



Ce document a été mis en ligne par l'organisme [FormaV](#)®

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour en savoir plus sur nos formations disponibles, veuillez visiter :

www.formav.co/explorer

SUJET

Calculatrice autorisée

*Ce sujet comporte **14 pages** numérotées de 1/14 à 14/14.*

Celui-ci sera inséré dans la copie qui vous sera remise et dont l'en-tête sera dûment rempli par vos soins.

Aucun signe distinctif ne figurera sur le sujet.

Vous écrirez vos réponses aux emplacements prévus : (Annexes à compléter)

Vous rendrez la totalité du sujet à la fin de l'épreuve que vous ayez répondu ou non.

PREMIER DOSSIER : Pages 3/14 à 7/14
Annexes 1 ; 2 ; 3 ; 4

DEUXIEME DOSSIER : Page 8/14 à 10/14
Annexes 5 ; 6

TROISIEME DOSSIER : Page 11/14
Annexe 7

QUATRIEME DOSSIER : Page 12/14 à 14/14
Annexe 8

ACADEMIE DE NICE	Session 2002	SUJET	
BP	CUISINIER		
E3 – U 32 : Environnement et gestion de l'entreprise			
Durée : 2 h		Coef. : 3	1/14

SITUATION ET CARACTERISTIQUES DU RESTAURANT
--

**Le Petit Francomtois
Hôtel – Restaurant
10 rue Mozart
90 000 BELFORT**

**R.C.S Belfort B 290 320 865
SIRET : 290 320 865 00080
S.A.R.L au capital de 100 000 €**

**Gérant : Monsieur Longet
Capacité maximum : 70 couverts et 50 nuitées
Nombre de services : 2 par jour
Date de l'exercice comptable : du 1^{er} janvier au 31 décembre
Régime fiscal : régime du réel normal**

Vous travaillez dans cette entreprise en qualité d'apprenti – cuisinier.

Afin de tester vos compétences en gestion et dans le but d'une éventuelle embauche après votre apprentissage, votre employeur, Monsieur Longet vous demande de traiter les dossiers suivants :

⇒ **PREMIER DOSSIER** : La déclaration de T.V.A

⇒ **DEUXIEME DOSSIER** : La politique des prix

⇒ **TROISIEME DOSSIER** : Le plan d'amortissement

⇒ **QUATRIEME DOSSIER** : Le contrat de travail

Tous les dossiers sont indépendants les uns des autres.

ACADEMIE DE NICE	Session 2002	SUJET
BP	CUISINIER	
E3 – U 32 : Environnement et gestion de l'entreprise		
Durée : 2 h	Coef. : 3	2/14

PREMIER DOSSIER

LA DECLARATION DE T.V.A (20 points)

Monsieur Longet vous confie le calcul de la T.V.A à décaisser pour le mois de septembre 2002.

Il vous communique le tableau récapitulatif des ventes pour le mois de septembre 2002 (Document 1).

Toutes les opérations de ventes sont payées au comptant.

DOCUMENT 1

Tableau récapitulatif des ventes

ACTIVITES	Chiffre d'affaires TTC (1) en euros
Restaurant	39 100
Banquets	5 850
Petits Déjeuners	3 090
Bar	2 550
Location de Chambres	62 710
Pensions	32 715
Prestations annexes	762

(1) T.T.C. : Toutes Taxes Comprises

Au cours du mois de septembre 2002, l'hôtel-restaurant a réalisé diverses opérations d'achat.

⇒ Achat de biens et services hors taxe au taux de 5,5 % : 25 300 €

⇒ Achat de biens et services hors taxe au taux de 19,6 % : 19 728 €

Le 15 septembre 2002, Monsieur Longet a réalisé un investissement :

⇒ Achat et renouvellement du mobilier pour sa salle de restaurant

Valeur T.T.C : 4 784 €

Taux de T.V.A : 19,6 %

ACADEMIE DE NICE	Session 2002	SUJET
BP	CUISINIER	
E3 – U 32 : Environnement et gestion de l'entreprise		
Durée : 2 h	Coef. : 3	3/14

Monsieur Longet vous fournit un extrait sur les rappels fiscaux concernant la T.V.A sur les prestations d'hôtellerie et de restauration (Document 2).

DOCUMENT 2

Les principaux taux de T.V.A en hôtellerie et restauration

Prestations de Service	Taux de T.V.A
Hébergement	5,5 %
Pension	5,5 % sur $\frac{3}{4}$ de la recette 19,6 % sur $\frac{1}{4}$ de la recette
Restauration	19,6 %
Prestations Annexes	19,6 %
Bar	19,6 %

Monsieur Longet vous demande de bien vouloir :

- ⇒ Compléter le tableau de calcul de la T.V.A collectée du mois de septembre 2002 (Annexe 1)
- ⇒ Compléter le tableau de calcul de la T.V.A déductible du mois de septembre 2002 (Annexe 2)
- ⇒ Compléter le tableau de calcul de la T.V.A à reverser à l'Etat pour le mois de septembre 2002 sachant que le mois d'août 2002 faisait apparaître un crédit de T.V.A de 813 € (Annexe 3)
- ⇒ Compléter l'imprimé CA3/CA4 de déclaration de TVA (Annexe 4) à partir des résultats de l'annexe 3.

Rappel : L'administration fiscale impose les arrondis à l'euro le plus proche

ACADEMIE DE NICE	Session 2002	SUJET
BP	CUISINIER	
E3 – U 32 : Environnement et gestion de l'entreprise		
Durée : 2 h	Coef. : 3	4/14

ANNEXE 1

Tableau de calcul de la T.V.A collectée du mois de septembre 2002

Prestations	C.A. T.T.C.	Taux de T.V.A	C.A H.T.	Montant T.V.A
Restaurant				
Banquets				
Petits Déjeuners				
Bar				
Location de Chambres				
Pensions : ¾ de la recette				
¼ de la recette				
Prestations Annexes				
TOTAUX				

ACADEMIE DE NICE	Session 2002	SUJET
BP	CUISINIER	
E3 – U 32 : Environnement et gestion de l'entreprise		
Durée : 2 h	Coef. : 3	5/14

ANNEXE 2

Tableau de calcul de la T.V.A déductible du mois de septembre 2002

Eléments de calcul	Valeur T.T.C	Taux de T.V.A	Valeur H.T	Montant de T.V.A
Achats 5,5 %				
Achats 19,6 %				
Immobilisations				

ANNEXE 3

Tableau de calcul de la T.V.A à reverser à l'Etat

Eléments de calcul	Montant
T.V.A collectée sur prestations de services	
T.V.A déductible sur achats de biens et services	
T.V.A déductible sur achat d'immobilisations	
Crédit de T.V.A du mois précédent	
T.V.A à reverser à l'Etat	

ACADEMIE DE NICE	Session 2002	SUJET
BP	CUISINIER	
E3 – U 32 : Environnement et gestion de l'entreprise		
Durée : 2 h	Coef. : 3	6/14

ANNEXE 4

A MONTANT DES OPERATIONS REALISEES			
Ventes, prestations de services			
Autres opérations imposables			
Acquisitions intracommunautaires	0051		
(dont ventes à distance et/ou opérations de montage :			
Exportations hors CE			
Autres opérations non imposables			
Livraisons intracommunautaires			
Achats en franchise			
B DÉCOMPTÉ DE LA TVA À PAYER			
Opérations réalisées en France métropolitaine			
Taux normal 19,6 %			
Taux réduit 5,5 %			
Opérations réalisées dans les DOM			
Taux normal 8,5 %			
Taux réduit 2,1 %			
Opérations imposables à un autre taux (France métropolitaine ou DOM)			
Ancien taux	0000		
Opérations imposables à un taux particulier (décompte effectué sur annexe 3310 A)	0000		
TVA antérieurement déduite à reverser			0000
Le ligne 11 ne concerne que les DOM. Les autres opérations relevant du taux de 2,1% continuent d'être déclarées sur l'annexe 3310 A.		Total de la TVA brute due (lignes 08 à 15)	
		Dont TVA sur acquisitions intracommunautaires	
		Dont TVA sur opérations à destination de Monaco	
Biens constituant des immobilisations			
Autres biens et services			
Autre TVA à déduire			
Report du crédit apparaissant ligne 27 de la précédente déclaration			
(À convertir en euros si ce crédit est en francs)			
Indiquer ici le pourcentage de déduction applicable pour la période s'il est différent de 100 %		Total TVA déductible (lignes 19 à 22)	
CRÉDIT	TAXE À PAYER		
Crédit de TVA (ligne 24 – ligne 16)	0705	TVA nette due (ligne 16 – ligne 24)	
Remboursement demandé sur formulaire n° 3519 joint	8002	Taxes assimilées calculées sur annexe n° 3310 A	9979
27 Crédit à reporter (ligne 25 – ligne 26)	8003	Sommes à imputer, exprimées en euros, y compris acompte congés	9989
<small>(Cette somme est à reporter ligne 22 de la prochaine déclaration)</small>		Sommes à ajouter, exprimées en euros, y compris acompte congés	9999
Attention! Une situation de TVA créditrice (ligne 25 servie) ne dispense pas du paiement des taxes assimilées déclarées ligne 29.		Total à payer (lignes 28 + 29 – 30 + 31)	
		<small>(N'oubliez pas de joindre le règlement correspondant)</small>	

ACADEMIE DE NICE	Session 2002	SUJET
BP	CUISINIER	
E3 – U 32 : Environnement et gestion de l'entreprise		
Durée : 2 h	Coef. : 3	7/14

DEUXIEME DOSSIER

LA POLITIQUE DES PRIX (15 points)

Monsieur Longet vous demande d'analyser la carte pour la gamme des viandes proposée au restaurant.

Il vous remet :

- ⇒ Un extrait de la carte du restaurant (Document 3)
- ⇒ Le nombre de plats vendus au cours du mois de septembre 2002
(Annexe 5 - Tableau récapitulatif CA)

Il vous demande de :

- ⇒ Compléter le Tableau récapitulatif chiffre d'affaires de l'établissement du mois de septembre 2002
(Annexe 5)
- ⇒ Vérifier et commenter les quatre principes d'OMNES
(Annexe 6)

DOCUMENT 3

Extrait de la carte du restaurant

Les viandes	Prix en euros
Filet mignon de porc poêlé au citron confit et au gingembre	11
Cœur de filet de bœuf sauce lie de vin, fricassée de pleurotes aux herbes	20
Magret de canard des landes rôti, court jus de viande au vinaigre	13
Jambon à l'os braisé au Pinot de Charente, poêlée de pommes de terre râtées	15
Entrecôte de charolais poêlée aux échalotes confites	12
Escalope de veau français au vin d'Arbois et au cumin	16
Jarret de veau façon bourgeoise	14
Foie de canard entier aux navets cuits	21
Filet de bœuf au Volnay, gratin de morilles et carottes nouvelles	30
Pieds et oreilles de porc truffé en cocotte, chou frisé et pommes de terre râtées	28
Médailillon et ris de veau braisé au citron vert, tomate concassée et asperges	32

ACADEMIE DE NICE	Session 2002	SUJET
BP	CUISINIER	
E3 – U 32 : Environnement et gestion de l'entreprise		
Durée : 2 h	Coef. : 3	8/14

ANNEXE 5

Tableau récapitulatif chiffre d'affaires

Viandes	Prix Unitaire	Nombre de plats vendus	Chiffre d'affaires
Filet mignon de porc poêlé, au citron...		153	
Cœur de filet de bœuf sauce lie de vin...		210	
Magret de canard des landes rôti.....		120	
Jambon à l'os braisé au Pinot de Charente		150	
Entrecôte de charolais poêlée aux échalotes...		200	
Escalope de veau français au vin d'Arbois...		73	
Jarret de veau façon Annette.....		125	
Foie de canard entier aux navets cuits (1)...		85	
Filet de bœuf au Volnay, gratin de morilles...		73	
Pieds et oreilles de porc truffé en cocotte ...		99	
Médaille et ris de veau braisé au citron vert ...		121	
TOTAUX			

(1) Plat du jour

ACADEMIE DE NICE	Session 2002	SUJET
BP	CUISINIER	
E3 – U 32 : Environnement et gestion de l'entreprise		
Durée : 2 h	Coef. : 3	9/14

ANNEXE 6

Vérification des principes d'OMNES

Principes	Vérification des principes	Commentaires
<u>1° Principe</u> L'ouverture de la gamme		
<u>2° Principe</u> La dispersion des prix		
<u>3° Principe</u> Le rapport demande / offre		
<u>4° Principe</u> La mise en avant (le plat du jour)		

ACADEMIE DE NICE	Session 2002	SUJET
BP	CUISINIER	
E3 – U 32 : Environnement et gestion de l'entreprise		
Durée : 2 h	Coef. : 3	10/14

TROISIEME DOSSIER

LES AMORTISSEMENTS (8 points)

Monsieur Longet a acquis un four.

- Consulter la facture de ce bien en Document 4.
- Le bien a été mis en service le 01 juin 2002.
- La durée d'utilisation prévue est de cinq ans.
- L'amortissement pratiqué est l'amortissement linéaire.

Rappel : L'exercice comptable coïncide avec l'année civile

- Présenter le tableau d'amortissement linéaire de ce four en **Annexe 7**

DOCUMENT 4

S.A.R.L CHARPIOT Route du mont 80 000 EPINAL	DOIT	le 26 mai 2002 HOTEL – RESTAURANT Le Petit Francomtois 10 rue Mozart 90 000 BELFORT
Four Type GECOMA Installation et Mise en route Total Hors taxes T.V.A 19,6 % TOTAL T.T.C		24 000 € 4 000 € 28 000 € 5 488 € 33 488 €

ANNEXE 7

Tableau d'amortissement

Matériel :		Base amortissable :		
Durée d'utilisation :		Date d'acquisition :		
Mode d'amortissement :		Date de mise en service :		
ANNEE	BASE AMORTIS-SABLE	AMORTISSEMENT ANNUEL	AMORTISSEMENTS CUMULES	VALEUR NETTE COMPTABLE
2002				
2003				
2004				
2005				
2006				
2007				

ACADEMIE DE NICE	Session 2002	SUJET
BP	CUISINIER	
E3 – U 32 : Environnement et gestion de l'entreprise		
Durée : 2 h	Coef. : 3	11/14

QUATRIEME DOSSIER

LE CONTRAT DE TRAVAIL (17 points)

Monsieur Longet a l'intention de vous embaucher à compter du 1^{er} octobre 2002 pour faire face à un surcroît d'activité.

⇒ Consulter le contrat de travail en Document 5.

⇒ Répondre aux questions suivantes en **Annexe 8**.

ANNEXE 8

⇒ **Donner une définition du contrat de travail**

⇒ **Quelle est la nature et la durée du contrat ?**

-
-

⇒ **Quelles sont les principales obligations des deux parties ?**

Employeur : ▪

-
-

Salarié : ▪

-
-

⇒ **Quel intérêt présente la période d'essai pour les deux parties ?**

ACADEMIE DE NICE	Session 2002	SUJET
BP	CUISINIER	
E3 – U 32 : Environnement et gestion de l'entreprise		
Durée : 2 h	Coef. : 3	12/14

⇒ Citer les trois documents obligatoires que devra vous remettre Monsieur Longet à la fin du contrat de travail

-
-
-

⇒ Indiquer le tribunal compétent en cas de litige entre salarié et employeur

⇒ Rappeler en quelques lignes les règles générales en matières de congés payés (durée annuelle, période de référence, période de prise de congés)

-
-
-

⇒ Pour les années à venir, comment devrait évoluer la durée du temps de travail dans les Cafés – Hôtel – Restaurant

ACADEMIE DE NICE	Session 2002	SUJET	
BP	CUISINIER		
E3 – U 32 : Environnement et gestion de l'entreprise			
Durée : 2 h		Coef. : 3	13/14

DOCUMENT 5

Le contrat de travail

**Hôtel – Restaurant
Le Petit Francomtois
10 rue Mozart
90000 Belfort**

Suite à notre entretien, nous vous confirmons votre embauche dans notre société à compter du 1° octobre 2002 en qualité de cuisinier.

Le présent contrat est conclu pour une durée déterminée de 6 mois à dater du 1° octobre 2002, en remplacement de Monsieur Sylvestre, en congé de maladie.

La rémunération est fixée à 1 500 € brut mensuel pour un horaire hebdomadaire de 41 heures.

Vous serez nourri un repas par jour travaillé.

Vous bénéficierez de deux jours de repos hebdomadaire et de 2,5 jours de congés payés par mois de travail.

Vous nous réservez l'exclusivité de votre activité professionnelle.

Conformément à la convention collective des Cafés – Hôtel – Restaurant, votre période d'essai est fixée à 1 mois.

Vous aurez pendant cette période d'essai à passer la visite médicale d'embauche.

Vous vous engagez à vous conformer au règlement intérieur de l'établissement dont vous avez pris connaissance.

Vous voudrez bien, pour accord, nous retourner le double de la présente, revêtu de votre signature précédée de la mention manuscrite « Lu et Approuvé ».

Nous vous prions d'agréer, Monsieur, nos salutations distinguées.

Le Gérant.
Monsieur Longet

ACADEMIE DE NICE	Session 2002	SUJET
BP	CUISINIER	
E3 – U 32 : Environnement et gestion de l'entreprise		
Durée : 2 h	Coef. : 3	14/14

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.