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

**SUJET**

## Calculatrice autorisée

*Ce sujet comporte **14 pages** numérotées de 1/14 à 14/14.*
*Celui-ci sera inséré dans la copie qui vous sera remise et dont l'en-tête sera dûment rempli par vos soins.*

*Aucun signe distinctif ne figurera sur le sujet.*

*Vous écrirez vos réponses aux emplacements prévus : (Annexes à compléter)*

***Vous rendrez la totalité du sujet à la fin de l'épreuve** que vous ayez répondu ou non.*

**PREMIER DOSSIER :** Pages 3/14 à 7/14
Annexes 1 ; 2 ; 3 ; 4

**DEUXIEME DOSSIER :** Page 8/14 à 10/14
Annexes 5 ; 6

**TROISIEME DOSSIER :** Page 11/14
Annexe 7

**QUATRIEME DOSSIER :** Page 12/14 à 14/14
Annexe 8

## SITUATION ET CARACTERISTIQUES DU RESTAURANT

**Le Petit Francomtois**
**Hôtel – Restaurant**
**10 rue Mozart**
**90 000 BELFORT**

**R.C.S Belfort B 290 320 865**
**SIRET : 290 320 865 00080**
**S.A.R.L au capital de 100 000 €**

**Gérant : Monsieur Longet**
**Capacité maximum : 70 couverts et 50 nuitées**
**Nombre de services : 2 par jour**
**Date de l'exercice comptable : du 1er janvier au 31 décembre**
**Régime fiscal : régime du réel normal**

Vous travaillez dans cette entreprise en qualité d'apprenti – cuisinier.

Afin de tester vos compétences en gestion et dans le but d'une éventuelle embauche après votre apprentissage, votre employeur, Monsieur Longet vous demande de traiter les dossiers suivants :

⇨ **PREMIER DOSSIER : La déclaration de T.V.A**

⇨ **DEUXIEME DOSSIER : La politique des prix**

⇨ **TROISIEME DOSSIER : Le plan d'amortissement**

⇨ **QUATRIEME DOSSIER : Le contrat de travail**

**Tous les dossiers sont indépendants les uns des autres.**

## PREMIER DOSSIER

## LA DECLARATION DE T.V.A ( 20 points )

Monsieur Longet vous confie le calcul de la T.V.A à décaisser pour le mois de septembre 2002.

Il vous communique le tableau récapitulatif des ventes pour le mois de septembre 2002 (Document 1).

Toutes les opérations de ventes sont payées au comptant.

### DOCUMENT 1

### Tableau récapitulatif des ventes

| ACTIVITES | Chiffre d'affaires TTC (1) en euros |
|---|---|
| **Restaurant** | **39 100** |
| **Banquets** | **5 850** |
| **Petits Déjeuners** | **3 090** |
| **Bar** | **2 550** |
| **Location de Chambres** | **62 710** |
| **Pensions** | **32 715** |
| **Prestations annexes** | **762** |

**( 1 ) T.T.C. : Toutes Taxes Comprises**

Au cours du mois de septembre 2002, l'hôtel–restaurant a réalisé diverses opérations d'achat.

⇨ Achat de biens et services hors taxe au taux de 5,5 % : 25 300 €

⇨ Achat de biens et services hors taxe au taux de 19,6 % : 19 728 €

Le 15 septembre 2002, Monsieur Longet a réalisé un investissement :

⇨ Achat et renouvellement du mobilier pour sa salle de restaurant

Valeur T.T.C : 4 784 €
Taux de T.V.A : 19,6 %

Monsieur Longet vous fournit un extrait sur les rappels fiscaux concernant la T.V.A sur les prestations d'hôtellerie et de restauration (Document 2).

## DOCUMENT 2

## Les principaux taux de T.V.A en hôtellerie et restauration

| Prestations de Service | Taux de T.V.A |
|---|---|
| **Hébergement** | **5,5 %** |
| **Pension** | **5,5 % sur ¾ de la recette**<br>**19,6 % sur ¼ de la recette** |
| **Restauration** | **19,6 %** |
| **Prestations Annexes** | **19,6 %** |
| **Bar** | **19,6 %** |

**Monsieur Longet vous demande de bien vouloir :**

⇨ Compléter le tableau de calcul de la T.V.A collectée du mois de septembre 2002 **(Annexe 1)**

⇨ Compléter le tableau de calcul de la T.V.A déductible du mois de septembre 2002 **(Annexe 2)**

⇨ Compléter le tableau de calcul de la T.V.A à reverser à l'Etat pour le mois de septembre 2002 sachant que le mois d'août 2002 faisait apparaître un crédit de T.V.A de 813 € **(Annexe 3)**

⇨ Compléter l'imprimé CA3/CA4 de déclaration de TVA **(Annexe 4)** à partir des résultats de l'annexe 3.

**Rappel : L'administration fiscale impose les arrondis à l'euro le plus proche**

## ANNEXE 1

## 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 |
|---|---|---|---|---|
| **Restaurant** | | | | |
| **Banquets** | | | | |
| **Petits Déjeuners** | | | | |
| **Bar** | | | | |
| **Location de Chambres** | | | | |
| **Pensions :**<br>**¾ de la recette**<br><br>**¼ de la recette** | | | | |
| **Prestations Annexes** | | | | |
| **TOTAUX** | | | | |

## ANNEXE 2

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

| Eléments de calcul | Valeur T.T.C | Taux de T.V.A | Valeur H.T | Montant de T.V.A |
|---|---|---|---|---|
| Achats 5,5 % | | | | |
| Achats 19,6 % | | | | |
| Immobilisations | | | | |

## ANNEXE 3

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

| Eléments de calcul | Montant |
|---|---|
| T.V.A collectée sur prestations de services | |
| T.V.A déductible sur achats de biens et services | |
| T.V.A déductible sur achat d'immobilisations | |
| Crédit de T.V.A du mois précédent | |
| T.V.A à reverser à l'Etat | |

# ANNEXE 4

**A MONTANT DES OPÉRATIONS RÉALISÉES**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Ventes, prestations de services | | | Exportations hors CE | | |
| Autres opérations imposables | | | Autres opérations non imposables | | |
| Acquisitions intracommunautaires | 0001 | | Livraisons intracommunautaires | | |
| (dont ventes à distance et/ou opérations de montage : .....) | | | Achats en franchise | | |

**B DÉCOMPTE DE LA TVA À PAYER**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Opérations réalisées en France métropolitaine** | | | |
| Taux normal 19,6 % | 0208 | | |
| Taux réduit 5,5 % | 0105 | | |
| ..... | | | |
| **Opérations réalisées dans les DOM** | | | |
| Taux normal 8,5 % | 0901 | | |
| Taux réduit 2,1 % | 0100 | | |
| ..... | | | |
| **Opérations imposables à un autre taux (France métropolitaine ou DOM)** | | | |
| Ancien taux | 0900 | | |
| Opérations imposables à un taux particulier (décompte effectué sur annexe 3310 A) | 0950 | | |
| TVA antérieurement déduite à reverser | | 0600 | |

**La ligne 11 ne concerne que les DOM. Les autres opérations relevant du taux de 2,1 % continuent d'être déclarées sur l'annexe 3310 A.**

| | | |
|---|---|---|
| **Total de la TVA brute due (lignes 08 à 15)** | 0700 | |
| **Dont TVA sur acquisitions intracommunautaires** | 0702 | |
| **Dont TVA sur opérations à destination de Monaco** | 0703 | |

| | | |
|---|---|---|
| Biens constituant des immobilisations | 0703 | |
| Autres biens et services | 0703 | |
| Autre TVA à déduire | 0705 | |
| Report du crédit apparaissant ligne 27 de la précédente déclaration | 0706 | |
| ***(À convertir en euros si ce crédit est en francs)*** | | |

*Indiquer ici le pourcentage de déduction applicable pour la période s'il est différent de 100 %* ..... %

**Total TVA déductible (lignes 19 à 22)** .....

**CRÉDIT**

| | | |
|---|---|---|
| Crédit de TVA (ligne 24 – ligne 16) | 0705 | |
| Remboursement demandé sur formulaire n° 3519 joint | 8002 | |
| 27 Crédit à reporter (ligne 25 – ligne 26) | 8003 | |

*(Cette somme est à reporter ligne 22 de la prochaine déclaration)*

**Attention! Une situation de TVA créditrice (ligne 25 servie) ne dispense pas du paiement des taxes assimilées déclarées ligne 29.**

**TAXE À PAYER**

| | | |
|---|---|---|
| TVA nette due (ligne 16 – ligne 24) | | |
| Taxes assimilées calculées sur annexe n° 3310 A | 9979 | |
| Sommes à imputer, exprimées en euros, y compris acompte congés | 9989 | |
| Sommes à ajouter, exprimées en euros, y compris acompte congés | 9999 | |

**Total à payer (lignes 28 + 29 – 30 + 31)** .....

*(N'oubliez pas de joindre le règlement correspondant)*

## DEUXIEME DOSSIER

### LA POLITIQUE DES PRIX ( 15 points )

Monsieur Longet vous demande d'analyser la carte pour la gamme des viandes proposée au restaurant.

**Il vous remet :**

⇨Un extrait de la carte du restaurant ( Document 3 )
⇨Le nombre de plats vendus au cours du mois de septembre 2002
**( Annexe 5 - Tableau récapitulatif CA )**

**Il vous demande de :**

⇨ Compléter le Tableau récapitulatif chiffre d'affaires de l'établissement du mois de septembre 2002
**( Annexe 5 )**

⇨ Vérifier et commenter les quatre principes **d'OMNES**
**( Annexe 6 )**

### DOCUMENT 3

### Extrait de la carte du restaurant

| Les viandes | Prix en euros |
|---|---|
| Filet mignon de porc poêlé au citron confit et au gingembre | 11 |
| Cœur de filet de bœuf sauce lie de vin, fricassée de pleurotes aux herbes | 20 |
| Magret de canard des landes rôti, court jus de viande au vinaigre | 13 |
| Jambon à l'os braisé au Pinot de Charente, poêlée de pommes de terre rattes | 15 |
| Entrecôte de charolais poêlée aux échalotes confites | 12 |
| Escalope de veau français au vin d'Arbois et au cumin | 16 |
| Jarret de veau façon bourgeoise | 14 |
| Foie de canard entier aux navets cuits | 21 |
| Filet de bœuf au Volnay, gratin de morilles et carottes nouvelles | 30 |
| Pieds et oreilles de porc truffé en cocotte, chou frisé et pommes de terre rattes | 28 |
| Médaillon et ris de veau braisé au citron vert, tomate concassée et asperges | 32 |

## ANNEXE 5

## Tableau récapitulatif chiffre d'affaires

| Viandes | Prix Unitaire | Nombre de plats vendus | Chiffre d'affaires |
|---|---|---|---|
| Filet mignon de porc poêlé, au citron... | | 153 | |
| Cœur de filet de bœuf sauce lie de vin... | | 210 | |
| Magret de canard des landes rôti..... | | 120 | |
| Jambon à l'os braisé au Pinot de Charente | | 150 | |
| Entrecôte de charolais poêlée aux échalotes... | | 200 | |
| Escalope de veau français au vin d'Arbois... | | 73 | |
| Jarret de veau façon Annette..... | | 125 | |
| Foie de canard entier aux navets cuits (1)... | | 85 | |
| Filet de bœuf au Volnay, gratin de morilles... | | 73 | |
| Pieds et oreilles de porc truffé en cocotte ... | | 99 | |
| Médaillon et ris de veau braisé au citron vert ... | | 121 | |
| TOTAUX | | | |

( 1 ) Plat du jour

## ANNEXE 6

# Vérification des principes d'OMNES

| Principes | Vérification des principes | Commentaires |
|---|---|---|
| **1° Principe**<br><br>**L'ouverture de la gamme** | | |
| **2° Principe**<br><br>**La dispersion des prix** | | |
| **3° Principe**<br><br>**Le rapport demande / offre** | | |
| **4° Principe**<br><br>**La mise en avant ( le plat du jour )** | | |

## TROISIEME DOSSIER

### LES AMORTISSEMENTS ( 8 points )

Monsieur Longet a acquis un four.

- Consulter la facture de ce bien en Document 4.
- Le bien a été mis en service le 01 juin 2002.
- La durée d'utilisation prévue est de cinq ans.
- L'amortissement pratiqué est l'amortissement linéaire.

**Rappel** : L'exercice comptable coïncide avec l'année civile

- Présenter le tableau d'amortissement linéaire de ce four en **Annexe 7**

### DOCUMENT 4

| | | |
|---|---|---|
| S.A.R.L CHARPIOT<br>Route du mont<br>80 000 EPINAL | DOIT | le 26 mai 2002<br><br>HOTEL – RESTAURANT<br>**Le Petit Francomtois**<br>10 rue Mozart<br>90 000 BELFORT |
| Four Type GECOMA | | 24 000 € |
| Installation et Mise en route | | 4 000 € |
| Total Hors taxes | | 28 000 € |
| T.V.A 19,6 % | | 5 488 € |
| TOTAL T.T.C | | 33 488 € |

### ANNEXE 7

### Tableau d'amortissement

Matériel : Base amortissable :
Durée d'utilisation : Date d'acquisition :
Mode d'amortissement : Date de mise en service :

| ANNEE | BASE AMORTIS-SABLE | AMORTISSEMENT ANNUEL | AMORTISSEMENTS CUMULES | VALEUR NETTE COMPTABLE |
|---|---|---|---|---|
| 2002 | | | | |
| 2003 | | | | |
| 2004 | | | | |
| 2005 | | | | |
| 2006 | | | | |
| 2007 | | | | |

## QUATRIEME DOSSIER

### LE CONTRAT DE TRAVAIL ( 17 points )

Monsieur Longet a l'intention de vous embaucher à compter du 1er octobre 2002 pour faire face à un surcroît d'activité.

⇨ Consulter le contrat de travail en Document 5.

⇨ Répondre aux questions suivantes en **Annexe 8**.

**ANNEXE 8**

⇨ **Donner une définition du contrat de travail**

⇨ **Quelle est la nature et la durée du contrat ?**

- 
- 

⇨ **Quelles sont les principales obligations des deux parties ?**

**Employeur** :
- 
- 
- 

**Salarié** :
- 
- 
- 

⇨ **Quel intérêt présente la période d'essai pour les deux parties ?**

⇨ **Citer les trois documents obligatoires que devra vous remettre Monsieur Longet à la fin du contrat de travail**

- 
- 
- 

⇨ **Indiquer le tribunal compétent en cas de litige entre salarié et employeur**

⇨**Rappeler en quelques lignes les règles générales en matières de congés payés ( durée annuelle, période de référence, période de prise de congés)**

- 
- 
- 

⇨ **<u>Pour les années à venir, comment devrait évoluer la durée du temps de travail dans les Cafés – Hôtel – Restaurant</u>**

## DOCUMENT 5

# Le contrat de travail

**Hôtel – Restaurant**
**Le Petit Francomtois**
**10 rue Mozart**
**90000 Belfort**

Suite à notre entretien, nous vous confirmons votre embauche dans notre société à compter du 1° octobre 2002 en qualité de cuisinier.

Le présent contrat est conclu pour une durée déterminée de 6 mois à dater du 1° octobre 2002, en remplacement de Monsieur Sylvestre, en congé de maladie.

La rémunération est fixée à 1 500 € brut mensuel pour un horaire hebdomadaire de 41 heures.

Vous serez nourri un repas par jour travaillé.

Vous bénéficierez de deux jours de repos hebdomadaire et de 2,5 jours de congés payés par mois de travail.

Vous nous réservez l'exclusivité de votre activité professionnelle.

Conformément à la convention collective des Cafés – Hôtel – Restaurant, votre période d'essai est fixée à 1 mois.

Vous aurez pendant cette période d'essai à passer la visite médicale d'embauche.

Vous vous engagez à vous conformer au règlement intérieur de l'établissement dont vous avez pris connaissance.

Vous voudrez bien, pour accord, nous retourner le double de la présente, revêtu de votre signature précédée de la mention manuscrite « Lu et Approuvé ».

Nous vous prions d'agréer, Monsieur, nos salutations distinguées.

Le Gérant.
Monsieur Longet

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.