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 - EP3 : Gestion de l’activité de restauration

Session 2026 • Code sujet : **26-BP-AC-EP3** • Durée : **30 minutes** • Coefficient : **5**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Présentation du projet professionnel et entretien** (3 questions) — **Page 3**
2. **Situations professionnelles de gestion du restaurant fictif « L’Atelier des Halles »** (4 questions) — **Page 5**
3. **Ce qu’il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 7**

Sujet officiel (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/Création ou reprise d'entreprise/2026/BP Cuisine - Création ou reprise d'entreprise - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

1. Présentation du projet professionnel et entretien

Le candidat présente son parcours et son projet professionnel en s'appuyant sur un dossier personnel de 4 à 8 pages, apporté en deux exemplaires. Le jury l'interroge sur la cohérence du projet, son ancrage dans le marché local et ses choix de développement, notamment en matière de développement durable.

Question 1.1. En 5 minutes au maximum, présentez votre parcours, votre projet professionnel et les principales étapes prévues pour le concrétiser. Faites apparaître les compétences acquises, les objectifs visés et les échéances principales.

1. **Parcours :** Présentez votre formation et vos expériences, puis les compétences acquises en cuisine et les éléments qui ont confirmé votre projet.
2. **Projet :** Décrivez l'établissement envisagé, sa clientèle et son offre en cohérence avec votre dossier.
3. **Étapes :** Donnez des échéances réalistes pour finaliser l'étude de marché et le prévisionnel, sécuriser le financement et le local, accomplir les formalités, puis préparer l'ouverture.

Concluez par un objectif professionnel concret et veillez à tenir la présentation en cinq minutes maximum.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Présenter un parcours cohérent, un projet ciblé, des étapes datées et un objectif professionnel en cinq minutes maximum.

Question 1.2. À partir de votre dossier, caractérisez la clientèle visée et le marché local de votre projet. Présentez au moins un élément de concurrence, une opportunité et un risque, en justifiant vos réponses par les informations disponibles dans votre dossier.

Caractérisez la clientèle à partir du dossier : profil, besoins, habitudes de consommation et budget. Décrivez le marché local avec des éléments précis concernant le secteur choisi.

- **Concurrence :** citez un établissement ou une offre repérée et son principal atout.
- **Opportunité :** relevez un besoin local ou une clientèle insuffisamment servie.
- **Risque :** identifiez un facteur susceptible de freiner l'activité, comme la fréquentation, la saisonnalité ou la concurrence.

Justifiez chaque constat par une information du dossier et reliez-le, si possible, à un choix du projet.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Clientèle et marché local caractérisés, avec un élément de concurrence, une opportunité et un risque justifiés par le dossier.

Question 1.3. Justifiez deux choix structurants de votre projet parmi les éléments suivants : statut juridique envisagé, positionnement, politique de prix, offre de produits, mode de distribution ou communication. Présentez également une action concrète de développement durable et indiquez comment vous pourrez en apprécier les effets.

Justifiez deux choix structurants en reliant chacun à la clientèle, au marché ou aux moyens du projet. Par exemple : « Je choisis [positionnement ou offre] pour répondre à [besoin identifié] et me distinguer de [concurrent]. Je retiens [politique de prix, statut, distribution ou communication] car ce choix est adapté à [objectif ou contrainte]. » Remplacez les éléments entre crochets par les données du dossier.

Pour le développement durable, ajustez les quantités préparées afin de réduire le gaspillage alimentaire. Pesez les pertes et comparez chaque mois leur quantité à une valeur de départ pour apprécier l'effet de l'action.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Deux choix structurants argumentés et une action durable évaluée par le suivi mensuel des pertes alimentaires.

2. Situations professionnelles de gestion du restaurant fictif « L'Atelier des Halles »

Le candidat intervient comme futur responsable du restaurant fictif « L'Atelier des Halles », situé dans le secteur de Tours, et utilise des données prévisionnelles annuelles hors taxes, sauf indication contraire. Il traite des calculs de gestion et de TVA, puis organise les démarches et vérifications nécessaires avant une ouverture prévue dans quatre mois.

Question 2.1. Calculez la marge sur coûts variables annuelle et son taux par rapport au chiffre d'affaires hors taxes. Utilisez les relations MCV = CA HT − charges variables et TMCV = MCV / CA HT. Présentez les étapes du calcul et interprétez le taux obtenu pour la gestion du restaurant.

Charges variables annuelles : 240 000 × 35 % = 84 000 €. MCV : 240 000 − 84 000 = 156 000 €. TMCV : 156 000 / 240 000 = 0,65, soit 65,0 %. Pour chaque euro de chiffre d'affaires HT, 0,65 € contribue à couvrir les charges fixes, puis à dégager un bénéfice une fois celles-ci couvertes.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> MCV annuelle : 156 000 €. TMCV : 65,0 %, soit 0,65 € de contribution par euro de CA HT.

Question 2.2. Calculez le seuil de rentabilité annuel en chiffre d'affaires hors taxes à partir des données fournies, selon la relation seuil de rentabilité = charges fixes / TMCV. Comparez le résultat au chiffre d'affaires prévisionnel de 240 000 € et indiquez la marge de sécurité en euros.

Seuil de rentabilité : charges fixes / TMCV = 144 000 / 0,65 = 221 538,46 €, soit 221 538 € après arrondi à l'euro. Le chiffre d'affaires prévisionnel de 240 000 € dépasse ce seuil. Marge de sécurité : 240 000 − 221 538,46 = 18 461,54 €, soit 18 462 €. Elle représente la baisse de chiffre d'affaires possible avant d'atteindre le seuil.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Seuil de rentabilité : 221 538 € HT. Marge de sécurité : 18 462 €.

Question 2.3. Pour la boisson alcoolisée, calculez le montant de TVA et le prix toutes taxes comprises à partir du prix de vente de 8,50 € HT et du taux de TVA de 20 % fourni dans le sujet. Présentez les formules TVA = prix HT × taux de TVA et prix TTC = prix HT + TVA, puis expliquez pourquoi le suivi distinct des montants HT et TTC est nécessaire dans la gestion de l'activité.

TVA : 8,50 × 20 % = 1,70 €. Prix TTC : 8,50 + 1,70 = 10,20 €. Le montant HT sert au suivi du chiffre d'affaires et des coûts hors taxe ; le TTC correspond au montant payé par le client. Distinguer les deux permet de comptabiliser correctement la TVA collectée, puis de la déclarer et de la reverser selon les règles applicables.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> TVA : 1,70 €. Prix de vente TTC : 10,20 €.

Question 2.4. **Pour une ouverture prévue dans quatre mois, présentez dans un ordre cohérent quatre démarches ou vérifications à effectuer avant le démarrage parmi les thèmes suivants : choix et formalisation du statut, bail commercial ou reprise du fonds, formalités de création, permis d'exploitation et licence selon l'activité, hygiène et sécurité alimentaire, obligations liées aux locaux recevant du public, assurances et organisation du personnel. Pour deux démarches, indiquez le risque professionnel associé à une omission et comment vérifier l'information applicable à la situation réelle.**

1. Valider le bail commercial ou les conditions de reprise et vérifier l'adéquation des locaux à l'activité.
2. Choisir et formaliser le statut juridique, puis réaliser les formalités de création.
3. Vérifier les obligations liées à l'activité : permis d'exploitation, licence si nécessaire et exigences d'hygiène alimentaire.
4. Contrôler les règles applicables aux ERP, souscrire les assurances utiles et préparer l'organisation du personnel.

Un bail inadapté peut empêcher l'activité prévue : vérifier les clauses et l'usage autorisé avec le bailleur et un professionnel du droit. Une licence manquante peut entraîner une sanction et interdire la vente des boissons concernées : confirmer les exigences auprès de la mairie et des services compétents selon les boissons et le mode de vente.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Avant l'ouverture : sécuriser le local, formaliser le statut et la création, vérifier les licences et l'hygiène, puis contrôler les règles ERP, les assurances et l'organisation du personnel.

SYNTHÈSE DE L'ÉPREUVE & RÉFÉRENTIEL • BP CUISINE

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

Bilan de l'épreuve : L'EP3 du BP Arts de la cuisine, session 2026, code 26-BP-AC-EP3, est un oral de 30 minutes, coefficient 5, réparti en deux parties de 15 minutes. Le candidat expose son projet pour le restaurant fictif L'Atelier des Halles, puis traite des calculs commerciaux et économiques, de la TVA et des démarches préalables à une ouverture.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La marge sur coûts variables se calcule par MCV = CA HT − charges variables.
- Le taux de marge sur coûts variables est TMCV = MCV / CA HT ; exprimez-le en pourcentage.
- Le seuil de rentabilité en chiffre d'affaires est égal aux charges fixes divisées par le TMCV.
- La TVA se calcule sur le prix HT ; le prix TTC correspond au prix HT augmenté de la TVA.

Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguez les données annuelles hors taxes du prix de vente de la boisson et du taux de TVA fournis.
- Présentez les étapes des calculs et respectez les arrondis demandés : montants à l'euro et taux à une décimale.
- Justifiez concurrence, opportunité, risque et choix structurants du projet par les informations du dossier.
- Proposez un ordre réaliste pour les démarches préalables et associez deux omissions à leurs risques et à une vérification fiable.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer la marge sur coûts variables et son taux ?

Calculez d'abord les charges variables : 35 % de 240 000 €, soit 84 000 €. La MCV vaut 240 000 € − 84 000 € = 156 000 €. Puis divisez par le CA HT : 156 000 / 240 000 = 65,0 %.

Q : Comment déterminer le seuil de rentabilité avec les données du sujet ?

Divisez les charges fixes par le TMCV exprimé en valeur décimale : 144 000 / 0,65 donne environ 221 538 €. La marge de sécurité est le chiffre d'affaires prévisionnel moins ce seuil, soit 240 000 € − 221 538 € = 18 462 €.

Q : Quels sont les temps prévus pour les deux parties de l'oral ?

Chaque partie dure 15 minutes. Dans la première, présentez votre projet en 5 minutes maximum puis échangez avec le jury. La seconde traite des situations de gestion. Répartissez votre temps en conséquence et exposez brièvement les étapes de vos calculs.

Q : Le dossier personnel est-il évalué et quels critères comptent dans les calculs ?

Le dossier n'est pas évalué en tant que tel, mais il est requis : son absence ou sa non-conformité empêche l'interrogation et entraîne la note zéro. Les calculs sont évalués selon la méthode, le résultat et l'interprétation professionnelle.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/Création ou reprise d'entreprise/2026/BP Cuisine - Création ou reprise d'entreprise - 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.