



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](http://www.formav.co/explorer)

# Corrigé du sujet d'examen - BP Cuisine - U32 - Environnement et gestion de l'entreprise - Session 2015

## Proposition de correction de l'épreuve U32 - Environnement et gestion de l'entreprise

**Diplôme :** Brevet Professionnel Cuisinier

**Session :** 2015

**Durée :** 2 heures

**Coefficient :** 3

### DOSSIER 1 : LE SEUIL DE RENTABILITE

Ce dossier a pour objectif d'étudier la rentabilité de l'établissement en complétant différents tableaux.

#### Question 1 : Complétez le tableau de répartition des charges prévisionnelles (Annexe 1.1).

##### Éléments de réponse :

Dans ce tableau, l'étudiant doit déterminer le montant des charges variables et fixes manquants à partir des pourcentages donnés et des totaux fournis.

Éléments	Montant	% charges variables	Montant charges variables	% charges fixes	Montant charges fixes
Achat de matières premières	75 300	100%	75 300	0%	0
Achat marchandises	48 960	100%	48 960	0%	0
Énergie	25 450	25%	6 362,50	75%	19 087,50
Entretien et réparations	12 680	10%	1 268	90%	11 412
Prime d'assurance	4 400	0%	0	100%	4 400
Autres services extérieurs	8 900	35%	3 115	65%	5 785
Impôts et taxes	9 640	5%	482	95%	9 158
Charge de personnel	102 360	2%	2 047,20	98%	100 312,80
Dotations aux amortissements	14 500	0%	0	100%	14 500
Intérêts sur emprunt	2 630	0%	0	100%	2 630

**Total des charges variables :** 137 586,70

**Total des charges fixes :** 131 460,30

**Total charges :** 269 047

#### Question 2 : Complétez le compte de résultat différentiel (Annexe 1.2).

##### Éléments de réponse :

Le chiffre d'affaires est donné dans le sujet : 414 800,00 €. La marge sur coût variable se calcule comme suit :

**Marge sur coût variable = Chiffre d'affaires - Charges variables**

**Marge sur coût variable = 414 800 - 137 586,70 = 277 213,30 €**

Les charges fixes totalisent 131 460,30 €, donc :

**Résultat = Marge sur coût variable - Charges fixes**

**Résultat = 277 213,30 - 131 460,30 = 145 753 €**

**Question 3 : Complétez le tableau de calcul du seuil de rentabilité (Annexe 1.3).**

**Éléments de réponse :**

Le seuil de rentabilité est donné par la formule :

**Seuil de rentabilité (en euros) = Charges fixes / Taux de marge sur coût variable**

Pour calculer le taux de marge sur coût variable :

**Taux de marge = Marge sur coût variable / Chiffre d'affaires = 277 213,30 / 414 800 = 0,667**

Calcul du seuil de rentabilité :

**Seuil de rentabilité = 131 460,30 / 0,667 = 197 012,83 €**

Pour le nombre de repas :

**Nombre de repas = Seuil de rentabilité / Prix moyen d'une addition = 197 012,83 / 38 ≈ 5 184 repas**

Pour le point mort en nombre de jours :

**Point mort = Nombre de repas / Nombre de jours d'ouverture = 5 184 / 320 ≈ 16,25 jours**

## **| DOSSIER 2 : L'AMORTISSEMENT**

Ce dossier aborde l'acquisition d'une machine à essuyer et à polir les verres.

**Question 1 : Complétez le tableau d'amortissement (annexe 2.1).**

**Éléments de réponse :**

Prix TTC : 2 340 € avec 20% de TVA. Ainsi, pour trouver la valeur HT :

**Valeur HT = Prix TTC / (1 + tva) = 2340 / 1,2 = 1 950 €**

Valeur à amortir = 1 950 €. La durée étant de 5 ans, le taux d'amortissement linéaire :

**Taux = 100% / 5 ans = 20% par an.**

Calcul de la dotation annuelle :

**Dotation annuelle = Valeur à amortir \* Taux = 1 950 \* 20% = 390 € par an.**

Le cumul des amortissements se calcule chaque année. Ainsi :

<b>Année</b>	<b>Dotation</b>	<b>Cumul</b>	<b>Valeur comptable nette</b>
2015	130 € (à partir du 01/09)	130 €	1 820 €
2016	390 €	520 €	1 430 €
2017	390 €	910 €	1 040 €
2018	390 €	1 300 €	650 €
2019	390 €	1 690 €	260 €
2020	260 €	1 950 €	0 €

**Question 2 : Détaillez les calculs demandés (annexe 2.2).**

**Détails des réponses :**

1. Valeur à amortir : 1 950 €
2. Taux d'amortissement linéaire : 20%
3. Dotation aux amortissements de 2015 : 130 €

4. Dotation aux amortissements de 2016 : 390 €
5. Dotation aux amortissements de 2020 : 260 €
6. Valeur comptable nette de 2015 : 1 820 €

## DOSSIER 3 : L'ETUDE DE LA CARTE

Ce dossier vise à évaluer si la gamme de prix des entrées est satisfaisante.

### Question 1 : Calculez le chiffre d'affaires du restaurant (Annexe 3.1).

#### Éléments de réponse :

Le chiffre d'affaires total est calculé en multipliant le prix de vente unitaire par le nombre de plats vendus :

Plats	Prix unitaire (TTC)	Nombre de plats vendus	Chiffre d'affaires (TTC)
Terrine de foie de volaille au piment d'Espelette	8,50 €	75	637,50 €
Gaspacho de tomate verte et son sorbet au citron	9,50 €	63	598,50 €
Salade maraîchère, toasts de fromage de chèvre	11,00 €	85	935,00 €
Poêlée de st jacques et de petits artichauts violets	14,00 €	48	672,00 €
Cuisses de grenouilles à la purée d'ail et au jus de persil	14,00 €	57	798,00 €
Terrine de foie gras maison chutney de figues	17,00 €	43	731,00 €
Œufs à la coque à la purée de truffes	19,00 €	25	475,00 €
<b>TOTAL</b>			<b>4 879 €</b>

### Question 2 : Complétez le tableau de vérification des principes d'Omnès (annexe 3.2).

#### Éléments de réponse :

Le tableau de vérification doit inclure les prix moyen, minimum, maximum, ainsi que d'autres critères définis par la méthode d'Omnès.

Principe	Commentaires
Prix le plus haut	19,00 €
Prix le plus bas	8,50 €
Ouverture de gamme	Analyse des prix entre les extrêmes
Zone basse	8,50 € à 11,00 €
Zone médiane	11,00 € à 14,00 €
Zone haute	14,00 € à 19,00 €
Prix moyen demandé	Approx. 14,50 € calculés.
Prix moyen offert	À vérifier sur le marché.
Indice réponse prix	À définir selon évaluation.
Indice	À ajuster aux résultats.
Mise en avant	Suggestions pour actions marketing.

## DOSSIER 4 : L'ENVIRONNEMENT JURIDIQUE

Dans ce dossier, on étudie le litige entre M. Poulain et M. Roti.

**Question 1 : Complétez le tableau en indiquant le nom du demandeur et du défendeur.**

**Éléments de réponse :**

<b>Jurisdictions</b>	<b>Demandeur Défendeur</b>	
Conseil des Prud'hommes	M. Poulain	M. Roti
Cour d'Appel	M. Roti	M. Poulain
Cour de Cassation	M. Poulain	M. Roti

**Question 2 : Quel motif M. Poulain a-t-il saisi le Conseil des Prud'hommes ?**

**Éléments de réponse :** Abandon de poste par M. Roti.

**Question 3 : Quelle est la compétence du Conseil des Prud'hommes ?**

**Éléments de réponse :** Résoudre les litiges individuels concernant le contrat de travail.

**Question 4 : Qui sont les juges du Conseil des Prud'hommes ?**

**Éléments de réponse :** Juges non professionnels représentant à parts égales les employeurs et les salariés.

**Question 5 : Citez les 2 étapes principales de la procédure devant le Conseil des Prud'hommes.**

**Éléments de réponse :** Conciliation et jugement.

**Question 6 : L'abandon de poste peut-il entraîner un licenciement ? Si oui, de quelle nature serait-il ?**

**Éléments de réponse :** Oui, cela pourrait entraîner un licenciement pour faute, après vérification des procédures.

**Question 7 : Quelle est la décision rendue en première instance ?**

**Éléments de réponse :** M. Roti condamné à 7 000 € de dommages et intérêts.

**Question 8 : Quel est le rôle de la Cour d**

**© FormaV EI. Tous droits réservés.**

**Propriété exclusive de FormaV. Toute reproduction ou diffusion interdite sans autorisation.**

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.