

DANS CE CADRE

Académie :	Session : 2012
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

Cette épreuve est divisée en trois parties que vous devez traiter. Vous répondrez directement sur le sujet en prenant soin de **remplir l'en-tête**. Il est interdit de demander un nouvel exemplaire du sujet en cas d'erreur de votre part.

L'usage d'une Calculatrice de poche à fonctionnement autonome sans imprimante et sans dispositif de communication externe est autorisé.

Plan comptable autorisé mais non utilisé.

**La clarté des raisonnements et la qualité de la rédaction interviendront pour une part importante dans l'appréciation des copies.**

**Il vous est demandé de vérifier que le sujet est complet dès sa mise à votre disposition.**



#### Cadre réservé aux correcteurs

DOSSIER 1 : LE SEUIL DE RENTABILITÉ	/18.5	
DOSSIER 2 : LA POLITIQUE DE PRIX	/10.5	
DOSSIER 3 : LE BULLETIN DE SALAIRE	/11	
<b>NOTE TOTALE</b>	<b>/40</b>	<b>/20</b>

<b>BP RESTAURANT</b>	<b>Session automne 2012</b>	<b>SUJET</b>
<b>U30 Gestion Appliquée</b>	<b>Durée : 2h</b>	<b>Coefficient : 2</b>
		<b>Page 1/9</b>

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

RESTAURANT  
« **L'ESCALE** »  
15 rue des Corsaires  
22700 PERROS GUIREC

 02 96 40 99 99

Exercice comptable : 1/01/2011 au 31/12/2011

Vous travaillez dans cette entreprise en tant qu'apprenti serveur. Monsieur JONAS, votre employeur souhaite vous faire participer à la gestion de l'entreprise et vous confie le traitement des dossiers suivants :

- ↪ **DOSSIER 1 : Le seuil de rentabilité**
- ↪ **DOSSIER 2 : La politique de prix**
- ↪ **DOSSIER 3 : Le bulletin de salaire**

**Les résultats sont à arrondir à deux décimales (sauf précision contraire).**

**Le taux de TVA est de 5.5 %**

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**DOSSIER 1 : LE SEUIL DE RENTABILITÉ**

Monsieur JONAS souhaiterait connaître le seuil de rentabilité de son restaurant. Il vous transmet le compte de résultat simplifié au 31/12/2011.

<b>COMPTE DE RÉSULTAT 2011</b>			
<b>CHARGES</b> (en €)		<b>PRODUITS</b> (en €)	
Achats de matières premières	146 160	Prestations restaurant	504 000
Variation de stock de matières premières	1 028		
Charges externes	32 156		
Impôts et taxes	52 618		
Charges de personnel	162 400		
Dotations aux amortissements	16 240		
Charges financières	3 428		
<b>TOTAL CHARGES</b>	<b>414 030</b>	<b>TOTAL PRODUITS</b>	<b>504 000</b>
<b>SOLDE CRÉDITEUR (bénéfice)</b>	<b>89 970</b>		
<b>TOTAL GÉNÉRAL</b>	<b>504 000</b>	<b>TOTAL GÉNÉRAL</b>	<b>504 000</b>

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

### TRAVAIL À FAIRE :

1.1. Sur l'annexe 1, compléter le tableau de répartition de charges.

### ANNEXE 1 : TABLEAU DE RÉPARTITION DE CHARGES

Charges	Montant	Charges variables		Charges fixes	
		%	Montant	%	Montant
Matières consommées	.....	.....	.....		
Charges externes	.....	30	.....	70	.....
Impôts et taxes	.....	40	.....	60	.....
Charges de personnel	.....	15	.....	85	.....
Dotations aux amortissements	.....			100	.....
Charges financières	.....			100	.....
TOTAUX	.....		.....		.....

1.2. Calculer le ratio-matières en pourcentage du chiffre d'affaires hors taxes

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

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.3. Sur l'annexe 2, compléter le compte de résultat différentiel.

### ANNEXE 2 : TABLEAU D'EXPLOITATION DIFFÉRENTIEL

	Montant	% Arrondir au dixième
Chiffre d'affaires hors taxes		100
Charges variables		
Marge sur coût variable		
Charges fixes		
Résultat		

1.4. Calculer le seuil de rentabilité ou chiffre d'affaires critique.

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

1.5. Calculer le seuil de rentabilité en nombre de couverts par jour sachant que l'établissement est ouvert 280 jours par an et que le ticket moyen TTC est de 31,65 €. (arrondir le résultat à l'unité).

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

1.6. Quelle est l'utilité du calcul du seuil de rentabilité ?

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

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## DOSSIER 2 : LES PRINCIPES D'OMNÈS

Monsieur JONAS vous demande d'analyser la carte pour la gamme des poissons et fruits de mer pour le mois de juillet.

### TRAVAIL À FAIRE :

2.1. Compléter le tableau ci-dessous (annexe 3).

### ANNEXE 3

Poissons et fruits de mer	Prix unitaire	Nombre de plats vendus	Chiffre d'affaires
La choucroute du pêcheur	14€	170	.....
Les langoustines grillées et flambées au whisky	15€	120	.....
La brochette de gambas à l'ail doux	16€	160	.....
La sole meunière	21€	150	.....
La marmite du pêcheur	21€	90	.....
Le dos de cabillaud au Maroilles	13€	52	.....
Le saumon à la graine de moutarde	11€	25	.....
Le filet de bar au citron	14€	120	.....
<b>TOTAUX</b>	.....	.....	.....

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.2. Vérifier les trois principes d'OMNÈS ci-dessous et commenter chaque résultat (annexe 4).

### ANNEXE 4

Principes	Calculs	Commentaires
<p><b><u>1<sup>er</sup> principe :</u></b> l'ouverture de la gamme</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p><b><u>2<sup>ième</sup> principe :</u></b> La dispersion des prix</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p><b><u>3<sup>ième</sup> principe :</u></b> Rapport demande/offre</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p><b><u>4<sup>ième</sup> principe :</u></b> Mise en avant</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## DOSSIER 3 : DROIT DU TRAVAIL

### TRAVAIL À FAIRE :

À partir de l'annexe 5, répondez aux questions que se pose Cédric, serveur dans l'établissement, embauché sur la base de 39 heures semaine.

3.1. Expliquer comment est obtenu l'horaire mensuel de 151,67h ?

.....  
.....

3.2. Expliquer le nombre de 17,33 heures pour le complément d'heures supplémentaires ?

.....  
.....

3.3. Détailler le calcul du taux de l'heure supplémentaire ? Du montant du complément d'heures supplémentaires (173,47 €).

.....  
.....

3.4. Quelle différence y-a-t-il entre les avantages en nature et les indemnités compensatrices ?

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

3.5. Pourquoi les avantages en nature sont-ils retirés du salaire net ?

.....  
.....

3.6. Indiquer le montant et le mode de calcul du salaire net.

.....

3.7. Indiquer le montant et le mode de calcul du salaire net à payer ?

.....  
.....

3.8. Comment a été calculé le salaire net imposable de 1206,47 € ?

.....  
.....

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## ANNEXE 5

<b>Employeur :</b> Restaurant "L'Escale" 15 rue des Corsaires 22700 PERROS GUIREC N° SIRET : 340490542 N° URSSAF: 205 66730 537		<b>Salarié :</b> Simonin Cédric 2 allée des Civettes 22700 PERROS GUIREC N°SS : 1 85 03 50 555 443 Emploi : Serveur Niveau : Echelon 1 Paiement : Virement le 30/12/2011	
Période du 01/12/2011 au 31/12/2011 Horaires de travail 169h			
<b>Salaire</b>	<b>Nombre d'heures</b>	<b>Taux horaire</b>	<b>Montant</b>
Salaire de base	151,67	9,1	1 380,20
Heures supplémentaires à 110%	17,33	10,01	173,47
Heures supplémentaires à 120%			
Heures supplémentaires à 150%			
Avantages en nature nourriture	22	3,36	73,92
Indemnités compensatrices de nourriture	22	3,36	73,92
<b>Salaire brut</b>			<b>1 701,51</b>
<b>Cotisations sociales</b>	<b>Base</b>	<b>Part employeur</b> Taux %    Montant	<b>Part salariale</b> Taux %    Montant
CSG déductible	1 504,32		5,1    76,72
CSG + CRDS non déductible	168,27		8    13,46
CSG non déductible	1 504,32		2,40    36,10
CRDS non déductible	1 504,32		0,50    7,52
Sécurité Sociale Maladie	1 701,51	12,80    217,79	0,75    12,76
Sécurité Sociale vieillesse déplafonnée	1 701,51	8,30    141,23	6,65    113,15
Sécurité Sociale vieillesse plafonnée	1 701,51	1,60    27,22	0,10    1,70
Contribution autonome de solidarité	1 701,51	0,30    5,10	
Accident du travail	1 701,51	2,30    39,13	0,00
Allocations familiales	1 701,51	5,40    91,88	0,00
Retraite complémentaire	1 701,51	3,75    63,81	3,75    63,81
Assurance chômage	1 701,51	4,00    68,06	2,40    40,84
AGFF	1 701,51	1,20    20,42	0,80    13,61
FNGS	1 701,51	0,30    5,10	0,00
SS FNAL	1 701,51	0,10    1,70	0,00
Taxe d'apprentissage	1 701,51	0,50    8,51	0,00
Taxe additionnelle	1 701,51	0,18    3,06	0,00
Participation formation continue	1 701,51	0,55    9,36	0,00
Prévoyance	1 701,51	0,40    6,81	0,40    6,81
Mutuelle frais de santé	1 701,51	16,00	16,00
Réduction forfaitaire HS	173,47		21,50    -37,30
<b>Total retenues</b>		<b>725,19</b>	<b>365,19</b>
<b>Salaire net</b>			<b>1 336,32</b>
Avantage en nature nourriture			-73,92
<b>Salaire net à payer</b>			<b>1 262,40</b>
<b>Salaire net imposable</b>			<b>1 206,47</b>