



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

**Fiche technique pour 8 personnes
La lotte Insula**

0.25 PAR LIGNE

3 points

Ingrédients	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Coût total
Lotte	kg	2,4 kg	18,40€	44,16
Olives vertes	Kg	130 g	5,10 €	0,66
Scarole	Pièce	1	0,91€	0,91
Oeufs	Pièce	6	0,15 €	0,90
Huile d'olive	Litre	7 dl	1,40 €	0,98
Vin blanc	Litre	10 ml	5,10 €	0,05
Vinaigre balsamique	Litre	10ml	1,90 €	0,02
Moutarde	Kg	40 g	5,35€	0,21
Citron vert	Pièce	2	0,18 €	0,36
Persil	botte	1/5	0,45 €	0,09
Sel, poivre				0,20
Coût matière total 0.5 POUR LE TOTAL				48,54

1.2 Calculez le cout de revient d'une portion de ce plat. (8 points) **1 PT PAR LIGNE**

Coût matière : 48,54 €

Coût main d'œuvre : $9 \times 1,5 = 13,5$ €

Charges sociales patronales : $9 \times 0,40 \times 1,5 = 5,40$ €

Amortissement matériel de cuisson : $0,28 \times 0,5 = 0,14$ €

Consommation d'énergie : $0,18 \times 0,5 = 0,09$ €

Total pour 8 personnes : 67,67 € soit 8,46 € pour une part

Autre charge sur chaque part : 5,10 €

Cout de revient d'une part : $8,46 + 5,10 = 13,56$ €

1.3 Le plat sera vendu 22 € TTC.

Calculez le coefficient multiplicateur à appliquer au coût matière pour obtenir directement le prix de vente hors taxe (4 points). Détaillez les calculs.

Prix de vente HT : $22 / 1,10 = 20$ € **1 PT**

Coût matière d'une part : $48,54 / 8 = 6,07$ € **1 PT**

Coefficient multiplicateur : $20 / 6,07 = 3,29$ **2 PT**

1.4 Calculez la marge bénéficiaire d'une portion (**2 points**)

Marge bénéficiaire : $20 - 13,56 = 6,44$ €

Brevet professionnel Cuisinier	Session 2014		Corrigé
Environnement et gestion de l'entreprise	Durée : 2h	Coefficient : 3	Page 1/ 4

Dossier 2 LA DECLARATION DE TVA (sur 15 points)

Document 2

TVA DEDUCTIBLE DU MOIS DE MARS 2014 (9 points) **1 PT PAR CELLULE**

ELEMENTS DE CALCUL	HT	MONTANT TVA	TTC
ACHATS 5,5 %	19 800	1 089	20 889
ACHATS 20 %	15 600	3 120	18 720
IMMOBILISATIONS	26 298	5 260	31 558

Document 3

TVA A PAYER OU CREDIT DE TVA (6 points)

Arrondir à l'euro le plus proche

ELEMENTS DE CALCUL	MONTANTS
TVA collectée sur prestations de services	8 325 1PT
TVA déductible sur achats de biens et services	4 209 1PT
TVA déductibles sur achat d'immobilisation	5 260 1PT
Crédit de TVA du mois précédent	615 1PT
TVA à payer <input type="checkbox"/> ou Crédit de TVA <input checked="" type="checkbox"/> 1 PT	1 759 1 PT

Dossier 3 L'AMORTISSEMENT (sur 13 points)

Document 4

En-tête 1 point + 0.5 par cellule = 11 pts

Matériel : Four		Durée d'amortissement ; 4 ans		
Mode d'amortissement : Linéaire		Taux : 25 %		
Date de mise en service : 01/03/2014		Base amortissable : 2 686€		
Année	Base amortissable	Amortissement annuel	Amortissements cumulés	Valeur nette comptable
2014	2 686	559,58	559,58	2 126,42
2015	2 686	671,50	1 231,08	1 454,92
2016	2 686	671,50	1 902,58	783,42
2017	2 686	671,50	2 574,08	111,92
2018	2 686	111,92	2 686	0,00

Brevet professionnel Cuisinier	Session 2014		Corrigé
Environnement et gestion de l'entreprise	Durée : 2h	Coefficient : 3	Page 2/ 4

3.1 Donnez le détail des calculs pour l'année 2014.

$$2\,686 \times 25\% \times 10 / 12 \text{ (de mars à décembre)} = 559,58$$

1 point par réponse
/1

3.2 Donnez le détail des calculs pour l'année 2018.

$$2\,686 \times 25\% \times 2 / 12 = 111,92$$

1 point par réponse
/1

Dossier 4 LE CONTRAT DE TRAVAIL (sur 18 points)

A l'aide du document 1, répondez aux questions suivantes :

- **4.1 Quelle est la nature et la durée du contrat de travail ?**

Nature : contrat à durée déterminée

Durée : 6 mois

1 point par réponse
/2

- **4.2 Quelles sont les deux parties concernées par ce contrat ?**

Le restaurant Cors'Air et moi-même

1 point par réponse
/2

- **4.3 Citez deux obligations pour chaque partie au contrat ?**

Pour le salarié : exécuter son travail, respecter le règlement intérieur

Pour l'employeur : fournir du travail et rémunérer le salarié

1 point par réponse
/4

- **4.4 Quelles sont les 3 principales formalités liées à l'embauche d'un salarié ?**

Déclaration préalable à l'embauche

Inscription au registre du personnel

Visite médicale

1 point par réponse
/3

- **4.5 Quelle est l'utilité d'une période d'essai pour le salarié et pour l'employeur ?**

Elle permet au salarié d'apprécier ou non les tâches liées à sa nouvelle fonction. Elle permet à l'employeur de tester les compétences de son nouveau salarié.

1 point par réponse
/2

- **4.6 Comment se nomme la rupture de contrat décidée par l'employeur ?**

Le licenciement

1 point par réponse
/1

- **4.7 Qu'est-ce qu'un délai de préavis ?**

Délai à respecter avant de quitter l'entreprise

1 point par réponse
/1

Brevet professionnel Cuisinier	Session 2014		Corrigé
Environnement et gestion de l'entreprise	Durée : 2h	Coefficient : 3	Page 3/ 4

- **4.8 Citez un motif qui permet de démissionner d'un contrat à durée déterminé.**

L'obtention d'un CDI ou accord des deux parties

1 point par réponse /1

- **4.9 Citez deux documents obligatoires remis au salarié à la fin du contrat de travail**

Certificat de travail
Reçu pour solde de tout compte
Attestation Pôle Emploi

1 point par réponse /2

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

Brevet professionnel Cuisinier	Session 2014		Corrigé
Environnement et gestion de l'entreprise	Durée : 2h	Coefficient : 3	Page 4/ 4

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.