



Ce document a été numérisé par le CRDP
d'Alsace pour la Base Nationale des Sujets
d'Examens de l'enseignement
professionnel

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT

Sous épreuve : U30 Gestion Appliquée

SESSION 2012

RESTAURANT « SAVEURS GOURMANDES »

La tradition et la gourmandise à votre table

Adresse: 42 rue Edmond Viau

34 000 MONTPELLIER

04 37 61 51 71

SARL au capital de 15 000 €

RCS Montpellier B 318 901 412

Le restaurant a été créé par Monsieur Mercier et son épouse il y a 4 ans. Il se situe dans le centre historique de Montpellier. Vous êtes actuellement en apprentissage dans cet établissement et Monsieur Mercier vous charge de travailler sur les dossiers suivants.

Cette épreuve est divisée en trois parties que vous devez traiter

Remarque : chaque dossier est indépendant.

Dossier 1 : Principe d'Omnès - Popularité	/ 22 POINTS
Dossier 2 : Seuil de rentabilité	/ 12 POINTS
Dossier 3 : La rupture conventionnelle	/ 6 POINTS
NOTE TOTALE	/ 40 POINTS

BP RESTAURANT	Printemps	Session 2012	CORRIGE
U30 Gestion Appliquée	Durée : 2h	Coefficient : 2	Page 1/5

DOSSIER 1 : PRINCIPE D'OMNES (22 points)

Monsieur Mercier vous confie la carte des entrées du restaurant présentée ci-dessous. Et vous demande après avoir complété l'annexe 1 de vérifier les principes d'Omnes en complétant l'annexe 2.

Annexe 1 (0,25 par item soit 3 points)

EXTRAIT DE LA CARTE LES ENTREES			
Désignation	Prix	Quantités vendues	Chiffre d'affaires
Terrine de foie gras maison et son chutney	13.90 €	125	1 737,50
Ravioles et brochette de queues de langoustines	13.90 €	80	1 112,00
Mille feuilles de pommes de terre « Tomme et reblochon »	11.90 €	25	297,50
Gâteau de foie gras aux pistaches	11.50 €	75	862,50
Gratin d'escargots aux champignons des bois	10.50 €	60	630,00
Croustillant de Saint-Jacques aux cinq épices	13.50 €	90	1 215,00
Saumon mariné sur blinis, crème acidulée à l'aneth	10.00 €	85	850,00
Chèvres chauds au pistou, sur mesclun	8.90 €	45	400,50
Carpaccio de Saint-Jacques au citron vert	13.50 €	55	742,50
TOTAUX	107,60	640,00	7847,50

Annexe 2 (11 points)

PRINCIPES	CALCULS	INTERPRETATION
1 ^{er} principe : L'ouverture de la gamme	$13,90 / 8,90 = 1,56$ (1 point)	Le principe est respecté car le résultat est inférieur à 2,5/3. (1 point)
2 ^{ème} principe : La dispersion des prix	<p>Ecart total = $13,90 - 8,90 = 5$</p> <p>Ecart par tranche = $5 / 3 = 1,67$</p> <p>8.90 TB 10.57 TM 12.24 TH 13.90</p> <p style="text-align: center;">(2 points)</p>	Le principe n'est pas respecté car les prix sont concentrés dans les tranches basse et haute alors qu'ils devraient être dans la zone médiane. (1 point)
3 ^{ème} principe : L'indice réponse-prix	<p>Prix Moyen Offert = $107,60 / 9 = 11,96$</p> <p>Prix Moyen Demandé = $7 847,50 / 640 = 12,26$</p> <p>Indice réponse-prix = $12,26 / 11,96 = 1,03$</p> <p style="text-align: right;">(3 points)</p>	Le rapport est supérieur à 1. Les prix proposés sont trop bas par rapport à ce que veulent dépenser les clients. Ils tirent la carte vers le haut. (2 points)
4 ^{ème} principe : La mise en avant	<p>Mille feuilles de pommes de terre « Tomme et reblochon » ou</p> <p>Gâteau de foie gras aux pistaches</p> <p style="text-align: right;">(0,5 point)</p>	Plats de la zone médiane (0,5 point)

Annexe 3 (8 points)

Calculer l'indice de popularité de la gamme des entrées. (3 chiffres après la virgule)

Nom des plats	Quantités vendues	Nombre de présentations	Indice de vente	Indice de présentation	Indice de popularité
Terrine de foie gras maison et son chutney	125	31	0.195	0.146	1.336
Ravioles et brochette de queues de langoustines	80	9	0.125	0.042	2.976
Mille feuilles de pommes de terre « Tomme et reblochon »	25	31	0.039	0.146	0.267
Gâteau de foie gras aux pistaches	75	31	0.117	0.146	0.801
Gratin d'escargots aux champignons des bois	60	31	0.094	0.146	0.644
Croustillant de Saint-Jacques aux cinq épices	90	9	0.141	0.042	3.357
Saumon mariné sur blinis, crème acidulée à l'aneth	85	31	0.133	0.146	0.911
Chèvres chauds au pistou, sur mesclun	45	31	0.070	0.146	0.479
Carpaccio de Saint-Jacques au citron vert	55	9	0.086	0.042	2.048
TOTAUX	640	213			

0.25 point par élément juste uniquement sur les colonnes indice de vente, indice de présentation et indice de popularité (6,75 points)

Analyse des résultats : (1.25 point)

Sont à conserver la terrine, les ravioles, les croustillants et le carpaccio car ils sont très populaires

Sont à améliorer le gâteau de foie gras et le saumon mariné

Sont à supprimer de la carte le mille feuilles, le gratin d'escargots et le chèvre chaud

DOSSIER 2 : SEUIL DE RENTABILITE (12 points)

Monsieur Mercier envisage dans les prochains mois de reprendre une affaire en centre-ville. Il a pu réunir les données relatives aux charges (annexe 4). Le chiffre d'affaires actuel s'élève à **627 000 € HT**.

Il vous demande de déterminer le seuil de rentabilité afin de l'aider à prendre sa décision.

Annexe 4 : Répartition des charges (0,25 point par item soit 2 points)

CHARGES	Montant total	Part variable		Part fixe	
		%	Montant	%	Montant
Matières consommées	201 600	100	201 600	0	
Charges de personnel	200 500	25	50 125	75	150 375
Frais généraux	72 500	40	29 000	60	43 500
Loyer	96 150			100	96 150
TOTAUX	570 750		280 725		290 025

↳ Compléter le tableau d'exploitation différentiel de cet établissement. (annexe 5)

Annexe 5 : Tableau d'exploitation différentiel (4,5 point)

Eléments	Montant	%
Chiffre d'affaires	627 000 (0.5 point)	100
Charges variables	280 725 (0.5 point)	
Marge sur coût variable	346 275 (0.5 point)	55,23 (1 point)
Charges fixes	290 025 (0.5 point)	
Résultat courant	56 250 (0.5 point)	8,97 (1 point)

↳ Sachant que l'addition moyenne de l'établissement est de 23,25 € HT et qu'il est ouvert 300 jours par an, déterminer le seuil de rentabilité en terme de chiffre d'affaires, de jours de travail et en nombre de clients. Compléter l'annexe 6.

Annexe 6 : Tableau des seuils de rentabilité (5,5 points)

	Calcul du seuil de rentabilité
En chiffre d'affaires	$627\,000 * 290\,025 / 346\,275 = 525\,148,15$ Ou $290\,025 / 0.5523 = 525\,122.22$ Accepter une des deux formules (1,5 point)
En nombre de jours	$525\,148,15 * 300 / 627\,000 = 251.27$ jours (2 points)
En nombre de clients par jour	$525\,148,15 / (300 * 23,25) = 525\,148,15 / 6\,975 = 75,29$ soit 76 clients par jour (2 points)

DOSSIER 3 : LA RUPTURE CONVENTIONNELLE (6 points)

A l'aide du document ci-dessous et de vos connaissances, compléter l'annexe 7.

Un nouveau moyen de rompre le CDI : la rupture conventionnelle

La rupture amiable du contrat de travail a toujours été possible. Simplement, jusque-là, elle n'était pas encadrée par la loi : les parties définissaient librement les conditions du départ du salarié de l'entreprise.
La loi portant modernisation du marché du travail du 25 juin 2008 a revisité le départ négocié, et parle désormais de « rupture conventionnelle ».
En voici les grandes lignes :

Tout d'abord, qui peut prendre l'initiative de la rupture conventionnelle ?

On le sait, le CDI peut être rompu par l'employeur, au travers la mise en œuvre de la procédure de licenciement, ou par le salarié, dans le cadre d'une démission.
Indépendamment de ces deux modes de rupture, les parties qui sont d'accord pour mettre un terme à leurs relations contractuelles peuvent dorénavant le faire en respectant le formalisme de la rupture conventionnelle.
A défaut d'accord, il appartient à la partie qui entend rompre le contrat d'en prendre l'initiative. Comment faire ?
A l'issue d'un ou plusieurs entretiens, les parties déterminent les modalités du départ du salarié en signant une convention. Chaque partie dispose d'un délai de 15 jours calendaires pour se rétracter.

La validité de la convention de rupture est subordonnée à son homologation par la direction départementale du travail, de l'emploi et de la formation professionnelle.

Par conséquent, à l'issue du délai de rétractation, les parties adressent une demande d'homologation à la DDTEFP. Celle-ci dispose d'un délai de 15 jours ouvrables pour s'assurer du respect des conditions prévues et de la liberté du consentement des parties.

La date de rupture définitive du contrat est fixée dans la convention, sachant que celle-ci ne peut intervenir avant le lendemain de l'homologation.

Le salarié a-t-il droit à des indemnités ?

Selon la loi, en cas de rupture conventionnelle, le salarié doit obligatoirement percevoir de son employeur une indemnité égale à celle versée en cas de licenciement, laquelle est calculée de la manière suivante :
(1/5 * salaire brut moyen * nombre d'années d'ancienneté) + (2/15 * salaire brut moyen * nombre d'années d'ancienneté au-delà de 10 ans)

Le salarié a-t-il droit à l'allocation chômage ?

La loi prévoit expressément qu'en cas de rupture conventionnelle du contrat de travail, le salarié a droit à l'allocation chômage, sous réserve bien sûr de remplir les autres conditions requises : avoir travaillé au moins 4 mois au cours de 28 derniers mois, ou au cours des 36 derniers mois pour les personnes âgées de plus de 50 ans,...

D'après www.infotravail.com

Annexe 7 (6 points)

1-Preciser à quel type de contrat s'applique une rupture conventionnelle. (0,5 point)

Contrat à durée indéterminée

2-Citer deux modes de rupture d'un contrat de travail. (1 point)

- **Démission**
- **Licenciement**

3-Preciser les droits des salariés dans le cadre d'une rupture conventionnelle. (1 point)

Indemnité légale
Allocation chômage

4- Qui valide la convention de rupture conventionnelle ? (1 point)

Elle doit être validée par la DDTEFP

5- En cas de conflit, donner le tribunal compétent. (0,5 point)

Le Conseil des prud'hommes

6- On dit que ce tribunal est paritaire, expliquer cette notion. (2 points)

Les juges sont des représentants des salariés et des employeurs élus en nombre égal.

Accepter toute réponse logique.

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