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

U30 Gestion Appliquée

Session 2013 • Code sujet : **U30** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **2**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. La T.V.A (1 question) **Page 3**

2. Le prix de vente (1 question) **Page 5**

3. La politique de prix (2 questions) **Page 6**

4. Législation (9 questions) **Page 8**

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/2013/BP Restaurant - U30 - Gestion appliquée - Session 2013 - 1-Sujet.pdf

1. La T.V.A

La Brasserie du Port doit calculer sa T.V.A. pour le mois de mai 2012 à partir des ventes et des achats indiqués dans les documents A et B. Le dossier distingue plusieurs taux de T.V.A., inclut l'achat d'une chambre froide et demande de tenir compte du crédit du mois précédent.

Question 1. Calculer la T.V.A. du restaurant pour le mois de mai 2012 à l'aide des documents A et B, puis remplir les annexes 1, 2 et 3. Tenir compte du crédit de T.V.A. du mois d'avril de 1 058 € et respecter les consignes d'arrondi.

Pour les ventes TTC, on calcule le montant HT en divisant par **1 + le taux**, puis la TVA par différence. Pour les achats HT, la TVA se calcule en multipliant par le taux. Les annexes 1 et 2 sont arrondies au centime ; l'annexe 3 demande un arrondi à l'euro le plus proche. Comme les déductions et le crédit antérieur dépassent la TVA collectée, le solde est un crédit.

Annexe 1 : ventes	C.A. TTC	Taux	C.A. HT	TVA collectée
Prestations de restaurant	16 414,00 €	7 %	15 340,19 €	1 073,81 €
Prestations de bar, alcools	2 927,50 €	19,6 %	2 447,74 €	479,76 €
Ventes à emporter	1 179,50 €	5,5 %	1 118,01 €	61,49 €
Totaux	20 521,00 €		18 905,94 €	1 615,06 €

Annexe 2 : achats	Montant HT	Taux	TVA déductible
Biens et services	7 668,85 €	5,5 %	421,79 €
Biens et services	918,70 €	19,6 %	180,07 €
Immobilisation, chambre froide	8 000,00 €	19,6 %	1 568,00 €

Annexe 3 : TVA collectée 1 615 €, TVA déductible sur achats 602 €, sur immobilisation 1 568 €, crédit antérieur 1 058 €. Le crédit à reporter est de 1 613 €.

Annexe 1 complétée : TVA collectée

ANNEXE 1 : tableau de calcul de la T.V.A. collectée au mois de mai 2012

Opérations	C.A. T.T.C.	Taux de T.V.A.	C.A. H.T.	Montant de T.V.A.
Ventes de prestations de restaurant	16 414,00 €	7 %	15 340,19 €	1 073,81 €
Ventes de prestations de bar (alcools)	2 927,50 €	19,6 %	2 447,74 €	479,76 €
Ventes à emporter	1 179,50 €	5,5 %	1 118,01 €	61,49 €
TOTAUX	20 521,00 €		18 905,94 €	1 615,06 €

Annexe 2 complétée : TVA déductible

emporter		5,5 %		
TOTAUX		7 668,85 €	5,5 %	421,79 €

ANNEXE 2 : tableau de calcul de la T.V.A. déductible du mois de mai

Achats	Montant H.T.	Taux de T.V.A.	Montant de la T.V.A.
	918,70 €	19,6 %	180,07 €
Achat de biens et	8 000,00 €	19,6 %	1 568,00 €

Annexe 3 complétée : solde de TVA

Tableau de calcul de la T.V.A. du mois de mai 2012

(Arrondir les sommes à l'euro le plus proche)

Éléments de calcul	Montant
	1 615 €
T.V.A. collectée	..... 602 €
T.V.A. déductible sur achats de biens et services	..... 1 568 €
T.V.A. déductible sur immobilisations	..... 1 058 €
X Crédit de T.V.A.	1 613 €

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Crédit de T.V.A. à reporter pour mai 2012 : **1 613 €**.

2. Le prix de vente

La Brasserie du Port souhaite compléter la fiche technique d'un ossobuco prévu pour huit personnes et vendu 18,50 € T.T.C. la part. L'annexe donne les ingrédients, quantités, unités et prix unitaires nécessaires aux calculs demandés.

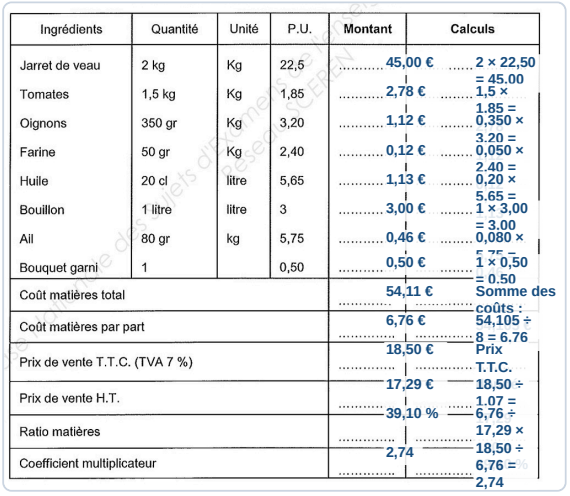
Question 1. Remplir la fiche technique de l'ossobuco vendu 18,50 € T.T.C. la part dans l'annexe 4, sans oublier d'indiquer vos calculs.

Convertir les quantités dans l'unité du prix unitaire : grammes en kilogrammes et centilitres en litres. Multiplier chaque quantité par son prix unitaire, puis additionner les coûts non arrondis. Le coût par part est le total divisé par huit. Pour retirer la T.V.A. de 7 %, diviser le prix T.T.C. par 1,07. Le ratio matières rapporte le coût par part au prix H.T. ; le coefficient multiplicateur rapporte le prix T.T.C. au coût par part.

Ingrédient	Calcul	Montant
Jarret de veau	2 × 22,50	45,00 €
Tomates	1,5 × 1,85	2,78 €
Oignons	0,350 × 3,20	1,12 €
Farine	0,050 × 2,40	0,12 €
Huile	0,20 × 5,65	1,13 €
Bouillon	1 × 3,00	3,00 €
Ail	0,080 × 5,75	0,46 €
Bouquet garni	1 × 0,50	0,50 €

Le total non arrondi est 54,105 €, soit 54,11 € après arrondi. Par part : 54,105 ÷ 8 = 6,76 €. Prix H.T. : 18,50 ÷ 1,07 = 17,29 €. Ratio matières : 6,76 ÷ 17,29 × 100 = 39,10 %. Coefficient multiplicateur : 18,50 ÷ 6,76 = 2,74.

Annexe 4 complétée : fiche technique de l'osso-buco



✓ RÉPONSE À RETENIR

Coût total : 54,11 € ; coût par part : 6,76 € ; prix de vente H.T. : 17,29 € ; ratio matières : 39,10 % ; coefficient multiplicateur : 2,74.

3. La politique de prix

Monsieur Dubois demande une analyse de la carte des entrées de son restaurant. L'annexe 5 porte sur le chiffre d'affaires des entrées pour le mois de mai, puis l'annexe 6 permet d'examiner les principes d'Omnès et leurs conséquences pour la carte.

Question 1. Compléter l'annexe 5 en calculant le chiffre d'affaires de chaque entrée pour le mois de mai, puis les totaux demandés pour les prix unitaires, le nombre de plats vendus et le chiffre d'affaires.

Pour chaque entrée : **chiffre d'affaires = prix unitaire × nombre de plats vendus**. Les totaux additionnent les valeurs de chaque colonne.

Entrée	P.U.	Plats vendus	Chiffre d'affaires
Rillettes de thon	5,50 €	145	797,50 €
Terrine de courgettes	6,50 €	183	1 189,50 €
Salade de chèvre chaud	7,00 €	204	1 428,00 €
Salade de saumon	8,00 €	259	2 072,00 €
Carpaccio de bœuf	8,50 €	474	4 029,00 €
Carpaccio de saumon	8,80 €	325	2 860,00 €
Feuilleté de langoustines	9,00 €	144	1 296,00 €
Foie gras	10,50 €	186	1 953,00 €
Totaux	**63,80 €**	**1 920**	**15 625,00 €**

Annexe 5 complétée

ENTREES	P.U.	NOMBRE DE PLATS VENDUS	CHIFFRES D'AFFAIRES
Rillettes de thon	5,50	145	797,50 €
Terrine de courgettes	6,50	183	1 189,50 €
Salade de chèvre chaud	7,00	204	1 428,00 €
Salade de saumon	8,00	259	2 072,00 €
Carpaccio de bœuf	8,50	474	4 029,00 €
Carpaccio de saumon	8,80	325	2 860,00 €
Feuilleté de langoustines (*)	9,00	144	1 296,00 €
Foie gras	10,50	186	1 953,00 €
	63,80 €	1 920	15 625,00 €
TOTAUX	.....	.....	.....

(*) : plat mis en avant

✓ RÉPONSE À RETENIR

Totaux de l'annexe 5 : P.U. 63,80 € ; 1 920 plats vendus ; chiffre d'affaires 15 625,00 €.

Question 2. Vérifier les principes d'Omnès et en tirer les conséquences par rapport à la carte en remplissant l'annexe 6. Traiter les quatre principes : ouverture de gamme, dispersion des prix, indice réponse/prix et mise en avant.

Les principes d'Omnès donnent les constats suivants pour la carte :

1. **Ouverture de gamme :** le rapport prix maximal/prix minimal vaut 10,50 ÷ 5,50 = 1,91, inférieur au repère usuel de 2,5. La gamme est à élargir.
2. **Dispersion :** en classant les huit prix en 2 bas, 4 intermédiaires et 2 élevés, la répartition est 25 % / 50 % / 25 %, au lieu de 20 % / 60 % / 20 %.
3. **Indice réponse/prix :** par classe, l'indice ventes/références est 0,68 pour les prix bas, 1,31 pour les prix intermédiaires et 0,69 pour les prix élevés. La classe médiane attire le plus.
4. **Mise en avant :** le feuilleté, vendu 144 fois, reste sous la moyenne de 240 plats par entrée. Sa mise en avant est peu efficace.

Annexe 6 complétée

ANNEXE 6

PRINCIPES	VÉRIFICATION ET COMMENTAIRES	
1er principe : OUVERTURE DE GAMME	Vérifica	10,50 / 5,50 = 1,91
	Comme	Gamme à élargir (repère : 2,5).
2ème principe : DISPERSION DES PRIX	Vérification	Prix bas / moyens / élevés : 2 / 4 / 2
	Comme	25 / 50 / 25 % ; cible : 20 / 60 / 20 %.
3ème principe : INDICE REPONSE/PRIX	Vérificat	Indice ventes/références : 0,68 / 1,31 / 0,69
	Comme	La classe intermédiaire répond le mieux.
4ème principe : MISE EN AVANT	Vérifica	Feuilleté mis en avant : 144 ventes
	Comme	Sous la moyenne de 240 : efficacité faible.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Gamme trop resserrée, dispersion à rééquilibrer ; la demande privilégie les prix intermédiaires. Le feuilleté mis en avant sous-performe.

4. Législation

Monsieur Dubois se pose des questions sur la législation applicable à son entreprise et à ses salariés. Le dossier traite des caractéristiques de l'E.U.R.L., des contrats à durée déterminée et indéterminée, de leur rupture et du tribunal compétent en cas de litige.

Question 1. Indiquer ce que signifie le sigle E.U.R.L.

Le sigle demandé désigne une forme juridique de société. Son développement met en évidence son caractère unipersonnel, c'est-à-dire la présence d'un associé unique, ainsi que la responsabilité limitée de cet associé. Il ne s'agit donc pas d'une entreprise individuelle. La dénomination figure dans la question et doit être écrite en toutes lettres.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Entreprise unipersonnelle à responsabilité limitée.

2. Définir les caractéristiques de l'E.U.R.L.

Question 2.1. Préciser si l'E.U.R.L. est une entreprise individuelle ou une société.

L'E.U.R.L. est une société, et non une entreprise individuelle.

Elle correspond à une société à responsabilité limitée constituée par un associé unique. Le fait qu'une seule personne la possède ne modifie pas sa nature juridique : l'entreprise individuelle et la société sont deux formes distinctes.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> L'E.U.R.L. est une société.

Question 2.2. Indiquer le nombre d'associés d'une E.U.R.L.

Le terme « unipersonnelle » indique que la société ne compte qu'un associé. Il s'agit du nombre d'associés, et non du nombre de salariés ou de dirigeants. Une E.U.R.L. est donc une société à responsabilité limitée constituée par une seule personne.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Un seul associé.

Question 2.3. Indiquer l'étendue de la responsabilité du ou des associés de l'E.U.R.L.

La règle générale est que l'associé ne supporte les pertes qu'à hauteur de ses apports à la société. Ses biens personnels ne sont donc pas engagés automatiquement pour les dettes de l'entreprise.

- La limite peut notamment être dépassée si l'associé s'est porté caution personnellement.
- La réponse attendue porte sur le principe de responsabilité limitée.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Responsabilité limitée au montant des apports.

---

3. Contrats de travail

Question 3.1. **Monsieur Dubois a un souci avec un salarié qu'il a embauché en C.D.D. Indiquer ce que signifie le sigle C.D.D.**

Le sigle C.D.D. signifie « contrat à durée déterminée ». Il désigne un contrat de travail conclu pour une durée limitée ou pour la réalisation d'un objet défini. Il s'oppose au C.D.I., contrat à durée indéterminée. Dans la situation décrite, Monsieur Dubois a embauché le salarié sous ce type de contrat.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Contrat à durée déterminée.

Question 3.2. **Donner deux autres types particuliers de C.D.D.**

Deux exemples de types particuliers de C.D.D. sont :

- le C.D.D. saisonnier, lié à une activité qui revient périodiquement ;
- le C.D.D. d'usage, employé dans certains secteurs pour des emplois temporaires où il est habituel de ne pas recourir au C.D.I.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le C.D.D. saisonnier et le C.D.D. d'usage.

Question 3.3. **Martine Simon, serveuse depuis cinq ans, a démissionné de son C.D.I. Monsieur Dubois peut-il recourir à un C.D.D. pour la remplacer définitivement ? Justifier votre réponse.**

Un C.D.D. ne peut pas pourvoir durablement un emploi lié à l'activité normale et permanente de l'entreprise. Le remplacement définitif de Martine Simon, démissionnaire de son C.D.I., répond à un besoin permanent et non à un remplacement temporaire. Monsieur Dubois ne peut donc pas utiliser un C.D.D. pour ce recrutement.

> Le poste doit être pourvu durablement par un C.D.I.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Non : le remplacement définitif doit être effectué en C.D.I.

Question 3.4. **Citer un autre mode de rupture du contrat de travail à durée indéterminée.**

Un autre mode de rupture du C.D.I. est le licenciement. Il est prononcé par l'employeur et doit respecter les conditions et la procédure prévues par le droit du travail.

1. La démission est une rupture à l'initiative du salarié.
2. La rupture conventionnelle constitue aussi une possibilité, d'un commun accord.

Un seul exemple était demandé.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le licenciement.

Question 3.5. **En cas de litige entre Martine Simon et Monsieur Dubois, indiquer quel sera le tribunal compétent.**

Le différend concerne une salariée et son employeur au sujet du contrat de travail. Les litiges individuels nés de cette relation relèvent de la juridiction prud'homale.

- Juridiction compétente : le conseil de prud'hommes.
- Il ne s'agit pas d'un litige commercial entre sociétés.

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

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2013)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve de Gestion Appliquée du Brevet Professionnel Restaurant, session 2013, porte le code U30, dure deux heures et a un coefficient 2. Ses quatre dossiers indépendants évaluent le calcul de la T.V.A., l'établissement du prix de vente d'un ossobuco, l'analyse des prix d'une carte selon Omnès et les connaissances de législation concernant l'entreprise et les contrats de travail.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Pour convertir un prix T.T.C. en prix H.T., diviser le montant T.T.C. par 1 + le taux de T.V.A. exprimé en nombre décimal.
- Le calcul de la T.V.A. du mois tient compte de la T.V.A. collectée, de la T.V.A. déductible et du crédit antérieur.
- Le coût d'un ingrédient se calcule en multipliant sa quantité par son prix unitaire, après conversion dans l'unité correspondante.
- Les principes d'Omnès étudiés sont l'ouverture de gamme, la dispersion des prix, l'indice réponse/prix et la mise en avant.

Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguer les montants H.T. et T.T.C. et appliquer le taux de T.V.A. associé à chaque opération.
- Convertir les quantités de la fiche technique dans l'unité utilisée pour chaque prix unitaire.
- Respecter l'arrondi général à deux décimales et l'arrondi à l'euro le plus proche indiqué pour l'annexe 3.
- Dans l'annexe 6, vérifier chaque principe d'Omnès et rédiger les commentaires demandés sur la carte.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment retrouver le montant hors taxes à partir d'un prix toutes taxes comprises ?

Convertissez le taux de T.V.A. en nombre décimal, ajoutez 1, puis divisez le prix T.T.C. par ce résultat. Par exemple, avec un taux de 7 %, divisez par 1,07 pour obtenir le montant H.T.

Q : Comment calculer le coût d'un ingrédient dans la fiche technique ?

Convertissez d'abord la quantité dans l'unité correspondant au prix unitaire, puis multipliez la quantité par ce prix. Additionnez ensuite les coûts des ingrédients pour obtenir le coût matières total de la recette.

Q : Comment organiser le temps dans cette épreuve ?

L'épreuve dure deux heures et comporte quatre dossiers indépendants, notés sur 10, 8, 12 et 10 points. Vous pouvez les traiter séparément, en répartissant votre temps selon le barème et en réservant un moment pour vérifier les annexes.

Q : Quels critères sont importants pour réussir les tableaux et les questions de législation ?

Complétez toutes les cases demandées, faites apparaître les calculs lorsqu'ils sont requis et respectez les arrondis. En législation, répondez directement à chaque sous-question et justifiez votre réponse lorsque le sujet le demande.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U30 - Gestion appliquée/2013/BP Restaurant - U30 - Gestion appliquée - Session 2013 - 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.