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

SESSION 2011

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT

Sous épreuve : U30 Gestion appliquée

Durée : 2 heures

Coefficient : 2

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

Le candidat doit répondre sur le sujet qui sera rendu dans son intégralité et agrafé dans une feuille de copie d'examen, modèle Éducation Nationale, sous la bande d'anonymat.

Aucun document autorisé.

Matériel autorisé :
Calculatrice de poche à fonctionnement autonome sans imprimante et sans dispositif de communication externe (circulaire n°99-186 du 19/1 1/99).

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.
Le sujet comporte 13 pages numérotées de 1/11 à 11/11.

Restaurant « LA FONTAINE DES SAVEURS »
12, rue du printemps
84100 ORANGE

Forme juridique : SARL
2 associés M. et Mme Jacobe

Capital : 12 700 €

L'effectif de cet établissement : - 2 salariés en salle
- 3 salariés en cuisine

DOSSIER 1 : Déclaration de TVA	9.5 points
DOSSIER 2 : Politique de prix	15 points
DOSSIER 3 : Choix d'un fournisseur	8 points
DOSSIER 4 : Législation	7.5 points
	40 points

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

DOSSIER 1 : DÉCLARATION DE TVA

En vue de remplir la déclaration de TVA du mois d'avril, vous devez compléter les documents 1, 2 et 3 en vous aidant des annexes 1 et 2.

TRAVAIL A FAIRE

1. Compléter le tableau de la TVA collectée
2. Compléter le tableau de la TVA déductible
3. Calculer la TVA du mois d'avril afin d'en déduire soit une TVA à payer soit un crédit de TVA pour le mois d'avril.

ANNEXE 1 : VENTES DU MOIS D'**AVRIL TTC**

Ventes restauration menus (TVA 5.5 %)	39 200 €
Ventes restaurant alcools (TVA 19.6 %)	5 475 €

ANNEXE 2 : ACHATS DU MOIS D'**AVRIL hors taxes**

Achat de matières premières	(TVA 19.6 %) (TVA 5.5 %)	8 750 € 2 770 €
Autres achats biens et services	(TVA 19.6 %)	1 510 €
Achat d'un investissement piano	(TVA 19.6 %)	2 390 €

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

Document 1 : Tableau de calcul de la TVA collectée d'avril 2011.

Les calculs seront présentés avec deux décimales.

PRESTATIONS	C.A. T.T.C	Taux de T.V.A.	C.A. H.T	Montant de T.V.A
Ventes restauration menus		5.5 %		
Ventes restaurant alcools		19.6 %		
TOTAUX				

Document 2 : Tableau de calcul de la TVA déductible d'avril 2011.

Les calculs seront présentés avec deux décimales.

Éléments de calcul	Valeur TTC	Taux de T.V.A	Valeur H.T	Montant de T.V.A
Achats de matières premières		5.5 %		
Achats de Matières premières		19.6 %		
Autres achats de biens et services		19.6 %		
Investissements		19.6 %		

Document 3 : Tableau de calcul de la TVA à reverser à l'état. (TVA à payer)

Arrondir les montants à l'euro le plus proche.

ÉLÉMENTS DE CALCUL	MONTANT
T.V.A. collectée	
T.V.A déductible sur achats de biens et services	
T.V.A déductible sur achats d'immobilisations	
Crédit de T.V.A du mois précédent	
T.V.A à reverser à l'état (TVA à payer) ou crédit de T.V.A	

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

DOSSIER 2 : POLITIQUE DE PRIX

Votre entreprise propose différentes entrées à votre clientèle et vous désirez savoir si elles sont adaptées aux souhaits de celle-ci.

TRAVAIL A FAIRE

1. Compléter le tableau du chiffre d'affaires des différents plats (document 4)
2. Vérifier les 4 parties du principe d'Omnes (document 5)
3. Compléter le tableau de l'indice de popularité (document 6) **Arrondir à 3 décimales.**

Document 4 : CARTE DES ENTRÉES

PLATS	PRIX DE VENTES	NOMBRE DE PLATS VENDUS	CHIFFRE D'AFFAIRES
Carpaccio de Saint-Jacques à la vanille	14.20	48	
Cheese-cake au saumon fumé accompagné de sa crème de poivron et avocat	13.00	62	
Salade d'artichauts aux amandes de mer	12.50	22	
Crumble salé aux petits légumes du soleil et son coulis de tomate –basilic	9.50	35	
Queues d'asperge aux crevettes	11.00	31	
Caviar d'aubergine et son anchoïade	8.50	19	
TOTAL			

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

Document 5 : PRINCIPE D'OMNES

PRINCIPES	CALCULS	COMMENTAIRES
OUVERTURE DE GAMME		
DISPERSION DES PRIX		
INDICE RÉPONSE- PRIX - Prix moyen demandé - Prix moyen offert - Indice réponse-prix		
MISE EN AVANT		

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

Document 6 : INDICE DE POPULARITÉ

Les calculs seront présentés avec trois décimales.

PLATS	Ventes	Présentations	Indice de vente	Indice de présentation	Indice de popularité
Carpaccio de Saint-Jacques à la vanille		30			
Chesse-cake au saumon fumé accompagné de sa crème de poivron et avocat		15			
Salade d'artichauts aux amandes de mer		26			
Crumble salé aux petits légumes du soleil et son coulis de tomate – basilic		30			
Queues d'asperge aux crevettes		10			
Caviar d'aubergine et son anchoïade		15			
TOTAUX					

Commentaire :

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

DOSSIER 3 : LE CHOIX DU FOURNISSEUR

Afin de remplacer sa cave à vin vieillissante M. Jacobe vous demande de l'aider dans son choix et vous remet les 3 propositions qu'il a reçues de ses fournisseurs.

Caractéristiques	Société LESIRE	Société DURO	Société Planté
Capacité de la cave	160 bouteilles	120 bouteilles	180 bouteilles
Hauteur/largeur/profondeur	168 cm X 66 cm X 67 cm	142 cm X 65 cm X 67 cm	190 cm X 66 cm X 67 cm
Poids	77 kg	53 kg	92 kg
Garantie	2 ans	2 ans	2 ans
Remise	15%	10%.	Pas de remise
Prix unitaire brut	1 650€ HT	1 205€ HT	1 812€ HT
Transport	150 €	110 €	franco
Escompte	2 % si paiement au comptant	1 % si paiement au comptant.	Pas d'escompte
Délai de livraison	1 semaine	2 semaines	6 semaines
Possibilité de paiement	3 fois sans frais	3 fois sans frais.	3 fois sans frais.

Base Nationale des sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

TRAVAIL À FAIRE :

1) Compléter le tableau de comparaison des offres ci-dessous document 7 :

Document 7

Fournisseur	Délai de livraison	P.U brut	Montant de la remise	P.U net	Capacité de la cave	Port	Total à payer	Montant de l'escompte	Total à payer si règlement au comptant

2) M Jacobe vous informe qu'il souhaite une cave à vin d'une capacité de 160 bouteilles minimum et qu'il ne souhaite pas dépenser plus de 1 600 €. Choisir un fournisseur et justifier votre réponse. Il désire payer au comptant.

DOSSIER 4 : LÉGISLATION DU TRAVAIL

Document 8

Mr Jacobe connaît des difficultés avec un de ses salariés Mr Lefant. A la suite d'un différend, le ton est monté. Le salarié a insulté son employeur. Ce dernier estime qu'il s'agit d'une faute susceptible d'être sanctionnée.

1) De quel type de faute s'agit-il ?

……

2) Connaissez-vous en d'autres ?

……

3) Le restaurateur décide de licencier l'employé. A quelle(s) indemnité(s) pourra prétendre Mr Lefant ?

……
……
……
……

4) Mr Jacobe aurait pu choisir d'autres sanctions disciplinaires. Citer en deux.

……
……
……
……

5) Lors de son départ de l'entreprise, quels sont les documents à remettre au salarié ?

……
……
……
……
……
……
……

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

6) S'il y avait une contestation portant sur ce licenciement, quelle serait la juridiction compétente pour trancher ce litige ?

……
……
……

7) Donner les caractéristiques du conseil des prud'hommes :

- Composition

- Statut des juges

- Affaires traitées

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

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.