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.

DOSSIER 1 : LE PRIX DE REVIENT (14 points)

1.1 Complétez la fiche technique ci-dessous (annexe 1)
(3 points : 0,5 point en moins par erreur)

ANNEXE 1

"Le bar aux trois sauces" : fiche technique pour 8 personnes

Ingrédients	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**
Oeufs	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**

1.2 Calculez le prix de revient d'une portion de ce plat. (6 points)

- Coût matière : 40,00 €
- Coût main d'œuvre : 8 x 1,25 = 10 €
- Charges sociales patronales : 10 x 0,38 = 3,8 €
- Amortissement matériel de cuisson : 0,24 x 1/3 = 0,08 €
- Consommation d'énergie : 0,12 x 1/3 = 0,04 €
- Total : pour 8 parts : 53,92 €, soit : 6,74 € pour 1 part
- Autres charges sur chaque part : 4,50 €
- Prix de revient d'une part : 6,74 + 4,50 = **11,24 €**

1.3 Ce plat sera vendu 18 € T.T.C. Calculez le coefficient multiplicateur à appliquer au coût matière pour obtenir directement le prix de vente hors taxe. (3 points)

- prix de vente H.T. = 18 / 1,196 = 15,05 €
- coût matière d'une part = 40 / 8 = 5 €
- Coefficient multiplicateur = 15,05 / 5 = 3,01

1.4 Donnez, en pourcentage, la marge bénéficiaire dégagée sur ce plat. *(Arrondir le résultat à l'entier le plus proche).* **(2 points)**

Marge bénéficiaire = 15,05 - 11,24 = 3,81 €
Pourcentage de marge bénéficiaire : 3,81 / 11,24 x 100 = 34 %

DOSSIER 2 : LE BULLETIN DE SALAIRE (16 points)

2.1 À quelle durée hebdomadaire du travail correspondent les 169 heures de présence indiquées ? Justifiez votre réponse. (2 points)

39 heures par semaine (169 = 39 x 52/12)

2.2 Quelle différence faites-vous entre les avantages en nature nourriture et les indemnités compensatrices nourriture ? (2 points)

- avantages en nature nourriture : complément de rémunération dû au salarié en restauration et correspondant aux repas pris dans l'entreprise.
- indemnités compensatrices nourriture : repas dus au salarié mais non consommés dans l'entreprise par celui-ci.

2.3 Comment la base de calcul de la C.S.G. et de la C.R.D.S. a-t-elle été déterminée ? (2 points)

Elle correspond à 95 % du salaire brut.

2.4 Complétez le bulletin de salaire ci-dessous (annexe 2), sachant que ce salarié a droit à 44 repas par mois et qu'il a consommé 26 repas. *(Arrondir vos calculs au centime le plus proche.)* **(10 points)**

ANNEXE 2

BULLETIN DE SALAIRE Novembre 2002
A conserver sans limitation de durée

SALARIE : MERCIER Alain 16, rue du Château 17370 St-Trojan les Bains N° Sécurité Sociale : 1 80 05 91 345 810 Commis de cuisine Niveau II Echelon II Heures de présence : 169 H	**EMPLOYEUR :** L'AUBERGE DES PINS 11, allée des sables 17370 St-Trojan les Bains N° URSSAF : 205 85478 832 SIRET : 337 243 546 000 13 Code NAF : 553 A 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	**18**	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	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 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.

DOSSIER 3 : L'INVESTISSEMENT (12 points)

3.1 Un des fournisseurs a évoqué le contrat de crédit-bail comme moyen de financement possible. Donnez-en les caractéristiques. (2 points)

Contrat de location de location à durée déterminée par lequel un établissement de crédit-bail achète un bien meuble à un fournisseur pour le louer à un utilisateur ; en fin de bail, celui-ci pourra s'en porter acquéreur pour sa valeur résiduelle (somme convenue d'avance).

3.2 Citez 2 autres moyens différents de financer cet investissement en citant pour chacun un avantage et un inconvénient. (6 points)

➢ **Emprunt :**

avantages : *(1 réponse suffit)*

- fonds rapidement disponibles,
- échelonnement des remboursement,
- indépendance de gestion vis-à-vis des prêteurs qui ne sont pas associés,
- .....

inconvénients : *(1 réponse suffit)*

- coût des intérêts,
- diminution de la capacité d'emprunt,
- garanties demandées,
- ....

➢ **Autofinancement :**

avantages : *(1 réponse suffit)*

- indépendance financière de l'entreprise,
- moyen de financement "gratuit",
- ne diminue pas la capacité d'endettement de l'entreprise,
- ...

inconvénients : *(1 réponse suffit)*

- peut retarder l'acquisition dans l'attente de l'obtention de fonds suffisants,
- diminue les bénéfices distribués,
- ...

➢ **Augmentation de capital :**

avantages : *(1 réponse suffit)*

- pas de remboursement des fonds collectés,
- ne diminue pas la capacité d'endettement de l'entreprise,
- ...

inconvénients : *(1 réponse suffit)*

- procédure complexe, réservée aux grandes entreprises,
- droit de regard des nouveaux actionnaires sur la gestion de l'entreprise,
- ...

3.3 On peut distinguer trois types différents d'investissement. Donnez leur définition en complétant le tableau ci-dessous (annexe 3). (3 points)

ANNEXE 3	
Types d'investissement	**Définitions**
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

3.4 À quel type d'investissement les acquisitions souhaitées par votre employeur correspondent-elles ? (1 point)

Investissement de modernisation.

DOSSIER 4 : LA RESPONSABILITÉ DE LENTREPRISE (10 points)

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)*

DOSSIER 5 : GESTION DES RESSOURCES HUMAINES (8 POINTS)

1 – Indiquez la durée légale actuelle hebdomadaire du temps de travail pour les cuisiniers :

41 heures (1 point) .....

2 – Définissez : *complément différentiel* :

Indemnité destinée à compenser la perte de salaire consécutive à la réduction du temps de travail (2 points)

3 – Citez deux organes représentatifs du personnel au sein de l'entreprise et précisez au moins une de ses attributions *(4 points)*

- *Délégué du personnel:présente à l'employeur toute réclamation individuelle ou collective des salariés en matière de salaire et veille au respect des lois et règlements qui concernent la protection sociale, l'hygiène et la sécurité, les conventions et accords collectifs du travail applicables dans l'entreprise.*
  Il saisit l'inspection du travail de toutes les plaines relatives au non-respect du code du travail et accompagne l'inspecteur du travail lors de ses visites dans l'entreprise.
  Il est consulté en cas de licenciement économique s'il n'existe pas de comité d'entreprise ainsi que pour l'organisation des congés payés.

- *Délégué syndical : il représente le syndicat dans l'entreprise. Il est chargé d'animer la section de représenter les adhérents et de les défendre.*

- *Comité d'entreprise : attributions d'ordre économique et professionnel : le C.E. émet des avis sur l'aménagement du temps de travail, les conditions de travail, l'emploi, la formation.. Il est informé de la situation de l'entreprise et peut engager une procédure d'alerte.*
  Attributions d'ordre social et culturel : il gère et contrôle les institutions sociales de prévoyance et d'entraide, les activités sociales et culturelles tendant à l'amélioration des conditions de bien-être des travailleurs et de leur famille

- *CHSCT: son rôle est d'associer le personnel aux actions de prévention des risques professionnels et d'amélioration des conditions de travail* .....

4 – Précisez le rôle du Conseil de Prud'hommes (1 point)

Instance chargée de juger les litiges individuels relatifs au contrat de travail ou d'apprentissage. .

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.