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

Epreuve 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 7**

4. Législation (9 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/2013/BP Restaurant - U30 - Gestion appliquée - Session 2013 - 2-Sujet.pdf

1. La T.V.A

La Brasserie du Port fournit les montants TTC de ses ventes de mai 2012, les montants HT de ses achats et le coût d'une chambre froide récemment acquise. Le candidat doit calculer la TVA collectée et déductible, puis déterminer la TVA à reverser ou le crédit après prise en compte du crédit antérieur.

Question 1. À l'aide des documents A et B, calculer la TVA du restaurant pour mai 2012 et remplir les annexes 1, 2 et 3. Tenir compte du crédit de TVA d'avril de 1 058 € et arrondir les sommes à l'euro le plus proche.

Pour chaque vente, on retrouve le montant HT en divisant le TTC par 1 + le taux de TVA. La TVA collectée est la différence entre TTC et HT. Pour les achats, on applique le taux au montant HT. Les montants des annexes 1 et 2 sont arrondis au centime ; dans l'annexe 3, les montants sont arrondis à l'euro. Le crédit antérieur s'ajoute à la TVA déductible : il n'y a donc aucune TVA à reverser.

Annexe 1 : ventes	C.A. TTC	Taux	C.A. HT	TVA
Restaurant	16 414,00 €	7 %	15 340,19 €	1 073,81 €
Bar	2 927,50 €	19,6 %	2 447,74 €	479,76 €
À emporter	1 179,50 €	5,5 %	1 118,01 €	61,49 €
Total	20 521,00 €	-	18 905,94 €	1 615,06 €

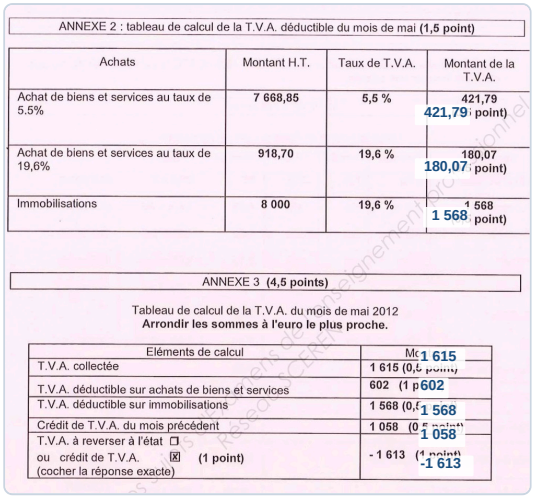
Annexe 2 : achats	Montant HT	Taux	TVA
Biens et services	7 668,85 €	5,5 %	421,79 €
Biens et services	918,70 €	19,6 %	180,07 €
Immobilisation	8 000,00 €	19,6 %	1 568,00 €

Annexe 3 : TVA collectée, 1 615 € ; TVA déductible sur achats, 602 € ; TVA déductible sur immobilisations, 1 568 € ; crédit antérieur, 1 058 €. Solde : 1 615 - 602 - 1 568 - 1 058 = -1 613 €.

Annexe 1 complétée : TVA collectée

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	7 %	15 340,19 (0,5 point)	1 073,81 (0,5 point)
Ventes de prestations de bar	2 927,50	19,6 %	2 447,74 (0,5 point)	479,76 (0,5 point)
Ventes à emporter	1 179,50	5,5 %	1 118,01 (0,5 point)	61,49 (0,5 point)
TOTAUX	20 521 (0,5 point)		18 905,94 (0,25 point)	1 615,06 (0,25 point)

Annexes 2 et 3 complétées : TVA déductible et solde



ANNEXE 2 : tableau de calcul de la T.V.A. déductible du mois de mai (1,5 point)

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%	7 668,85	5,5 %	421,79 (0,5 point)
Achat de biens et services au taux de 19,6%	918,70	19,6 %	180,07 (0,5 point)
Immobilisations	8 000	19,6 %	1 568 (0,5 point)

ANNEXE 3 (4,5 points)

Tableau de calcul de la T.V.A. du mois de mai 2012
Arrondir les sommes à l'euro le plus proche.

Eléments de calcul	Mo
T.V.A. collectée	1 615 (0,5 point)
T.V.A. déductible sur achats de biens et services	602 (1 p
T.V.A. déductible sur immobilisations	1 568 (0,5
Crédit de T.V.A. du mois précédent	1 058 (0,5 point)
T.V.A. à reverser à l'état ☐ ou crédit de T.V.A. ☒ (1 point) (cocher la réponse exacte)	- 1 613 (1 point)

1 615
602
1 568
1 058
-1 613

✓ RÉPONSE À RETENIR

Crédit de TVA à reporter : 1 613 €.

2. Le prix de vente

Le restaurant propose une portion d'osso-buco à 18,50 € TTC et fournit une fiche technique pour huit personnes, avec les quantités et prix unitaires des ingrédients. Le candidat doit compléter cette fiche et calculer le coût matière, le prix HT, le ratio matières et le coefficient multiplicateur.

Question 1. Remplir l'annexe 4, fiche technique de l'osso-buco pour huit personnes vendu 18,50 € TTC la part. Indiquer les calculs permettant de déterminer le montant des ingrédients, le coût matières total et par part, le prix de vente HT, le ratio matières et le coefficient multiplicateur.

Chaque montant est la quantité convertie en kg ou en litre, multipliée par le prix unitaire. Les montants sont arrondis au centime avant addition.

Ingrédient	Quantité	Calcul	Montant (€)
Jarret de veau	2 kg	22,50 × 2	45,00
Tomates	1,5 kg	1,5 × 1,85	2,78
Oignons	350 g	0,35 × 3,20	1,12
Farine	50 g	0,05 × 2,40	0,12
Huile	20 cl	0,2 × 5,65	1,13
Bouillon	1 litre	1 × 3	3,00
Ail	80 g	0,08 × 5,75	0,46
Bouquet garni	1	1 × 0,50	0,50
Total pour 8 parts		Somme des montants	**54,11**

Coût par part : 54,11 ÷ 8 = 6,76 €. Prix HT : 18,50 ÷ 1,07 = 17,29 €. Ratio matières : 6,76 ÷ 17,29 × 100 = 39,10 %. Coefficient multiplicateur : 17,29 ÷ 6,76 = 2,56.

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

Fiche technique de l'osso-bucco - 8 personnes

Ingrédients	Quantité	Unité	P.U.	Montant	Calculs	
Jarret de veau	2 kg	Kg	22,5	45	22,5 x 2	(0,5 point)
Tomates	1,5 kg	Kg	1,85	2,78	1,5 x 1,85	(0,5 point)
Oignons	350 gr	Kg	3,20	1,12	0,35 x 3,2	(0,5 point)
Farine	50 gr	Kg	2,40	0,12	0,05 x 2,4	(0,5 point)
Huile	20 cl	litre	5,65	1,13	0,2 x 5,65	(0,5 point)
Bouillon	1 litre	litre	3	3		
Ail	80 gr	kg	5,75	0,46	0,08 x 5,75	(0,5 point)
Bouquet garni	1		0,50	0,50		
Coût matières total				54,11	Addition de tout	(1 point)
Coût matières par part				6,76	54,11 / 8	(1 point)
Prix de vente T.T.C. (TVA 7 %)				18,5		
Prix de vente H.T.				17,29	18,5 / 1,07	(1 point)
Ratio matières				0,39 ou 39,10 %	Cm / PVHT 6,76 / 17,29	(1 point)
Coefficient multiplicateur				2,56	PVHT / Cm 17,29 / 6,76	(1 point)

✓ RÉPONSE À RETENIR

Coût total : 54,11 € ; coût par part : 6,76 € ; prix HT : 17,29 € ; ratio matières : 39,10 % ; coefficient multiplicateur : 2,56.

3. La politique de prix

Monsieur Dubois souhaite analyser la carte des entrées de son restaurant à partir des prix, des quantités vendues et du chiffre d'affaires de mai. Le candidat doit compléter le tableau de ventes, vérifier les principes d'Omnès et commenter leur application à la carte.

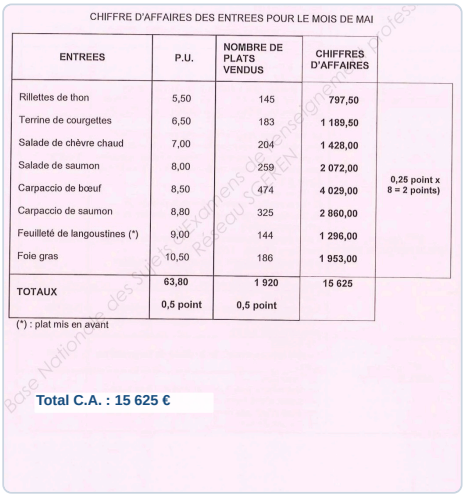
Question 1. Compléter le tableau du chiffre d'affaires des entrées pour le mois de mai en remplissant l'annexe 5.

Pour chaque entrée, le chiffre d'affaires se calcule ainsi : prix unitaire × nombre de plats vendus. Les montants du tableau correspondent aux huit calculs individuels. Les totaux sont obtenus en additionnant les prix, les quantités et les chiffres d'affaires de toutes les entrées.

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**

Le chiffre d'affaires total des entrées en mai est de 15 625,00 €.

Annexe 5 complétée



CHIFFRE D'AFFAIRES DES ENTREES POUR LE MOIS DE MAI

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	0,25 point x 8 = 2 points)
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	
	0,5 point	0,5 point		

(*) : plat mis en avant

Total C.A. : 15 625 €

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

1 920 entrées vendues ; chiffre d'affaires total : 15 625,00 €.

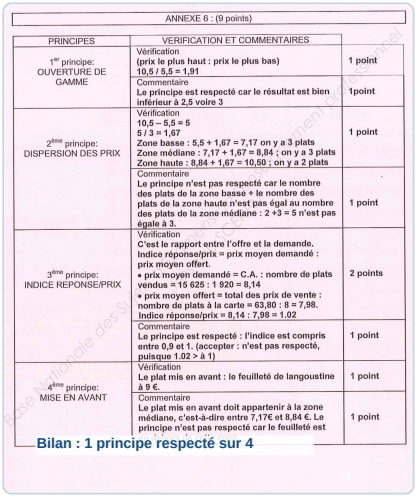
Question 2. Vérifier les principes d'Omnès et en tirer les conséquences par rapport à la carte en remplissant l'annexe 6. Présenter les vérifications et les commentaires demandés pour chacun des principes.

Les principes d'Omnès se vérifient avec les prix, les ventes et le chiffre d'affaires du tableau précédent. Pour l'indice réponse/prix, on compare le prix moyen demandé au prix moyen offert. L'indice obtenu est légèrement supérieur à 1, donc le principe n'est pas respecté.

Principe	Vérification	Conclusion et commentaire
Ouverture de gamme	10,50 ÷ 5,50 = 1,91	Respecté : le rapport est inférieur à 2,5.
Dispersion des prix	Écart : 10,50 − 5,50 = 5 €. Pas : 5 ÷ 3 = 1,67 €. Zone basse : 3 plats ; médiane : 3 ; haute : 2.	Non respecté : 3 + 2 = 5, et non 3.
Indice réponse/prix	Prix moyen demandé : 15 625 ÷ 1 920 = 8,14 €. Prix moyen offert : 63,80 ÷ 8 = 7,98 €. Indice : 1,02.	Non respecté : l'indice dépasse 1.
Mise en avant	Feuilleté de langoustines : 9,00 € ; zone médiane : 7,17 à 8,84 €.	Non respecté : le plat mis en avant est hors de la zone médiane.

La carte respecte uniquement l'ouverture de gamme. Il faut rééquilibrer la répartition des prix et placer le feuilleté de langoustines dans la zone médiane.

Annexe 6 vérifiée



ANNEXE 6 : (9 points)

PRINCIPES	VÉRIFICATION ET COMMENTAIRES	
1er principe: OUVERTURE DE GAMME	Vérification (prix le plus haut : prix le plus bas) 10,5 / 5,5 = 1,91	1 point
	Commentaire Le principe est respecté car le résultat est bien inférieur à 2,5 voire 3	1point
2ème principe: DISPERSION DES PRIX	Vérification 10,5 – 5,5 = 5 5 / 3 = 1,67 Zone basse : 5,5 + 1,67 = 7,17 on y a 3 plats Zone médiane : 7,17 + 1,67 = 8,84 ; on y a 3 plats Zone haute : 8,84 + 1,67 = 10,50 ; on y a 2 plats	1 point
	Commentaire Le principe n'est pas respecté car le nombre des plats de la zone basse = le nombre des plats de la zone haute n'est pas égal au nombre des plats de la zone médiane : 2 ×3 = 5 n'est pas égale à 3.	1 point
3ème principe: INDICE REPONSE/PRIX	Vérification C'est le rapport entre l'offre et la demande. Indice réponse/prix = prix moyen demandé : prix moyen offert. • prix moyen demandé = C.A. : nombre de plats vendus = 15 625 : 1 920 = 8,14 • prix moyen offert = total des prix de vente : nombre de plats à la carte = 63,80 : 8 = 7,98. Indice réponse/prix = 8,14 : 7,98 = 1.02	2 points
	Commentaire Le principe est respecté : l'indice est compris entre 0,9 et 1. (accepter : n'est pas respecté, puisque 1.02 > à 1)	1 point
4ème principe: MISE EN AVANT	Vérification Le plat mis en avant : le feuilleté de langoustine à 9 €.	1 point
	Commentaire Le plat mis en avant doit appartenir à la zone médiane, c'est-à-dire entre 7,17€ et 8,84 €. Le principe n'est pas respecté car le feuilleté est	1 point

Bilan : 1 principe respecté sur 4

✓ RÉPONSE À RETENIR

Ouverture de gamme respectée ; dispersion, indice réponse/prix et mise en avant non respectés.

4. Législation

Les questions portent sur le statut juridique de la Brasserie du Port, une EURL, et sur les contrats de travail à durée déterminée et indéterminée. Le candidat doit répondre à des questions sur les caractéristiques de l'EURL, les types de CDD, le remplacement durable d'une salariée démissionnaire, les modes de rupture du CDI et le tribunal compétent.

Question 1. Indiquer la signification du sigle E.U.R.L.

Chaque lettre du sigle désigne un terme de la forme juridique.

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

Caractéristiques de l'EURL

Question 2.1. Préciser si l'EURL est une entreprise individuelle ou une société.

L'EURL est une société, et non une entreprise individuelle.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Une société.

Question 2.2. Indiquer le nombre d'associés d'une EURL.

Le terme « unipersonnelle » indique qu'elle compte un associé unique.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Un associé, et un seul.

Question 2.3. Préciser l'étendue de la responsabilité du ou des associés de l'EURL.

La responsabilité de l'associé est limitée au montant de son apport en capital.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Responsabilité limitée au montant de l'apport en capital.

Situation du salarié en CDD

Question 3.1. Indiquer la signification du sigle C.D.D.

Le sigle désigne un contrat de travail conclu pour une durée déterminée.

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

Question 3.2. Citer deux autres types particuliers de CDD.

Le barème cite notamment le contrat d'apprentissage, le contrat saisonnier et le contrat d'extra. Il suffit d'en indiquer deux.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Contrat d'apprentissage et contrat saisonnier.

Question 3.3. Martine Simon, serveuse depuis cinq ans, a démissionné de son CDI. Indiquer si Monsieur Dubois peut recourir à un CDD pour la remplacer définitivement et justifier la réponse.

Un CDD ne peut pas être utilisé pour remplacer durablement une salariée démissionnaire. Le remplacement définitif doit donc se faire par un recrutement en CDI.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Non, le remplacement définitif ne peut pas être effectué en CDD.

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

Un CDI peut notamment prendre fin par rupture conventionnelle ou par licenciement.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La rupture conventionnelle.

Question 3.5. Indiquer le tribunal compétent en cas de litige entre Martine Simon et Monsieur Dubois.

Un litige individuel entre une salariée et son employeur relève de la juridiction prud'homale.

✓ **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 BP Restaurant, session 2013, est l'épreuve U30 Gestion appliquée, code U30, d'une durée de deux heures et coefficient 2. Notée sur 40 points, elle étudie la gestion de la Brasserie du Port à travers la TVA, le prix de vente d'un osso-buco, l'analyse d'une carte selon les principes d'Omnès et la législation des sociétés et du travail.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- TVA nette : TVA collectée moins TVA déductible, puis prise en compte du crédit de TVA reporté.
- Coût matières par part = coût matières total de la recette divisé par le nombre de portions.
- Ratio matières = coût matière par part divisé par le prix de vente HT; coefficient multiplicateur = prix de vente HT divisé par le coût matière.
- Les principes d'Omnès examinés 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 HT et TTC et appliquer à chaque vente ou achat le taux de TVA indiqué.
- Inclure les immobilisations dans la TVA déductible et tenir compte du crédit antérieur dans le calcul final.
- Convertir les quantités en unités cohérentes avant de calculer les coûts et montrer les opérations demandées.
- Pour chaque principe d'Omnès, donner les calculs, vérifier les seuils et formuler une conclusion liée à la carte.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment établir le solde de TVA demandé dans ce sujet ?

Calculez la TVA collectée sur les ventes, puis la TVA déductible sur les achats et l'immobilisation. Soustrayez les montants déductibles de la TVA collectée et tenez compte du crédit antérieur. Un résultat négatif correspond à un crédit de TVA.

Q : Comment calculer le prix de vente HT et le ratio matières de l'osso-buco ?

Avec le prix TTC de 18,50 € et une TVA de 7 %, divisez par 1,07 pour obtenir le prix HT. Divisez ensuite le coût matière par part par ce prix HT pour calculer le ratio matières.

Q : Comment répartir son temps entre les dossiers ?

L'épreuve dure deux heures et comprend quatre dossiers notés sur 10, 8, 12 et 10 points, soit 40 points. Réservez du temps aux annexes de calcul et à l'analyse d'Omnès, tout en gardant un temps pour les questions courtes de législation.

Q : Qu'attend le jury pour la vérification des principes d'Omnès ?

Le jury attend les calculs, les seuils ou zones obtenus et une conclusion explicite pour chaque principe. Pour la mise en avant, il faut identifier le plat concerné et comparer son prix à la zone médiane de la gamme.

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