

**BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT
SESSION 2004**

Épreuve U.30 –GESTION APPLIQUÉE

Durée : 2 heures

Coefficient : 2

Corrigé

PREMIER DOSSIER : CHOIX D'UN FOURNISSEUR (13 POINTS)

1^{er} Travail : (1 point)

Fournisseur : **Domaine du Puy**

Voir **annexe 1** (4 points) et **2** (3 points)

2^{ème} Travail : (5 points)

Prix d'achat unitaire TTC : $194 / 24 = 8.08 \text{ €}$ (1 point)

Prix d'achat unitaire HT : $8.08 / 1.196 = 6.76 \text{ €}$ (1 point)

Prix de vente HT : $18 / 1.196 = 15.05 \text{ €}$ (1 point)

Marge : $15.05 - 6.76 = 8.29 \text{ €}$ (1 point)

Coef multiplicateur : $15.05 / 6.76 = 2.23 \text{ €}$ (1 point)

DEUXIEME DOSSIER : ANALYSE D'UN BILAN (17 POINTS)

1^{er} Travail :

Annexe 3 (10 points)

1. (2 points)

Bénéfice 2003 : 20 000 €

Calculé à partir du compte de résultat par différence entre produits et charges

2. (1 point)

1 800 €

3. (1 point)

22 000 €

4. (1 point)

55 100 €

5. (2 points)

Amortissement : 5 900 €

Il correspond à la perte de valeur subie par chaque immobilisation depuis leur achat

6. (1 point)

70 000 €

7. (2 points)

Le fonds de commerce ne subit pas de dépréciation annuelle

2^{ème} Travail :

Annexe 4 (7 points)

RATIOS	FORMULES	CALCULS
Ratio de financement (2 points)	$\frac{\text{Capitaux permanents}}{\text{Immobilisations nettes}}$	$\frac{(70\ 000 + 22\ 000)}{87\ 300} = 1.05$
Ratio d'endettement (1 point)	$\frac{\text{Emprunt}}{\text{Capitaux propres}} \times 100$	$\frac{22\ 000}{70\ 000} \times 100 = 31.4 \%$
Rendement des capitaux investis (1 point)	$\frac{\text{Résultat}}{\text{Capitaux propres}} \times 100$	$\frac{20\ 000}{70\ 000} \times 100 = 28.6 \%$
Durée moyenne des crédits accordés par les fournisseurs (1 point)	$\frac{\text{Dettes fournisseurs} \times 360}{\text{Achats TTC annuels}}$	$\frac{1\ 400 \times 360}{15\ 000 \times 1.196} = 28 \text{ jours}$

(2 points)

Le ratio de financement est correct car supérieur à 1. L'entreprise couvre donc l'ensemble de ses emplois stables, grâce à ses ressources stables et dégage ainsi un fond de roulement lui permettant de financer une partie de son cycle d'exploitation. L'entreprise est peu endettée, elle a vu son bénéfice progresser par rapport à l'année 2001 et son taux de rentabilité est élevé (+ 28.6 %) C'est une entreprise saine.

TROISIEME DOSSIER : DROIT DU TRAVAIL (10 POINTS)

Annexe 5 :

1. (2 points)

C'est une clause qui interdit au salarié après son départ de s'installer à son compte près de son ancien employeur ou de travailler pour son concurrent direct pendant un certain temps

2. (2 points)

- doit être indispensable à la protection des intérêts légitimes de l'entreprise
- doit être limité dans le temps et dans l'espace
- doit tenir compte des spécificités de l'emploi du salarié et de sa faculté à l'exercer différemment
- implique une compensation financière

3. (2 points)

Il est en droit de ne plus verser la contrepartie financière

4. (2 points)

- licenciement pour motif personnel
- licenciement pour motif économique

5. (2 points)

le conseil des prud'hommes

1 point + 1 point

Annexe 1 :

Domaine du PUY

Route de Bandol 83740 La Cadière D'azur

Fax : 04. 45. 66. 58. 12

Tel : 04.45.63.40.00



BON DE COMMANDE 4 points

DÉSIGNATION	Quantité	Prix TTC en €
Cubitainer(s) de 32 l de vin de table Rouge 12 °		
Cubitainer(s) de 32 l de vin de table Rosé 12 °		
Cubitainer(s) de 32 l de vin de table Blanc 12 °		
Carton(s) de 12 Mont Caume Rouge		
Carton(s) de 12 Mont Caume Rosé		
Carton(s) de 12 Mont Caume Blanc		
Carton(s) de 12 Côtes de Provence Rouge		
Carton(s) de 12 Côtes de Provence Rosé		
Carton(s) de 12 Bandol Rouge		
Carton(s) de 12 Bandol Rosé		
Carton(s) de 12 Bandol Blanc		
Carton(s) de 12 Bandol rouge Millésimé		
Carton(s) de 12 Bandol Grande Tradition Rouge	2	198
Carton(s) de 12 Bandol Grande Tradition Rosé		
Carton(s) Promotion		
Carton(s) de Mousseux Rosé Muscat		
Carton(s) de Mousseux Blanc de Blanc ½ sec		
Carton(s) de Mousseux Blanc de brut		
Carton(s) de Mousseux Blanc de brut spécial		
TOTAL		198
A déduire, remise quantitative		-4
Total paiement à la commande		194
Taxe contre remboursement		16.50 €
TOTAL A NOUS DEVOIR		210. 50
<input type="checkbox"/> Je joins par chèque la somme de 210.50 € <input type="checkbox"/> Je réglerai le montant de ma facture « contre remboursement » avec supplément Date signature :		

1 pt

1 pt

1 pt

A LIVRER A : N° TÉL
02-31-60-22-19
 NOM et PRÉNOM : **MR LATABLE**
LE QUAI
 N 5 RUE : **AVENUE DU 6 JUIN**

 VILLE **CAEN** CP **14 000**

A FACTURER A : N° TÉL
02-31-60-22-19
 NOM et PRÉNOM **MR LATABLE**
LE QUAI
 N 5 RUE **AVENUE DU 6 JUIN**

 VILLE **CAEN** CP **14 000**

1 pt

OBSERVATIONS :

.....

DATE ET SIGNATURE :

16/09/03

Latable

DOMAINE DE GAREL
 Route de Cassis D 660
 83740 La Cadière d'azur
 TEL : 04. 78. 39. 44. 39 FAX : 04. 78. 46. 75. 20



BON DE COMMANDE

3 points

Facturation	Livraison
Nom : Mr Latable Le Quai	Nom : Mr Latable Le Quai
Adresse : 05 Avenue du 06 juin	Adresse : 05 Avenue du 06 juin
CP & Ville : 14 000 CAEN	CP & Ville : 14 000 CAEN
Tél : 02-31-60-22-19	Tél : 02-31-60-22-19
Instructions de Livraison	

Conditions de livraison :

Nos bouteilles sont livrées en cartons de 6 ou 12.
 Paiement par chèque joint à votre commande.
Ce tarif est valable à partir du 1er janvier 2003

Conditions de transport :

PORT GRATUIT à partir de 36 bouteilles à une même adresse
 Jusqu'à 12 blies 12.20 € - 18 blies 18.29 € - 24 Blies 24.39 €

Cuvée LES ADRETS : Elaborée avec des cépages âgés de 4 à 12 ans. Vin souple accompagnant agréablement les repas.

Cuvée LES BAUMES : Elaborée avec des cépages d'une moyenne d'âge de 25 ans. Vin à bonne structure tannique, des arômes et de la saveur.

Cuvée Jean-Luc POUTEAU : Meilleur sommelier du monde 1983, conseiller technique de LA ROQUE, a conçu spécialement des assemblages pour ceux qui aiment les vins de garde.

Cuvée GRANDE RÉSERVE : Une sélection sévère de vieux cépages, un élevage en barriques neuves, une proportion de mourvèdre atteignant 80 % pour le rouge. UN TRES GRAND VIN.

Cuvée du DOMAINE de LA NARTETTE : Propriété du Conservatoire du Littoral, ce domaine est situé au-dessus du port de La Madrague à St Cyr-les-Lecques : vin charnu, complet et harmonieux.

MAGNUM Coffret bois *Grande Réserve*
 Coffret carton *Grande Réserve*
 Coffret bois *Fleurs de Provence*
 Coffret carton *Fleurs de Provence*

CAISSETTES "Les Impressionnistes"
 Coffret bois 2 bouteilles
 Coffret bois 3 bouteilles
 Coffret bois 6 bouteilles

Veuillez noter ci dessous le peintre de votre choix :
 Cézanne, Van Gogh, Renoir, Gauguin et Toulouse
 Lautrec (uniquement en 2 bouteilles) :

Produit	Qté	P.U. en €	Total €	
Rouge 2000		x 6.38 € =		
Rosé 2002		x 5.72 € =		
Rouge 2000		x 8.15 € =		
Rosé 2002		x 6.99 € =		
Blanc 2002		x 6.99 € =		
Rouge 1998		x 10.21 € =		
Rouge 1998	24	x 9.74 € =	233.76	1 pt
Rosé 2002		x 8.95 € =		
Blanc 2002		x 8.95 € =		
Rouge 1999		x 10.21 € =		
Rosé 2002		x 9.42 € =		
Rouge 1998		x 29.05 € =		
Rouge 1998		x 22.77 € =		
Rouge 2000		x 20.41 € =		
Rouge 2000		x 14.91 € =		
Rouge 2000		x 23.68 € =		
Rouge 2000		x 32.65 € =		
Rouge 2000		x 57.15 € =		

Date et Signature :

TOTAL DE VOTRE COMMANDE 233.76

FRAIS DE PORT 24.39

TOTAL FRANCO (en euros) 258.15

1 pt

1 pt