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 consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du BP Cuisine, veuillez visiter :
bp-cuisine.fr/annales-sujets-et-corriges

BP CUISINE • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

BP Arts de la cuisine - Épreuve E1

Session 2026 • Code sujet : **26-BP-AC-E1** • Durée : **2 h 30** • Coefficient : **4**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Analyse juridique de la situation contractuelle** (4 questions) — **Page 3**
2. **Analyse managériale et stratégique** (3 questions) — **Page 7**
3. **Analyse économique et gestion des approvisionnements** (3 questions) — **Page 9**
4. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 12**

Sujet officiel (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/Approvisionnements et gestion des stocks/2026/BP Cuisine - Approvisionnements et gestion des stocks - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

1. Analyse juridique de la situation contractuelle

La SARL La Table des Tilleuls a commandé 17,6 kg de truite à la SARL MaréePro, qui a confirmé par courriel le prix et le délai de livraison. Le fournisseur a ensuite annoncé un nouveau prix sans accord, livré une quantité insuffisante et en retard, obligeant le restaurant à acheter le complément ailleurs.

Qualification juridique des faits et des parties

Question 1.1. Qualifiez juridiquement les faits et les parties en présence. Distinguez les obligations convenues et les manquements allégués.

Élément	Qualification
Parties	La Table des Tilleuls, acheteur professionnel, et MaréePro, fournisseur professionnel.
Obligations convenues	Livrer 17,6 kg à 18,00 € HT/kg le 19 juin avant 9 h ; payer le prix convenu.
Manquements allégués	Modification unilatérale du prix, livraison de seulement 12 kg et retard jusqu'à 11 h 30.

La commande confirmée par courriel constitue un contrat de vente entre professionnels. Pour assurer la prestation, l'acheteur a dû se procurer les 5,6 kg manquants auprès d'un autre fournisseur.

DR 1, qualification juridique complétée

Question 1 : grille du syllogisme juridique

Étape du raisonnement	Réponse du candidat
Qualification juridique des faits et des parties	Acheteur professionnel / vendeur
Problème de droit	.....
Règles de droit applicables	.....
Solution motivée et recours envisageables	.....
Éléments de preuve à conserver	.....

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Contrat de vente entre deux sociétés : prix et délai convenus, mais prix modifié unilatéralement et livraison partielle et tardive.

Problème de droit

Question 1.2. Formulez le problème de droit soulevé par la modification du prix et l'exécution partielle et tardive de la commande.

MaréePro pouvait-il imposer, après confirmation de la commande, un prix supérieur sans l'accord de l'acheteur, puis livrer seulement 12 kg à 11 h 30 au lieu des 17,6 kg attendus avant 9 h ? Ces faits constituent-ils une inexécution du contrat ouvrant à La Table des Tilleuls des recours concernant le prix facturé et les conséquences

de l’achat urgent du complément ?

DR 1, problème de droit complété

Question 1 : grille du syllogisme juridique

Étape du raisonnement	Réponse du candidat
Qualification juridique des faits et des parties	.....
Problème de droit	..... Prix imposable sans accord ? .....
Règles de droit applicables	.....
Solution motivée et recours envisageables	.....
Éléments de preuve à conserver	.....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Le fournisseur pouvait-il imposer le nouveau prix et exécuter partiellement et tardivement la commande sans engager sa responsabilité contractuelle ?

Règles de droit applicables

Question 1.3. Énoncez les règles de droit applicables à la formation et à l’exécution du contrat, à sa modification et aux sanctions de l’inexécution. Appuyez votre réponse sur les textes du DT 1.

1. La confirmation établit l’accord sur la quantité, le prix et la date ; selon l’article 1103 du Code civil, le contrat légalement formé s’impose aux parties.
2. L’article 1104 exige une exécution de bonne foi.
3. Selon l’article 1193, une modification requiert le consentement mutuel : une hausse annoncée unilatéralement ne suffit pas.
4. L’article 1217 prévoit notamment l’exécution forcée, la réduction du prix, la résolution et la réparation ; les sanctions compatibles peuvent se cumuler.
5. L’article 1231-1 permet des dommages-intérêts pour inexécution ou retard, sauf force majeure. L’arrêt Huard rappelle l’exigence de bonne foi, sans autoriser une hausse imposée.

DR 1, règles applicables complétées

Question 1 : grille du syllogisme juridique

Étape du raisonnement	Réponse du candidat
Qualification juridique des faits et des parties	.....
Problème de droit	.....
Règles de droit applicables	..... Code civil : 1103, 1104, 1193, 1217, 1231-1
Solution motivée et recours envisageables	.....
Éléments de preuve à conserver	.....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Le contrat s'impose aux parties et sa modification requiert leur accord. L'inexécution peut ouvrir les sanctions prévues aux articles 1217 et 1231-1 du Code civil.

Solution motivée, recours et preuves

Question 1.4. Appliquez les règles de droit aux faits et concluez de manière motivée sur la contestation du prix facturé et sur les recours que la SARL La Table des Tilleuls peut envisager. Précisez les éléments de preuve qu'elle devra conserver.

La Table des Tilleuls peut contester la facturation à 20,50 € HT/kg : aucun accord n'a modifié le prix confirmé de 18,00 € HT/kg. La livraison tardive et incomplète constitue aussi une inexécution, sauf justification recevable du fournisseur.

- Réclamer la rectification de la facture : 30,00 € HT de trop sur les 12 kg livrés.
- Demander réparation du surcoût du complément acheté en urgence, soit 39,20 € HT, et de tout autre préjudice prouvé. Les recours de l'article 1217 sont envisageables.
- Conserver la commande, la confirmation et les échanges par courriel, la facture, les preuves de quantité et d'heure de livraison, la facture du second fournisseur et les justificatifs du préjudice.

DR 1, solution et preuves complétées

Question 1 : grille du syllogisme juridique

Étape du raisonnement	Réponse du candidat
Qualification juridique des faits et des parties	.....
Problème de droit	.....
Règles de droit applicables	.....
Solution motivée et recours envisageables	..... Contester 20,50 €/kg ; réclamer réparation .....
Éléments de preuve à conserver	..... Courriels, facture, livraison, achat de secours .....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Prix contestable : 18,00 € HT/kg. Écart facturé sur 12 kg : 30,00 € HT. Surcoût du complément : 39,20 € HT, réclamable s'il est justifié.

2. Analyse managériale et stratégique

La direction souhaite maintenir son positionnement de cuisine de saison tout en réduisant sa vulnérabilité aux aléas d'approvisionnement. Le contexte et les DT 2 et DT 3 servent à diagnostiquer l'activité, analyser les risques liés aux achats et proposer des décisions de sécurisation et de maîtrise des coûts.

Diagnostic stratégique et PESTEL

Question 2.1. Réalisez un diagnostic stratégique de la SARL La Table des Tilleuls en présentant au moins deux éléments pertinents pour chacune des rubriques forces, faiblesses, opportunités et menaces. Complétez ce diagnostic par l'analyse d'au moins trois facteurs PESTEL susceptibles d'influencer l'activité.

Rubrique	Éléments du diagnostic
Forces	Cuisine de saison et valorisation des produits régionaux ; restaurant et activité traiteur ; maîtrise des coûts matière recherchée.
Faiblesses	Dépendance à un fournisseur pour une commande essentielle ; achats de denrées en hausse, de 285 600 € en 2024 à 324 000 € en 2025.
Opportunités	Développer l'activité traiteur événementiel ; valoriser davantage les produits régionaux et de saison.
Menaces	Volatilité des prix alimentaires ; retards, livraisons incomplètes et ruptures d'approvisionnement ; aléas climatiques affectant les produits de saison.
PESTEL	Économique : hausse des achats de denrées. Socioculturel : valorisation des produits régionaux. Environnemental : aléas climatiques et saisonnalité. Légal : exigences d'hygiène et de traçabilité.

Le chiffre d'affaires et le résultat opérationnel progressent en 2025, mais cette évolution ne supprime pas la vigilance nécessaire sur les coûts d'approvisionnement.

Diagnostic stratégique complété

Rubrique	Éléments du diagnostic
Forces	Saison, régional, restaurant et traiteur
Faiblesses	Dépendance fournisseur, achats en hausse
Opportunités	Développer le traiteur, valoriser le régional
Menaces	Prix, ruptures, aléas climatiques
Facteurs PESTEL	Économie : coûts ; social : régional ; environnement : saison ; légal : hygiène

✓ RÉPONSE À RETENIR

Forces : offre saisonnière et régionale, activités diversifiées. Faiblesses : achats en hausse, dépendance fournisseur. Opportunités : développement du traiteur et valorisation régionale. Menaces : prix, ruptures et aléas climatiques.

Approvisionnement et organisation

Question 2.2. Analysez les choix d'approvisionnement et d'organisation révélés par le cas. Montrez en quoi la concentration des achats auprès d'un fournisseur peut représenter un risque, en tenant compte de la continuité de la prestation, de la qualité, du coût et des enjeux de développement durable.

Pour la truite, la commande confiée à MaréePro portait sur 17,6 kg, à livrer avant 9 h. La livraison tardive et limitée à 12 kg a obligé la cuisine à acheter les 5,6 kg manquants en urgence, à un prix supérieur au tarif convenu. Une dépendance à un fournisseur unique fragilise donc la continuité du service et la maîtrise des coûts. Le recours à un fournisseur de remplacement peut aussi entraîner des différences de qualité et de traçabilité. À l'inverse, choisir des partenaires locaux fiables et coordonner les livraisons peut réduire les transports, tout en préservant une solution de secours.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Une dépendance unique expose aux retards, aux ruptures, aux écarts de qualité et aux achats urgents plus coûteux. Des fournisseurs de secours fiables, si possible locaux, renforcent la continuité et la durabilité.

Décisions managériales et indicateurs

Question 2.3. Proposez deux décisions managériales concrètes et justifiées pour sécuriser les approvisionnements et maîtriser les coûts lors des prochaines prestations. Pour chaque décision, indiquez un indicateur permettant d'en suivre l'efficacité.

1. Référencer un fournisseur de secours pour chaque denrée stratégique, vérifier ses critères de qualité et de traçabilité, puis confirmer par écrit prix, quantité et horaire de livraison. Indicateur : taux de commandes livrées complètes et à l'heure.
2. Préparer chaque prestation avec les fiches techniques et les stocks réellement utilisables, puis comparer les offres avant de commander. Cette méthode limite les achats urgents et aide à maîtriser le coût matière. Indicateur : écart entre coût matière prévisionnel et coût réel.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Référencer des fournisseurs de secours et confirmer les conditions de livraison par écrit ; prévoir les achats à partir des fiches techniques et des stocks. Indicateurs : livraisons complètes à l'heure et écart de coût matière.

3. Analyse économique et gestion des approvisionnements

La prestation concerne 120 repas vendus 38,00 € HT par personne, avec un plat de truite et un dessert aux pommes. Le DT 2 fournit les quantités par couvert, les stocks utilisables et les prix unitaires, tandis que le DT 3 présente les données comptables des exercices 2024 et 2025.

Coût matière et résultats prévisionnels

Question 3.1. Calculez le coût total des denrées prévues pour la production des 120 repas, puis le chiffre d'affaires HT prévisionnel, le ratio coût matière sur chiffre d'affaires HT et la marge brute sur denrées, définie comme le chiffre d'affaires HT diminué du coût des denrées. Présentez les résultats avec les unités et arrondissez le ratio à deux décimales.

Le coût de production est la somme des coûts de chaque denrée : truite 388,80 €, pommes de terre 60,00 €, légumes 108,00 €, crème 36,00 €, pommes 64,80 €, farine 9,60 €, huile 21,60 €, œufs 21,00 €, beurre 24,00 € et chocolat 28,80 €, soit 762,60 € HT. Le chiffre d'affaires est de 120 × 38,00 €. Le ratio correspond au coût des denrées divisé par le chiffre d'affaires, multiplié par 100. La marge brute est la différence entre ces deux montants.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Coût des denrées : 762,60 € HT ; chiffre d'affaires : 4 560,00 € HT ; ratio coût matière : 16,72 % ; marge brute : 3 797,40 € HT.

Calcul des quantités à commander

Question 3.2. Pour chacune des denrées du DT 2, calculez le besoin total de production pour 120 repas puis la quantité à commander selon la formule : quantité à commander = besoin total de production - stock disponible. Complétez le tableau correspondant du DR 1 en précisant les unités.

Pour chaque denrée, multipliez la quantité prévue par couvert par 120 afin d'obtenir le besoin total. Déduisez ensuite le stock disponible pour déterminer la quantité à commander. Les stocks indiqués sont utilisables et aucun stock de sécurité n'est à ajouter. Le tableau donne les besoins et commandes dans les unités du DT 2 ; par exemple, pour la truite, le besoin de 21,6 kg moins 4,0 kg en stock donne 17,6 kg à commander.

Denrée	Besoin total pour 120 repas	Stock disponible	Quantité à commander
Truite	21,6 kg	4,0 kg	17,6 kg
Pommes de terre	30 kg	8,0 kg	22 kg
Légumes de saison	18 kg	5,0 kg	13 kg
Crème	7,2 kg	1,5 kg	5,7 kg
Pommes	21,6 kg	3,0 kg	18,6 kg
Farine	4,8 kg	1,0 kg	3,8 kg
Huile	2,4 L	0,5 L	1,9 L
Œufs	60 unités	10 unités	50 unités
Beurre	3 kg	0,8 kg	2,2 kg
Chocolat	2,4 kg	0,4 kg	2,0 kg

Document réponse 3.2 complété

Denrée	Besoin total pour 120 repas	Stock disponible	Quantité à commander
Truite	21,6 kg	4,0 kg	17,6 kg
Pommes de terre	30 kg	8,0 kg	22 kg
Légumes de saison	18 kg	5,0 kg	13 kg
Crème	7,2 kg	1,5 kg	5,7 kg
Pommes	21,6 kg	3,0 kg	18,6 kg
Farine	4,8 kg	1,0 kg	3,8 kg
Huile	2,4 L	0,5 L	1,9 L
Œufs	60 unités	10 unités	50 unités
Beurre	3 kg	0,8 kg	2,2 kg
Chocolat	2,4 kg	0,4 kg	2,0 kg

✓ RÉPONSE À RETENIR

À commander : truite 17,6 kg ; pommes de terre 22 kg ; légumes 13 kg ; crème 5,7 kg ; pommes 18,6 kg ; farine 3,8 kg ; huile 1,9 L ; œufs 50 unités ; beurre 2,2 kg ; chocolat 2,0 kg.

Taux de marge opérationnelle

Question 3.3. À partir du DT 3, calculez le taux de marge opérationnelle pour 2024 et 2025, défini par le résultat opérationnel divisé par le chiffre d'affaires HT, puis multiplié par 100. Arrondissez à deux décimales et indiquez l'évolution entre les deux exercices en points de pourcentage.

Le taux de marge opérationnelle se calcule en divisant le résultat opérationnel par le chiffre d'affaires HT, puis en multipliant par 100. Pour 2024, le calcul est 69 400 ÷ 1 020 000 × 100. Pour 2025, il est de 86 000 ÷ 1 080 000 × 100. L'évolution en points de pourcentage correspond au taux de 2025 moins celui de 2024 ; les taux sont

arrondis à deux décimales pour la présentation.

✓ RÉPONSE À RETENIR

2024 : 6,80 % ; 2025 : 7,96 % ; évolution : +1,16 point de pourcentage.

SYNTHÈSE DE L'ÉPREUVE & RÉFÉRENTIEL • BP CUISINE

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2026)

Bilan de l'épreuve : Épreuve E1 du BP Arts de la cuisine, session 2026, code 26-BP-AC-E1, d'une durée de 2 h 30 et de coefficient 4. À partir du cas de la SARL La Table des Tilleuls et d'une prestation de 120 repas, le candidat analyse un litige contractuel, établit un diagnostic stratégique, prépare les approvisionnements et calcule des indicateurs économiques.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Selon l'article 1193 du Code civil, une modification du contrat nécessite le consentement mutuel des parties, sauf cause autorisée par la loi.
- Quantité à commander = besoin total de production - stock disponible et utilisable.
- Ratio coût matière = coût total des denrées ÷ chiffre d'affaires HT × 100.
- Taux de marge opérationnelle = résultat opérationnel ÷ chiffre d'affaires HT × 100.

Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguer les obligations convenues des modifications annoncées et des manquements relatifs au prix, à la quantité et au délai.
- Structurer le syllogisme juridique et appuyer chaque règle sur les textes du DT 1 avant de l'appliquer aux faits.
- Multiplier chaque quantité par couvert par 120, puis déduire le stock utilisable sans ajouter de stock de sécurité.
- Indiquer les unités, respecter les arrondis demandés et rendre le DR 1 complété avec la copie.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer les quantités à commander pour la prestation ?

Multipliez la quantité prévue par couvert par 120 pour obtenir le besoin total de production. Soustrayez ensuite le stock disponible et utilisable indiqué dans le DT 2, sans ajouter de stock de sécurité.

Q : Le fournisseur peut-il imposer seul le nouveau prix après confirmation de la commande ?

Non. L'article 1193 du Code civil prévoit que le contrat ne peut être modifié que par consentement mutuel, sauf cause prévue par la loi. L'arrêt Huard rappelle l'exigence de bonne foi, mais n'autorise pas une modification unilatérale du prix.

Q : Comment organiser son temps et quels sont les points attribués aux parties ?

L'épreuve dure 2 h 30 et totalise 20 points : 7 points en analyse juridique, 7 en analyse managériale et stratégique, et 6 en analyse économique et approvisionnements. Les deux types de calculatrice autorisés sont précisés en tête du sujet.

Q : Quels éléments faut-il vérifier avant de rendre le diagnostic et les calculs ?

Le diagnostic doit comporter au moins deux éléments par rubrique SWOT et au moins trois facteurs PESTEL. Indiquez les unités, arrondissez les taux à deux décimales et exprimez l'évolution du taux de marge opérationnelle en points de pourcentage.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/Approvisionnements et gestion des stocks/2026/BP Cuisine - Approvisionnements et gestion des stocks - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

Ressources BP Cuisine : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

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.