Caen

(1) Formule = Quantités vendues du plat/Total des quantités vendues de la gamme
(2) Formule = Nombre de présentations du plat/Nombre de présentations totales de la gamme
(3) Formule = Indice de vente/Indice de présentation

ANNEXE R4 : 4 points
(À rendre avec la copie)

VOTRE JUGEMENT

PLATS APPRÉCIÉS PAR LA CLIENTÈLE :

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

CRDP de l'académie de Caen

PLATS À AMÉLIORER :

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

1 point

PLATS À SUPPRIMER :

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

1 point

ANNEXE R5 : 6 points
(À rendre avec la copie)

FICHE DE STOCK : CHÂTEAU DE MARSANNAY

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

	ENTRÉES				SORTIES				STOCKS		
Date	N° de bon	Qtés	Prix unitaire	Valeur	N° de bon	Qtés	Prix unitaire	Valeur	Qtés	Prix unitaire	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)*

CRDP de l'académie de Caen

ANNEXE R6 : 4 points
(À rendre avec la copie)

QUESTIONNAIRE
ÉTUDE D'UN PLAN D'AMORTISSEMENT

1. Donnez le détail des calculs pour les éléments suivants de la première année :

- Intérêts de 225 € = ***5 000,00 € * 4,50%*** = ***225,00 € (1 point)***

- Remboursement du capital de 1 000 € = ***5 000,00 €/5 ans*** = ***1 000 €(1 point)***

2. Déterminez le coût total de l'emprunt :

Intérêts + Capital remboursé = 675,00 € + 5 000,00 € = 5 675,00 € (1 point)

3. Au 01/09/2011, après paiement de l'annuité, quel est le capital restant dû ?

Capital emprunté – le cumul des remboursements de capital = 5 000 € - (3 * 1 000 €) = 2 000 €(1 point)

CRDP de l'académie de Caen

ANNEXE R7 : 8 points
(À rendre avec la copie)

1. Déterminez le coût de la franchise sachant que les Droits d'entrée sont de type classique, que le CA HT est estimé à 450 000 € et que l'investissement est évalué à 500 000 € :
Remarque : ne pas tenir compte de la TVA

1. Droits d'entrée = 45 000 € (0.5 point)

*2. Redevance de marque = 450 000 € * 3% = 13 500 € (0.5 point)*

3. Redevance de communication = 7 000 € (0.5 point)

4 .Investissement = 500 000 € (0.5 point)

Coût de la franchise = 565 500 € (1 point)

2. À qui s'adresse ce type de franchise ?

Aux professionnels de la restauration (1.5 points)

3. Citez 3 points forts de cette franchise (accepter 3 réponses parmi les solutions suivantes) :

- *Personnalisation possible du restaurant (décor, carte évolutive...),*
- *Concept attractif et rassurant,*
- *Expérience et savoir faire du réseau,*
- *Services et techniques aux franchisés qui ont fait leurs preuves (en cuisine, en salle, en gestion, en communication et en formation),*
- *Exclusivité territoriale et protection de la marque.*

*1.5 points (0.5 point * 3)*

4. Donnez la définition d'un contrat de franchise en faisant ressortir pour chacune des parties une obligation à respecter :

Contrat par lequel un franchiseur s'engage à mettre à disposition son nom, son enseigne et son savoir faire au profit d'un franchisé en échange du paiement d'une redevance.

*2 points (0.5 point * 4)*

CRDP de l'académie de Caen

BAREME
40 points

ANNEXE 1 : 3points

0.25pts 10 lignes soit 2.5pts
0.50pt pour les totaux

ANNEXE 2 : 7 points

*1pt * 2 premiers calculs + 2pts pour le 3ème calcul + 1pt * 3 interprétations*

ANNEXE 3 : 8 points

*0.25pt * 10 indices de vente*
*0.25pt * 10 indices de présentation*
*0.25pt * 10 indices de popularité*
0.50pt pour le total de colonne présentation

ANNEXE 4 : 4 points

2pts pour les plats appréciés
1pt pour les plats à améliorer
1pt pour le plat à supprimer

CRDP de l'académie de Caen

ANNEXE 5 : 6 points

0.5 points par ligne sauf la première non évaluée

ANNEXE 6 : 4 points

Emprunt : *1) 1 pt par réponse soit 2 pts*
2) 1 pt
3) 1 pt

ANNEXE 7 : 9 points

*1) 0.5pt * 4 éléments de réponse soit 2pts + 1pt pour le coût de la franchise*
2) 1,5 pts
3) 1,5 pts
4) 0.5pt par information soulignée

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.