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

CORRIGÉ

SESSION 2013

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT

Epreuve U30 Gestion appliquée

Durée : 2 heures

Coef. : 2

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

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'examen de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

DOSSIER 1 : LA T.V.A. (10 points)

TRAVAIL A 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	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.

ANNEXE 1 : tableau de calcul de la T.V.A. collectée au mois de mai 2012. **(4 points)**

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)**

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

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	Montant
T.V.A. collectée	**1 615 (0,5 point)**
T.V.A. déductible sur achats de biens et services	**602 (1 point)**
T.V.A. déductible sur immobilisations	**1 568 (0,5 point)**
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)**

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

DOSSIER 2 : LE PRIX DE VENTE (8 points)

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 : (8 points)

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)

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

DOSSIER 3 : LA POLITIQUE DE PRIX (12 points)

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 : (3 points)

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** **0,5 point**	**1 920** **0,5 point**	**15 625**	

(*) : plat mis en avant

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

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

ANNEXE 6 : (9 points)		
PRINCIPES	VERIFICATION 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 en dehors de cette zone.**	**1 point**

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

DOSSIER 4 : LÉGISLATION (10 points)

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. ? (1 **point)**

Entreprise unipersonnelle à responsabilité limitée.

2. Définir les caractéristiques de l'EURL :

2.1 Entreprise individuelle ou société ? **(0,5 point)**

C'est une société.

2.2 Nombre d'associé(s) d'une E.U.R.L.: **(1 point)**

1 et 1 seul !

2.3 Etendue de la responsabilité du ou des associés de l'E.U.R.L: **(1 point)**

Responsabilité limitée au montant de l'apport en capital.

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. ? **(0,5 point)**

Contrat à durée déterminée.

3.2 Donnez deux autres types particuliers de C.D.D. **(2 points**

- **Contrat d'apprentissage**
- **Contrat saisonnier**
- **Contrat d'extra**

↳ **Accepter toute autre réponse logique (Extra, contrat de professionnalisation…)**

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. **(2 points)**

Monsieur DUBOIS ne peut pas embaucher une personne en C.D.D. car la loi n'autorise pas un employeur à recourir à ce type de contrat pour le remplacement durable d'un salarié.

↳ **Accepter toute autre réponse logique.**

3.4 Citer un autre mode de rupture du contrat de travail à durée indéterminée. **(1 point)**

- **La rupture conventionnelle**
- **Le licenciement (pour motif personnel ou pour motif économique)**

3.5 En cas de litige Martine SIMON et Monsieur DUBOIS, quel sera le tribunal compétent ? **(1 point)**

Le Conseil de prud'hommes.

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.