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 : 2014

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 dégrafer les pages, 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.

Cadre réservé aux correcteurs

Dossier 1 : Législation	**/ 9**
Dossier 2 : Choix d'un fournisseur	**/ 16**
Dossier 3 : La gestion des stocks	**/ 10**
Dossier 4 : Calcul de coût	**/ 5**
NOTE TOTALE	**/ 40**

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Monsieur et Madame HUET, possèdent déjà un restaurant et envisage d'en ouvrir un second très prochainement dans la même ville. Vous êtes salarié au sein de leur premier restaurant. Vos employeurs souhaitent vous faire participer à la gestion de ce nouveau projet en vous confiant le traitement des dossiers suivants :

- **Dossier 1 : Législation**
- **Dossier 2 : Choix d'un fournisseur**
- **Dossier 3 : La gestion des stocks**
- **Dossier 4 : Calcul de coûts**

Dans le cadre de ce projet, voici les caractéristiques du futur restaurant :

SARL L&L
Rue Romanette
02000 LAON
SARL au capital social de 50 000 €
RCS *(en cours)*
Tél. 03 23 20 00 00
Fax. 03 23 20 00 01
Fermé le lundi

Les résultats sont à arrondir à deux décimales (sauf précision contraire).

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 1 : LÉGISLATION

Suite à des recherches que vous avez effectuées sur internet, vous avez trouvé les informations suivantes :

ANNEXE 1 : Ouverture et exploitation d'un restaurant

Quelles sont les conditions pour ouvrir et exploiter un restaurant traditionnel ou de restauration rapide ?
L'exploitation d'un restaurant est une activité commerciale qui impose notamment d'obtenir d'une licence.

Nécessité d'obtention d'une licence
L'exploitant d'un restaurant doit être titulaire d'une licence :

de " **débit de boissons à consommer sur place**" s'il souhaite vendre des boissons pendant et en dehors de tout repas en tant que "bar-restaurant" par exemple [...] ;

de " **restaurant**" s'il souhaite vendre des boissons uniquement comme accessoires des principaux repas. Il existe deux licences de restaurant :

- la " **petite licence restaurant**" qui permet de vendre les boissons des deux premiers groupes [...] pour les consommer sur place uniquement à l'occasion des principaux repas ; Attention ! Depuis le 1er juin 2011, la licence de 1ère catégorie dite "licence de boissons sans alcool", permettant de vendre des boissons du 1er groupe disparait.

- la " **licence restaurant**" qui permet de vendre, pour consommer sur place, toutes les boissons dont la consommation est autorisée mais seulement à l'occasion des principaux repas. Contrairement à la licence de débit de boissons à consommer sur place, aucune condition de nationalité n'est exigée pour la délivrance des licences restaurant. [...]

Comment obtenir cette licence ? Afin de détenir sa licence, le restaurateur doit suivre une formation spécifique, pour obtenir un permis d'exploitation, et effectuer une **déclaration d'ouverture**.

Nécessité d'un permis d'exploitation : Toute personne déclarant l' **ouverture d'un débit de boissons** à consommer sur place de 2ème, 3ème ou 4ème catégorie ou d'un établissement pourvu de " **la petite licence restaurant**" ou de " **la licence restaurant**" doit suivre une formation spécifique donnant lieu à la délivrance d'un **permis d'exploitation**.

Nécessité d'une déclaration administrative préalable
Tout exploitant titulaire d'une **licence à consommer sur place**, tout exploitant d'un restaurant et tout titulaire d'une licence à emporter doit, 15 jours avant l'ouverture de l'établissement, faire une déclaration écrite à la mairie ou à la Préfecture de police pour Paris. Le cas échéant, le permis d'exploitation doit être présenté à la mairie ou la Préfecture de police pour Paris. Cette déclaration donne lieu à la délivrance d'un récépissé. [...]

Respect des règles d'hygiène et de salubrité dans le restaurant

Pour toute création, reprise ou transformation d'un restaurant, l'exploitant doit effectuer, avant l'ouverture de l'établissement, une déclaration d'existence, auprès des services vétérinaires de la Préfecture du lieu d'implantation. [...]
En outre, l'exploitant doit respecter les normes définies dans l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

Suite page suivante

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

De plus, l'arrêté du 9 mai 1995 modifié prévoit des dispositions visant à assurer l'hygiène corporelle et vestimentaire du personnel (vestiaires, penderies, lave-mains, cabinets d'aisance...). [...]

Respect des normes de sécurité et d'accessibilité des locaux
L'exploitant doit s'assurer que son établissement est conforme aux normes de sécurité et d'accessibilité, notamment pour les personnes handicapées, applicables pour les établissements recevant du public (ERP). Afin de connaître ses obligations concernant l'accessibilité des locaux, l'exploitant du restaurant doit se rapprocher de la mairie du lieu d'implantation ou de la Préfecture de Police pour Paris.

Les normes de sécurité évoquées concernent notamment : les appareils de cuissons et de chauffage, l'éclairage ainsi que l'ensemble des installations électriques, les dispositifs de désenfumage et la configuration des locaux.

Respect des horaires d'ouverture du restaurant
Les heures d'ouverture sont fixées par arrêté préfectoral. Pour de plus amples informations, prendre contact avec la Préfecture du département du lieu d'implantation du restaurant.

Information due au consommateur
Les restaurants, débits de boissons à consommer sur place et même débits de boissons à emporter doivent respecter certaines obligations en termes d'affichage et d'étalage. Ces informations font l'objet de fiches spécifiques "Les obligations d'affichage d'un restaurant" et "Les obligations d'affichage et d'étalage du débitant de boissons".

Principe d'interdiction de fumer
Depuis le 1er janvier 2008, l'interdiction s'applique dès lors que les lieux sont fermés et couverts, même si la façade est amovible. Il est permis de fumer sur les terrasses, dès lors qu'elles ne sont pas couvertes ou que la façade est ouverte.

Mise en place facultative d'un espace fumeur
Les emplacements réservés aux fumeurs sont des salles closes et équipées de dispositif de ventilation puissante. Aucune prestation ne peut être délivrée dans cet emplacement réservé aux fumeurs sans que l'air n'ait été renouvelé pendant au moins une heure après l'utilisation du local. La superficie de l'emplacement ne doit pas être supérieure à 20% de la surface de l'établissement et cet emplacement ne peut dépasser 35 mètre carrés.

Un message sanitaire de prévention doit être apposé à l'entrée de l'espace fumeur. Les mineurs de moins de seize ans ne peuvent pas accéder à ces emplacements. [...]

Respect des règles sur la diffusion de musique
L'exploitant qui souhaite diffuser de la musique et/ou des images dans son établissement doit effectuer une demande d'autorisation préalable auprès de la société des auteurs, compositeurs et éditeurs de musique (SACEM). Cette diffusion donne lieu au paiement d'une redevance.

Source : http://www.entreprises.cci-paris-idf.fr/web/reglementation/activites-reglementees/metiers-de-la-restauration-et-de-l/ouverture-et-exploitation-d-un-restaurant

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

TRAVAIL À FAIRE :

À l'aide de vos connaissances et de l'annexe 1, répondez aux questions suivantes :

1.1 – Auprès de quel organisme centralisateur l'entreprise doit-elle effectuer sa déclaration d'existence ?

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

1.2 – Quel est le rôle de cet organisme ?

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

1.3 – Citez deux autres obligations communes à toute création d'une entreprise quelle que soit l'activité ?

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

1.4 – Citez quatre autres obligations spécifiques à l'hôtellerie restauration ?

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 2 : COMPARAISON DE FOURNISSEURS

La date d'ouverture du nouveau restaurant étant arrêté au 1er juillet 2014, Monsieur et Madame HUET souhaitent que vous les aidiez à trouver le fournisseur qui leur permettra de réduire au maximum leurs coûts tout en répondant aux contraintes de temps.

A cette occasion, ils décident de lancer l'appel d'offres n° 12 à trois fournisseurs. (Annexe 2)

Remarque : Afin que les meubles ne soient pas abimés par les divers travaux engagés, il serait souhaitable d'obtenir une livraison aux alentours du 20 juin. C'est pourquoi les réponses des fournisseurs doivent nous parvenir avant le 25 mai afin de procéder à la commande au 1er juin.

Le temps presse, l'ouverture du restaurant est pour bientôt...

TRAVAIL À FAIRE :

2.1 - A partir des réponses obtenues (annexes 3 à 5) à l'appel d'offres n° 12 (annexe 2), Monsieur HUET vous demande de remplir le tableau de comparaison des offres reçues (annexe 6).

2.2 - Procéder à la sélection du fournisseur qui vous semble la plus adaptée. (Justifiez votre choix)

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 2 : Appel d'offres n° 12

SARL L&L
Rue Romanette
02000 LAON

Fournisseur

Objet : Appel d'offres n° 12

LAON, le 15 mai 2014

Madame, Monsieur,

Nous souhaitons acquérir :

- 15 tables : carré 70 * 70, plateau de table bois massif, bords arrondis.109
  Platine de fixation noire vernie
  Colonne acier pour piètements de table h 71.5 cm, carré37
  Pied central en fonte noir verni

- 30 chaises : Aluminium peint par poudrage,
  Bande de tressage polyéthylène plat,
  Couleur noire

Pouvez-vous nous faire parvenir vos conditions de vente.

Nous devons impérativement être livrés pour le 20 juin prochain.

Votre réponse doit nous parvenir au plus tard le 24 mai 2014

Nous vous prions d'agréer, Madame, Monsieur, nos salutations distinguées.

Société A Responsabilité Limitée au capital de 50 000 €
RCS *(en cours)*

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 3 : 1ère réponse reçue

Date : 20 mai 2014 Heure : 10 H 38

A l'intention de : Mr HUET

EN VOTRE ABSENCE

Mlle GONNET

Société : MOBREST

Tél : 03.23.20.56.65

A téléphoné :	☒	Merci d'appeler :	☐
Est passé vous voir :	☐	Vous rappellera :	☐
Demande un entretien :	☐	URGENT :	☐

MESSAGE

En réponse à votre appel d'offres, la société propose 15 tables carré 70 * 70, plateau de table bois massif, bords arrondis, Platine de fixation noire vernis, colonne acier pour piètements de table h 71.5 cm, carré avec pied central en fonte noir verni au prix de 100 € HT unitaire et 30 chaises en aluminium peint par poudrage, Bande de tressage polyéthylène plat, Couleur noire au prix de 60 € HT unitaire.
Port forfaitaire de 100 €.
Paiement sous 30 jours fin de mois à compter de la commande.
Livraison sous 45 jours à compter de la commande.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 4 : 2ème réponse reçue

Les ABC de la restauration
50, rue du colonel fourgue
80000 AMIENS
☎ : 03 22 00 00 00

L&L
Rue Romanette
02000 LAON

N/ Réf : RT/LM
Objet : V/ appel d'offres n° 12 du 15/05/2014

Amiens,
Le 22 mai 2015

Monsieur,

Votre appel d'offres n° 12 a retenu toute notre attention et nous vous remercions d'avoir bien voulu nous consulter.
Nous vous proposons l'article ci-dessous, qui correspond parfaitement à vos besoins :

- 15 tables : carré 70 * 70, plateau de table bois massif, bords arrondis.
  Platine de fixation noire vernie
  Colonne acier pour piètements de table h 71.5 cm, carré
  Pied central en fonte noire vernie
  Prix HT unitaire : 110 €

- 30 chaises : Aluminium peint par poudrage,
  Bande de tressage polyéthylène plat,
  Couleur noire
  Prix HT unitaire : 69 €

Toutefois, en cas de première commande, nous serions heureux de vous accorder une remise de 10% sur chaque article commandé.

Nos conditions sont les suivantes :

- livraison sous 3 semaines, franco de port, à compter de la commande.
- règlement : par chèque à 30 jours, à compter de la commande.

Nous espérons que cette offre recevra votre agrément et nous vous prions d'agréer, Monsieur, nos meilleures salutations.

M. Rossignol

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 5 : 3ème réponse reçue

EURO MOBILIER
3, place du marché
51000 REIMS
Tél : 01 39 64 52 10
Fax : 01 39 64 01 67

TÉLÉCOPIE

Nombre de page : 1
Date : 28/05/2014
Expéditeur : M. Joly
Destinataire : M. Huet

Objet :
Réponse à votre appel d'offres n° 12 du 15/05/2014

Nous vous proposons les articles suivant :

- 15 tables : carré 70 * 70, plateau de table bois massif, bords arrondis.
  Platine de fixation noire vernie
  Colonne acier pour piètements de table h 71.5 cm, carré
  Pied central en fonte noire vernie
  Prix HT unitaire : 105 €
  Remise de 1 % si commande > 1 000 €
  Remise de 3 % si commande > 3 000 €
  Remise de 5 % si commande > 5 000 €

- 30 chaises : Aluminium peint par poudrage,
  Bande de tressage polyéthylène plat,
  Couleur noire
  Prix HT unitaire : 70 €
  Remise de 2 % si commande > 2 000 €
  Remise de 3 % si commande > 3 000 €
  Remise de 5 % si commande > 5 000 €

Conditions de vente :
Transport : forfait de 20,00 €
Paiement sous 30 jours à compter de la commande.
Livraison sous 15 jours à compter de la commande.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 6 : Tableau de comparaison des offres reçues

TABLEAU DE COMPARAISON DES OFFRES RECUES			
Date : 25 mai 2014 Appel d'offres n° : 12			
- 15 tables : carré 70 * 70, plateau de table bois massif, bords arrondis, Platine de fixation noire vernie, Colonne acier pour piètements de table h 71.5 cm, carré, Pied central en fonte noire vernie - 30 chaises : Aluminium peint par poudrage, Bande de tressage polyéthylène plat, Couleur noire			
Nom des fournisseurs	**MOBREST**	**Les ABC de la restauration**	**EURO MOBILIER**
Montant total brut pour 15 tables			
Montant Remise :			
Montant total brut pour 30 chaises			
Montant Remise :			
Net commercial			
Frais de transport			
Délai et date de livraison			
Délai et date de paiement			

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Choix du fournisseur et justification

Choix du fournisseur : .....

Justification :

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

DOSSIER 3 : GESTION DES STOCKS

Monsieur et Madame HUET vous charge de la gestion des stocks des sodas. Suite à une estimation faite par ces derniers, il parait judicieux de prévoir une consommation journalière de ces cannettes à hauteur de 30 cannettes. Votre fournisseur vous livre tous les 7 jours. Vous stockez cette marchandise dans des casiers de 24. L'emplacement de stockage est prévu pour 11 casiers. Il est prudent de prévoir une marge d'une journée de consommation.

TRAVAIL À FAIRE :

Après avoir défini les différentes notions, trouvez les valeurs pour chacune d'elles.

3.1 – Qu'est ce que le stock minimum ? Quel sera le stock minimum de cannettes ?

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

3.2 – Qu'est ce que le stock de sécurité ? Quel sera le stock de sécurité de cannettes ?

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

3.3 – Qu'est-ce que le stock d'alerte ? Quel sera le stock d'alerte pour les cannettes ?

.....
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

3.4 – Qu'est ce que le stock maximum ? Quel sera le stock maximum de cannettes ?

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

3.5 – Quelle est la quantité à commander ?

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

3.6 – Vérifiez par le calcul si cette quantité à commander sera suffisante si il y a un jour de fermeture supplémentaire entre deux livraisons ?

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

DOSSIER 4 : CALCUL DE COÛTS

Monsieur et Madame HUET, tous deux salariés de la SARL L& L, s'interrogent sur l'opportunité d'être à proximité de Rungis. Ils vous demandent de mettre en évidence le coût d'un approvisionnement direct sur ce marché. Ils vous fournissent différentes informations :

- Ils utiliseront un camion dont la dotation aux amortissements annuelle est de 1 000 € pour 15 000 km prévus cette année.
- Le temps de trajet aller est de 2 heures pour 149 km.
- Le camion consomme 12 L aux 100 /km. Le litre de gasoil est à 1,32 €/L.
- Il n'y a pas d'autoroute.
- Monsieur et Madame HUET pensent rester 4 heures sur place et pensent pouvoir se restaurer pour 15 € chacun.
- Le coût horaire pour chacun d'entre eux est de 15 €. A cela, il faut rajouter 40 % de charges patronales.

TRAVAIL À FAIRE :

4.1 – Calculez le coût d'un aller-retour pour Rungis (annexe 8)

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 8 : Calcul du coût du déplacement à Rungis

Éléments du coût	Détails des calculs	Montant
Dotation aux amortissements :		
Gasoil :		
Coût de la main d'œuvre		
- Temps de trajet :		
- Temps sur place :		
Restauration :		
Coût total :		

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.