



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.

DANS CE CADRE	Académie :	Session : 2013
	Examen : BREVET PROFESSIONNEL	Série :
	Spécialité/option : RESTAURANT	Repère de l'épreuve : U30
	Épreuve/sous épreuve : Gestion Appliquée	
	NOM :	
	(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)	
NE RIEN ÉCRIRE	Prénoms :	N° du candidat <input type="text"/>
	Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)
	Appréciation du correcteur	
<input style="width: 150px; height: 40px;" type="text"/>		Note :

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

## BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT

### Sous épreuve : U30 Gestion Appliquée

## SUJET

Durée : 2 heures

Coef. : 2

Le candidat doit répondre directement sur le sujet en prenant soin de **remplir l'en-tête**.  
La totalité du document sera rendu dans son intégralité à la fin de l'épreuve.

Aucun document autorisé.

**Matériel autorisé :**

Calculatrice de poche à fonctionnement autonome sans imprimante et sans dispositif de communication externe (circulaire n° 99-186 du 19/11/99).

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.  
Le sujet comporte 10 pages numérotées de 1 à 10

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

BP RESTAURANT	Session printemps 2013 n°1	SUJET
U30 Gestion Appliquée	Durée : 2h	Page 1/10

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

\* Le sujet comporte **4 dossiers** indépendants les uns des autres :

DOSSIER 1: LA T.V.A.

DOSSIER 2: LE PRIX DE VENTE

DOSSIER 3: LA POLITIQUE DE PRIX

DOSSIER 4: LÉGISLATION

*\*Vous arrondirez vos résultats à deux décimales (sauf cas spécifiques)*

=====  
Le restaurant dans lequel vous travaillez présente les caractéristiques suivantes :

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

Tél.: 0556022415

Mail: [brasserieeduport@free.fr](mailto:brasserieeduport@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

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**DOSSIER 1 : LA T.V.A.**

**TRAVAIL À 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 (alcools)	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. (TVA 19,6 %)

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**ANNEXES 1 et 2**

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

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		7 %		
Ventes de prestations de bar (alcools)		19,6 %		
Ventes à emporter		5,5 %		
<b>TOTAUX</b>				

**ANNEXE 2 : tableau de calcul de la T.V.A. déductible du mois de mai**

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%			
Achat de biens et services au taux de 19,6%			
Immobilisations			

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**ANNEXE 3**

**Tableau de calcul de la T.V.A. du mois de mai 2012**

**(Arrondir les sommes à l'euro le plus proche)**

Éléments de calcul	Montant
T.V.A. collectée	.....
T.V.A. déductible sur achats de biens et services	.....
T.V.A. déductible sur immobilisations	.....
Crédit de T.V.A. du mois précédent	.....
T.V.A. à reverser à l'Etat <input type="checkbox"/> ou Crédit de T.V.A. <input type="checkbox"/> (cocher la réponse exacte)	.....

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**DOSSIER 2 : LE PRIX DE VENTE**

**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**

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

Ingrédients	Quantité	Unité	P.U.	Montant	Calculs
Jarret de veau	2 kg	Kg	22,5	.....	.....
Tomates	1,5 kg	Kg	1,85	.....	.....
Oignons	350 gr	Kg	3,20	.....	.....
Farine	50 gr	Kg	2,40	.....	.....
Huile	20 cl	litre	5,65	.....	.....
Bouillon	1 litre	litre	3	.....	.....
Ail	80 gr	kg	5,75	.....	.....
Bouquet garni	1		0,50	.....	.....
Coût matières total				.....	.....
Coût matières par part				.....	.....
Prix de vente T.T.C. (TVA 7 %)				.....	.....
Prix de vente H.T.				.....	.....
Ratio matières				.....	.....
Coefficient multiplicateur				.....	.....

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**DOSSIER 3 : LA POLITIQUE DE PRIX**

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**

**CHIFFRE D'AFFAIRES DES ENTRÉES POUR LE MOIS DE MAI**

<b>ENTREES</b>	<b>P.U.</b>	<b>NOMBRE DE PLATS VENDUS</b>	<b>CHIFFRES D'AFFAIRES</b>
Rillettes de thon	5,50	145	.....
Terrine de courgettes	6,50	183	.....
Salade de chèvre chaud	7,00	204	.....
Salade de saumon	8,00	259	.....
Carpaccio de bœuf	8,50	474	.....
Carpaccio de saumon	8,80	325	.....
Feuilleté de langoustines (*)	9,00	144	.....
Foie gras	10,50	186	.....
<b>TOTAUX</b>	.....	.....	.....

(\*) : plat mis en avant

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

### ANNEXE 6

PRINCIPES	VÉRIFICATION ET COMMENTAIRES
1 <sup>er</sup> principe : OUVERTURE DE GAMME	Vérification
	Commentaire
2 <sup>ème</sup> principe : DISPERSION DES PRIX	Vérification
	Commentaire
3 <sup>ème</sup> principe : INDICE REPONSE/PRIX	Vérification
	Commentaire
4 <sup>ème</sup> principe : MISE EN AVANT	Vérification
	Commentaire

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**DOSSIER 4 : LÉGISLATION**

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. ?

.....  
.....

2. Définir les caractéristiques de l'EUURL.

2.1 Entreprise individuelle ou société ?

.....

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

.....

2.3 Etendue de la responsabilité du ou des associés de l'E.U.R.L.

.....  
.....

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. ?

.....

3.2 Donner deux autres types particuliers de C.D.D.

- .....
- .....

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

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.

.....  
.....  
.....

3.4 Citer un autre mode de rupture du contrat de travail à durée indéterminée.

.....

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

.....

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel  
Réseau SCITREN