



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

MA BELLE HISTOIRE

15, avenue de la République
63000 - Clermont-Ferrand
SARL au capital de 150 000 euros

Tél 04 73 32 00 32

CORRIGÉ

Présentation de l'entreprise

- Gérant : Monsieur DUPUIS
- Nombre de salariés : 7
- Capacité d'accueil : 70 couverts par service
- Nombre de services : 2 par jour
- Durée d'ouverture dans l'année : 47 semaines
- Jour de fermeture : lundi
- Taux d'occupation : 70%

Monsieur Dupuis, désireux de vous embaucher, souhaite connaître vos compétences en gestion. Pour cela, il vous demande de traiter les 4 dossiers suivants

DOSSIERS	TRAVAUX A RÉALISER	NOTE
Dossier n°1	Le seuil de rentabilité	/ 18
Dossier n°2	La taxe sur la valeur ajoutée	/ 12
Dossier n°3	Gestion commerciale	/ 14
Dossier n°4	Environnement juridique	/ 16

TOTAL / 60

NOTE / 20

Examen et spécialité :	Brevet professionnel Cuisinier	Session 2011
Intitulé de l'épreuve :	U32 → Environnement et gestion de l'entreprise	
CORRIGE ET BARÈME	Durée : 2 heures	Coefficient : 3
		Feuille n° 1/7

DOSSIER 1 : Le seuil de rentabilité sur 18 points

Annexe 1 : Indiquer vos calculs sur 6 points (1pt par calcul)

Nombre de repas dans l'année = $70 \times 2 \times 47 \times 6 \times 0.70 = 27\ 636$ repas

Prix d'un repas HT = $27.43 / 1.055 = 26\text{€}$

Chiffre d'affaires HT = $26 \times 27\ 636 = 718\ 536\text{€}$

Achats de matières premières = $0.28 \times 718\ 536 = 201\ 190,08\text{€}$

Autres achats = $0.09 \times 718\ 536 = 64\ 668,24\text{€}$

Frais de personnel = $0.25 \times 718\ 536 = 179\ 634\text{€}$

Annexe 2 : Tableau de répartition des charges sur 4 points (0.5pt par ligne)

Charges	Montant En euros	Charges variables		Charges fixes	
		%	Montant	%	Montant
Achats de matières premières	201 190,08	100	201 190,08		
Autres achats	64 668,24	100	64 668,24		
Charges externes	38 500	25	9 625	75	28 875
Frais de personnel	179 634	100	179 634		
Frais de personnel charges fixes	22 000			100	22 000
Impôts et taxes	18 300	50	9 150	50	9 150
Dotations aux amortissements	47 200			100	47 200
Charges financières	4 200			100	4 200
TOTAL	575 692,32		464 267,32		111 425

Examen et spécialité :	Brevet professionnel Cuisinier		Session 2011
Intitulé de l'épreuve :	U32 → Environnement et gestion de l'entreprise		
CORRIGE ET BARÈME	Durée : 2 heures	Coefficient : 3	Feuille n°2/7

Annexe 3 : Compte de résultat différentiel sur 4 points
 (- 0.5 pt par calcul faux)

Éléments	Montant	%
Chiffre d'affaires	718 536	100
Charges variables	- 464 267,32	64,61
Marge sur coûts variables	= 254 268,68	35,39
Charges fixes	- 111 425	
Résultat	= 142 843,68	19,88

1) Calculer le seuil de rentabilité (indiquer vos calculs) (2 pts)

$$SR = 111\,425 / 0,3539 = 314\,848,82\text{€}$$

2) Donner une interprétation de ce seuil de rentabilité. (1pt)

Dès que le chiffre d'affaires de 314 848,82€ est atteint, l'entreprise commence à dégager des bénéfices.

3) Quel est le nombre de repas minimum à réaliser pour atteindre ce seuil de rentabilité ? (Prendre le prix de vente moyen d'un repas calculé en Annexe 1). (1pt)

$$314\,848,82 / 26 = 12\,110 \text{ repas}$$

Examen et spécialité :	Brevet professionnel Cuisinier	Session 2011
Intitulé de l'épreuve :	U32 → Environnement et gestion de l'entreprise	
CORRIGE ET BARÈME	Durée : 2 heures	Coefficient : 3
		Feuille n° 3/7

DOSSIER 2 : LA TAXE SUR LA VALEUR AJOUTÉE 12 PTS

ANNEXES 4,5 et 6 À REMETTRE AVEC LA COPIE

Annexe 4 Tableau de calcul de la TVA collectée du mois d'avril 2011

Prestations	C.A.T.T.C.	Taux de TVA	C.A.H.T.	Montant de TVA
Ventes de prestations de services	21 100,00	5,5 % (1pt)	20 000,00 (0,5pt)	1 100 (0,5pt)
Ventes de prestations Bar	5 382,00	19,6% (1pt)	4 500,00 (0,5pt)	882 (0,5pt)
TOTAUX	26 482		24 500	1 982

Annexe 5 Tableau de calcul de la TVA déductible du mois d'avril 2011

Opérations	Valeur TTC	Taux de TVA	Valeur HT	Montant de TVA
Achats de marchandises	11 262,45	5,5%	10 675,31 (0,5pt)	587,14 (0,5pt)
Achats de marchandises	872,30	19,6%	729,35 (0,5pt)	142,95 (0,5pt)
Investissements	2 664	19,6%	2 227,42 (0,5pt)	436,58 (0,5pt)

Annexe 6 Tableau de calcul de la TVA à reverser du mois d'avril 2011

Éléments de calcul	Montant
TVA collectée	1 982 (0,5pt)
TVA déductible sur achats de biens et services	587,14 + 142,95 = 730,09 (1,5 pt)
TVA déductible sur achats d'immobilisations	436,58 (0,5pt)
Crédit de TVA du mois précédent	356 (0,5pt)
TVA à reverser à l'État	$1\,982 - (730,09 + 436,58 + 356) = 459,33$ (2pt)

Examen et spécialité :	Brevet professionnel Cuisinier	Session 2011	
Intitulé de l'épreuve :	U32 → Environnement et gestion de l'entreprise		
CORRIGE ET BARÈME	Durée : 2 heures	Coefficient : 3	Feuille n°4/7

DOSSIER 3 : Les principes d'Omnès sur 14 points

Tableau des chiffres d'affaires (annexe 6) :

Barème : /2 pts pour tableau juste; - 0,5 par erreur

PLATS	PRIX UNITAIRE	NOMBRE DE PLATS VENDUS	CHIFFRE D'AFFAIRES
Entrecôte bordelaise	30	42	1 260
Jambon frais en croûte	27	58	1 566
Jarret aux lentilles vertes	25	27	675
Magret de canard aux figues*	28	50	1 400
Grenadin de porc	26	22	572
Carré d'agneau grillé	36	25	900
Filet de charolais Rossini	55	24	1 320
TOTAUX	227	248	7 693

* Plat mis en avant ce mois-ci.

Examen et spécialité :	Brevet professionnel Cuisinier	Session 2011
Intitulé de l'épreuve :	U32 → Environnement et gestion de l'entreprise	
CORRIGE ET BARÈME	Durée : 2 heures	Coefficient : 3
		Feuille n° 5/7

Annexe 7 : Vérification des principes d'Omnès

PRINCIPES	VERIFICATION DES PRINCIPES	COMMENTAIRES ET SUGGESTIONS
Ouverture de la gamme	$55/25 = 2,2$ (0,5 point)	Principe respecté car le rapport ne dépasse pas 2,5. (1 point)
La dispersion des prix	$55-25 = 30$ $30/3 = 10$ écart entre chaque tranche. (0,5 point) ZB (25→35) = 5 plats ZM (35→45) = 1 plat ZB (35→55) = 1 plat (1 point)	Principe non respecté : Le nombre de plats de la zone médiane n'est pas $>$ ou $=$ à celui des 2 autres tranches réunies. (1 point) Suggestion : Il faut augmenter le prix de plats de la tranche basse pour les mettre dans la tranche moyenne. (1 point)
Le rapport Demande/offre	Prix moyen demandé : $7693/248 = 31,02$ (1 point) Prix moyen offert : $227/7 = 32,43$ (1 point) Rapport : $31,02 / 32,43 = 0,96$ (1 point)	Principe respecté. Le rapport demande/offre doit être compris entre 0,90 et 1 (1 point)
La mise en avant	Le plat « Magret de canard aux figues » se situe dans la zone basse. (1 point)	Principe non respecté, le plat mis en avant doit être situé dans la zone médiane. (1 point) Suggestion : Mettre en avant le seul plat de la zone médiane (et/ou augmenter le prix de certains plats de la zone basse afin d'avoir plus de choix dans la zone médiane). (1 point)

Examen et spécialité :	Brevet professionnel Cuisinier	Session 2011
Intitulé de l'épreuve :	U32 → Environnement et gestion de l'entreprise	
CORRIGE ET BARÈME	Durée : 2 heures	Coefficient : 3
		Feuille n°6/7

DOSSIER 4 : Législation du travail 16 points

1/ A l'aide de son décompte d'heures et de l'annexe 6, vous calculerez le nombre d'heures supplémentaires effectuées. (4,5 points)

	Heures normales	HS +10%	HS +20%	HS +50%
Semaine 1	35 (0.25)	4 (0.25)	4 (0.25)	1 (0.25)
Semaine 2	35 (0.25)	4 (0.25)	4 (0.25)	6 (0.25)
Semaine 3	35 (0.25)	4 (0.25)	1 (0.25)	(0.25)
Semaine 4	35 (0.25)	4 (0.25)	4 (0.25)	2 (0.25)
Total			13 (0.25)	9 (0.25)

2/ Le salaire de base mensuel est de 1 550 euros brut. Au moyen de vos calculs d'heures supplémentaires, vous établirez son salaire brut mensuel. (11,5 points)

	Nombre d'heures	Taux horaire	montant
Salaire de base	151.67 (1)	10.22 (1)	1550 (0.5)
Heures sup à 110%	17.33 (1)	11.24 (1)	194.78 (1)
Heures sup à 120%	13 (0.5)	12.26 (1)	159.38 (1)
Heures sup à 150%	9 (0.5)	15.33 (1)	137.97 (1)
Avantages en nature	22	3.31	72.82
Indemnités compensatrices	22	3.31	72.82
Salaire brut			2187.77 (1)

Examen et spécialité :	Brevet professionnel Cuisinier	Session 2011
Intitulé de l'épreuve :	U32 → Environnement et gestion de l'entreprise	
CORRIGE ET BARÈME	Durée : 2 heures	Coefficient : 3
		Feuille n° 7/7

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

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.