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

E3 Gestion - U32 Environnement et gestion de l'entreprise

Session 2003 • Code sujet : **Non indiqué dans cette édition** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Le prix de revient** (4 questions) — **Page 3**
2. **Le bulletin de salaire** (4 questions) — **Page 5**
3. **L'investissement** (4 questions) — **Page 8**
4. **La responsabilité de l'entreprise** (1 question) — **Page 10**
5. **Gestion des ressources humaines** (4 questions) — **Page 11**
6. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 13**

Sujet officiel (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/E3 - Environnement et gestion de l'entreprise/2003/BP Cuisine - E3 - Environnement et gestion de l'entreprise - Session 2003 - 2-Sujet.pdf

1. Le prix de revient

Le dossier s'appuie sur la fiche technique du plat « Le bar aux trois sauces », préparé pour huit personnes, et sur ses coûts de production. Les tâches évaluent le calcul du prix de revient d'une portion, du coefficient multiplicateur et de la marge bénéficiaire.

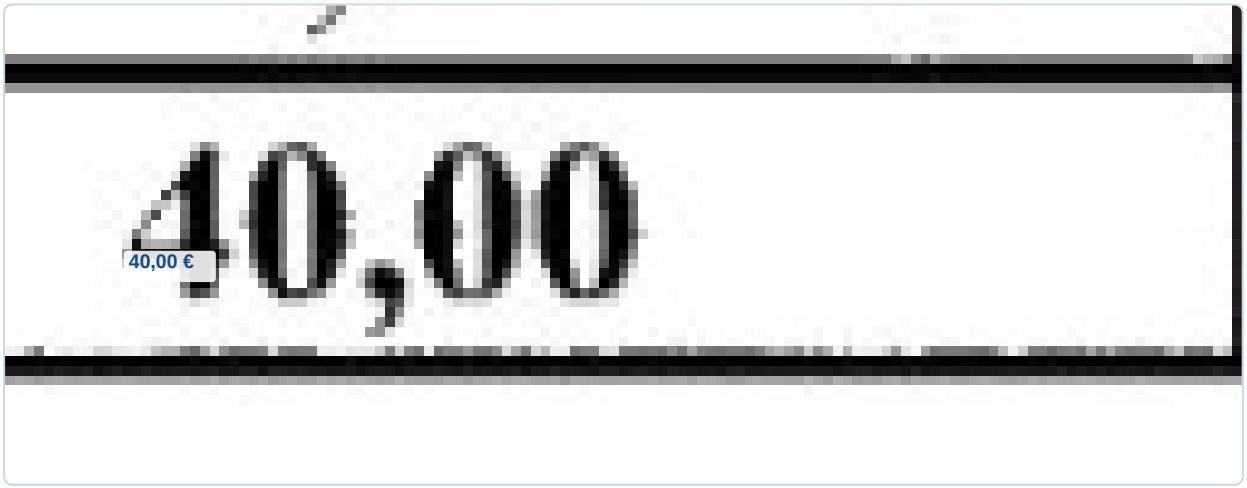
Question 1.1. Complétez la fiche technique du plat « Le bar aux trois sauces » pour huit personnes en renseignant les données manquantes et le coût matière total.

Fiche technique du « Bar aux trois sauces » pour 8 personnes :

Ingrédient	Unité	Quantité	Prix unitaire	Coût total
Bar	kg	2,4 kg	15,20 €	36,48 €
Olives noires	kg	125 g	4,16 €	0,52 €
Laitue	pièce	1	0,79 €	0,79 €
Œufs	pièce	6	0,12 €	0,72 €
Huile	litre	6 dL	1,50 €	0,90 €
Cognac	litre	10 mL	4,60 €	0,046 €
Vinaigre de vin	litre	10 mL	1,80 €	0,018 €
Moutarde	kg	30 g	5,20 €	0,156 €
Citrons	pièce	1,5	0,12 €	0,18 €
Ciboulette	botte	1/5	0,45 €	0,09 €
Sel, poivre				0,10 €
Coût matière total				**40,00 €**

Les coûts unitaires sont multipliés par les quantités correspondantes.

Coût matière total



✓ RÉPONSE À RETENIR

Coût matière total pour 8 personnes : **40,00 €**.

Question 1.2. Calculez le prix de revient d'une portion du plat en tenant compte du coût matière, de la main-d'œuvre, des charges sociales patronales, de l'amortissement du matériel de cuisson, de l'énergie et des autres charges.

Pour 8 portions, la main-d'œuvre coûte 8 × 1,25 = 10,00 € et les charges patronales 10,00 × 0,38 = 3,80 €. L'amortissement et l'énergie représentent respectivement 0,24 × 1/3 = 0,08 € et 0,12 × 1/3 = 0,04 €. Le coût total des 8 portions est donc 40,00 + 10,00 + 3,80 + 0,08 + 0,04 = 53,92 €, soit 53,92 ÷ 8 = 6,74 € par portion. Avec 4,50 € d'autres charges par portion, le prix de revient atteint 11,24 €.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Prix de revient d'une portion : **11,24 €**.

Question 1.3. Le plat étant vendu 18 € TTC, calculez le coefficient multiplicateur à appliquer au coût matière pour obtenir directement le prix de vente hors taxe.

Élément	Calcul	Valeur
Prix de vente HT	18 ÷ 1,196	15,05 €
Coût matière par portion	40 ÷ 8	5,00 €
Coefficient multiplicateur	15,05 ÷ 5,00	3,01

Le coefficient est le rapport entre le prix de vente HT et le coût matière d'une portion.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Coefficient multiplicateur : **3,01**.

Question 1.4. Donnez en pourcentage la marge bénéficiaire dégagée sur ce plat et arrondissez le résultat à l'entier le plus proche.

La marge bénéficiaire est la différence entre le prix de vente HT et le prix de revient : 15,05 − 11,24 = 3,81 €. Rapportée au prix de revient, elle représente 3,81 ÷ 11,24 × 100 = 33,90 %. Arrondie à l'entier le plus proche, la marge est de 34 %.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Marge bénéficiaire : **34 %**.

2. Le bulletin de salaire

Le dossier étudie le bulletin de salaire d'un commis de cuisine relevant de la convention collective des CHR, avec 169 heures de présence mensuelle et des repas dus et consommés. Les tâches portent sur le temps de travail, les repas en nature ou compensés, la base de calcul des cotisations et le bulletin de salaire.

Question 2.1. À quelle durée hebdomadaire de travail correspondent les 169 heures de présence indiquées ? Justifiez votre réponse.

Le mois moyen compte 52 semaines réparties sur 12 mois. On convertit les heures mensuelles en heures hebdomadaires : 169 × 12 ÷ 52 = 39 heures par semaine.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> 39 heures de travail par semaine.

Question 2.2. Expliquez la différence entre les avantages en nature nourriture et les indemnités compensatrices nourriture.

Élément	Signification
Avantage en nature nourriture	Repas pris par le salarié dans l'entreprise, comptabilisé comme un élément de rémunération.
Indemnité compensatrice nourriture	Repas dû au salarié, mais non consommé dans l'entreprise et compensé par une indemnité.

La différence dépend donc de la consommation effective du repas dans l'établissement.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Repas consommé dans l'entreprise : avantage en nature. Repas dû mais non consommé : indemnité compensatrice.

Question 2.3. Expliquez comment a été déterminée la base de calcul de la CSG et de la CRDS.

La base de calcul correspond à 95 % du salaire brut. Pour le bulletin, le salaire brut de 1 629,80 € donne une base de 1 548,31 € : 1 629,80 × 0,95 = 1 548,31 €.

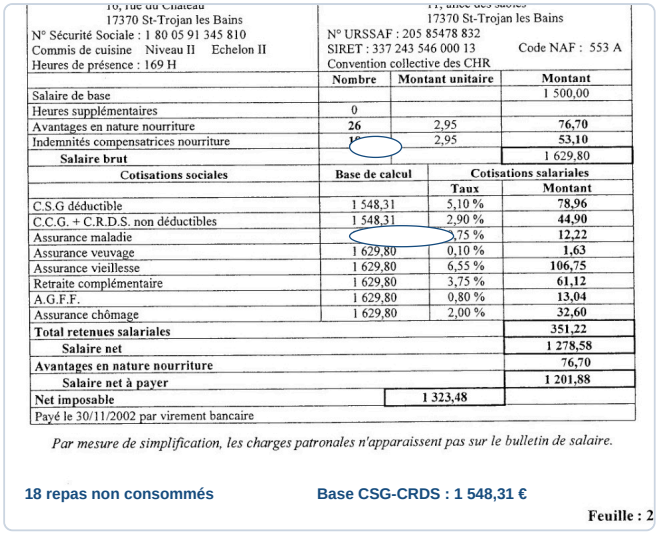
> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La base CSG-CRDS est de 1 548,31 €, soit 95 % du salaire brut.

Question 2.4. Complétez le bulletin de salaire de l'annexe 2 en sachant que le salarié a droit à 44 repas par mois et en a consommé 26. Arrondissez les calculs au centime le plus proche.

Sur 44 repas dus, 26 sont consommés et 18 donnent lieu à une indemnité compensatrice. Le bulletin complété est le suivant :

Rubrique	Base ou nombre	Taux	Montant
Salaire de base	1		1 500,00 €
Heures supplémentaires	0		
Avantages en nature nourriture	26 × 2,95 €		76,70 €
Indemnités compensatrices nourriture	18 × 2,95 €		53,10 €
Salaire brut			1 629,80 €
CSG déductible	1 548,31 €	5,10 %	78,96 €
CSG et CRDS non déductibles	1 548,31 €	2,90 %	44,90 €
Assurance maladie	1 629,80 €	0,75 %	12,22 €
Assurance veuvage	1 629,80 €	0,10 %	1,63 €
Assurance vieillesse	1 629,80 €	6,55 %	106,75 €
Retraite complémentaire	1 629,80 €	3,75 %	61,12 €
A.G.F.F.	1 629,80 €	0,80 %	13,04 €
Assurance chômage	1 629,80 €	2,00 %	32,60 €
Total des retenues salariales			351,22 €
Salaire net			1 278,58 €
Avantage en nature nourriture à déduire			76,70 €
Salaire net à payer			1 201,88 €
Net imposable			1 323,48 €

Repas et base des cotisations sur le bulletin



17370 St-Trojan les Bains		17370 St-Trojan les Bains	
N° Sécurité Sociale : 1 80 05 91 345 810		N° URSSAF : 205 85478 832	
Commis de cuisine Niveau II Echelon II		SIRET : 337 243 546 000 13	Code NAF : 553 A
Heures de présence : 169 H		Convention collective des CHR	
	Nombre	**Montant unitaire**	**Montant**
Salaire de base			1 500,00
Heures supplémentaires	0		
Avantages en nature nourriture	**26**	2,95	**76,70**
Indemnités compensatrices nourriture	[illegible]	2,95	**53,10**
Salaire brut			1 629,80
Cotisations sociales	**Base de calcul**	**Cotisations salariales**	
		Taux	**Montant**
C.S.G déductible	1 548,31	5,10 %	**78,96**
C.C.G. + C.R.D.S. non déductibles	1 548,31	2,90 %	**44,90**
Assurance maladie	[illegible]	[illegible]75 %	**12,22**
Assurance veuvage	1 629,80	0,10 %	**1,63**
Assurance vieillesse	1 629,80	6,55 %	**106,75**
Retraite complémentaire	1 629,80	3,75 %	**61,12**
A.G.F.F.	1 629,80	0,80 %	**13,04**
Assurance chômage	1 629,80	2,00 %	**32,60**
Total retenues salariales			**351,22**
Salaire net			**1 278,58**
Avantages en nature nourriture			**76,70**
Salaire net à payer			**1 201,88**
Net imposable		**1 323,48**	
Payé le 30/11/2002 par virement bancaire			

Par mesure de simplification, les charges patronales n'apparaissent pas sur le bulletin de salaire.

18 repas non consommés **Base CSG-CRDS : 1 548,31 €**

Feuille : 2

✓ RÉPONSE À RETENIR

Salaire brut : 1 629,80 €. Retenues : 351,22 €. Net à payer : 1 201,88 €. Net imposable : 1 323,48 €.

3. L'investissement

Le dossier porte sur le financement d'un investissement envisagé par l'entreprise et sur les catégories d'investissements. Il demande de caractériser le crédit-bail, de comparer d'autres modes de financement, puis de définir et reconnaître les types d'investissement.

Question 3.1. Un fournisseur a évoqué le contrat de crédit-bail comme moyen possible de financer l'investissement. Donnez les caractéristiques de ce contrat.

Le crédit-bail est une location conclue pour une durée déterminée. L'établissement de crédit-bail achète le bien auprès du fournisseur et le loue à l'entreprise utilisatrice, qui verse des loyers. À la fin du contrat, l'entreprise peut acquérir le bien en levant l'option d'achat, pour sa valeur résiduelle convenue à l'avance. Elle peut aussi ne pas exercer cette option et restituer le bien.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Location à durée déterminée avec possibilité d'acheter le bien en fin de contrat pour sa valeur résiduelle convenue.

Question 3.2. Citez deux moyens de financement différents du crédit-bail pour financer l'investissement et indiquez, pour chacun, un avantage et un inconvénient.

Deux modes de financement possibles sont l'emprunt et l'autofinancement. Chacun présente un avantage et une limite pour l'entreprise.

- **Emprunt :** les fonds sont rapidement disponibles et les remboursements peuvent être échelonnés. En contrepartie, les intérêts ont un coût.
- **Autofinancement :** il préserve l'indépendance financière et ne crée pas de dette. Il peut toutefois retarder l'acquisition si les fonds suffisants ne sont pas encore réunis.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Emprunt : fonds rapidement disponibles, mais intérêts à payer. Autofinancement : indépendance financière, mais acquisition parfois retardée.

Question 3.3. Définissez les trois types d'investissement en complétant le tableau de l'annexe 3.

Type d'investissement	Définition
Investissement de capacité	Permet d'augmenter la capacité de production de l'entreprise.
Investissement de renouvellement	Permet de renouveler les équipements usés.
Investissement de modernisation	Acquisition d'équipement plus performant.

La capacité vise à produire davantage, le renouvellement remplace le matériel usé et la modernisation apporte un équipement plus performant. Le classement dépend donc de l'objectif principal de l'investissement.

Annexe 3 complétée

ANNEXE 3	
Types d'investissement	**Définitions**
Investissement de capacité	Permet d'augmenter la capacité de production de l'entrepris ✓
Investissement de renouvellement	Permet de renouveler les équipements usés. ✓
Investissement de modernisation	Acquisition d'équipement plus performant ✓

✓ RÉPONSE À RETENIR

Capacité : augmenter la production. Renouvellement : remplacer les équipements usés. Modernisation : acquérir un équipement plus performant.

Question 3.4. Indiquez à quel type d'investissement correspondent les acquisitions souhaitées par l'employeur.

Les acquisitions souhaitées par l'employeur correspondent à un investissement de modernisation. Cette catégorie désigne l'acquisition d'équipements plus performants, contrairement au renouvellement, qui remplace des équipements usés, ou à l'investissement de capacité, qui augmente la production.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Investissement de modernisation.

4. La responsabilité de l'entreprise

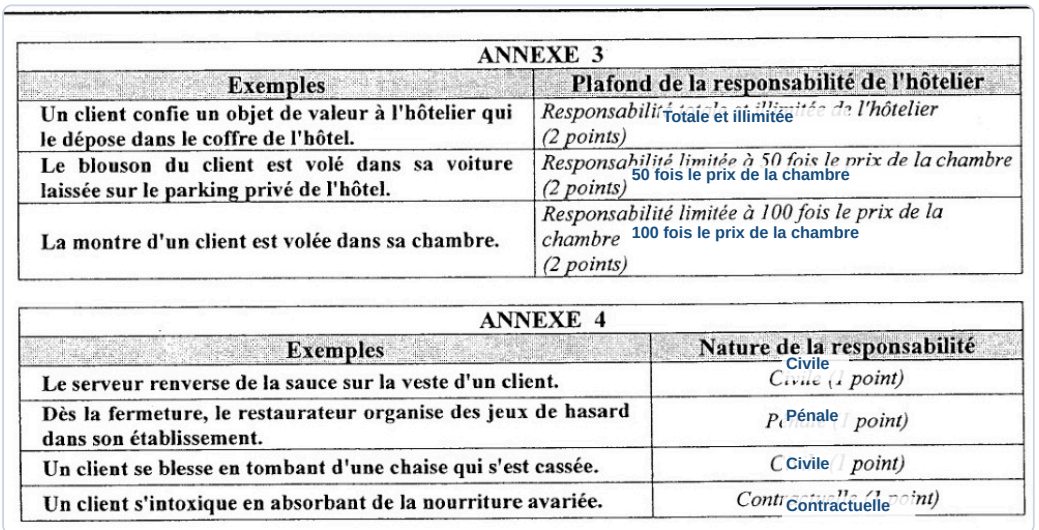
Le dossier présente des situations de vol ou de dommage survenant dans un hôtel ou un restaurant. Il demande de déterminer les plafonds de responsabilité de l'hôtelier et de qualifier la responsabilité engagée dans différentes situations.

Question Annexes 3 et 4. Complétez les annexes 3 et 4 : indiquez, pour chaque situation, le plafond de responsabilité applicable à l'hôtelier ou la nature de la responsabilité engagée.

Dans l'annexe 3, le plafond varie selon que l'objet a été confié à l'hôtelier ou selon le lieu du vol. Dans l'annexe 4, on qualifie le régime de responsabilité correspondant au fait : dommage causé par un salarié, infraction, défaut de sécurité ou manquement lié au repas. Les réponses à inscrire sont indiquées situation par situation dans le tableau ci-dessous, de façon directe et sans ambiguïté.

Situation	Réponse
Objet de valeur confié à l'hôtelier et déposé dans le coffre	Responsabilité totale et illimitée de l'hôtelier
Blouson volé dans une voiture sur le parking privé de l'hôtel	Responsabilité limitée à 50 fois le prix de la chambre
Montre volée dans la chambre	Responsabilité limitée à 100 fois le prix de la chambre
Le serveur renverse de la sauce sur la veste d'un client	Civile
Le restaurateur organise des jeux de hasard dans son établissement	Pénale
Un client se blesse sur une chaise cassée	Civile
Un client s'intoxique en mangeant de la nourriture avariée	Contractuelle

Annexes 3 et 4 complétées



ANNEXE 3

Exemples	Plafond de la responsabilité de l'hôtelier
Un client confie un objet de valeur à l'hôtelier qui le dépose dans le coffre de l'hôtel.	Responsabilité totale et illimitée de l'hôtelier (2 points)
Le blouson du client est volé dans sa voiture laissée sur le parking privé de l'hôtel.	Responsabilité limitée à 50 fois le prix de la chambre (2 points)
La montre d'un client est volée dans sa chambre.	Responsabilité limitée à 100 fois le prix de la chambre (2 points)

ANNEXE 4

Exemples	Nature de la responsabilité
Le serveur renverse de la sauce sur la veste d'un client.	Civile (1 point)
Dès la fermeture, le restaurateur organise des jeux de hasard dans son établissement.	Pénale (1 point)
Un client se blesse en tombant d'une chaise qui s'est cassée.	Civile (1 point)
Un client s'intoxique en absorbant de la nourriture avariée.	Contractuelle (1 point)

✓ RÉPONSE À RETENIR

Annexe 3 : responsabilité totale et illimitée, puis plafonds de 50 et 100 fois le prix de la chambre. Annexe 4 : civile, pénale, civile, contractuelle.

5. Gestion des ressources humaines

Le dossier aborde la durée du travail, le complément différentiel et les organes représentatifs du personnel. Il évalue également la connaissance du rôle du Conseil de prud'hommes.

Question 1. Indiquez la durée légale hebdomadaire du temps de travail pour les cuisiniers demandée dans le sujet.

Le corrigé de cette session ancienne donne **41 heures par semaine** comme réponse attendue. Toutefois, l'énoncé parle de durée légale « actuelle » : en droit français actuel, la durée légale de référence est de **35 heures par semaine**. Il faut donc distinguer la réponse historique du corrigé de la règle en vigueur aujourd'hui.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Réponse attendue dans le corrigé de la session : 41 heures par semaine. Durée légale actuelle de référence : 35 heures.

Question 2. Définissez le complément différentiel.

Le complément différentiel est une indemnité destinée à compenser la perte de salaire consécutive à la réduction du temps de travail.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Indemnité compensant la perte de salaire liée à la réduction du temps de travail.

Question 3. Citez deux organes représentatifs du personnel au sein de l'entreprise et précisez au moins une attribution de chacun.

Pour cette épreuve ancienne, deux organes cités dans le corrigé sont :

- **Délégué du personnel :** il transmet à l'employeur les réclamations individuelles ou collectives des salariés et veille au respect des règles du travail.
- **CHSCT :** il associe le personnel à la prévention des risques professionnels et à l'amélioration des conditions de travail.

Ces appellations correspondent à l'organisation institutionnelle de l'époque du sujet.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Délégué du personnel : transmet les réclamations des salariés. CHSCT : participe à la prévention des risques professionnels.

Question 4. Précisez le rôle du Conseil de prud'hommes.

Le Conseil de prud’hommes est la juridiction compétente pour juger les litiges individuels entre employeur et salarié liés au contrat de travail. Sa compétence couvre également les litiges individuels relatifs au contrat d’apprentissage.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Il juge les litiges individuels liés au contrat de travail ou au contrat d’apprentissage.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2003)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve de BP Cuisinier, session 2003, est l'unité E3, U32, d'une durée de deux heures et de coefficient 3. Elle traite de l'environnement et de la gestion de l'entreprise en cinq dossiers : prix de revient d'un plat, bulletin de salaire, investissement, responsabilité de l'entreprise et ressources humaines. Les compétences évaluées associent calculs, analyse de situations et connaissances juridiques et sociales.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le prix de revient par portion comprend une part des coûts de production et les autres charges imputées à cette portion.
- Coefficient multiplicateur : prix de vente HT divisé par le coût matière d'une portion.
- Le crédit-bail est une location à durée déterminée avec possibilité d'achat du bien en fin de contrat pour sa valeur résiduelle.
- Un investissement peut augmenter la capacité, renouveler un équipement usé ou moderniser l'équipement.

Points de vigilance & attentes du jury

- Convertissez le prix TTC en prix HT avant de calculer le coefficient multiplicateur.
- Dans le bulletin, distinguez les repas consommés des repas dus mais non consommés et arrondissez au centime.
- Pour chacun des deux modes de financement cités, donnez un avantage et un inconvénient.
- Associez chaque situation à la catégorie de responsabilité ou au plafond hôtelier correspondant.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer le prix de revient d'une portion dans ce sujet ?

Additionnez les coûts retenus pour le plat, divisez le total par le nombre de portions, puis ajoutez les autres charges par portion. Le dossier distingue ainsi le coût matière du prix de revient complet.

Q : Comment obtenir le coefficient multiplicateur à partir d'un prix TTC ?

Convertissez d'abord le prix TTC en prix HT en le divisant par 1,196, comme dans le corrigé. Divisez ensuite ce prix HT par le coût matière d'une portion pour obtenir le coefficient demandé.

Q : Comment répartir son temps entre les cinq dossiers ?

L'épreuve dure deux heures et les cinq dossiers totalisent 60 points. Utilisez les points comme repère pour répartir votre temps, puis gardez quelques minutes pour vérifier les calculs, les arrondis et les réponses inscrites dans les annexes.

Q : Que faut-il montrer pour obtenir les points dans les questions de calcul et de droit ?

Présentez les étapes des calculs et respectez les unités ainsi que les arrondis demandés. Pour les questions de droit et de gestion, reliez une réponse précise à la situation ou à la notion demandée, sans confondre les catégories.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/E3 - Environnement et gestion de l'entreprise/2003/BP Cuisine - E3 - Environnement et gestion de l'entreprise - Session 2003 - 2-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.