



**LE RÉSEAU DE CRÉATION
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie de Montpellier
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 : 2016
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)	
Prénoms :	N° du candidat <input type="text"/>
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)

NE RIEN ÉCRIRE

Appréciation du correcteur

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

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.

Matériel autorisé :

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

Le plan comptable.

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

Le sujet comporte 12 pages numérotées de 1 à 13.

Dossier 1 : Compte de résultat et seuil de rentabilité	/ 14
Dossier 2 : Politique de prix	/ 9
Dossier 3 : Indicateurs commerciaux	/ 10
Dossier 4 : Législation	/ 7
NOTE TOTALE	/ 40

BP RESTAURANT	Session 2016	SUJET B
U30 Gestion Appliquée	Durée : 2h	Coefficient : 2
		Page 1/13

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous êtes employé(e) comme stagiaire dans le restaurant « **LES JARDINS D'ÉLY** ». Il dispose d'une salle pouvant accueillir **150 couverts**.

RESTAURANT « LES JARDINS D'ÉLY »

35, rue du Commerce
01000 BOURG-EN-BRESSE

Tél. : 04-74-76-37-48 Fax : 04-74-76-98-77

RCS Lyon 12 B 627 326 654 – SIRET 627 326 654 00081

EURL au capital de 50 000 €

Exercice comptable : du 01/01/2015 au 31/12/2015

Ouverture 300 jours par an.

Dans le cadre de votre stage, le gérant, M. REMY, vous demande de **traiter les quatre dossiers suivants, tous indépendants les uns des autres.**

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 1 : COMPTE DE RÉSULTAT ET SEUIL DE RENTABILITÉ

Monsieur RÉMY vous demande d'établir le compte de résultat prévisionnel afin d'étudier la rentabilité du restaurant.

TRAVAIL À FAIRE

- 1) Compléter le compte de résultat prévisionnel en **ANNEXE 1** à l'aide du **DOCUMENT 1**.
- 2) Compléter le tableau d'exploitation différentiel en **ANNEXE 2** à l'aide des précisions suivantes :
 - ✓ Le chiffre d'affaires du restaurant est de 709 500 €.
 - ✓ Le montant total des charges est de 671 600 €. Il sera réparti comme suit :
 - 57 % en charges variables
 - Le reste en charges fixes
- 3) Calculer le seuil de rentabilité en euros en **ANNEXE 3** et donner sa signification.
- 4) Calculez le seuil de rentabilité en nombre de jour puis déterminez la date à laquelle il sera atteint en **ANNEXE 3**.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT 1

Dénomination	Montant
Chiffre d'affaires Restauration	522 700
Chiffre d'affaires Traiteur	186 800
Achats de Matières premières	322 600
Achats de Marchandises	54 200
Autres achats et charges externes	21 300
Energie	14 800
Charges de personnel	232 400
Impôts et taxes	12 800
Dotations aux amortissements	7 800
Assurances	1 200
Intérêts d'emprunts	4 500

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 2

2 - Compte de résultat différentiel au **31/12/2015**

	Détail des calculs	Montant	%
Chiffre d'affaires			100
Charges variables			
Marge sur coûts variables			
Charges fixes			
Résultat			

ANNEXE 3

3 - Calculez le seuil de rentabilité en euros :

Donnez la signification du seuil de rentabilité :

4 - Calculez le seuil de rentabilité en nombre de jour :

Déterminez la date à laquelle le seuil de rentabilité sera atteint :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 2 : LA POLITIQUE DES PRIX

Monsieur REMY souhaite également vérifier si la carte des plats proposés correspond aux attentes de la clientèle.

TRAVAIL À FAIRE

- 1) Calculer le chiffre d'affaires en **ANNEXE 5**.
- 2) Vérifier les quatre principes d'Omnès en **ANNEXE 6**.

ANNEXE 5

Carte des Plats du restaurant « LES JARDINS D'ÉLY »

Plats	Prix de vente	Nombre de plats vendus	Chiffre d'affaires
Parfait de foie de volaille de Bresse, petites quenelles de brochet	28 €	53	
Tournedos de bœuf	26 €	36	
Joue de bœuf braisé à la Bourguignonne	21 €	28	
Entrecôte Charolaise, sauce béarnaise et pommes rissolées	29 €	41	
Magret de canard aux fruits rouges	25 €	48	
Paillard de veau	21 €	37	
Poulet de Bresse, sur un risotto aux morilles	28 €	58	
TOTAL			

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 6

Principes d'Omnès

PRINCIPES	CALCULS / JUSTIFICATIONS	COMMENTAIRES
Ouverture de la gamme		
Dispersion des prix		
Prix moyen demandé Prix moyen offert Indice réponse / prix		
Mise en avant : proposer un plat de la carte		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 3 : INDICATEURS COMMERCIAUX

Monsieur RÉMY a décidé de mettre en place un tableau de bord permettant de retracer les principaux indicateurs commerciaux pour l'année 2015.

1) Compléter l'**ANNEXE 7**, à l'aide du **DOCUMENT 2**.

La capacité de l'Hôtel est de 50 chambres réparties de la manière suivante :

- 25 chambres de 2 personnes
- 10 chambres de 3 personnes
- 15 chambres de 4 personnes

La capacité du restaurant : 150 places. Un service par jour.

Le nombre de jours d'ouverture de l'établissement est de **300 jours**.

Hôtel : - 10 000 chambres occupées :

- 5 000 par 2 personnes
- 2 000 par 3 personnes
- le reste par 4 personnes
- 30 000 petits déjeuners ont été servis
- Le chiffre d'affaires de l'Hôtel pour l'année 2015 est de 600 000 €.

Restaurant : - 30 000 repas ont été servis

- dont 8 000 ont été consommés par des clients de l'Hôtel.
- Le chiffre d'affaires du restaurant pour l'année 2015 est de 500 000 €.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 7 (certaines formules vous sont fournies dans le document 2)

INDICATEURS RESTAURATION			
INDICATEURS	Calculs	Année 2015	Année 2014
Taux de remplissage			61,27%
Addition moyenne par couvert			17,23 €
INDICATEURS HÔTELLERIE			
INDICATEURS	Calculs	Année 2015	Année 2014
Nombre de chambres louées			9 500
Nombre de nuitées			26 900
Taux d'occupation			63,33%
Prix moyen par chambre louée			59,30 €

DOCUMENT 2

Formulaire de calculs (Extrait)

RESTAURATION :

- **Taux de remplissage** : nombre de repas servis / capacité maximum
- **Addition moyenne** : chiffre d'affaires du restaurant / nombre de repas servis

HÔTELLERIE :

- **Taux d'occupation** : nombre de chambres louées / capacité maximum
- **Prix moyen d'une chambre** : chiffre d'affaires de l'hôtel / nombre de chambre louées

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2) Comparez, pour la restauration, les indicateurs de 2014 à ceux de 2015 :

3) Trouvez deux explications possibles à ces variations ?

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 4 : LA LÉGISLATION DU TRAVAIL

Monsieur RÉMY souhaite vous consulter au sujet de la rupture d'un C.D.D et vous remet le document 3 page suivante.

1 – Donnez la signification du sigle C.D.D. :

2 - Donnez trois situations qui entraînent la rupture d'un C.D.D. :

- _____
- _____
- _____

3 – Quels sont les quatre documents à remettre à la fin d'un C.D.D. ?

- _____
- _____
- _____
- _____

4 – En cas de litige entre l'employeur et le salarié, quel est le tribunal compétent en la matière ?

5 – Qu'est-ce qu'une rupture conventionnelle pour un salarié en C.D.I. ?

6 – Un salarié en C.D.D. peut-il bénéficier de la rupture conventionnelle ? Justifier la réponse.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 3 : Rupture conventionnelle

Conditions

La rupture conventionnelle permet à l'employeur et au salarié en contrat à durée indéterminée (CDI) de convenir d'un commun accord des conditions de la rupture du contrat de travail qui les lie. Ce mode de rupture du contrat de travail prévu par la loi est ouvert à certains salariés, sous conditions.

Bénéficiaires

La rupture conventionnelle est ouverte au salarié employé en CDI dans le secteur privé, qu'il soit protégé ou non. Le dispositif ne s'applique pas aux salariés en CDD ou en contrat temporaire, ni aux agents de la fonction publique.

Situations rendant impossible la rupture conventionnelle

La rupture conventionnelle est impossible, même pour un salarié en CDI, dans les cas suivants :

- lorsqu'il a été déclaré inapte,
- lorsqu'il est en arrêt de travail pour cause d'accident du travail ou de maladie professionnelle (AT-MP),
- en cas de congé maternité de la salariée,
- lorsque la procédure de rupture conventionnelle vise à contourner les garanties prévues pour le salarié en matière de licenciement économique,
- dans le cadre d'un accord collectif de gestion prévisionnelle des emplois et des compétences (GPEC) ou d'un plan de sauvegarde de l'emploi (PSE).

Commun accord obligatoire

L'employeur ne peut pas imposer une rupture conventionnelle au salarié. De même, le salarié ne peut pas l'imposer à l'employeur.

La rupture conventionnelle ne peut être envisagée que par un commun accord.

Cependant, la rupture conventionnelle peut être homologuée en cas de situation conflictuelle entre le salarié et l'employeur, sauf si elle n'est pas librement consentie par le salarié. C'est le cas, par exemple :

- si la rupture conventionnelle est signée dans un contexte de harcèlement moral,
- en cas de pressions exercées par l'employeur pour inciter le salarié à choisir la voie de la rupture conventionnelle.

Source : www.service-public.fr