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

DANS CE CADRE

Académie : Session : 2012

Examen : BREVET PROFESSIONNEL Série :

Spécialité/option : RESTAURANT Repère de l'épreuve : U30

Épreuve/sous épreuve : Gestion Appliquée

NOM :

(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)

Prénoms : N° du candidat

Né(e) le : (le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)

NE RIEN ÉCRIRE

Appréciation du correcteur

Note :

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT

Sous épreuve : U30 Gestion Appliquée

SUJET

Cette épreuve est divisée en quatre parties que vous devez traiter. Vous répondrez directement sur le sujet en prenant soin de **remplir l'en-tête**. Il est interdit de demander un nouvel exemplaire du sujet en cas d'erreur de votre part.

L'usage d'une Calculatrice de poche à fonctionnement autonome sans imprimante et sans dispositif de communication externe est autorisé.

Aucun document autorisé.

La clarté des raisonnements et la qualité de la rédaction interviendront pour une part importante dans l'appréciation des copies.

Il vous est demandé de vérifier que le sujet est complet dès sa mise à votre disposition.



Dossier 1 : Principe d'Omnès - Popularité	/ 22 POINTS
Dossier 2 : Seuil de rentabilité	/ 12 POINTS
Dossier 3 : La rupture conventionnelle	/ 6 POINTS
NOTE TOTALE	/ 40 POINTS

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

RESTAURANT « SAVEURS GOURMANDES »
La tradition et la gourmandise à votre table
Adresse: 42 rue Edmond Viala
34 090 MONTPELLIER
04 67 61 51 71
SARL au capital de 15 000 €

RCS Montpellier B 318 901 412

Le restaurant a été créé par Monsieur Mercier et son épouse il y a 4 ans. Il se situe dans le centre historique de Montpellier. Vous êtes actuellement en apprentissage dans cet établissement et Monsieur Mercier vous charge de travailler sur les dossiers suivants.

Cette épreuve est divisée en trois parties que vous devez traiter
Remarque : chaque dossier est indépendant.

Dossier 1 : Principe d'Omnès - Popularité
Dossier 2 : Seuil de rentabilité
Dossier 3 : La rupture conventionnelle

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 1 : PRINCIPES D'OMNES - POPULARITÉ

Monsieur Mercier vous confie la carte des entrées du restaurant. Il vous demande de compléter l'annexe 1 de vérifier les principes d'Omnès sur l'annexe 2.

Annexe 1

EXTRAIT DE LA CARTE DES ENTRÉES			
Désignation	**Prix**	**Quantités vendues**	**Chiffre d'affaires**
Terrine de foie gras maison et son chutney	13.90 €	125	.....
Ravioles et brochette de queues de langoustines	13.90 €	80	.....
Mille feuilles de pommes de terre « Tomme et reblochon »	11.90 €	25	.....
Gâteau de foie gras aux pistaches	11.50 €	75	.....
Gratin d'escargots aux champignons des bois	10.50 €	60	.....
Croustillant de Saint-Jacques aux cinq épices	13.50 €	90	.....
Saumon mariné sur blinis, crème acidulée à l'aneth	10.00 €	85	.....
Chèvres chauds au pistou, sur mesclun	8.90 €	45	.....
Carpaccio de Saint-Jacques au citron vert	13.50 €	55	.....
TOTAUX	.....	.....	.....

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 2

PRINCIPES	CALCULS	ANALYSE
1er principe : L'ouverture de la gamme	....	....
2ème principe : La dispersion des prix	....	....
3ème principe : L'indice réponse-prix	....	....
4ème principe : La mise en avant	....	....

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 3

Calculer l'indice de popularité de la gamme des entrées. (3 chiffres après la virgule)

Nom des plats	Quantités vendues	Nombre de présentations	Indice de vente	Indice de présentation	Indice de popularité
Terrine de foie gras maison et son chutney	.....	31	.....	.....	.....
Ravioles et brochette de queues de langoustines	.....	9	.....	.....	.....
Mille feuilles de pommes de terre « Tomme et reblochon »	.....	31	.....	.....	.....
Gâteau de foie gras aux pistaches	.....	31	.....	.....	.....
Gratin d'escargots aux champignons des bois	.....	31	.....	.....	.....
Croustillant de Saint-Jacques aux cinq épices	.....	9	.....	.....	.....
Saumon mariné sur blinis, crème acidulée à l'aneth	.....	31	.....	.....	.....
Chèvres chauds au pistou, sur mesclun	.....	31	.....	.....	.....
Carpaccio de Saint-Jacques au citron vert	.....	9	.....	.....	.....
TOTAUX	.....	.....	.....	.....	.....

Analyse des résultats :

.....

.....

.....

.....

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 2 : SEUIL DE RENTABILITÉ

Monsieur Mercier envisage dans les prochains mois de reprendre une affaire en centre-ville. Il a pu réunir les données relatives aux charges (annexe 4). Le chiffre d'affaires actuel s'élève à **627 000 € HT**.
Il vous demande de déterminer le seuil de rentabilité afin de l'aider à prendre sa décision.

Annexe 4 : Répartition des charges

CHARGES	Montant total	Part variable		Part fixe	
		%	Montant	%	Montant
Matières consommées	201 600	100	.....	0	
Charges de personnel	200 500	25	.....	75	.....
Frais généraux	72 500	40	.....	60	.....
Loyer	96 150		.....	100	.....
TOTAUX	570 750		.....		.....

↳Compléter le tableau d'exploitation différentiel de cet établissement. (annexe 5)

Annexe 5 : Tableau d'exploitation différentiel

Eléments	Montant	%
Chiffre d'affaires	.....	**100**
Charges variables	.....	
Marge sur coût variable	.....	.....
Charges fixes	.....	
Résultat courant	.....	.....

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

↳ Sachant que l'addition moyenne de l'établissement est de 23,25 € HT et que le restaurant est ouvert 300 jours par an, déterminer le seuil de rentabilité en terme de chiffre d'affaires, de jours de travail et en nombre de clients. Compléter l'annexe 6.

Annexe 6 : Tableau des seuils de rentabilité

	Calcul du seuil de rentabilité
En chiffre d'affaires	…… …… ……
En nombre de jours	…… …… ……
En nombre de clients par jour	…… …… ……

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 3 : LA RUPTURE CONVENTIONNELLE

A l'aide du document ci-dessous et de vos connaissances, compléter l'annexe 7.

Un nouveau moyen de rompre le CDI : la rupture conventionnelle

La rupture amiable du contrat de travail a toujours été possible. Simplement, jusque-là, elle n'était pas encadrée par la loi : les parties définissaient librement les conditions du départ du salarié de l'entreprise.
La loi portant modernisation du marché du travail du 25 juin 2008 a revisité le départ négocié, et parle désormais de « rupture conventionnelle ».
En voici les grandes lignes :

Tout d'abord, qui peut prendre l'initiative de la rupture conventionnelle ?

On le sait, le CDI peut être rompu par l'employeur, au travers la mise en œuvre de la procédure de licenciement, ou par le salarié, dans le cadre d'une démission.
Indépendamment de ces deux modes de rupture, les parties qui sont d'accord pour mettre un terme à leurs relations contractuelles peuvent dorénavant le faire en respectant le formalisme de la rupture conventionnelle.
A défaut d'accord, il appartient à la partie qui entend rompre le contrat d'en prendre l'initiative. Comment faire ?
A l'issue d'un ou plusieurs entretiens, les parties déterminent les modalités du départ du salarié en signant une convention.
Chaque partie dispose d'un délai de 15 jours calendaires pour se rétracter.

La validité de la convention de rupture est subordonnée à son homologation par la direction départementale du travail, de l'emploi et de la formation professionnelle.

Par conséquent, à l'issue du délai de rétractation, les parties adressent une demande d'homologation à la DDTEFP. Celle-ci dispose d'un délai de 15 jours ouvrables pour s'assurer du respect des conditions prévues et de la liberté du consentement des parties.

La date de rupture définitive du contrat est fixée dans la convention, sachant que celle-ci ne peut intervenir avant le lendemain de l'homologation.

Le salarié a t-il droit à des indemnités ?

Selon la loi, en cas de rupture conventionnelle, le salarié doit obligatoirement percevoir de son employeur une indemnité égale à celle versée en cas de licenciement, laquelle est calculée de la manière suivante :
(1/5 * salaire brut moyen * nombre d'années d'ancienneté) + (2/15 * salaire brut moyen * nombre d'années d'ancienneté au-delà de 10 ans)

Le salarié a t-il droit à l'allocation chômage ?

La loi prévoit expressément qu'en cas de rupture conventionnelle du contrat de travail, le salarié a droit à l'allocation chômage, sous réserve bien sûr de remplir les autres conditions requises : avoir travaillé au moins 4 mois au cours de 28 derniers mois, ou au cours des 36 derniers mois pour les personnes âgées de plus de 50 ans,...

D'après www.infotravail.com

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 7

1 - Préciser à quel type de contrat s'applique une rupture conventionnelle.

.....
.....
.....

2 - Citer deux modes de rupture d'un contrat de travail.

- .....

.....

- .....

.....

3 - Préciser les droits des salariés dans le cadre d'une rupture conventionnelle.

.....
.....
.....

4 - Qui valide la convention de rupture conventionnelle ?

.....
.....
.....

5 - En cas de conflit, donner le tribunal compétent.

.....
.....
.....

6 - On dit que ce tribunal est paritaire, expliquer cette notion.

.....
.....
.....

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.