

# BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT

## Sous-épreuve : U30 Gestion Appliquée

### Corrigé à titre indicatif « Côté jardin »

#### DOSSIER 1 : LE PRIX DE VENTE (8 points)

#### TRAVAIL À FAIRE :

Complétez cette fiche et faites apparaître le détail de vos calculs :

#### Annexe R1

Saumon frais aux pleurotes pour 8 personnes					
Denrées	Quantité	Unité	Prix unitaire	Montant	
Saumon frais	2,4	kg	9,50	22,80	0,5 pt
Pleurotes	0,5	kg	11,00	5,50	0,5 pt
Tomates	0,5	kg	2,00	1,00	0,5 pt
Crème fraîche	1	l	3,80	3,80	0,5 pt
Portion de pain	8	portion	0,25	2,00	0,5 pt
Portion de beurre	8	portion	0,15	1,20	0,5 pt
Épices	1		0,50	0,50	0,5 pt
Coût matières TOTAL				36,80	1 pt
Coût matières de la portion				4,60	0.5 pt
Prix de vente client TTC (TVA 19,6%)				16,50	
Prix de vente client HT				13,80	1 pt
Ratio coût matières				33.33 %	1 pt
Coefficient multiplicateur				3,00	1 pt

**DOSSIER 2 : COMPTE DE RÉSULTAT / SEUIL DE RENTABILITÉ (12 points)**

**Annexe R2 (6 points)**

**Analyse des charges du Restaurant**

Charges	Montant	Charges fixes		Charges variables	
		%	Montant	%	Montant
Matières consommés	163 200,00 <i>1 pt</i>			100	163 200,00
Charges externes	35 640,00	40	14 256,00	60	21 384,00
Impôts et Taxes	58 320,00	40	23 328,00	60	34 992,00
Charges de personnel	180 000,00	20	36 000,00	80	144 000,00
Dotations aux amortissements	18 000,00	100	18 000,00		
Charges financières	3 800,00	85	3 230,00	15	570,00
<b>TOTAUX</b>	<b>458 960,00</b>		<b>94 814,00</b>		<b>364 146,00</b>

*(5 x 0.5) = 2.5 pts  
pour la colonne  
sauf totaux)*

*(5 x 0.5) = 2.5 pts  
pour la colonne  
sauf totaux)*

**Annexe R3 (4 points : 0,5pt par élément en gras)**

	Montant	%
Chiffre d'affaires HT	<b>554 800</b>	100,00
Charges variables	<b>364 146</b>	<b>65,63</b>
Marge sur coût variable	<b>190 654</b>	<b>34,36</b>
Charges fixes	<b>94 814</b>	
Résultat	<b>95 840</b>	<b>17,27</b>

Évaluez la logique de calcul plus que le résultat.

5. Calculez le Seuil de Rentabilité : **(2 points)**

$$\frac{\text{charges fixes}}{\text{TMSCV}} = \frac{94\,814}{0,3436} = 275\,942,95\text{€} \text{ arrondi à } 276\,000\text{€}$$

### DOSSIER 3 : LA POLITIQUE DES PRIX (10 points)

1. Complétez le tableau ci-dessous (3 points)

#### Annexe R4

Entrées	Prix unitaire	Nombre de plats vendus	Chiffre d'affaires
Salade mixte	6,00	92	552,00
Salade aux magrets	7,60	45	342,00
Salade saison avec tomates	5,90	120	708,00
Saumon fumé	14,00	45	630,00
Salade bretonne	5,80	82	475,60
Jambon persillé	6,25	70	437,50
Hareng à l'huile	4,80	30	144,00
Avocats	5,00	40	200,00
Potage Julienne	4,80	160	768,00
Entrée du jour	10,00	210	2100,00
<b>Totaux</b>	<b>70,15</b>	<b>894</b>	<b>6357,10</b>

0,25 pt pour les 2 totaux

10 x 0,25 pt  
par calcul  
sauf total

2. Vérifiez les 3 principes d'OMNES de cette gamme des entrées en complétant le tableau suivant : **(7 points)**

Principes	Vérification des principes	Commentaires
<p><b>1<sup>er</sup> principe</b> L'ouverture de la gamme</p>	$\frac{\text{Prix plus haut}}{\text{Prix plus bas}} = \frac{14}{4,80} = 2,91$ <p style="text-align: right;"><b>1 pt</b></p>	<p>Le principe est respecté &lt; 3</p> <p style="text-align: right;"><b>0,5 pt</b></p>
<p><b>2<sup>ème</sup> principe</b> Dispersion des prix</p>	$14 - 4,8 = 9,20$ $9,20 / 3 = 3,06$ <p>Zone basse : <math>4,8 + 3,06 = 7,86</math> 8 plats            Zone méridienne : <math>7,86 + 3,06 = 10,92</math> 1 plat            Zone haute : <math>10,92 + 3,06 = 13,98</math> 1 plat</p> <p style="text-align: right;"><b>1 pt</b></p>	<p>Zone basse : 8 références            Zone médiane : 1 référence            Zone haute : 1 référence            Le principe n'est pas respectée            car le total des plats de la zone basse + celui de la zone haute n'est pas égal au total des plats compris dans la zone médiane</p> <p style="text-align: right;"><b>1 pt</b></p>
<p><b>3<sup>ème</sup> principe</b> Rapport demande / offre</p>	<p><b>Prix moyen demandé</b></p> $\frac{\text{CA gamme}}{\text{Nbre total Vente}} = \frac{6357,10}{894} = 7,11 \quad \mathbf{1 \text{ pt}}$ <p><b>Prix moyen offert</b></p> $\frac{\text{Prix de gamme}}{\text{Nbre de plats de la gamme}} = \frac{70,15}{10} = 7,015 \quad \mathbf{1 \text{ pt}}$ <p><b>Indice réponse / Prix</b> = <math>\frac{7,11}{7,0155} = 1 \quad \mathbf{1 \text{ pt}}</math></p>	<p>Valeur satisfaisante car le rapport est compris entre 0.9 et 1</p> <p style="text-align: right;"><b>0,5 pt</b></p>

## DOSSIER 4 : LE CONTRAT DE TRAVAIL (10 points)

1° Précisez la nature du contrat de travail établi par M. DELAS.

**(2 points)**

**Il s'agit d'un contrat à durée déterminée ou contrat saisonnier.**

2° Indiquez comment ce contrat peut prendre fin.

**(3 points)**

- par interruption volontaire de l'une ou l'autre des parties durant la période d'essai
- par arrivée à terme de la date de fin de contrat prévue dans l'acte
- par interruption volontaire de l'une des deux parties si l'autre ne respecte pas les termes fixés (faute grave ou cas de force majeure).

3° Énumérez les documents que l'employeur doit remettre au salarié à l'expiration du contrat de travail ? (Exiger 2 réponses)

**(2 points)**

- un certificat de travail
- un reçu pour solde de tout compte (facultatif)
- une attestation ASSEDIC

4° Donnez des exemples "d'AVANTAGES EN NATURE" ?

**(2 points)**

**Le restaurateur a pour obligation de nourrir son personnel ou de lui verser une indemnité compensatrice s'il ne prend pas ses repas dans l'établissement.**

**Le restaurateur peut fournir gratuitement un logement à son salarié**

5° Calculez l'horaire mensuel qui correspond à 37 heures hebdomadaires.

**(1 point)**

**37 heures x 52 /12 = 160.33 heures**