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 2010 • Code sujet : **E3-U 30** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **2**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **La déclaration de TVA** (2 questions) — **Page 3**
2. **La tenue d’une fiche de stock** (2 questions) — **Page 5**
3. **Les 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 12**

Sujet officiel (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U30 - Gestion appliquée/2010/BP Restaurant - U30 - Gestion appliquée - Session 2010 - 2-Sujet.pdf

1. La déclaration de TVA

Le dossier porte sur les ventes d'un restaurant et d'une activité traiteur, ainsi que sur des achats de matières premières et d'immobilisations. Les tableaux de TVA et le formulaire de déclaration servent à déterminer les montants à reporter et la TVA à régulariser.

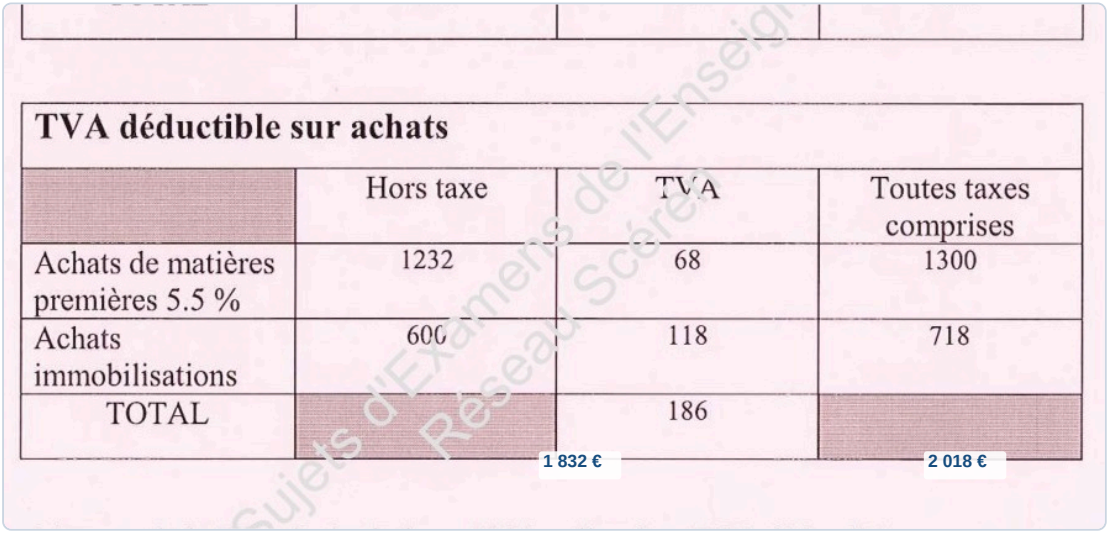
Tableaux de TVA

Question 1. Compléter les tableaux de TVA collectée sur les ventes et de TVA déductible sur les achats, en indiquant les montants hors taxe, la TVA et les montants toutes taxes comprises, puis les totaux demandés.

Les montants des ventes sont repris tels qu'ils figurent dans l'annexe. Leur total est de 4 301 € HT, 449 € de TVA et 4 750 € TTC. Pour les achats, additionner les deux postes dans chaque colonne : 1 232 + 600 = 1 832 € HT, 68 + 118 = 186 € de TVA et 1 300 + 718 = 2 018 € TTC. Le TTC correspond au montant HT augmenté de la TVA. Les totaux HT et TTC des achats sont les cases à compléter.

Opération	Hors taxe (€)	TVA (€)	Toutes taxes comprises (€)
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 ventes	4 301	449	4 750
Achats de matières premières à 5,5 %	1 232	68	1 300
Achats d'immobilisations	600	118	718
Total achats	1 832	186	2 018

Totaux des achats complétés



✓ RÉPONSE À RETENIR

Ventes : 4 301 € HT, 449 € de TVA, 4 750 € TTC. Achats : 1 832 € HT, 186 € de TVA, 2 018 € TTC.

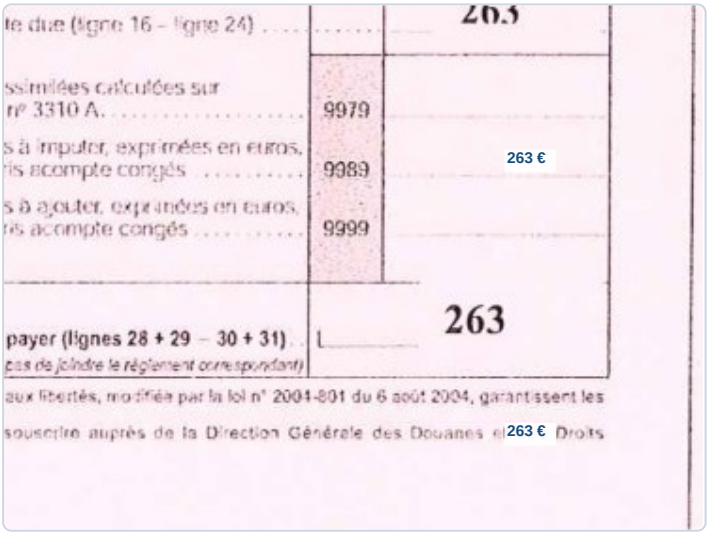
Déclaration

Question 2. Calculer le montant de TVA à régulariser à partir de la TVA collectée et de la TVA déductible, puis reporter les éléments nécessaires dans le formulaire de déclaration.

La TVA à régulariser est la différence entre la TVA collectée et la TVA déductible : 449 - 186 = 263 €. Reporter le chiffre d'affaires HT, 4 301 €, ligne 01. Déclarer les bases et taxes selon les taux : 1 505 € et 295 € ligne 08, puis 2 796 € et 154 € ligne 09. Le total de TVA due est 449 € ligne 16. Inscrire 118 € ligne 19 et 68 € ligne 20, soit 186 € ligne 24. La TVA nette ligne 28 et le total à payer ligne 32 sont chacun de 263 €.

Ligne	Élément à déclarer	Montant (€)
01	Opérations imposables HT	4 301
08	Base à 19,6 % / TVA due	1 505 / 295
09	Base à 5,5 % / TVA due	2 796 / 154
16	Total de la TVA due	449
19	TVA déductible sur immobilisations	118
20	TVA déductible sur autres biens et services	68
24	Total de la TVA déductible	186
28	TVA nette due	263
32	Total à payer	263

Montants des lignes 28 et 32



✓ RÉPONSE À RETENIR

TVA à régulariser et total à payer : 263 €.

2. La tenue d’une fiche de stock

La fiche concerne le produit « Monthélie 1er cru Rouge » et retrace les entrées, les sorties et les stocks successifs du mois de juin. La méthode de valorisation indiquée est le coût unitaire moyen pondéré (CUMP).

Fiche de stock

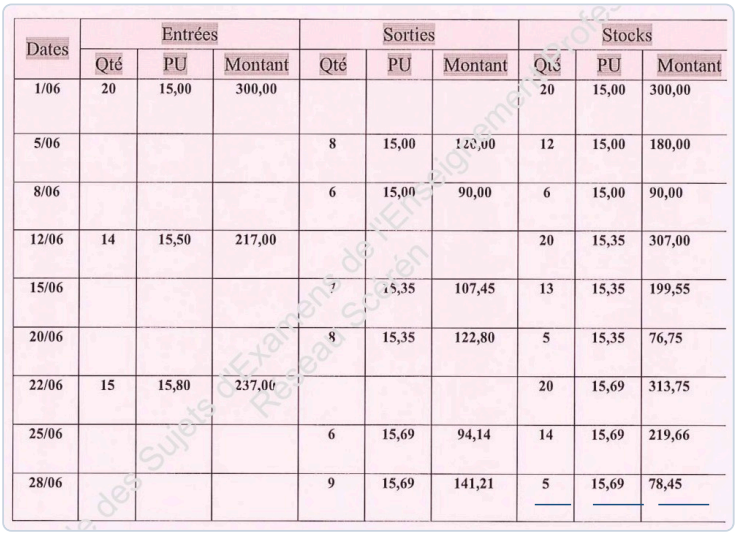
Question 1. Compléter la fiche de stock aux dates indiquées en renseignant, pour les entrées, les sorties et les stocks, les quantités, les prix unitaires et les montants.

La fiche suit les mouvements dans l’ordre chronologique. À chaque sortie, on retire la quantité au stock et on valorise les bouteilles au CUMP en vigueur. Après une entrée, on additionne la valeur du stock restant et celle de l’achat, puis on divise par la quantité totale pour obtenir le nouveau CUMP. Les prix unitaires et montants sont arrondis au centime, comme sur la fiche.

Date	Entrées Qté	PU	Montant	Sorties Qté	PU	Montant	Stock Qté	PU	Montant
1/06	20	15,00	300,00				20	15,00	300,00
5/06				8	15,00	120,00	12	15,00	180,00
8/06				6	15,00	90,00	6	15,00	90,00
12/06	14	15,50	217,00				20	15,35	307,00
15/06				7	15,35	107,45	13	15,35	199,55
20/06				8	15,35	122,80	5	15,35	76,75
22/06	15	15,80	237,00				20	15,69	313,75
25/06				6	15,69	94,14	14	15,69	219,66
28/06				9	15,69	141,21	5	15,69	78,45

Le stock final est donc de 5 bouteilles, pour une valeur de 78,45 €.

Fiche de stock, ligne du stock final



✓ RÉPONSE À RETENIR

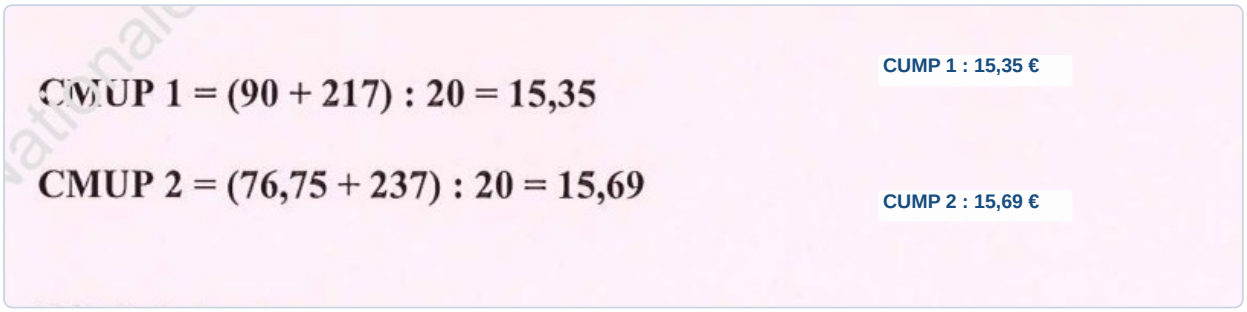
Au 28/06 : 5 bouteilles en stock, valorisées 78,45 €.

Calcul des CUMP

Question 2. Calculer les deux coûts unitaires moyens pondérés demandés à partir des quantités et valeurs figurant dans la fiche de stock.

Le premier CUMP est calculé après l'entrée du 12/06 : valeur du stock précédent plus valeur de l'entrée, divisées par la quantité totale, soit $(90 + 217)/20 = 15,35$ € par bouteille. Le second est calculé après l'entrée du 22/06 : $(76,75 + 237)/20 = 15,6875$ €, arrondi à 15,69 € par bouteille. Ces deux coûts servent ensuite à valoriser les sorties jusqu'à la prochaine entrée.

Valeurs des deux CUMP



✓ RÉPONSE À RETENIR

CUMP 1 : 15,35 € ; CUMP 2 : 15,69 €.

3. Les principes d’Omnes

Le dossier présente les prix de vente, le nombre de ventes et le chiffre d’affaires de plusieurs plats proposés. Ces données permettent d’étudier l’ouverture et la dispersion de la gamme, l’équilibre entre offre et demande et le choix d’un plat du jour.

Données des plats

Question 1. Compléter et exploiter le tableau des plats proposés à partir des prix de vente, du nombre de ventes réalisées et des chiffres d’affaires.

Le chiffre d’affaires se calcule par **prix de vente × ventes**. Pour le confit, le nombre de ventes est donc 2 294 ÷ 15,50 = 148. Les totaux reprennent les sommes des six lignes.

Plat	Prix (€)	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
Totaux	**97,00**	**1 519**	**24 636,00**

Tableau des plats complété



PLATS proposés	PRIX de vente	VENTES réalisées	CHIFFRE d’affaires
Carré de cerf rôti	16,50	202	3333,00
Émincés de canard aux cèpes	16,50	155	2557,50
Tournedos au foie gras	19,00	325	6175,00
Agneau de pays rôti	13,00	312	4056,00
Noisette de porc aux girolles	16,50	377	6220,50
Confit de canard aux pommes	15,50	148	2294,00
TOTAUX	97,00	1519	24636,00

✓ RÉPONSE À RETENIR

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

Application des principes

Question 2. Étudier les principes d'Omnes applicables à la gamme en présentant les calculs et les commentaires justifiant chaque conclusion, puis déterminer le plat du jour selon le principe indiqué.

Ouverture : 19 ÷ 13 = 1,46, inférieur à 2,5 : principe vérifié.

Dispersion : zone basse [13 ; 15[: 1 plat ; zone médiane [15 ; 17[: 4 plats ; zone haute [17 ; 19] : 1 plat. Selon le corrigé, le principe n'est pas vérifié.

Équilibre offre-demande : prix moyen demandé = 24 636 ÷ 1 519 = 16,22 € ; prix moyen offert = 97 ÷ 6 = 16,17 €. Le rapport demande/offre vaut environ 1,00 à deux décimales : principe vérifié. Le plat du jour choisi est dans la zone médiane.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Principes 1, 3 et 4 vérifiés ; principe 2 non vérifié. Plat du jour : noisette de porc aux girolles.

4. Législation du travail

Les questions traitent des contrats de travail, de la rupture pendant la période d'essai, des conséquences d'une faute lourde et du tribunal compétent. Elles portent aussi sur l'URSSAF et les congés payés, avec une situation d'embauche au restaurant « Le Central ».

Contrat de travail

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

Le corrigé accepte plusieurs formes de contrats ou d'emplois à durée déterminée : apprentissage, professionnalisation, travail à temps partiel, emploi saisonnier et intérim. Il suffit d'en citer trois. Pour répondre sans ambiguïté avec des exemples explicitement retenus par le barème, on peut choisir l'apprentissage, la professionnalisation et le travail saisonnier.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Apprentissage, professionnalisation et contrat saisonnier : trois réponses acceptées par le corrigé.

Période d'essai

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

La rupture du contrat pendant la période d'essai a deux conséquences attendues par le corrigé. Le salarié perçoit le salaire correspondant au travail effectué. Pour l'employeur, le corrigé indique qu'aucune formalité n'est requise. La réponse doit donc distinguer clairement le droit au salaire du salarié et l'absence de formalité pour l'employeur.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le salarié perçoit son salaire ; l'employeur n'a aucune formalité à accomplir selon le corrigé.

Incidents de travail

Question 3. Indiquer les conséquences d'une faute lourde pour le salarié, en tenant compte du cas d'un contrat saisonnier.

Selon le corrigé de l'épreuve, une faute lourde prive le salarié de ses indemnités de congés payés et de licenciement. Le barème précise aussi le cas du contrat saisonnier : le salarié perd alors l'indemnité de précarité de fin de contrat. Il faut mentionner ces conséquences attendues pour répondre entièrement à la question.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Perte des indemnités de congés payés et de licenciement, et de précarité pour un contrat saisonnier.

Juridiction compétente

Question 4. Indiquer le tribunal compétent pour juger un litige de travail concernant un salarié du secteur privé.

Pour un litige de travail opposant un salarié du secteur privé à son employeur, le tribunal compétent est le conseil de prud'hommes. C'est également la réponse explicitement donnée dans le corrigé pour la contestation de la faute évoquée dans le dossier. Le nom de la juridiction suffit ici à répondre.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le conseil de prud'hommes est compétent pour juger le litige de travail du salarié du secteur privé.

Organismes sociaux

Question 6. Développer la signification du sigle URSSAF.

Le sigle URSSAF signifie « Union de recouvrement des cotisations de Sécurité sociale et d'allocations familiales ». Ce développement correspond à la formulation attendue dans le corrigé. Pour obtenir le point, il faut donner le nom complet de l'organisme, sans se limiter à préciser sa mission de recouvrement.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> URSSAF : Union de recouvrement des cotisations de Sécurité sociale et d'allocations familiales.

Congés payés

Question 8. Indiquer le nombre de jours ouvrables de congés payés acquis pour un mois de travail effectif.

Le barème indique que chaque mois de travail effectif ouvre droit à 2,5 jours ouvrables de congés payés. Il accepte aussi une réponse de 3 jours pour l'hôtellerie. La formulation la plus sûre est donc de donner la règle générale de 2,5 jours, puis de signaler l'équivalence acceptée pour ce secteur.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> 2,5 jours ouvrables par mois de travail effectif ; le corrigé accepte aussi 3 jours pour l'hôtellerie.

Période de référence

Question 9. Indiquer la période de référence utilisée pour le calcul des congés payés.

La période de référence mentionnée dans le corrigé commence le 1er juin et se termine le 31 mai de l'année suivante. Pour les congés payés calculés sur une année de référence, il faut donc préciser les deux dates limites. Dans la situation de l'exercice, la période se termine le 31 mai 2010.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Période de référence : du 1er juin au 31 mai de l'année suivante, soit jusqu'au 31 mai 2010 ici.

Calcul des congés payés

Question 10. Pour une embauche au restaurant « Le Central » le 15 août 2009, calculer le nombre de jours de congés payés acquis et expliquer le calcul.

Le corrigé calcule les droits à partir de neuf mois à 2,5 jours, auxquels il ajoute 1,25 jour pour la période travaillée en août : $9 \times 2{,}5 + 1{,}25 = 23{,}75$. Le total de 23,75 jours est arrondi au jour supérieur, ce qui donne 24 jours de congés payés.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> 23,75 jours acquis, arrondis au jour supérieur : 24 jours de congés payés.

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

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve de Gestion appliquée du Brevet Professionnel RESTAURANT, session 2010, porte le code E3-U 30, dure 2 heures et a un coefficient 2. Elle comprend quatre dossiers notés sur 40 points : déclaration de TVA, fiche de stock au CUMP, principes d'Omnes et législation du travail. Elle évalue les calculs, l'analyse de tableaux et l'application de règles professionnelles.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La TVA à régulariser se détermine en soustrayant la TVA déductible de la TVA collectée.
- Le CUMP après une entrée correspond à la valeur totale du stock disponible divisée par sa quantité totale.
- Les principes d'Omnes examinent notamment l'ouverture de gamme, la dispersion des prix et l'équilibre entre offre et demande.
- Dans ce sujet, l'acquisition des congés est indiquée comme 2,5 jours ouvrables par mois, ou 3 jours pour l'hôtellerie.

Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguer les montants HT, la TVA et les montants TTC avant de vérifier les totaux des tableaux.
- Mettre à jour les quantités et les valeurs du stock à chaque mouvement avant de calculer un CUMP.
- Pour chaque principe d'Omnes, présenter le calcul puis une conclusion appuyée sur les données.
- Pour les questions de droit, répondre à la situation précise et détailler le calcul des congés payés.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment déterminer la TVA à régulariser dans ce dossier ?

Additionnez la TVA collectée sur les ventes et relevez le total de TVA déductible sur les achats. Soustrayez la TVA déductible de la TVA collectée, puis reportez le montant obtenu dans la déclaration.

Q : Comment calculer le CUMP après une entrée en stock ?

Additionnez la valeur du stock avant l'entrée et la valeur de l'entrée, puis divisez par la quantité totale disponible. Utilisez le coût moyen obtenu pour valoriser les sorties suivantes.

Q : Comment répartir le temps entre les quatre dossiers ?

L'épreuve dure deux heures et les dossiers valent respectivement 11, 9, 12 et 8 points. Répartissez le temps selon ces pondérations et gardez quelques minutes pour vérifier les calculs et les reports.

Q : Qu'est-ce qui est attendu pour les questions de calcul et de commentaire ?

Présentez les étapes des calculs demandés et donnez les résultats avec leurs unités ou leur contexte. Pour les principes d'Omnes, associez chaque conclusion au calcul et aux données du tableau.

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