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

BREVET PROFESSIONNEL

ARTS DE LA CUISINE

SESSION 2026

ÉPREUVE E1 : CONCEPTION ET ORGANISATION DE PRESTATIONS DE RESTAURATION

Coefficient : 4 Durée : 2 h 30

Aucun document ou matériel autorisé en dehors de ceux fournis avec le sujet.

Composition de l'épreuve	Support
PARTIE 1 : ANALYSE JURIDIQUE DE LA SITUATION CONTRACTUELLE (7 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : ANALYSE MANAGÉRIALE ET STRATÉGIQUE (7 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 3 : ANALYSE ÉCONOMIQUE ET GESTION DES APPROVISIONNEMENTS (6 points)	Dossier Questionnement
DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES (DT 1, DT 2, DT 3)	Fourni avec le sujet
DOCUMENTS RÉPONSES (DR 1) : À RENDRE AVEC LA COPIE	Fin de sujet

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé. L'usage de calculatrice sans mémoire, « type collège », est autorisé.

Ce sujet comporte 8 pages numérotées de 1/8 à 8/8.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

LES DOCUMENTS RÉPONSES SITUÉS EN FIN DE DOSSIER SONT À COMPLÉTER ET À RENDRE OBLIGATOIREMENT AVEC LA COPIE.

DOSSIER SUJET

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE ET CAHIER DES CHARGES : SARL LA TABLE DES TILLEULS, RESTAURANT ET TRAITEUR, ANGERS (MAINE-ET-LOIRE)

La SARL La Table des Tilleuls exploite un restaurant et une activité de traiteur événementiel à Angers. Elle emploie 18 salariés. Son positionnement repose sur une cuisine de saison, une offre valorisant les produits régionaux et une maîtrise des coûts matière. L'établissement organise le 19 juin 2026 une prestation de 120 repas, vendus 38,00 € HT par personne.

La prestation comprend un plat de truite accompagné de pommes de terre et de légumes, puis un dessert aux pommes. Les quantités de denrées prévues par couvert, les stocks utilisables et les prix unitaires figurent dans le DT 2. Le stock indiqué est compté, conforme et utilisable pour cette prestation. Aucun stock de sécurité supplémentaire n'est demandé. Les prix unitaires du DT 2 sont exprimés hors taxes.

Le fournisseur SARL MaréePro a accepté par courriel une commande de 17,6 kg de truite au prix de 18,00 € HT par kilogramme, avec une livraison le 19 juin avant 9 h. Après acceptation de la commande, il a annoncé par courriel un prix de 20,50 € HT par kilogramme. L'établissement n'a pas accepté cette modification. Le 19 juin à 11 h 30, le fournisseur a livré 12 kg de truite et a facturé le prix annoncé. Pour assurer la prestation, la cuisine a acheté les 5,6 kg manquants auprès d'un autre fournisseur, au prix de 25,00 € HT par kilogramme. Les autres éléments de la commande de truite sont exposés dans le DT 1.

Vous êtes chargé(e) d'analyser la situation contractuelle, d'établir un diagnostic de l'activité et de préparer les décisions d'approvisionnement et de gestion nécessaires. Les documents techniques DT 1 à DT 3 sont à exploiter. Répondez à toutes les questions et complétez le DR 1. Le barème total est de 20 points.

PARTIE 1 : ANALYSE JURIDIQUE DE LA SITUATION CONTRACTUELLE (7 points)

Qualification des faits et résolution selon le syllogisme juridique

Vous vous appuierez sur les éléments du contexte et sur le DT 1. Présentez le raisonnement dans l'ordre suivant : qualification juridique des faits, problème de droit, règle de droit applicable, solution motivée de l'espèce.

1.1 (1,5 point) Qualifiez juridiquement les faits et les parties en présence. Distinguez les obligations convenues et les manquements allégués.

1.2 (1 point) Formulez le problème de droit soulevé par la modification du prix et l'exécution partielle et tardive de la commande.

1.3 (2 points) 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.

1.4 (2,5 points) Appliquez ces règles 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.

PARTIE 2 : ANALYSE MANAGÉRIALE ET STRATÉGIQUE (7 points)

Diagnostic interne et externe, décisions managériales et préconisations

La direction souhaite maintenir son positionnement de cuisine de saison tout en réduisant sa vulnérabilité aux aléas d'approvisionnement. Exploitez le contexte ainsi que les DT 2 et DT 3.

2.1 (3 points) Réalisez un diagnostic stratégique de la SARL La Table des Tilleuls. Présentez 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.

2.2 (2 points) 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.

2.3 (2 points) 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.

PARTIE 3 : ANALYSE ÉCONOMIQUE ET GESTION DES APPROVISIONNEMENTS (6 points)

Calcul des besoins, coût matière et analyse des résultats

Pour les calculs liés à la prestation, utilisez le DT 2. Les besoins correspondent à 120 couverts. Les quantités par couvert sont les quantités à prévoir pour la production. Les stocks du tableau sont disponibles et utilisables. Aucun stock de sécurité n'est à ajouter. Complétez les cellules demandées du DR 1.

3.1 (2,5 points) Calculez le coût total des denrées prévues pour la production des 120 repas. Calculez ensuite le chiffre d'affaires HT prévisionnel, le ratio coût matière sur chiffre d'affaires HT et la marge brute sur denrées, définie ici comme le chiffre d'affaires HT diminué du coût des denrées. Présentez les résultats avec les unités et arrondissez le ratio à deux décimales.

3.2 (2,5 points) Pour chacune des denrées du DT 2, calculez le besoin total de production 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.

3.3 (1 point) 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.

DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : COMMANDE DE TRUITE, ÉLÉMENTS CONTRACTUELS ET RÈGLES DE DROIT

Éléments de la commande. Le 12 juin 2026, la SARL La Table des Tilleuls a adressé à la SARL MaréePro une commande de 17,6 kg de truite à 18,00 € HT par kilogramme, livraison prévue le 19 juin 2026 avant 9 h. Le fournisseur a confirmé par courriel le 12 juin la quantité, le prix et la date de livraison. Le 15 juin, il a annoncé un prix de 20,50 € HT par kilogramme en invoquant une hausse du marché. L'acheteur n'a pas accepté ce changement. Le 19 juin à 11 h 30, le fournisseur a livré 12 kg et a établi une facture sur la base de 20,50 € HT par kilogramme. L'acheteur a acheté les 5,6 kg manquants à un autre fournisseur au prix de 25,00 € HT par kilogramme afin d'assurer la prestation. Aucun avenant écrit n'a été signé.

Code civil, article 1103 : « Les contrats légalement formés tiennent lieu de loi à ceux qui les ont faits. »

Code civil, article 1104 : « Les contrats doivent être négociés, formés et exécutés de bonne foi. Cette disposition est d'ordre public. »

Code civil, article 1193 : « Les contrats ne peuvent être modifiés ou révoqués que du consentement mutuel des parties, ou pour les causes que la loi autorise. »

Code civil, article 1217 : « La partie envers laquelle l'engagement n'a pas été exécuté, ou l'a été imparfaitement, peut : refuser d'exécuter ou suspendre l'exécution de sa propre obligation ; poursuivre l'exécution forcée en nature ; obtenir une réduction du prix ; provoquer la résolution du contrat ; demander réparation des conséquences de l'inexécution. Les sanctions qui ne sont pas incompatibles peuvent être cumulées ; des dommages et intérêts peuvent toujours s'y ajouter. »

Code civil, article 1231-1 : « Le débiteur est condamné, s'il y a lieu, au paiement de dommages et intérêts soit à raison de l'inexécution de l'obligation, soit à raison du retard dans l'exécution, s'il ne justifie pas que l'exécution a été empêchée par la force majeure. »

Cour de cassation, chambre commerciale, 3 novembre 1992, pourvoi n° 90-18.547, arrêt Huard. Dans cette affaire, un exploitant lié par un contrat de distribution reprochait à son fournisseur de ne pas avoir renégocié les conditions contractuelles alors que l'évolution du marché compromettait la viabilité de son activité. Au visa de l'ancien article 1134 du Code civil, la Cour de cassation a censuré la décision qui n'avait pas recherché si le fournisseur avait manqué à l'exigence de bonne foi en refusant de renégocier. Attendu de principe cité dans l'arrêt : « Mais attendu qu'en statuant ainsi, alors qu'elle avait relevé que la société BP avait refusé de renégocier le contrat qui la liait à M. X..., au motif que celui-ci n'avait pas à se plaindre de la situation dès lors qu'il avait accepté de signer le contrat litigieux, sans rechercher si la société BP n'avait pas ainsi manqué à l'obligation de bonne foi qui lui imposait de prendre en considération les conséquences de l'évolution du marché [...], la cour d'appel n'a pas donné de base légale à sa décision. » Cet arrêt porte sur l'exigence de bonne foi dans l'exécution du contrat ; il ne signifie pas qu'une partie peut imposer unilatéralement une modification de prix.

DT 2 : FICHE DE PRODUCTION ET DONNÉES D'APPROVISIONNEMENT POUR 120 REPAS

La commande concerne 120 repas servis le 19 juin 2026. Les quantités par couvert ci-dessous sont les quantités à prévoir pour la production. Le stock disponible est compté, conforme et utilisable. Les prix unitaires sont exprimés hors taxes. Pour la commande, aucune quantité de sécurité supplémentaire n'est à prévoir. Le chiffre d'affaires prévisionnel de la prestation est de 38,00 € HT par repas.

Besoins de production, stocks disponibles et coûts unitaires

Denrée	Quantité par couvert	Stock disponible	Prix unitaire HT
Truite	0,180 kg	4,0 kg	18,00 € / kg
Pommes de terre	0,250 kg	8,0 kg	2,00 € / kg
Légumes de saison	0,150 kg	5,0 kg	6,00 € / kg
Crème	0,060 kg	1,5 kg	5,00 € / kg
Pommes	0,180 kg	3,0 kg	3,00 € / kg
Farine	0,040 kg	1,0 kg	2,00 € / kg
Huile	0,020 L	0,5 L	9,00 € / L
Œufs	0,5 unité	10 unités	0,35 € / unité
Beurre	0,025 kg	0,8 kg	8,00 € / kg
Chocolat	0,020 kg	0,4 kg	12,00 € / kg

Données communiquées par la responsable de cuisine et le service des achats.

DT 3 : DONNÉES COMPTABLES SIMPLIFIÉES DE LA SARL LA TABLE DES TILLEULS

Les données ci-dessous sont issues du tableau de bord de gestion. Les montants sont exprimés en euros hors taxes. Le résultat opérationnel est présenté après déduction des charges d'exploitation, dont les achats de denrées, les charges de personnel et les autres charges d'exploitation.

Compte de résultat simplifié

Indicateur	Exercice 2024	Exercice 2025
Chiffre d'affaires HT	1 020 000 €	1 080 000 €
Achats de denrées	285 600 €	324 000 €
Charges de personnel	395 000 €	410 000 €
Autres charges d'exploitation	270 000 €	260 000 €
Résultat opérationnel	69 400 €	86 000 €

Données annuelles de gestion, en euros HT.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Document réponse à rendre avec la copie : questions 1.1 à 1.4, 2.1 et 3.2 — **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Complétez directement les tableaux ci-dessous. Pour la question 1, rédigez dans les cellules prévues les éléments successifs du syllogisme juridique. Pour la question 2.1, indiquez des éléments pertinents et propres à l'entreprise étudiée. Pour la question 3.2, inscrivez les résultats avec leurs unités.

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	.....
Éléments de preuve à conserver	.....

Question 2.1 : diagnostic stratégique

Rubrique	Éléments du diagnostic
Forces	.....
Faiblesses	.....
Opportunités	.....
Menaces	.....
Facteurs PESTEL	.....

Question 3.2 : calcul des quantités à commander

Denrée	Besoin total pour 120 repas	Stock disponible	Quantité à commander
Truite	.....	4,0 kg	.....
Pommes de terre	.....	8,0 kg	.....
Légumes de saison	.....	5,0 kg	.....
Crème	.....	1,5 kg	.....
Pommes	.....	3,0 kg	.....
Farine	.....	1,0 kg	.....
Huile	.....	0,5 L	.....
Œufs	.....	10 unités	.....
Beurre	.....	0,8 kg	.....
Chocolat	.....	0,4 kg	.....

Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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.