

|   |                |                 |
|---|----------------|-----------------|
| Examen : Brevet Professionnel<br>Série : Restaurant | Session 2007   | Corrigé         |
| Épreuve : U30 Gestion appliquée                     | Durée : 2 h 00 | Coefficient : 2 |

## **CORRIGÉ : Restaurant « L'Escapade »**

### DOSSIER 1 : LÉGISLATION 8 points

**Compléter l'annexe R 1 page 5**

1. Indiquer le statut juridique actuel du restaurant

|                      |               |
|----------------------|---------------|
| Il s'agit d'une SARL | <b>0,5 pt</b> |
|----------------------|---------------|

2 - Citer les deux formes juridiques susceptibles d'intéresser l'employeur.

|  |               |
|--|---------------|
| - Entreprise individuelle  | <b>0,5 pt</b> |
| - Entreprise Unipersonnelle à Responsabilité Limitée ou E.U.R.L. | <b>0,5 pt</b> |

3 – Préciser 2 avantages et 2 inconvénients pour chacune des deux formes juridiques.  
**4 pts**

| Formes juridiques | Entreprise individuelle   | EURL  |
|-------------------|---|---|
| Avantages         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Constitution simple et peu coûteuse</li> <li>- Fonctionnement simple</li> <li>- Pas de capital imposé</li> <li>- Vous êtes votre patron</li> </ul> <p style="text-align: right;"><b>0,5 point par réponse juste maximum 1 point</b></p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vous êtes votre propre patron.</li> <li>- Responsabilité limitée au montant des apports sauf garanties bancaires exigées.</li> <li>- Choix de l'imposition : impôt sur le revenu ou impôts sur les sociétés.</li> </ul> <p style="text-align: right;"><b>0,5 point par réponse juste maximum 1 point</b></p> |
| Inconvénients     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Responsabilité illimitée en cas de faillite. Les biens personnels sont saisissables.</li> <li>- Considéré comme un travailleur non salarié.</li> <li>- Imposition lourde sur les bénéfices</li> </ul> <p style="text-align: right;"><b>0,5 point par réponse juste maximum 1 point</b></p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Considéré comme travailleur non salarié.</li> <li>- Formalité de constitution plus lourde et plus coûteuse.</li> </ul> <p style="text-align: right;"><b>0,5 point par réponse juste maximum 1 point</b></p>  |

4 – Identifier le choix juridique le mieux adapté, sachant que Monsieur Faure est propriétaire d'un appartement.

L'EURL est le choix juridique le mieux adapté. **0.5 pt**

Justifier ce choix

La responsabilité de l'associé unique d'une EURL est limitée en principe au montant des apports **1 point**.

À ce titre, les biens personnels restent protégés sauf garanties bancaires exigées. Donc en cas de faillite, l'appartement sera protégé. **1 point**

## DOSSIER 2 : LA TAXE SUR LA VALEUR AJOUTÉE 11 points

Compléter les annexes R 2, R 3 et R4 page 7.

**ANNEXE R 2**      Tableau de calcul de la TVA collectée du mois de mai 2007      **4 pts**

| Prestations  | C.A.T.T.C. | Taux de TVA | C.A.H.T.  | Montant de TVA  |
|--|------------|-------------|---|---|
| Restaurant<br>ventes<br>prestations de<br>services (TVA à<br>19,6 %) | 19 136,00  | 19,6 %      | 16 000<br><b>1 pt ou 0 pt</b>                                       | 3 136<br><b>0,5 pt ou 0 pt</b>                                  |
| Restaurant<br>Ventes à<br>emporter (TVA à<br>5,5%)                   | 3 376,00   | 5,5%        | 3 200,00<br><b>1 pt ou 0 pt</b>                                     | 176<br><b>0,5 pt ou 0 pt</b>                                    |
| <b>TOTAUX</b>  | 22 512,00  |             | 19 200,00<br><b>0,5 pt accepter<br/>toute réponse<br/>cohérente</b> | 3 312<br><b>0,5 pt accepter<br/>toute réponse<br/>cohérente</b> |

**ANNEXE R 3**      Tableau de calcul de la TVA déductible du mois de mai 2007      **3 pts**

| Éléments de calcul                    | Valeur TTC | Taux de TVA | Valeur HT                 | Montant de TVA         |
|---------------------------------------|------------|-------------|---------------------------|------------------------|
| Achats de<br>marchandises à<br>19,6 % |            | 19,6 %      | 9 562<br><b>0,5 pt</b>    | 1 874<br><b>0,5 pt</b> |
| Achats de<br>marchandises à<br>5,5 %  |            | 5,5 %       | 127<br><b>0,5 pt</b>      | 7,00<br><b>0,5 pt</b>  |
| Investissements                       |            | 19,6 %      | 4 764,00<br><b>0,5 pt</b> | 934<br><b>0,5 pt</b>   |

**ANNEXE R 4**      Tableau de calcul de la TVA à reverser à l'état pour le mois de mai 2007      **4 pts**

| Eléments de calcul   | Montant                  |               |
|--|--------------------------|---------------|
| TVA collectée  | 3 312,00                 | <b>0,5 pt</b> |
| TVA déductible sur achat de biens et services                        | -1 881<br>(1 874,24 + 7) | <b>1 pt</b>   |
| TVA déductible sur achats d'immobilisations                          | - 934                    | <b>0,5 pt</b> |
| Crédit de TVA du mois précédent                                      | - 653,00                 | <b>1 pt</b>   |
| <del>TVA à reverser à l'état</del><br>ou crédit de TVA <b>0,5 pt</b> | 156                      | <b>0,5 pt</b> |

**DOSSIER 3 : LA RECHERCHE DU FOURNISSEUR 9 points**

**TRAVAIL À FAIRE**

Compléter l'annexe R 5 page 9.

**ANNEXE R 5**

Tableau de comparaison des offres

| Articles : 150 bouteilles de Champagne |  |                |   |                |
|--|--|----------------|---|----------------|
| Nom du fournisseur                     | FESSELET   |                | GULLIVER  |                |
| Prix unitaire H.T                      | 30   | <b>0,25 pt</b> | 25  | <b>0,25 pt</b> |
| Quantité                               | 150  |                | 150   |                |
| Montant total brut H.T                 | 30 * 150 = 4 500   | <b>0,5 pt</b>  | 25 * 150 = 3 750  | <b>0,5 pt</b>  |
| % de la remise                         | 5 %  | <b>0,25 pt</b> | 4 %   | <b>0,25 pt</b> |
| Montant de la remise                   | 4 500 * 0,05 = 225   | <b>0,5 pt</b>  | 3 750 * 0,04 = 150  | <b>0,5 pt</b>  |
| Montant net H.T                        | 4 500 - 225 = 4 275  | <b>0,5 pt</b>  | 3 750 - 150 = 3 600   | <b>0,5 pt</b>  |
| Port                                   | 0,20 * 150 = 30  | <b>0,25 pt</b> | 1 * 1,50 = 150  | <b>0,25 pt</b> |
| Emballage                              | 0,25 * 25 = 6,25   | <b>0,25 pt</b> | Gratuit   | <b>0,25 pt</b> |
| TOTAL H.T                              | 4 275 + 30 + 6,25 = 4 311,25<br><b>0,5 pt</b>  |                | 3 600 + 150 = 3 750<br><b>0,5 pt</b>  |                |
| Conditions de règlement                | 30 jours fin de mois <b>0,25 pt</b>  |                | Acompte de 50 % à la livraison.<br>Le solde à 30 jours fin de mois.<br><b>0,25 pt</b> |                |
| Délai de livraison                     | Sous huitaine <b>0,25 pt</b>   |                | Sous 5 jours <b>0,25 pt</b>   |                |
| FOURNISSEUR CHOISI                     | <b>GULLIVER</b>  |                |   | <b>1 pt</b>    |
| JUSTIFIER LE CHOIX                     | Le fournisseur Gulliver propose un prix plus intéressant et des conditions de livraison plus avantageuses. |                |   | <b>1 pt</b>    |

**DOSSIER 4 : LES PRINCIPES D'OMNES 12 points****TRAVAIL À FAIRE****Compléter les annexe R6 et R7 pages 10 et 11****ANNEXE R 6**

Extrait de la carte de la gamme des plats

**4 points**

| <b>Les plats</b>  | <b>Prix en €</b> | <b>Quantités vendues</b> | <b>Chiffre d'affaires</b> |
|---|------------------|--------------------------|---------------------------|
| Coq au vin du Pupillin  | 16               | 20                       | 320                       |
| Confit de canard aux échalotes et poulard                               | 9                | 23                       | 207                       |
| Faux-filet de bœuf sauce Arboisienne aux champignons frais et morilles  | 12               | 37                       | 444                       |
| Jambonnette de volaille farcie au coulis de foie gras (1) Mise en avant | 15               | 47                       | 705                       |
| Filet mignon de porc aux trompettes                                     | 16               | 28                       | 448                       |
| Médaille de lotte à la fondue de poireaux                               | 12               | 52                       | 624                       |
| Pavé de sandre au coulis d'écrevisses                                   | 24               | 39                       | 936                       |
| Millefeuille de sandre et saumon à la fondue de poireaux                | 20               | 34                       | 680                       |
| <b>Total</b>  | <b>124</b>       | <b>280</b>               | <b>4 364</b>              |

**4 points si aucune erreur sinon - 0,5 point par erreur**

| Principes   | Vérification des principes   | Commentaires   |
|---|--|--|
| 1° Principe<br>L'ouverture de la gamme<br>1 point     | $24 / 9 = 2,67$ <b>0,5 point</b>   | Ce principe est respecté car le rapport est compris entre 2,5 et 3. en principe, il ne doit pas excéder 2,5 à 3.<br><b>0,5 point</b>   |
| 2° Principe<br>La dispersion des prix<br>3 points     | $24 - 9 = 15$<br>$15 / 3 = 5$<br>Zone basse : $9 + 5 = 14$<br>Zone médiane : $14 + 5 = 19$<br>Zone haute : $19 + 5 = 24$<br>Nombre de plats compris dans la zone basse : 3<br>Nombre de plats compris dans la zone médiane : 3<br>Nombre de plats compris dans la zone haute : 2<br><b>2 points ou 0</b> | Ce principe n'est pas respecté car le total des plats de la zone basse plus le total des plats de la zone haute n'est pas égal au total des plats de la zone médiane.<br><b>1 point ou 0</b> |
| 3° Principe<br>Le rapport demande / offre<br>3 points | Prix moyen demandé = chiffre d'affaires / nombre de plats vendus : $4\ 364 / 280 = 15,59$ €<br>Prix moyen offert = total des prix de vente / nombre de plats à la carte<br>$124 / 8 = 15,50$ €<br>Rapport demande / offre<br>$15,58 / 15,5 = 1$<br><b>2 points ou 0</b>                                  | Ce principe est respecté car le rapport est compris entre 0,9 et 1.<br><b>1 point ou 0</b>   |
| 4° Principe<br>La mise en avant<br>1 point            | Jambonnette de volaille farcie au coulis de foie gras.<br><b>0,5 pt ou 0</b>   | Ce principe est respecté car la mise en avant doit correspondre à un plat qui se situe dans la zone médiane et qui se rapproche du prix moyen demandé.<br><b>0,5 pt ou 0</b>                 |