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 : 2013

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

Durée : 2 heures

Coef. : 2

Le candidat doit répondre directement sur le sujet en prenant soin de **remplir l'en-tête**.
La totalité du document sera rendu dans son intégralité à la fin de l'épreuve.

Aucun document autorisé.

Matériel autorisé :
Calculatrice de poche à fonctionnement autonome sans imprimante et sans dispositif de communication externe (circulaire n° 99-186 du 19/11/99).

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.
Le sujet comporte 10 pages numérotées de 1 à 10

DOSSIER 1 : LA TVA	**/10**
DOSSIER 2 : LE PRIX DE VENTE	**/8**
DOSSIER 3 : LA POLITIQUE DE PRIX	**/12**
DOSSIER 4 : LÉGISLATION	**/10**
NOTE TOTALE	**/40**

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

* Le sujet comporte **4 dossiers** indépendants les uns des autres :
  DOSSIER 1: LA T.V.A.
  DOSSIER 2: LE PRIX DE VENTE
  DOSSIER 3: LA POLITIQUE DE PRIX
  DOSSIER 4: LÉGISLATION

**Vous arrondirez vos résultats à deux décimales (sauf cas spécifiques)*

==========

Le restaurant dans lequel vous travaillez présente les caractéristiques suivantes :

LA BRASSERIE DU PORT
33 510 ANDERNOS LES BAINS

Tél.: 0556022415
Mail: brasserieduport@free.fr
RCS: Bordeaux B 102485367
EURL au capital de 10 000€
Gérant: M. DUBOIS
Capacité maximum: 80 personnes
Nombre de services: 2 par jour
Fermeture du: 15/11 au 31/01

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 1 : LA T.V.A.

TRAVAIL À FAIRE

1. Calculer la T.V.A. du restaurant pour le mois de mai 2012, à l'aide des documents A, B et remplir les **annexes 1-2-3,** sachant qu'il y a un crédit de TVA du mois d'avril de 1 058 €.

Document A : tableau des ventes T.T.C. réalisées au mois de mai 2012

Opérations	Chiffre d'affaires T.T.C.
Ventes de prestations de restaurant	16 414,00 €
Ventes de prestations de bar (alcools)	2 927,50 €
Ventes à emporter	1 179,50 €

Document B : tableau des achats réalisés au mois de mai 2012

Opérations	Montant H.T.
Achats de biens et services au taux de 5,5 %	7 668,85 €
Achats de biens et services au taux de 19,6 %	918,70 €

De plus, le restaurant a investi dans une chambre froide de : 8 000 € H.T. (TVA 19,6 %)

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXES 1 et 2

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		7 %		
Ventes de prestations de bar (alcools)		19,6 %		
Ventes à emporter		5,5 %		
TOTAUX				

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.
Achat de biens et services au taux de 5,5%			
Achat de biens et services au taux de 19,6%			
Immobilisations			

Base nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau CEREN

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 3

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
T.V.A. collectée	.....
T.V.A. déductible sur achats de biens et services	.....
T.V.A. déductible sur immobilisations	.....
Crédit de T.V.A. du mois précédent	.....
T.V.A. à reverser à l'Etat ❒ ou Crédit de T.V.A. ❒ (cocher la réponse exacte)	.....

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 2 : LE PRIX DE VENTE

TRAVAIL À FAIRE

1. Remplir la fiche technique de l'osso-bucco vendu 18,50 € TTC la part (**annexe 4**). Ne pas oublier d'indiquer vos calculs.

ANNEXE 4

Fiche technique de l'osso-bucco - 8 personnes

Ingrédients	Quantité	Unité	P.U.	**Montant**	**Calculs**
Jarret de veau	2 kg	Kg	22,5	.....	.....
Tomates	1,5 kg	Kg	1,85	.....	.....
Oignons	350 gr	Kg	3,20	.....	.....
Farine	50 gr	Kg	2,40	.....	.....
Huile	20 cl	litre	5,65	.....	.....
Bouillon	1 litre	litre	3	.....	.....
Ail	80 gr	kg	5,75	.....	.....
Bouquet garni	1		0,50	.....	.....
Coût matières total				.....	.....
Coût matières par part				.....	.....
Prix de vente T.T.C. (TVA 7 %)				.....	.....
Prix de vente H.T.				.....	.....
Ratio matières				.....	.....
Coefficient multiplicateur				.....	.....

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 3 : LA POLITIQUE DE PRIX

Monsieur DUBOIS souhaite que vous l'aidiez à analyser sa carte des entrées.

TRAVAIL À FAIRE

1. Compléter le tableau du chiffre d'affaires des entrées pour le mois de mai en remplissant **l'annexe 5.**

ANNEXE 5

CHIFFRE D'AFFAIRES DES ENTRÉES POUR LE MOIS DE MAI

ENTREES	P.U.	NOMBRE DE PLATS VENDUS	CHIFFRES D'AFFAIRES
Rillettes de thon	5,50	145	.....
Terrine de courgettes	6,50	183	.....
Salade de chèvre chaud	7,00	204	.....
Salade de saumon	8,00	259	.....
Carpaccio de bœuf	8,50	474	.....
Carpaccio de saumon	8,80	325	.....
Feuilleté de langoustines (*)	9,00	144	.....
Foie gras	10,50	186	.....
TOTAUX	.....	.....	.....

(*) : plat mis en avant

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2. Vérifier les principes d'Omnès et en tirer les conséquences par rapport à la carte en remplissant **l'annexe 6.**

ANNEXE 6

PRINCIPES	VÉRIFICATION ET COMMENTAIRES
1er principe : OUVERTURE DE GAMME	Vérification
	Commentaire
2ème principe : DISPERSION DES PRIX	Vérification
	Commentaire
3ème principe : INDICE REPONSE/PRIX	Vérification
	Commentaire
4ème principe : MISE EN AVANT	Vérification
	Commentaire

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 4 : LÉGISLATION

Répondre aux différentes questions que Monsieur DUBOIS se pose par rapport à la législation applicable à son entreprise.

1. Que signifie le sigle E.U.R.L. ?

.....

.....

2. Définir les caractéristiques de l'EURL.

2.1 Entreprise individuelle ou société ?

.....

2.2 Nombre d'associé(s) d'une E.U.R.L.

.....

2.3 Etendue de la responsabilité du ou des associés de l'E.U.R.L.

.....

.....

3. Monsieur DUBOIS a un souci avec un de ses salariés qu'il a embauché en C.D.D.

3.1 Que signifie le sigle C.D.D. ?

.....

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

- .....
- .....

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.3 Martine SIMON, serveuse depuis 5 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.

.....

.....

.....

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

.....

3.5 En cas de litige Martine SIMON et Monsieur DUBOIS, quel sera le tribunal compétent ?

.....

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.