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

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

BAREME et CORRIGE

(sur 60 POINTS)

PREMIER DOSSIER : 20 points

Annexe 1 : 9,5 points
Annexe 2 : 2 points
Annexe 3 : 3 points
Annexe 4 : 5,5 points

DEUXIEME DOSSIER : 15 POINTS

Annexe 5 : 3,5 points
Annexe 6 : 11,5 points

TROISIEME DOSSIER : 8 points

Annexe 7 : 8 points

QUATRIEME DOSSIER : 17 points

Annexe 8 : 17 points

PREMIER DOSSIER (20 points)

LA DECLARATION DE T.V.A (ANNEXE 1)

Tableau de calcul de la T.V.A collectée du mois de septembre 2002 (9,5 points)

Prestations	C.A.T.T.C	Taux de T.V.A	C.A.H.T.	Montant de T.V.A
Restaurant	39 100,00	19,6 %	32 692,00	6 408,00
Banquets	5 850,00	19,6 %	4 891,00	959,00
Petits Déjeuners	3 090,00	19,6 %	2 584,00	506,00
Bar	2 550,00	19,6 %	2 132,00	418,00
Location de Chambres	62 710,00	5,5 %	59 441,00	3 269,00
Pension	32 715,00			
¼ de la recette	8 179,00	19,6 %	6 839,00	1 340,00
¾ de la recette	24 536,00	5,5%	23 257,00	1 279,00
Prestations Annexes	762,00	19,6 %	637,00	125,00
TOTAUX	146 777,00		132 473,00	14 304,00

ANNEXE 2

Tableau de calcul de la T.V.A déductible du mois de septembre 2002 (2 points)

Eléments de calcul	Valeur T.T.C	Taux de T.V.A	Valeur H.T	Montant de T.V.A
Achats à 5,5 %	26 692,00	5,5 %	25 300,00	1 392,00
Achats à 19,6%	23 595,00	19,6 %	19 728,00	3 867, 00
Immobilisations	4 784,00	19,6 %	4 000,00	784,00

ANNEXE 3

Tableau de calcul de la T.V.A à reverser à l'état (3 points)

Eléments de calcul	Montant
T.V.A collectée sur prestations de service	14 304,00
T.V.A déductible sur achat de biens et services	5 259,00
T.V.A déductible sur achat d'immobilisation	784,00
Crédit de T.V.A du mois précédent	813,00
T.V.A à reverser à l'état	7 448,00

ANNEXE 4

A MONTANT DES OPÉRATIONS RÉALISÉES

OPÉRATIONS IMPOSABLES HT			OPÉRATIONS NON IMPOSABLES		
Ventes, prestations de services		132 413	04 Exportations hors CE	0032	
Autres opérations imposables			05 Autres opérations non imposables	0033	
Acquisitions intracommunautaires	0031		06 Livraisons intracommunautaires	0034	

B DÉCOMPTE DE LA TVA À PAYER

OPÉRATIONS IMPOSABLES (ligne 07 à 13 ventilées par taux)		Base hors taxe	Taxe due
Taux 19,6 %	0205	49 115	9 756
Taux 5,5 %	0100	82 698	4 548
Ancien taux	0900		
Opérations imposables à un taux particulier	0950		
Opérations réalisées dans les DOM	0920		

TVA antérieurement déduite à reverser	0600	
Total (lignes 07 à 13)		14 304
Dont TVA sur acquisitions intracommunautaires	0035	

DÉDUCTIONS

Biens constituant des immobilisations	0703	184
Autres biens et services	0702	5 259
Autre TVA à déduire		
Report du crédit apparaissant ligne 24 de la précédente déclaration	8001	813

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

Total lignes 18 + 19	0701	813
Total lignes 16 + 17 + 20		6 856

CRÉDIT

Crédit de TVA (ligne 21 – ligne 14)	0705	
Remboursement demandé	8002	
Crédit à reporter (ligne 22 – ligne 23)	8003	

(Cette somme est à reporter ligne 19 de la prochaine déclaration)

TAXE À PAYER

TVA nette due (ligne 14 – ligne 21)		7 448
Taxes assimilées	9979	
Somme à imputer	9989	
Somme à ajouter	9999	
Total à payer		7 448

(N'oubliez pas de joindre le règlement correspondant)

DEUXIEME DOSSIER (15 points)

LA POLITIQUE DES PRIX

ANNEXE 5 (3,5 points)
- 0,5 point par erreur ou oubli

TABLEAU RECAPITULATIF DU CHIFFRE D'AFFAIRES

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 sauci lie de vin, fricassée de pleurotes ...	20	210	4 200
Magret de canard des landes rôti, court jus de viande au vinaigre	13	120	1 560
Jambon à l'os braisé au pinot de Charente...	15	150	2 250
Entrecôte de charolaise poêlée aux échalotes ...	12	200	2 400
Escalope de veau français au vin d'Arbois ...	16	73	1 168
Jarret de veau façon bourgeoise ...	14	125	1 750
Foie de canard entier aux navets cuits	21	85	1 785
Filet de bœuf au volnay, gratin de morilles...	30	73	2 190
Pieds et oreilles de porc truffés en cocotte ...	28	99	2 772
Médaillon et ris de veau braisés au citron vert ...	32	121	3 872
TOTAUX	212	1 409	25 630

ANNEXE 6 (11,5 points)

VERIFICATION DES PRINCIPES D'OMNES

Principes	Vérification des principes	Commentaires
1° Principe l'ouverture de la gamme 2,5 points	32/11 = 2,90 1 point	Le principe est respecté car il est compris entre 2,5 et 3 (carte plus de 9 plats) 1,5 points
2° Principe La dispersion des prix 3,5 points	32 – 11 = 21/3 = 7 Zone basse= 11 + 7 = 18 → 6 plats Zone médiane= 18+7=25 → 2 plats Zone haute=25+7=32 → 3 plats 1,5 points 0,5 par zone	Mauvaise dispersion des prix. Le principe n'est pas respecté car le total des plats de la zone basse et le total des plats de la zone haute n'est pas égal au total des plats de la zone médiane 2 points
3° Principe Le rapport Demande / Offre 3,5 points	Prix Moyen Demandé = 25 630 / 1 409 = 18,19 Prix Moyen Offert = 212 / 11 = 19,27 R = 18,19 / 19,27 = 0,94 1,5 points 0,5 par résultat	Le principe est respecté car le rapport est compris entre 0,9 et 1. Le prix moyen offert correspond au prix moyen demandé 2 points
4° Principe La mise en avant (le plat du jour) 2 points	Foie de canard entier aux navets cuits 1 point	Le principe est respecté le plat du jour doit correspondre à un plat qui se rapproche le plus possible du prix moyen demandé et qui se situe dans la zone médiane Autre suggestion : - Cœur de filet de bœuf sauce lie de vin.... 1 point

TROISIEME DOSSIER

LES AMORTISSEMENTS

8 points

ANNEXE 7

Matériel : **Four**	Base amortissable : **28 000 €**
Durée d'utilisation : **5 ans**	Date d'acquisition : **26 mai 2002**
Mode d'amortissement : **Linéaire**	Date de mise en service : **01 juin 2002**

ANNEE	BASE AMORTISSABLE	AMORTISSEMENTS ANNUELS	AMORTISSEMENTS CUMULENT	VALEUR NETTE COMPTABLE
2002	**28 000**	**3 266,67**	**3 266,67**	**24 733,33**
2003	**28 000**	**5 600,00**	**8 866,67**	**19 133,33**
2004	**28 000**	**5 600,00**	**14 466,67**	**13 533,33**
2005	**28 000**	**5 600,00**	**20 066,67**	**7 933,33**
2006	**28 000**	**5 600,00**	**25 666,67**	**2 333,33**
2007	**28 000**	**2 333,33**	**28 000,00**	**00**

(2 points pour la première ligne,
puis 1 point par ligne juste + 1 point pour l'en – tête du tableau)

QUATRIEME DOSSIER

LE CONTRAT DE TRAVAIL

17 POINTS

ANNEXE 8

⇨ **Donner une définition du contrat de travail (2 points)**

C'est une convention par laquelle **un salarié** s'engage à travailler pour **un employeur** et **sous sa direction** moyennant une **rémunération**

⇨ **Quelle est la nature et la durée du contrat ? (1 point)**

- C'est un contrat à durée déterminée (0,5 point)
- 6 mois (0,5 point)

⇨ **Quelles sont les principales obligations des deux parties ? 3 points (0,5 point par réponse juste)**

Employeur :

→ Fournir le travail
→ Verser le salaire
→ Respecter la législation du travail

Salarié :

→ Effectuer le travail demandé
→ Respecter le règlement intérieur
→ Tenir le secret professionnel

Accepter toutes réponses logiques

⇨ **Quel intérêt présente la période d'essai pour les deux parties ? (2 points : 1 point par réponse juste)**

- Elle permet à l'employeur de tester les aptitudes du salarié et au salarié d'apprécier les conditions de travail dans l'entreprise
- Chaque partie peut rompre le contrat sans préavis ni indemnité

⇨ **Quels sont les trois documents obligatoires que devra vous remettre Monsieur Longet à la fin du contrat de travail (3 points = 1 point par réponse juste)**

- Le certificat de travail
- Le reçu pour solde de tout compte
- L'attestation d'A.S.S.E.D.I.C

⇨**Quel est le tribunal compétent en cas de litige entre salarié et employeur (1 point)**

Le conseil des prud'hommes

⇨ **Rappeler en quelques lignes les règles générales en matière de congés payés (durée annuelle, période de référence, période de prise des congés) (3 points)**

- durée annuelle : 30 jours ouvrables
- période de référence : 1er juin de l'année précédente au 31 mai de l'année en cours
- période de prise de congé : entre le 1er mai et le 31 octobre

⇨**Pour les années à venir, comment devrait évoluer la durée du temps de travail dans les Cafés – Hôtel – Restaurant ? (1 point)**

Pour les entreprises de – 20 salariés : 41 heures pour 2002
Pour les entreprises de + 20 salariés : 39 heures pour 2002
Certaines entreprises sont à 37 heures, d'autres à 35 heures.
L'évolution globale est une baisse progressive du temps de travail dans les CHR...

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.