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

Environnement et gestion de l’entreprise

Session 2002 • Code sujet : **E3 - U 32** • Durée : **2 h** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **La déclaration de T.V.A** (4 questions) — **Page 3**
2. **La politique des prix** (2 questions) — **Page 7**
3. **Les amortissements** (1 question) — **Page 9**
4. **Le contrat de travail** (8 questions) — **Page 10**
5. **Ce qu’il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 15**

Sujet officiel (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/E3 - Environnement et gestion de l'entreprise/2002/BP Cuisine - E3 - Environnement et gestion de l'entreprise - Session 2002 - 1-Sujet.pdf

1. La déclaration de T.V.A

Pour l'hôtel-restaurant Le Petit Francomtois, vous devez calculer la TVA à décaisser pour septembre 2002 à partir des chiffres d'affaires TTC par activité, des taux applicables et des achats réalisés. Les annexes demandent de calculer la TVA collectée et déductible, d'établir la TVA à reverser en tenant compte d'un crédit antérieur, puis de compléter la déclaration CA3/CA4.

Question 1. Compléter le tableau de calcul de la TVA collectée de septembre 2002 en indiquant, pour chaque prestation, le chiffre d'affaires TTC, le taux de TVA, le chiffre d'affaires HT et le montant de TVA. Ventiler les recettes de pension entre les fractions soumises aux taux de 5,5 % et de 19,6 %.

Convertir chaque recette TTC en HT en divisant par 1,196 ou 1,055, puis calculer la TVA par différence. Le document 2 ventile la pension à 3/4 au taux de 5,5 % et à 1/4 au taux de 19,6 %. Les valeurs sont arrondies à l'euro le plus proche, puis totalisées.

Prestation	CA TTC (€)	Taux	CA HT (€)	TVA (€)
Restaurant	39 100	19,6 %	32 692	6 408
Banquets	5 850	19,6 %	4 891	959
Petits déjeuners	3 090	19,6 %	2 584	506
Bar	2 550	19,6 %	2 132	418
Location de chambres	62 710	5,5 %	59 441	3 269
Pension, 3/4	24 536,25	5,5 %	23 257	1 279
Pension, 1/4	8 178,75	19,6 %	6 838	1 340
Prestations annexes	762	19,6 %	637	125
Totaux	**146 777**		**132 472**	**14 304**

La TVA collectée à reporter est de 14 304 €.

Annexe 1 complétée

Tableau de calcul de la T.V.A collectée du mois de septembre 2002

Prestations	C.A. T.T.C.	Taux de T.V.A	C.A H.T.	Montant T.V.A
	39 100	19,6 %	32 692	6 408
Restaurant	5 850	19,6 %	4 891	959
Banquets	3 090	19,6 %	2 584	506
Petits Déjeuners	2 550	19,6 %	2 132	418
Bar	62 710	5,5 %	59 441	3 269
Location de Chambres	24 536,25	5,5 %	23 257	1 279
Pensions : ¾ de la recette	8 178,75	19,6 %	6 838	1 340
¼ de la recette	762	19,6 %	637	125
	146 777		132 472	14 304

✓ RÉPONSE À RETENIR

CA HT total : 132 472 €. TVA collectée : 14 304 €.

Question 2. Compléter le tableau de calcul de la TVA déductible sur les achats de biens et services et sur l'achat de mobilier immobilisé, en renseignant les valeurs TTC, les taux de TVA, les valeurs HT et les montants de TVA.

Les achats courants sont communiqués hors taxes : calculer leur TVA en multipliant le montant HT par le taux, puis ajouter la TVA pour obtenir le TTC. Pour le mobilier, partir du TTC de la facture et le diviser par 1,196 afin de retrouver le HT. Chaque montant est arrondi à l'euro le plus proche.

Élément	Valeur TTC (€)	Taux de TVA	Valeur HT (€)	TVA (€)
Achats de biens et services	26 692	5,5 %	25 300	1 392
Achats de biens et services	23 595	19,6 %	19 728	3 867
Immobilisation, mobilier	4 784	19,6 %	4 000	784

La TVA déductible sur achats courants totalise 5 259 €.

Annexe 2 complétée

Eléments de calcul	Valeur T.T.C	Taux de T.V.A	Valeur H.T	Montant de T.V.A
Achats 5,5 %	23 595	19,6 %	19 728	3 867
Achats 19,6 %	4 784	19,6 %	4 000	784

✓ RÉPONSE À RETENIR

TVA déductible sur achats : 5 259 €. Sur immobilisation : 784 €.

Question 3. Compléter le tableau de calcul de la TVA à reverser à l'État pour septembre 2002 en tenant compte de la TVA collectée, de la TVA déductible sur achats et immobilisations et du crédit de TVA de 813 € du mois d'août 2002.

La TVA à reverser se calcule en retranchant de la TVA collectée la TVA déductible sur les achats, celle du mobilier immobilisé et le crédit reportable d'août. Les montants utilisés sont les valeurs arrondies indiquées dans les annexes, conformément à la consigne d'arrondi à l'euro.

Élément de calcul	Montant (€)
TVA collectée sur prestations de services	14 304
TVA déductible sur achats	5 259
TVA déductible sur immobilisation	784
Crédit de TVA du mois précédent	813
TVA à reverser à l'État	**7 448**

Annexe 3 complétée

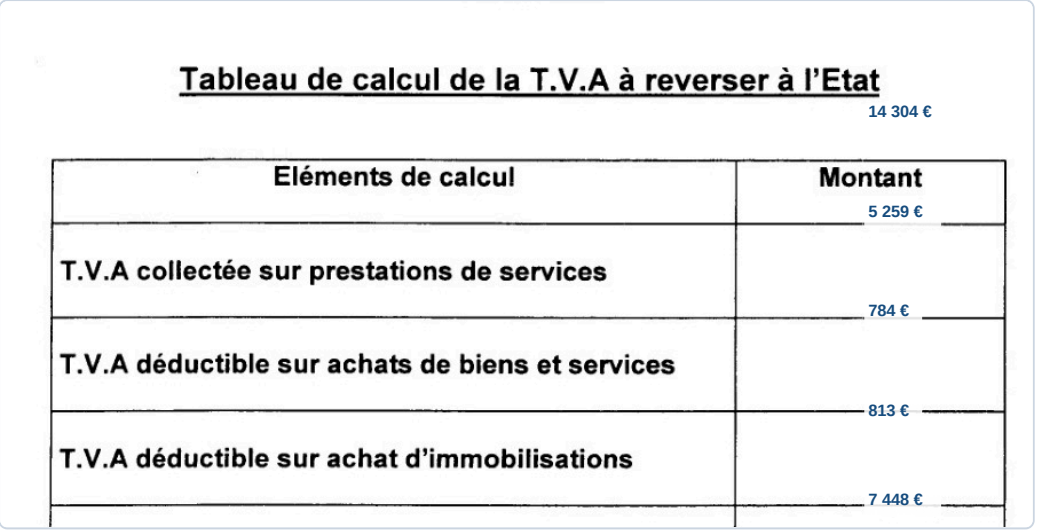


Tableau de calcul de la T.V.A à reverser à l'Etat

14 304 €

Eléments de calcul	Montant
	5 259 €
T.V.A collectée sur prestations de services	
	784 €
T.V.A déductible sur achats de biens et services	
	813 €
T.V.A déductible sur achat d'immobilisations	
	7 448 €

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

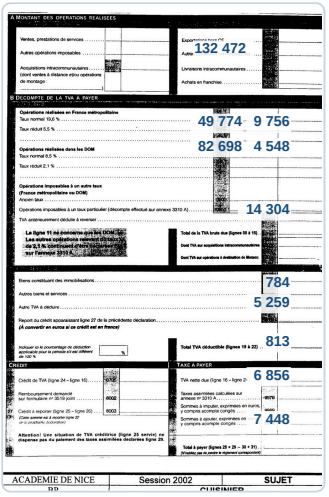
TVA à reverser à l'État : 7 448 €.

Question 4. Compléter l'imprimé CA3/CA4 de déclaration de TVA à partir des résultats de l'annexe 3 et appliquer la règle d'arrondi à l'euro le plus proche.

Sur la déclaration, reporter la base HT totale dans les opérations réalisées, puis ventiler les bases et la TVA selon les taux métropolitains de 19,6 % et 5,5 %. Inscrire les achats et l'immobilisation dans les lignes de TVA déductible, ainsi que le crédit d'août en report. Le total à payer correspond à la TVA nette due.

Rubrique de la déclaration	Base ou montant (€)
Ventes et prestations de services, base HT	132 472
Taux normal 19,6 % : base / TVA	49 774 / 9 756
Taux réduit 5,5 % : base / TVA	82 698 / 4 548
Total de la TVA brute due	14 304
Biens constituant des immobilisations	784
Autres biens et services	5 259
Report du crédit précédent	813
Total TVA déductible	6 856
TVA nette due et total à payer	**7 448**

Déclaration CA3 complétée



✓ **RÉPONSE À RETENIR**

TVA nette due et total à payer : 7 448 €.

2. La politique des prix

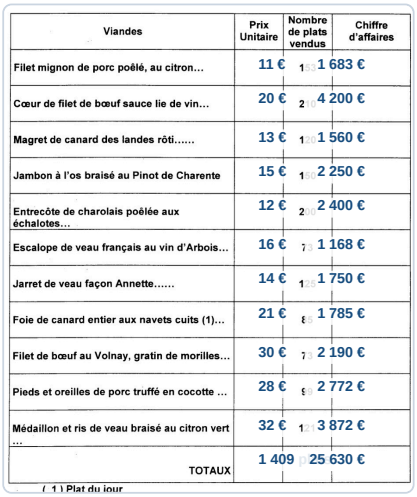
L'hôtel-restaurant souhaite analyser la gamme des viandes de sa carte à partir des prix de vente et du nombre de plats vendus en septembre 2002. Vous devez compléter le tableau du chiffre d'affaires, puis vérifier et commenter les quatre principes d'OMNES à l'aide des données fournies.

Question 1. Compléter le tableau récapitulatif du chiffre d'affaires de septembre 2002 pour les plats de viande : reporter les prix unitaires, calculer le chiffre d'affaires de chaque plat à partir du nombre de plats vendus, puis établir les totaux.

Pour chaque plat : chiffre d'affaires = prix unitaire × nombre de plats vendus. Les prix sont repris de la carte.

Plat	Prix unitaire (€)	Plats vendus	Chiffre d'affaires (€)
Filet mignon de porc	11	153	1 683
Cœur de filet de bœuf	20	210	4 200
Magret de canard	13	120	1 560
Jambon à l'os	15	150	2 250
Entrecôte de charolais	12	200	2 400
Escalope de veau	16	73	1 168
Jarret de veau	14	125	1 750
Foie de canard, plat du jour	21	85	1 785
Filet de bœuf au Volnay	30	73	2 190
Pieds et oreilles de porc	28	99	2 772
Médaillon et ris de veau	32	121	3 872
Totaux		**1 409**	**25 630**

Annexe 5 complétée



Viandes	Prix Unitaire	Nombre de plats vendus	Chiffre d'affaires
Filet mignon de porc poêlé, au citron…	11 €	153	1 683 €
Cœur de filet de bœuf sauce lie de vin…	20 €	210	4 200 €
Magret de canard des landes rôti……	13 €	120	1 560 €
Jambon à l'os braisé au Pinot de Charente	15 €	150	2 250 €
Entrecôte de charolais poêlée aux échalotes…	12 €	200	2 400 €
Escalope de veau français au vin d'Arbois…	16 €	73	1 168 €
Jarret de veau façon Annette……	14 €	125	1 750 €
Foie de canard entier aux navets cuits (1)…	21 €	85	1 785 €
Filet de bœuf au Volnay, gratin de morilles…	30 €	73	2 190 €
Pieds et oreilles de porc truffé en cocotte …	28 €	99	2 772 €
Médaillon et ris de veau braisé au citron vert …	32 €	121	3 872 €
TOTAUX		1 409	25 630 €

(1) Plat du jour

✓ RÉPONSE À RETENIR

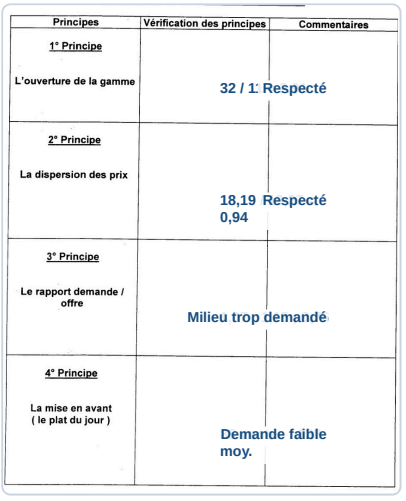
1 409 plats vendus ; chiffre d'affaires total : 25 630 €.

Question 2. Vérifier et commenter les quatre principes d'OMNES pour la gamme de viandes : l'ouverture de la gamme, la dispersion des prix, le rapport demande/offre et la mise en avant du plat du jour.

Principe	Vérification	Commentaire
Ouverture de la gamme	32 / 11 = 2,91	Respectée : dans la cible de 2,5 à 3.
Dispersion des prix	18,19 / 19,27 = 0,94	Respectée : dans la fourchette de 0,9 à 1,1.
Demande / offre	1,07 ; 1,15 ; 0,76	Tranche basse équilibrée ; milieu un peu trop demandé ; haut de gamme sous-demandé.
Mise en avant du plat du jour	85 ventes, contre 128 en moyenne	Le plat du jour est peu demandé.

Les trois tranches de prix sont 11 à 18 €, plus de 18 à 25 €, et plus de 25 à 32 €. Les rapports demande/offre se calculent en divisant la part des ventes par la part des plats proposés dans chaque tranche.

Annexe 6 complétée



✓ RÉPONSE À RETENIR

Ouverture et dispersion respectées ; tranche haute sous-demandée ; plat du jour peu vendu.

3. Les amortissements

L'hôtel-restaurant a acquis un four dont la facture indique le prix du matériel et les frais d'installation et de mise en route. Mis en service le 1er juin 2002, le four doit être utilisé pendant cinq ans et amorti selon le mode linéaire, avec un exercice comptable correspondant à l'année civile.

Question 1. À partir de la facture et des caractéristiques du four, renseigner les informations générales de l'annexe 7 et présenter son tableau d'amortissement linéaire pour les années indiquées, avec la base amortissable, les amortissements annuels et cumulés et la valeur nette comptable.

La base amortissable est le coût hors TVA récupérable, installation comprise : 24 000 + 4 000 = 28 000 €. Sur cinq ans, l'annuité pleine est de 5 600 €. La mise en service au 1er juin donne sept mois d'amortissement en 2002, puis cinq mois en 2007. Les montants sont arrondis à l'euro ; la dernière annuité est ajustée pour que le cumul atteigne exactement la base amortissable.

Année	Base amortissable	Amortissement annuel	Amortissements cumulés	Valeur nette comptable
2002	28 000 €	3 267 €	3 267 €	24 733 €
2003	28 000 €	5 600 €	8 867 €	19 133 €
2004	28 000 €	5 600 €	14 467 €	13 533 €
2005	28 000 €	5 600 €	20 067 €	7 933 €
2006	28 000 €	5 600 €	25 667 €	2 333 €
2007	28 000 €	2 333 €	28 000 €	0 €

Fiche : four type GECOMA ; durée d'utilisation : 5 ans ; mode linéaire ; date d'acquisition : 26 mai 2002 ; mise en service : 1er juin 2002.

Annexe 7 complétée

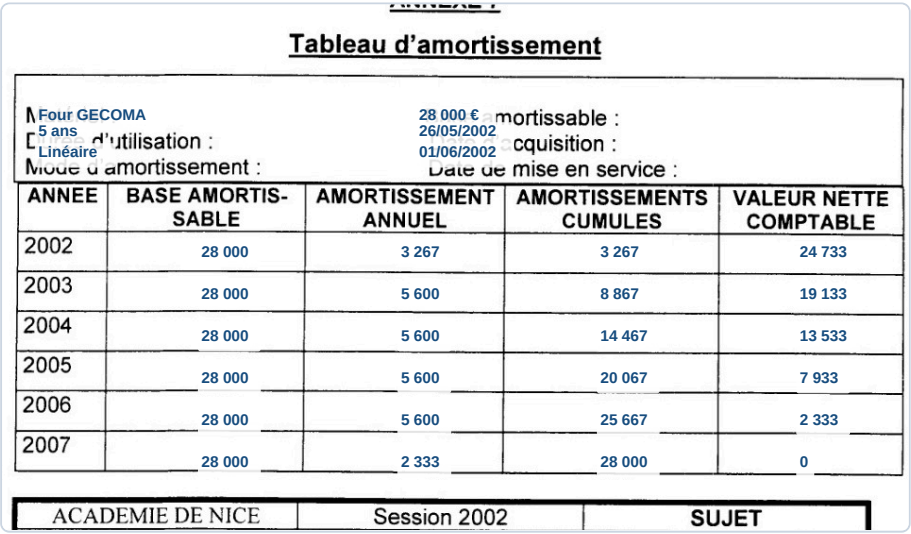


Tableau d'amortissement

Four GECOMA
5 ans
Linéaire
28 000 € mortissable :
26/05/2002 cquisition :
01/06/2002 Date de mise en service :
d'utilisation :
Mode d'amortissement :

ANNEE	BASE AMORTIS-SABLE	AMORTISSEMENT ANNUEL	AMORTISSEMENTS CUMULES	VALEUR NETTE COMPTABLE
2002	28 000	3 267	3 267	24 733
2003	28 000	5 600	8 867	19 133
2004	28 000	5 600	14 467	13 533
2005	28 000	5 600	20 067	7 933
2006	28 000	5 600	25 667	2 333
2007	28 000	2 333	28 000	0

ACADEMIE DE NICE | Session 2002 | SUJET

✓ RÉPONSE À RETENIR

Base amortissable : 28 000 €. Amortissement achevé en 2007 ; valeur nette comptable finale : 0 €.

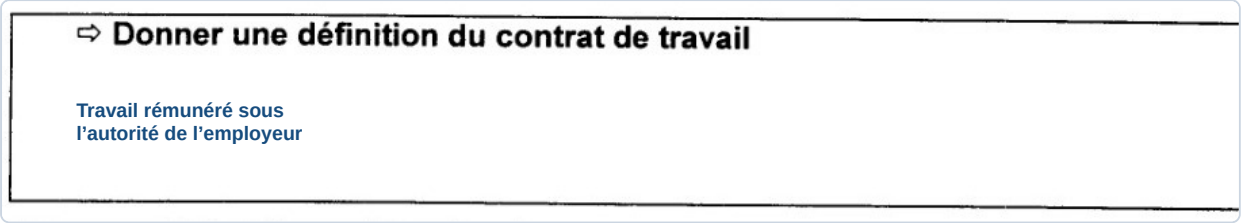
4. Le contrat de travail

Le gérant prévoit de vous embaucher comme cuisinier pour remplacer un salarié en congé maladie. À partir du contrat proposé et de vos connaissances, vous devez caractériser le contrat et traiter les obligations des parties, la période d'essai, les documents de fin de contrat, les litiges, les congés payés et l'évolution du temps de travail dans le secteur.

Question 1. Donner une définition du contrat de travail.

Le contrat de travail est un accord entre un employeur et un salarié. Le salarié s'engage à effectuer un travail, l'employeur s'engage à verser une rémunération et le travail est accompli sous l'autorité de l'employeur. Ce lien de subordination se traduit notamment par des directives, un contrôle du travail et le pouvoir de sanctionner un manquement. La réunion de ces éléments permet de distinguer le contrat de travail d'une prestation indépendante.

Définition du contrat de travail



✓ RÉPONSE À RETENIR

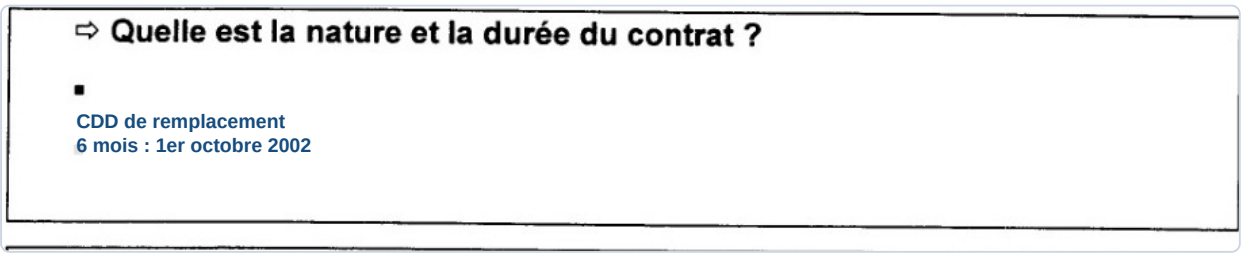
Accord par lequel un salarié fournit un travail rémunéré sous l'autorité et la subordination d'un employeur.

Question 2. Indiquer la nature du contrat proposé et sa durée à partir des informations du document 5.

Élément	Information du document 5
Nature	CDD de remplacement d'un salarié en congé maladie
Début	1er octobre 2002
Durée prévue	Six mois
Terme prévu	31 mars 2003

Le contrat est donc à durée déterminée et motivé par le remplacement de Monsieur Sylvestre. La date de fin correspond aux six mois prévus à compter du 1er octobre 2002. Le contrat indique bien un remplacement pendant le congé maladie.

Nature et durée du contrat



✓ RÉPONSE À RETENIR

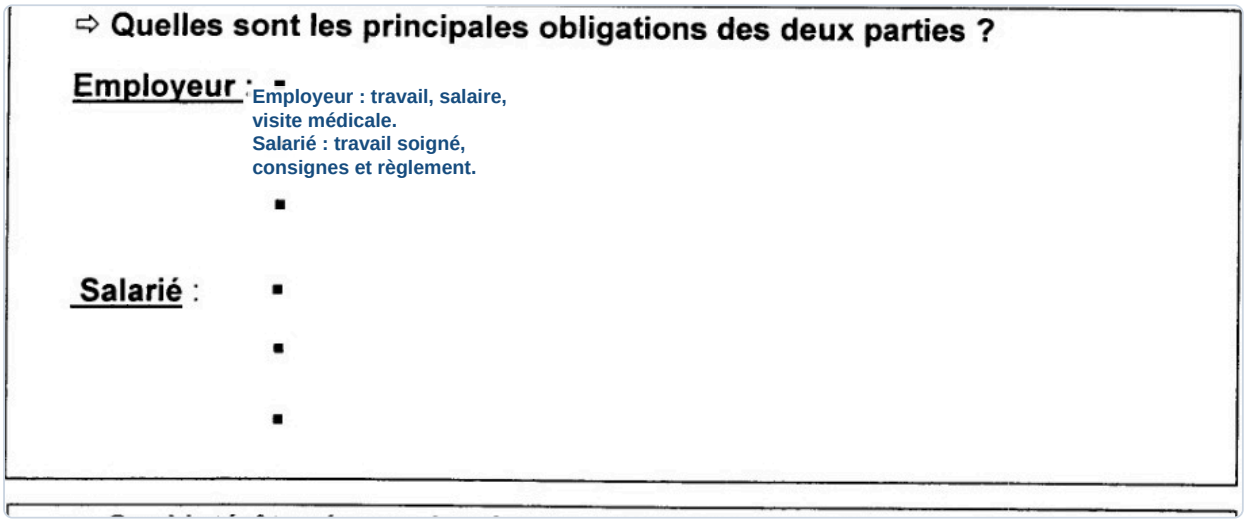
CDD de remplacement de six mois, du 1er octobre 2002 au 31 mars 2003.

Question 3. Présenter les principales obligations respectives de l'employeur et du salarié dans le cadre de ce contrat.

Partie	Obligations principales
Employeur	Fournir le travail, verser le salaire convenu et assurer les obligations liées à l'emploi, notamment la visite médicale d'embauche.
Salarié	Effectuer le travail avec soin, respecter les consignes et le règlement intérieur, et réserver son activité professionnelle à l'employeur selon le contrat.

Le contrat précise un salaire brut mensuel de 1 500 €, un horaire hebdomadaire de 41 heures, un repas par jour travaillé et deux jours de repos par semaine. L'employeur doit appliquer ces dispositions contractuelles et le salarié doit exécuter le travail convenu.

Obligations des deux parties



✓ RÉPONSE À RETENIR

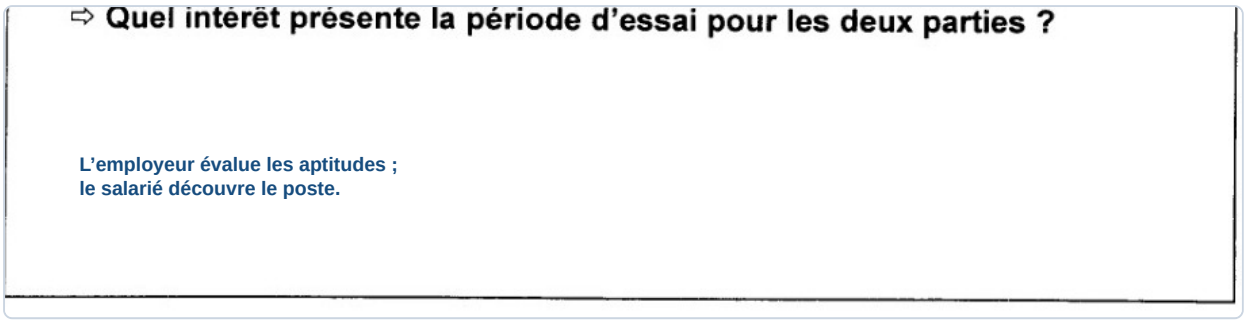
Employeur : fournir le travail, payer et respecter ses obligations. Salarié : effectuer le travail et respecter le contrat et les consignes.

Question 4. Expliquer l'intérêt que présente la période d'essai pour chacune des deux parties.

1. L'employeur peut vérifier les compétences du salarié, son adaptation au poste et son intégration dans l'établissement.
2. Le salarié peut apprécier les tâches, les conditions de travail et l'entreprise avant de s'engager durablement.

Le document 5 fixe la période d'essai à un mois et prévoit une visite médicale d'embauche pendant cette période. L'essai permet donc aux deux parties d'évaluer concrètement si la relation de travail leur convient, selon les règles applicables à la rupture de la période d'essai.

Intérêt de la période d'essai



✓ RÉPONSE À RETENIR

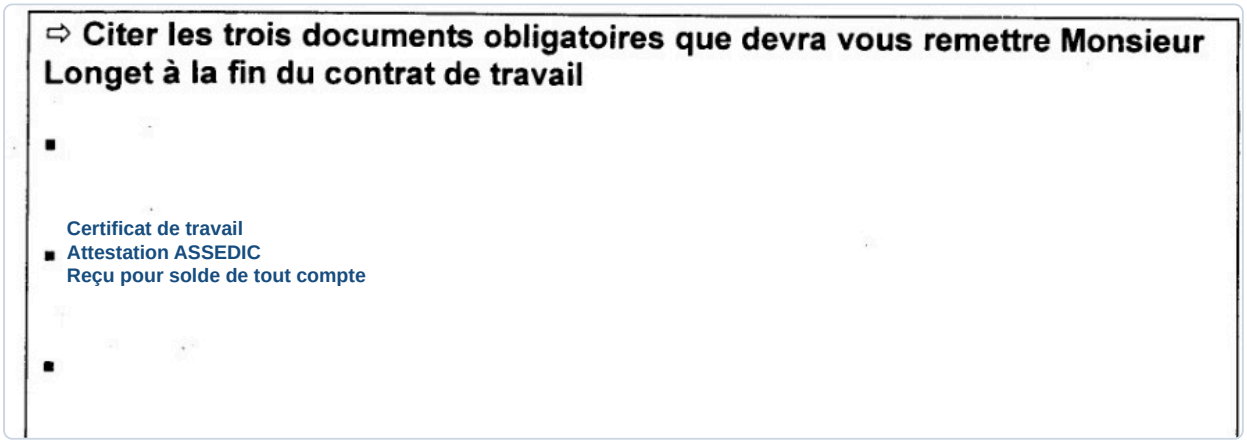
Un mois pour que l'employeur évalue les aptitudes et que le salarié découvre le poste et l'établissement.

Question 5. Citer les trois documents obligatoires que l'employeur doit remettre au salarié à la fin du contrat de travail.

À la fin du contrat, l'employeur remet au salarié les documents de fin d'emploi nécessaires pour justifier son activité et faire valoir ses droits. Dans le contexte du sujet de 2002, le document lié à l'assurance chômage est l'attestation ASSEDIC, aujourd'hui appelée attestation France Travail. Les trois documents attendus dans ce sujet sont :

- le certificat de travail ;
- l'attestation ASSEDIC ;
- le reçu pour solde de tout compte.

Documents remis en fin de contrat



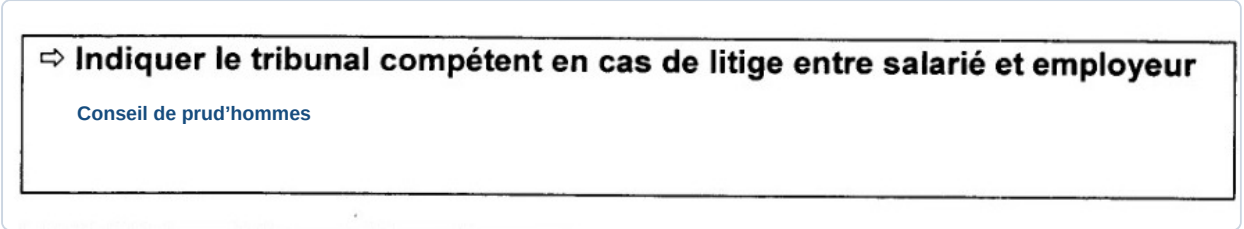
✓ RÉPONSE À RETENIR

Certificat de travail, attestation ASSEDIC et reçu pour solde de tout compte sont les documents attendus.

Question 6. Indiquer le tribunal compétent en cas de litige entre le salarié et l'employeur.

Les contestations individuelles relatives au contrat de travail relèvent du conseil de prud'hommes. Il peut notamment examiner un désaccord portant sur l'exécution du contrat, le salaire ou sa rupture. Cette juridiction est compétente pour les litiges entre salarié et employeur liés à la relation de travail, conformément à la réponse attendue dans le cadre de cette épreuve.

Juridiction compétente



✓ RÉPONSE À RETENIR

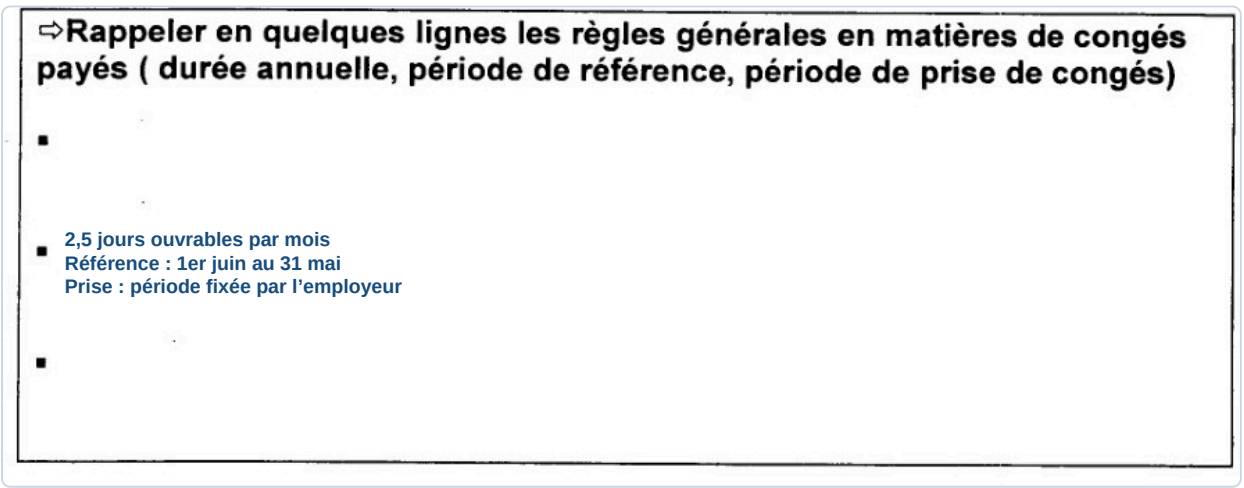
Le conseil de prud'hommes est la juridiction compétente pour trancher un litige individuel du travail.

Question 7. Rappeler les règles générales relatives aux congés payés en précisant la durée annuelle, la période de référence et la période de prise des congés.

Repère	Règle générale
Durée annuelle	2,5 jours ouvrables par mois de travail, soit 30 jours ouvrables pour une année complète.
Période de référence	Du 1er juin au 31 mai.
Période de prise	Période fixée par l'employeur, comprenant généralement la période du 1er mai au 31 octobre.

Le salarié acquiert ses congés au cours de la période de référence. La période de prise est déterminée par l'employeur dans le cadre des règles applicables. Le contrat présenté reprend l'acquisition de 2,5 jours de congés payés par mois travaillé.

Règles générales des congés payés



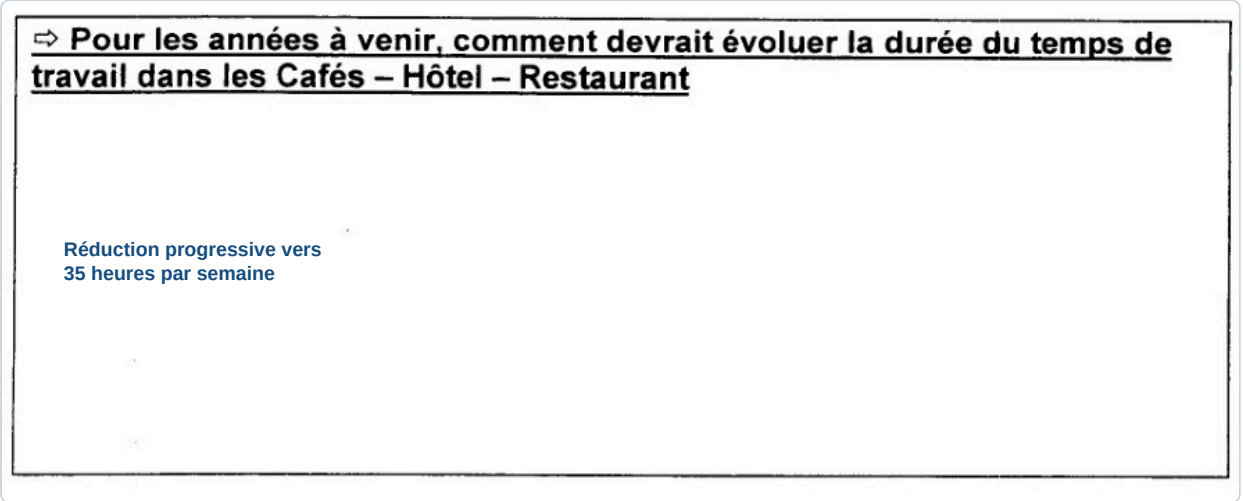
✓ RÉPONSE À RETENIR

30 jours ouvrables par an, acquis du 1er juin au 31 mai et pris pendant la période fixée par l'employeur.

Question 8. Indiquer comment devrait évoluer, pour les années à venir, la durée du temps de travail dans les cafés, hôtels et restaurants.

La durée hebdomadaire du travail dans les cafés, hôtels et restaurants devait évoluer à la baisse, avec pour objectif de rejoindre progressivement la durée légale de 35 heures par semaine. La mise en place de cette réduction nécessitait une adaptation de l'organisation du travail et des modalités propres au secteur. La réponse attendue est donc une diminution progressive de la durée hebdomadaire vers 35 heures.

Évolution du temps de travail



✓ RÉPONSE À RETENIR

Une réduction progressive de la durée hebdomadaire du travail vers la durée légale de 35 heures.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2002)

Bilan de l'épreuve : Le BP Cuisinier, épreuve E3 - U 32, session 2002, évalue l'environnement et la gestion de l'entreprise sur 2 h, avec un coefficient 3. Le sujet porte sur l'hôtel-restaurant Le Petit Francomtois et comprend quatre dossiers : déclaration de TVA, politique des prix, amortissement linéaire d'un four et contrat de travail. Il mobilise calculs de gestion, analyse commerciale et connaissances professionnelles.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Pour convertir un montant TTC en HT, diviser le TTC par 1 + le taux de TVA exprimé en nombre décimal.
- Pour les pensions, le sujet répartit la recette entre 3/4 au taux de 5,5 % et 1/4 au taux de 19,6 %.
- La base amortissable du four comprend son prix HT et les frais d'installation et de mise en route, soit 28 000 €.
- Les principes d'OMNES évalués sont l'ouverture de gamme, la dispersion des prix, le rapport demande/offre et la mise en avant du plat du jour.

Points de vigilance & attentes du jury

- Appliquer les taux de TVA correspondant à chaque prestation et arrondir les montants à l'euro le plus proche.
- Distinguer la TVA déductible sur les achats de celle portant sur l'immobilisation, puis intégrer le crédit antérieur.
- Pour chaque principe d'OMNES, justifier la vérification et le commentaire à partir des prix et des ventes du sujet.
- Pour l'amortissement, utiliser le coût HT et tenir compte de la mise en service le 1er juin 2002.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment retrouver le montant hors taxes à partir d'un montant TTC ?

Divisez le montant TTC par 1 augmenté du taux de TVA exprimé en décimal. À 19,6 %, le diviseur est 1,196. La TVA correspond ensuite à la différence entre le montant TTC et le montant HT.

Q : Comment calculer l'amortissement du four mis en service en cours d'année ?

Calculez l'annuité linéaire à partir de la base amortissable de 28 000 € et de la durée de cinq ans, puis tenez compte du prorata lié à la mise en service le 1er juin 2002.

Q : Quels sont la durée et le barème de l'épreuve ?

L'épreuve dure 2 h et son coefficient est 3. Les dossiers valent respectivement 20 points pour la TVA, 15 pour la politique des prix, 8 pour les amortissements et 17 pour le contrat de travail.

Q : Comment justifier les commentaires demandés sur les principes d'OMNES ?

Appuyez chaque vérification sur les données de la carte et du tableau des ventes. Présentez clairement les calculs ou comparaisons utilisés, puis formulez un commentaire qui découle de ces résultats.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/E3 - Environnement et gestion de l'entreprise/2002/BP Cuisine - E3 - Environnement et gestion de l'entreprise - Session 2002 - 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.