



SERVICES CULTURE ÉDITIONS  
RESSOURCES POUR  
L'ÉDUCATION NATIONALE

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

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

# CORRIGÉ

SESSION 2013

## **BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT**

**Epreuve U30 Gestion appliquée**

**Durée : 2 heures**

**Coef. : 2**

**LA BRASSERIE DU PORT**  
33 510 ANDERNOS LES BAINS

Tél.: 0556022415

Mail: [brasserieport@free.fr](mailto:brasserieport@free.fr)

RCS: Bordeaux B 102485367

EURL au capital de 10 000€

Gérant: M. DUBOIS

Capacité maximum: 80 personnes

Nombre de services: 2 par jour

Fermeture du: 15/11 au 31/01

DOSSIER 1 : LA TVA	/10
DOSSIER 2 : LE PRIX DE VENTE	/8
DOSSIER 3 : LA POLITIQUE DE PRIX	/12
DOSSIER 4 : LÉGISLATION	/10
NOTE TOTALE	/40

**DOSSIER 1 : LA T.V.A. (10 points)****TRAVAIL A FAIRE**

1. Calculer la T.V.A. du restaurant pour le mois de mai 2012, à l'aide des documents A, B et remplir les annexes 1-2-3, sachant qu'il y a un crédit de TVA du mois d'avril de 1 058 €.

**Document A : tableau des ventes T.T.C. réalisées au mois de mai 2012**

Opérations	Chiffre d'affaires T.T.C.
Ventes de prestations de restaurant	16 414,00 €
Ventes de prestations de bar	2 927,50 €
Ventes à emporter	1 179,50 €

**Document B : tableau des achats réalisés au mois de mai 2012**

Opérations	Montant H.T.
Achats de biens et services au taux de 5,5 %	7 668,85 €
Achats de biens et services au taux de 19,6 %	918,70 €

De plus, le restaurant a investi dans une chambre froide de : 8 000 € H.T.

**ANNEXE 1 : tableau de calcul de la T.V.A. collectée au mois de mai 2012. (4 points)**

Opérations	C.A. T.T.C.	Taux de T.V.A.	C.A. H.T.	Montant de T.V.A.
Ventes de prestations de restaurant	16 414	7 %	15 340,19 (0,5 point)	1 073,81 (0,5 point)
Ventes de prestations de bar	2 927,50	19,6 %	2 447,74 (0,5 point)	479,76 (0,5 point)
Ventes à emporter	1 179,50	5,5 %	1 118,01 (0,5 point)	61,49 (0,5 point)
TOTAUX	20 521 (0,5 point)		18 905,94 (0,25 point)	1 615,06 (0,25 point)

**ANNEXE 2 : tableau de calcul de la T.V.A. déductible du mois de mai (1,5 point)**

Achats	Montant H.T.	Taux de T.V.A.	Montant de la T.V.A.
Achat de biens et services au taux de 5.5%	<b>7 668,85</b>	<b>5,5 %</b>	<b>421,79 (0,5 point)</b>
Achat de biens et services au taux de 19,6%	<b>918,70</b>	<b>19,6 %</b>	<b>180,07 (0,5 point)</b>
Immobilisations	<b>8 000</b>	<b>19,6 %</b>	<b>1 568 (0,5 point)</b>

**ANNEXE 3 (4,5 points)**

Tableau de calcul de la T.V.A. du mois de mai 2012  
**Arrondir les sommes à l'euro le plus proche.**

Eléments de calcul	Montant
T.V.A. collectée	<b>1 615 (0,5 point)</b>
T.V.A. déductible sur achats de biens et services	<b>602 (1 point)</b>
T.V.A. déductible sur immobilisations	<b>1 568 (0,5 point)</b>
Crédit de T.V.A. du mois précédent	<b>1 058 (0,5 point)</b>
T.V.A. à reverser à l'état <input type="checkbox"/> ou crédit de T.V.A. <input checked="" type="checkbox"/> (1 point) (cocher la réponse exacte)	<b>- 1 613 (1 point)</b>

**DOSSIER 2 : LE PRIX DE VENTE (8 points)****TRAVAIL À FAIRE**

1. Remplir la fiche technique de l'osso-bucco vendu 18,50 € TTC la part (**annexe 4**). Ne pas oublier d'indiquer vos calculs.

**ANNEXE 4 : (8 points)**

## Fiche technique de l'osso-bucco - 8 personnes

Ingrédients	Quantité	Unité	P.U.	Montant	Calculs	
Jarret de veau	2 kg	Kg	22,5	<b>45</b>	<b>22,5 x 2</b>	(0,5 point)
Tomates	1,5 kg	Kg	1,85	<b>2,78</b>	<b>1,5 x 1,85</b>	(0,5 point)
Oignons	350 gr	Kg	3,20	<b>1,12</b>	<b>0,35 x 3,2</b>	(0,5 point)
Farine	50 gr	Kg	2,40	<b>0,12</b>	<b>0,05 x 2,4</b>	(0,5 point)
Huile	20 cl	litre	5,65	<b>1,13</b>	<b>0,2 x 5,65</b>	(0,5 point)
Bouillon	1 litre	litre	3	<b>3</b>		
Ail	80 gr	kg	5,75	<b>0,46</b>	<b>0,08 x 5,75</b>	(0,5 point)
Bouquet garni	1		0,50	<b>0,50</b>		
Coût matières total				<b>54,11</b>	<b>Addition de tout</b>	(1 point)
Coût matières par part				<b>6,76</b>	<b>54,11 / 8</b>	(1 point)
Prix de vente T.T.C. (TVA 7 %)				<b>18,5</b>		
Prix de vente H.T.				<b>17,29</b>	<b>18,5 / 1,07</b>	(1 point)
Ratio matières				<b>0,39 ou 39,10 %</b>	<b>Cm / PVHT 6,76 / 17,29</b>	(1 point)
Coefficient multiplicateur				<b>2,56</b>	<b>PVHT / Cm 17,29 / 6,76</b>	(1 point)

### DOSSIER 3 : LA POLITIQUE DE PRIX (12 points)

Monsieur DUBOIS souhaite que vous l'aidiez à analyser sa carte des entrées.

#### TRAVAIL À FAIRE

1. Compléter le tableau du chiffre d'affaires des entrées pour le mois de mai en remplissant l'annexe 5.

#### ANNEXE 5 : (3 points)

#### CHIFFRE D'AFFAIRES DES ENTREES POUR LE MOIS DE MAI

ENTREES	P.U.	NOMBRE DE PLATS VENDUS	CHIFFRES D'AFFAIRES	
Rillettes de thon	5,50	145	797,50	0,25 point x 8 = 2 points)
Terrine de courgettes	6,50	183	1 189,50	
Salade de chèvre chaud	7,00	204	1 428,00	
Salade de saumon	8,00	259	2 072,00	
Carpaccio de bœuf	8,50	474	4 029,00	
Carpaccio de saumon	8,80	325	2 860,00	
Feuilleté de langoustines (*)	9,00	144	1 296,00	
Foie gras	10,50	186	1 953,00	
<b>TOTAUX</b>	<b>63,80</b>	<b>1 920</b>	<b>15 625</b>	
	<b>0,5 point</b>	<b>0,5 point</b>		

(\*) : plat mis en avant

2. Vérifier les principes d'Omnès et en tirer les conséquences par rapport à la carte en remplissant l'annexe 6.

ANNEXE 6 : (9 points)

PRINCIPES	VERIFICATION ET COMMENTAIRES	
1 <sup>er</sup> principe: OUVERTURE DE GAMME	Vérification (prix le plus haut : prix le plus bas) $10,5 / 5,5 = 1,91$	1 point
	Commentaire Le principe est respecté car le résultat est bien inférieur à 2,5 voire 3	1 point
2 <sup>ème</sup> principe: DISPERSION DES PRIX	Vérification $10,5 - 5,5 = 5$ $5 / 3 = 1,67$ Zone basse : $5,5 + 1,67 = 7,17$ on y a 3 plats Zone médiane : $7,17 + 1,67 = 8,84$ ; on y a 3 plats Zone haute : $8,84 + 1,67 = 10,50$ ; on y a 2 plats	1 point
	Commentaire Le principe n'est pas respecté car le nombre des plats de la zone basse + le nombre des plats de la zone haute n'est pas égal au nombre des plats de la zone médiane : $2 + 3 = 5$ n'est pas égale à 3.	1 point
3 <sup>ème</sup> principe: INDICE REPONSE/PRIX	Vérification C'est le rapport entre l'offre et la demande. Indice réponse/prix = prix moyen demandé : prix moyen offert. • prix moyen demandé = C.A. : nombre de plats vendus = $15\ 625 : 1\ 920 = 8,14$ • prix moyen offert = total des prix de vente : nombre de plats à la carte = $63,80 : 8 = 7,98$ . Indice réponse/prix = $8,14 : 7,98 = 1.02$	2 points
	Commentaire Le principe est respecté : l'indice est compris entre 0,9 et 1. (accepter : n'est pas respecté, puisque $1.02 > 1$ )	1 point
4 <sup>ème</sup> principe: MISE EN AVANT	Vérification Le plat mis en avant : le feuilleté de langoustine à 9 €.	1 point
	Commentaire Le plat mis en avant doit appartenir à la zone médiane, c'est-à-dire entre 7,17€ et 8,84 €. Le principe n'est pas respecté car le feuilleté est en dehors de cette zone.	1 point

## DOSSIER 4 : LÉGISLATION (10 points)

Répondre aux différentes questions que Monsieur DUBOIS se pose par rapport à la législation applicable à son entreprise.

1. Que signifie le sigle E.U.R.L. ? (1 point)

**Entreprise unipersonnelle à responsabilité limitée.**

2. Définir les caractéristiques de l'EURL :

2.1 Entreprise individuelle ou société ? (0,5 point)

**C'est une société.**

2.2 Nombre d'associé(s) d'une E.U.R.L.: (1 point)

**1 et 1 seul !**

2.3 Etendue de la responsabilité du ou des associés de l'E.U.R.L.: (1 point)

**Responsabilité limitée au montant de l'apport en capital.**

3. Monsieur DUBOIS a un souci avec un de ses salariés qu'il a embauché en C.D.D.

3.1 Que signifie le sigle C.D.D. ? (0,5 point)

**Contrat à durée déterminée.**

3.2 Donnez deux autres types particuliers de C.D.D. (2 points)

- **Contrat d'apprentissage**
- **Contrat saisonnier**
- **Contrat d'extra**

↳ **Accepter toute autre réponse logique (Extra, contrat de professionnalisation...)**

3.3 Martine SIMON, serveuse depuis 5 ans, a démissionné de son C.D.I., Monsieur DUBOIS peut-il recourir à un C.D.D. pour la remplacer définitivement ? Justifier votre réponse. (2 points)

**Monsieur DUBOIS ne peut pas embaucher une personne en C.D.D. car la loi n'autorise pas un employeur à recourir à ce type de contrat pour le remplacement durable d'un salarié.**

↳ **Accepter toute autre réponse logique.**

3.4 Citer un autre mode de rupture du contrat de travail à durée indéterminée. (1 point)

- **La rupture conventionnelle**
- **Le licenciement (pour motif personnel ou pour motif économique)**

3.5 En cas de litige Martine SIMON et Monsieur DUBOIS, quel sera le tribunal compétent ? (1 point)

**Le Conseil de prud'hommes.**