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

U30 Gestion appliquée

Session 2010 • Code sujet : **Non indiqué dans cette édition** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **2**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Déclaration de TVA** (2 questions) — **Page 3**
2. **Gestion des stocks par la méthode du CMUP après chaque entrée** (1 question) — **Page 5**
3. **Politique des prix et principes d'Omnes** (2 questions) — **Page 7**
4. **Législation du travail** (8 questions) — **Page 9**
5. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 11**

Sujet officiel (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U30 - Gestion appliquée/2010/BP Restaurant - U30 - Gestion appliquée - Session 2010 - 1-Sujet.pdf

1. Déclaration de TVA

Au restaurant Le Central, les ventes de juin 2009 comprennent des ventes au restaurant et des ventes traiteur, soumises à différents taux de TVA. Les achats de matières premières et d'immobilisations servent à calculer la TVA déductible et à compléter la déclaration correspondante.

Question 1. Compléter l'annexe 1 en calculant la TVA collectée sur les ventes et la TVA déductible sur les achats, puis arrondir les résultats à l'euro le plus proche.

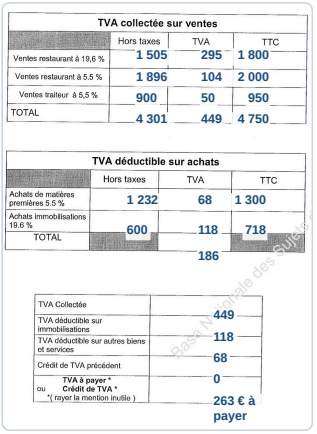
Pour une vente TTC, HT = TTC / (1 + taux) et TVA = TTC - HT. Pour une vente HT, TVA = HT × taux et TTC = HT + TVA. Chaque montant est arrondi à l'euro le plus proche avant le calcul des totaux, comme demandé. Les achats de matières premières et d'immobilisations sont distingués selon leur nature afin de reporter séparément leurs montants de TVA déductible.

Opération	HT	TVA	TTC
Restaurant à 19,6 %	1 505 €	295 €	1 800 €
Restaurant à 5,5 %	1 896 €	104 €	2 000 €
Traiteur à 5,5 %	900 €	50 €	950 €
Total ventes	4 301 €	449 €	4 750 €

Achat	HT	TVA	TTC
Matières premières à 5,5 %	1 232 €	68 €	1 300 €
Immobilisations à 19,6 %	600 €	118 €	718 €
Total TVA déductible	-	186 €	-

Le crédit antérieur étant nul, la TVA à payer correspond à la TVA collectée diminuée de la TVA déductible.

Annexe 1 complétée



TVA collectée sur ventes

	Hors taxes	TVA	TTC
Ventes restaurant à 19,6 %	1 505	295	1 800
Ventes restaurant à 5,5 %	1 896	104	2 000
Ventes traiteur à 5,5 %	900	50	950
TOTAL	4 301	449	4 750

TVA déductible sur achats

	Hors taxes	TVA	TTC
Achats de matières premières 5,5 %	1 232	68	1 300
Achats immobilisations 19,6 %	600	118	718
TOTAL		186	

TVA Collectée	449
TVA déductible sur immobilisations	118
TVA déductible sur autres biens et services	68
Crédit de TVA précédent	0
TVA à payer * ou Crédit de TVA * (* rayer la mention inutile)	263 € à payer

Base de travail des sujets

✓ RÉPONSE À RETENIR

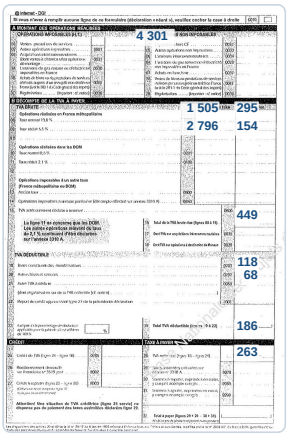
Pour juin 2009 : TVA collectée de 449 €, TVA déductible de 186 €, soit 263 € à payer.

Question 2. Compléter la déclaration de TVA de l'annexe 2, destinée au Trésor Public, à partir des opérations et des résultats calculés.

La déclaration reprend les ventes pour leur base hors taxes et répartit la TVA brute par taux. Les bases réduites regroupent les ventes de restaurant et de traiteur à 5,5 %. La TVA déductible est inscrite séparément pour les immobilisations et les autres biens et services. Aucun crédit de TVA antérieur n'est indiqué. Les montants sont arrondis à l'euro, conformément à l'annexe 1.

Rubrique de la déclaration	Base ou montant à inscrire
Ligne 01 : ventes et prestations	4 301 €
Ligne 08 : taux normal 19,6 %	Base 1 505 € ; TVA 295 €
Ligne 09 : taux réduit 5,5 %	Base 2 796 € ; TVA 154 €
Ligne 16 : TVA brute totale	449 €
Ligne 19 : TVA déductible sur immobilisations	118 €
Ligne 20 : TVA déductible sur autres biens et services	68 €
Ligne 24 : TVA déductible totale	186 €
Ligne 28 : TVA nette due	263 €

Annexe 2 complétée



✓ RÉPONSE À RETENIR

Montant à verser au Trésor public pour juin 2009 : 263 € de TVA nette due.

2. Gestion des stocks par la méthode du CMUP après chaque entrée

Le maître d'hôtel demande de suivre le stock du vin « Monthelie 1er cru 2005 rouge » pour le mois de juin 2010. Le stock initial, les factures d'entrée et les bons de sortie servent à compléter la fiche de stock selon le CMUP après chaque entrée.

Question 1. Valoriser le stock du vin « Monthelie » selon la méthode du CMUP après chaque entrée. Compléter l'annexe 3, expliquer les calculs des CMUP sous la fiche de stock et arrondir à deux chiffres après la virgule.

Le stock initial vaut 20 × 15,00 = 300,00 €. Après chaque entrée, on ajoute sa valeur au stock restant, puis on divise par la quantité totale. Les sorties suivantes sont valorisées avec ce CMUP arrondi à deux décimales.

Date	Libellé	Entrées : quantité	P.U.	Montant	Sorties : quantité	P.U.	Montant	Stocks : quantité	P.U.	Montant
1/06	SI	20	15,00	300,00	-	-	-	20	15,00	300,00
5/06	BS n°1	-	-	-	8	15,00	120,00	12	15,00	180,00
8/06	BS n°2	-	-	-	6	15,00	90,00	6	15,00	90,00
12/06	Facture n°1	14	15,50	217,00	-	-	-	20	15,35	307,00
15/06	BS n°3	-	-	-	7	15,35	107,45	13	15,35	199,55
20/06	BS n°4	-	-	-	8	15,35	122,80	5	15,35	76,75
22/06	Facture n°2	15	15,80	237,00	-	-	-	20	15,69	313,75
25/06	BS n°5	-	-	-	6	15,69	94,14	14	15,69	219,61
28/06	BS n°6	-	-	-	9	15,69	141,21	5	15,69	78,40

CMUP 1 : (90,00 + 217,00) ÷ 20 = 15,35 €.
CMUP 2 : (76,75 + 237,00) ÷ 20 = 15,6875 €, soit 15,69 € arrondi. Le montant final de 78,40 € est le solde après déduction des sorties valorisées au CMUP arrondi.

Annexe 3 complétée : fiche de stock

Dates	Libellés	ENTRÉES			SORTIES			STOCKS		
		Quantité	P U	Montant	Quantité	P U	Montant	Quantité	P U	Montant
1/06	SI	20	15,00	300,00				20	15,00	300,00
5/06	BS1				8	15,00	120,00	12	15,00	180,00
8/06	BS2				6	15,00	90,00	6	15,00	90,00
12/06	Fact.1	14	15,50	217,00				20	15,35	307,00
15/06	BS3				7	15,35	107,45	13	15,35	199,55
20/06	BS4				8	15,35	122,80	5	15,35	76,75
22/06	Fact.2	15	15,80	237,00				20	15,69	313,75
25/06	BS5				6	15,69	94,14	14	15,69	219,61
28/06	BS6				9	15,69	141,21	5	15,69	78,40

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Au 28 juin : 5 bouteilles en stock, pour une valeur de 78,40 €.

3. Politique des prix et principes d’Omnes

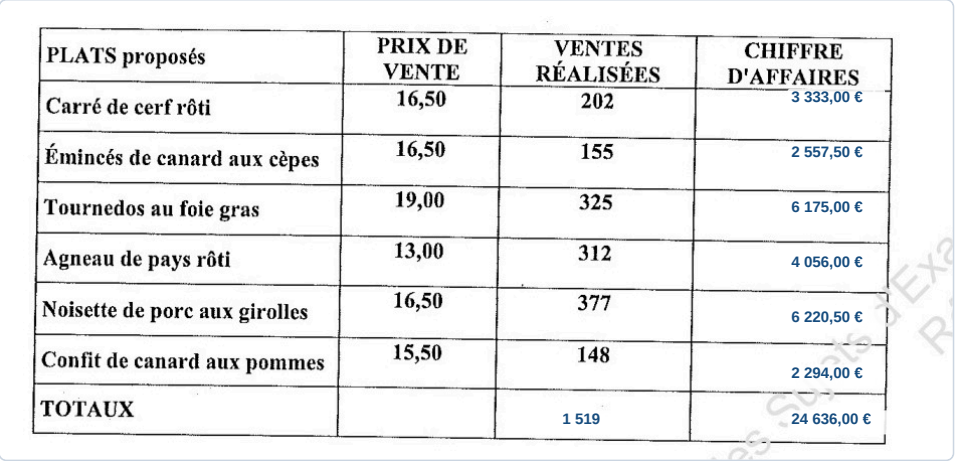
La carte des viandes du restaurant Le Central présente six plats, leurs prix de vente et le nombre de ventes réalisées. Ces données servent à calculer les chiffres d’affaires et à vérifier les quatre principes d’Omnes, dont la promotion du plat du jour choisi par le chef.

Question 1. Compléter l’annexe 4 en calculant le chiffre d’affaires de chacun des plats proposés et les totaux du tableau.

Pour chaque plat, le chiffre d’affaires est égal au prix de vente multiplié par le nombre de ventes. Par exemple, le carré de cerf rapporte 16,50 × 202 = 3 333,00 €. On additionne les quantités vendues et les chiffres d’affaires pour obtenir les deux totaux. Les prix unitaires ne s’additionnent pas : la case correspondante du total reste vide.

Plat	Prix de vente	Ventes	Chiffre d’affaires
Carré de cerf rôti	16,50 €	202	3 333,00 €
Émincés de canard aux cèpes	16,50 €	155	2 557,50 €
Tournedos au foie gras	19,00 €	325	6 175,00 €
Agneau de pays rôti	13,00 €	312	4 056,00 €
Noisette de porc aux girolles	16,50 €	377	6 220,50 €
Confit de canard aux pommes	15,50 €	148	2 294,00 €
Total	Non totalisé	**1 519**	**24 636,00 €**

Annexe 4 complétée : chiffres d’affaires



PLATS proposés	PRIX DE VENTE	VENTES RÉALISÉES	CHIFFRE D'AFFAIRES
Carré de cerf rôti	16,50	202	3 333,00 €
Émincés de canard aux cèpes	16,50	155	2 557,50 €
Tournedos au foie gras	19,00	325	6 175,00 €
Agneau de pays rôti	13,00	312	4 056,00 €
Noisette de porc aux girolles	16,50	377	6 220,50 €
Confit de canard aux pommes	15,50	148	2 294,00 €
TOTAUX		1 519	24 636,00 €

✓ RÉPONSE À RETENIR

Total : 1 519 ventes et 24 636,00 € de chiffre d’affaires.

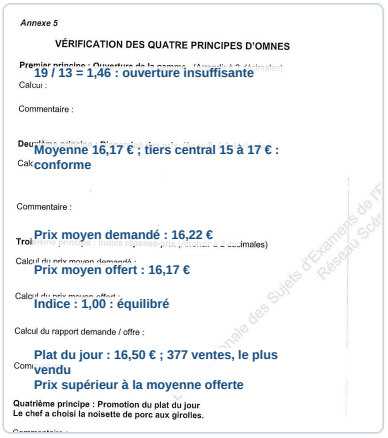
Question 2. À partir de la carte complétée, vérifier dans l’annexe 5 les quatre principes d’Omnes : ouverture de la gamme, dispersion des prix, indice réponse-prix et promotion du plat du jour. Effectuer les calculs demandés, arrondir à deux décimales et commenter les résultats. Le plat du jour choisi est la noisette de porc aux girolles.

Le rapport entre le prix le plus élevé et le plus bas mesure l’ouverture de la gamme. Pour la dispersion, on situe le prix moyen dans le tiers central de l’intervalle. L’indice réponse-prix compare le prix moyen demandé, pondéré par les ventes, au prix moyen offert, calculé à partir des prix de la carte. Les calculs sont arrondis à deux décimales.

Principe	Calcul et résultat	Commentaire
Ouverture de gamme	19 ÷ 13 = 1,46	Ouverture insuffisante : le rapport est inférieur à la référence d'environ 2,5 à 3.
Dispersion des prix	Prix moyen : 16,17 €. Tiers central : 15,00 € à 17,00 €.	Principe respecté : le prix moyen est dans le tiers central.
Indice réponse-prix	Prix moyen demandé : 16,22 €. Prix moyen offert : 16,17 €. Rapport : 1,00.	Demande et offre sont équilibrées.
Promotion du plat du jour	Noisette de porc aux girolles : 16,50 € et 377 ventes.	Plat le plus vendu, mais son prix dépasse le prix moyen offert : la promotion par le prix n'est pas vérifiée.

Le plat du jour est bien le plus demandé. Toutefois, son prix supérieur à la moyenne offerte ne répond pas au critère de promotion par le prix.

Annexe 5 complétée : vérification des principes d'Omnes


Annexe 5

VÉRIFICATION DES QUATRE PRINCIPES D'OMNES

19 / 13 = 1,46 : ouverture insuffisante

Calcul :

Commentaire :

Moyenne 16,17 € ; tiers central 15 à 17 € : conforme

Commentaire :

Prix moyen demandé : 16,22 €

Prix moyen offert : 16,17 €

Indice : 1,00 : équilibré

Calcul du rapport demande / offre :

Plat du jour : 16,50 € ; 377 ventes, le plus vendu

Prix supérieur à la moyenne offerte

Quatrième principe : Promotion du plat du jour

Le chef a choisi la noisette de porc aux girolles.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Ouverture insuffisante ; dispersion et indice réponse-prix satisfaisants. Le plat du jour est le plus vendu, mais son prix dépasse la moyenne offerte.

4. Législation du travail

Le dossier porte sur les contrats de travail, la rupture pendant la période d'essai, les conséquences d'une faute lourde et la juridiction compétente en cas de contestation. Il interroge également sur la signification d'URSSAF et sur les droits aux congés payés.

Contrat de travail

Question 1. Citer trois types de contrat de travail à durée déterminée.

Trois motifs courants de CDD sont le remplacement d'un salarié absent, l'accroissement temporaire de l'activité et l'emploi saisonnier.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Remplacement d'un salarié absent, accroissement temporaire d'activité, emploi saisonnier.

Question 2. Indiquer les conséquences, pour le salarié et pour l'employeur, d'une rupture du contrat pendant la période d'essai.

1. Le salarié comme l'employeur peut rompre la période d'essai sans indemnité de rupture.
2. Le délai de prévenance applicable doit être respecté. Le salarié reçoit le salaire dû et l'indemnité compensatrice des congés payés acquis.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Rupture possible par l'une ou l'autre partie, avec délai de prévenance et paiement des sommes dues.

Incidents de travail

Question 1. Indiquer la conséquence d'une faute lourde.

La faute lourde, caractérisée par l'intention de nuire à l'employeur, peut entraîner le licenciement immédiat, sans préavis ni indemnité de licenciement.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Licenciement sans préavis ni indemnité de licenciement.

Question 2. Si le salarié conteste cette faute, préciser quel tribunal est compétent pour juger l'affaire.

La contestation d'un licenciement ou d'un autre litige individuel entre salarié et employeur relève du conseil de prud'hommes.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le conseil de prud'hommes.

Organismes sociaux

Question 1. Donner la signification du sigle URSSAF.

URSSAF signifie « Unions de recouvrement des cotisations de sécurité sociale et d'allocations familiales ».

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Unions de recouvrement des cotisations de sécurité sociale et d'allocations familiales.

Congés payés

Question 1. Indiquer le nombre de jours ouvrables de congés auquel a droit un salarié ayant réalisé un mois de travail effectif.

Un mois de travail effectif ouvre droit à 2,5 jours ouvrables de congés payés.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> 2,5 jours ouvrables.

Question 2. Indiquer la période de référence retenue pour le calcul des congés payés.

La période de référence retenue pour l'acquisition des congés payés s'étend du 1er juin au 31 mai.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Du 1er juin au 31 mai.

Question 3. Pour une embauche au restaurant Le Central le 15 août 2009, calculer le nombre de jours de congés payés auxquels le salarié aura droit en 2010 et expliquer le calcul.

1. La période de référence est du 1er juin 2009 au 31 mai 2010.
2. Du 15 août 2009 au 31 mai 2010, l'acquisition correspond à 10 mois retenus. À raison de 2,5 jours par mois : 10 × 2,5 = 25 jours ouvrables.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> 25 jours ouvrables.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2010)

Bilan de l'épreuve : L'épreuve U30 Gestion appliquée du Brevet professionnel Restaurant, session 2010, dure deux heures et a un coefficient 2. Dans le contexte du restaurant Le Central, elle évalue la déclaration de TVA, la valorisation d'un stock au CMUP après chaque entrée, l'analyse des prix selon les principes d'Omnes et des connaissances de législation du travail.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La TVA nette se détermine en comparant la TVA collectée sur les ventes à la TVA déductible sur les achats, en tenant compte du crédit antérieur indiqué.
- Après chaque entrée, le CMUP est la valeur totale du stock disponible divisée par sa quantité totale.
- Le chiffre d'affaires d'un plat est égal à son prix de vente unitaire multiplié par le nombre de ventes réalisées.
- Les principes d'Omnes examinés sont l'ouverture de la gamme, la dispersion des prix, l'indice réponse-prix et la promotion du plat du jour.

Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguer les montants HT et TTC avant de calculer la TVA et appliquer le taux correspondant à chaque opération.
- Pour le CMUP, recalculer le coût unitaire après chaque entrée et l'utiliser pour valoriser les sorties suivantes.
- Reporter les données dans les bonnes colonnes des annexes et respecter les arrondis demandés.
- Pour les principes d'Omnes, présenter les calculs et accompagner les résultats d'un commentaire adapté.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer la TVA à payer dans ce sujet ?

Calculez d'abord la TVA collectée sur les ventes et la TVA déductible sur les achats. La TVA à payer correspond à la différence entre ces montants, en tenant compte du crédit antérieur indiqué dans la déclaration.

Q : Comment appliquer le CMUP après chaque entrée ?

Après chaque entrée, additionnez la valeur du stock existant et celle de l'entrée, puis divisez par la quantité totale disponible. Ce nouveau coût moyen sert à valoriser les sorties jusqu'à la prochaine entrée.

Q : Comment organiser le temps pendant cette épreuve de deux heures ?

Les quatre dossiers valent respectivement 11, 9, 12 et 8 points. Avancez dossier par dossier, repérez les annexes nécessaires et gardez du temps pour vérifier vos calculs, les arrondis et les reports.

Q : Quels critères de présentation sont explicitement demandés ?

Le dossier de TVA demande un arrondi à l'euro le plus proche, le dossier de stock un arrondi à deux décimales et les calculs d'Omnes un arrondi à deux décimales. Expliquez les calculs de CMUP et commentez les résultats d'Omnes.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U30 - Gestion appliquée/2010/BP Restaurant - U30 - Gestion appliquée - Session 2010 - 1-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.