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

Gestion - U32 Environnement et gestion de l'entreprise

Session 2003 • Code sujet : **E3 - U32** • 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 6**
3. **L'investissement** (4 questions) — **Page 8**
4. **La responsabilité de l'entreprise** (2 questions) — **Page 10**
5. **La gestion des ressources humaines** (4 questions) — **Page 12**
6. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 14**

Sujet officiel (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/E3 - Organisation et gestion de la production/2003/BP Cuisine - E3 - Organisation et gestion de la production - Session 2003 - 2-Sujet.pdf

1. Le prix de revient

L'employeur met au point la recette « Le bar aux trois sauces » pour huit personnes, avec une fiche technique indiquant les ingrédients, les quantités et les prix unitaires. Les tâches portent sur le coût matière, le prix de revient d'une portion, le coefficient multiplicateur et la marge bénéficiaire.

Question 1.1. Compléter la fiche technique de la recette pour huit personnes en calculant le coût total de chaque ingrédient et le coût matière total.

Les coûts sont calculés pour les quantités indiquées, en convertissant les grammes en kilogrammes et les millilitres ou centilitres en litres. Le bar, par exemple, revient à 2,4 × 15,20 €. Les coûts sont arrondis au centime, sauf le montant de sel et poivre déjà donné.

Ingrédient	Coût total
Bar	36,48 €
Olives noires	0,52 €
Laitue	0,79 €
Œufs	0,72 €
Huile	0,09 €
Cognac	0,05 €
Vinaigre de vin	0,02 €
Moutarde	0,16 €
Citrons	0,18 €
Ciboulette	0,09 €
Sel, poivre	0,10 €
Coût matière total	**39,20 €**

La somme des onze coûts donne le coût matière de la recette complète, prévue pour huit personnes.

Fiche technique complétée

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 €
Œufs	pièce	6	0,12 €	0,72 €
Huile	litre	6 dL	1,50 €	0,09 €
Cognac	litre	10 mL	4,60 €	0,05 €
Vinaigre de vin	litre	10 mL	1,80 €	0,02 €
Moutarde	kg	30 g	5,20 €	0,16 €
Citrons	pièce	1,5	0,12 €	0,18 €
Ciboulette	botte	1/5	0,45 €	0,09 €
Sel, poivre				0,10 €
Coût matière total				39,20 €

✓ RÉPONSE À RETENIR

Coût matière total pour 8 personnes : **39,20 €**.

Question 1.2. Calculer le prix de revient d'une portion en tenant compte du coût matière et des indications sur les temps de préparation et de cuisson, la main-d'œuvre, les charges sociales patronales, l'amortissement, l'énergie et les autres charges.

Le coût matière par portion est 39,20 ÷ 8 = 4,90 €. La main-d'œuvre porte sur 1 h 15 min de préparation et 20 min de cuisson, soit 95 minutes au total. Pour la recette, le coût brut chargé est 8 × 95/60 × 1,38 = 17,48 €, soit 2,185 € par portion.

L'amortissement et l'énergie concernent les 20 minutes de cuisson : (0,24 + 0,12) × 20/60 = 0,12 € pour huit portions, soit 0,015 € chacune. En ajoutant les autres charges de 4,50 € par portion, le prix de revient est 4,90 + 2,185 + 0,015 + 4,50 = 11,60 €.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Prix de revient d'une portion : **11,60 €**.

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

Le coefficient convertit directement le coût matière d'une portion en prix de vente hors taxes. Pour le prix TTC de 18 €, on applique la TVA de 19,6 % en vigueur pour l'exercice.

1. Prix de vente HT : 18 ÷ 1,196 = 15,05 €.
2. Coût matière par portion : 39,20 ÷ 8 = 4,90 €.
3. Coefficient multiplicateur : 15,05 ÷ 4,90, soit environ 3,07.

Le coefficient s'applique au coût matière d'une portion, et non au coût matière total des huit portions.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Coefficient multiplicateur : **3,07**.

Question 1.4. Donner, en pourcentage, la marge bénéficiaire dégagée sur le plat et arrondir le résultat à l'entier le plus proche.

La marge bénéficiaire est ici rapportée au prix de revient. On compare donc le prix de vente hors taxes de la portion, 18 ÷ 1,196 = 15,050167 €, à son prix de revient de 11,60 €. La marge en euros est 15,050167 − 11,60 = 3,450167 €. Son pourcentage est (3,450167 ÷ 11,60) × 100 = 29,74 %. L'arrondi à l'entier le plus proche donne 30 %.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Marge bénéficiaire : **30 %**.

2. Le bulletin de salaire

Le dossier s'appuie sur le bulletin de salaire de novembre 2002 d'un commis de cuisine et sur ses éléments de paie. Il évalue la compréhension de la durée du travail, des repas et des bases de cotisation, ainsi que la capacité à compléter un bulletin.

Question 2.1. Indiquer à quelle durée hebdomadaire du travail correspondent les 169 heures de présence du bulletin et justifier la réponse.

Les 169 heures sont un total mensuel. Pour retrouver l'équivalent hebdomadaire, on annualise puis on répartit sur 52 semaines : 169 × 12 ÷ 52 = 39 heures par semaine.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> 169 heures par mois correspondent à 39 heures par semaine.

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

Avantage en nature nourriture : l'employeur fournit le repas au salarié. Sa valeur est ajoutée au salaire brut, puis déduite du net à payer puisqu'elle a déjà été fournie.

Indemnité compensatrice nourriture : le repas n'est pas fourni. L'employeur verse alors une somme compensatrice au salarié.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Repas fourni : avantage en nature. Repas non fourni : indemnité compensatrice versée en argent.

Question 2.3. Expliquer comment a été déterminée la base de calcul de la CSG et de la CRDS figurant sur le bulletin.

La base indiquée pour la CSG et la CRDS correspond à 95 % du salaire brut, après un abattement de 5 % pour frais professionnels. Le brut est de 1 629,80 € : 1 629,80 × 0,95 = 1 548,31 €. Cette même base est utilisée pour les deux prélèvements.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Base CSG-CRDS : 1 548,31 €, soit 95 % du salaire brut.

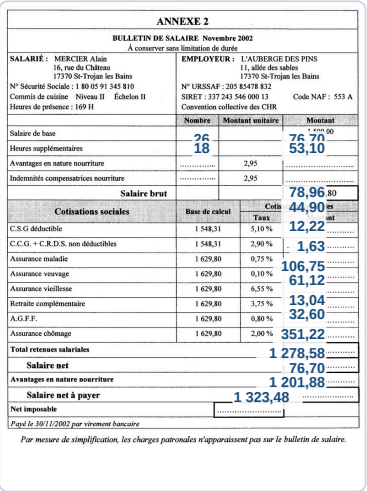
Question 2.4. Compléter le bulletin de salaire en tenant compte de 44 repas dus par mois et de 26 repas consommés dans l'entreprise. Arrondir les calculs au centime le plus proche.

Les 26 repas consommés sont comptés en avantages en nature ; les 18 repas restants donnent lieu à des indemnités compensatrices. Chaque ligne est valorisée à 2,95 €. Le salaire brut indiqué sur le bulletin est donc de 1 629,80 €.

Élément	Calcul	Montant
Avantages en nature	26 × 2,95 €	76,70 €
Indemnités compensatrices	18 × 2,95 €	53,10 €
Retenues salariales	Total des cotisations	351,22 €
Salaire net	1 629,80 € − 351,22 €	1 278,58 €
Salaire net à payer	1 278,58 € − 76,70 €	1 201,88 €
Net imposable	1 278,58 € + 44,90 €	1 323,48 €

Cotisations à inscrire, dans l'ordre du bulletin : 78,96 €, 44,90 €, 12,22 €, 1,63 €, 106,75 €, 61,12 €, 13,04 € et 32,60 €.

Bulletin de salaire complété



ANNEXE 2

BULLETIN DE SALAIRE Novembre 2002
A conserver sans limitation de durée

SALARIÉ : 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	26		76,70
Heures supplémentaires	18		53,10
Avantages en nature nourriture		2,95	
Indemnités compensatrices nourriture		2,95	
Salaire brut			78,96

Cotisations sociales	Base de calcul	Cotis. Taux	Cotis. Montant
C.S.G déductible	1 548,31	5,10 %	44,90
C.C.G. + C.R.D.S. non déductibles	1 548,31	2,90 %	12,22
Assurance maladie	1 629,80	0,75 %	1,63
Assurance veuvage	1 629,80	0,10 %	106,75
Assurance vieillesse	1 629,80	6,55 %	61,12
Retraite complémentaire	1 629,80	3,75 %	13,04
A.G.F.F.	1 629,80	0,80 %	32,60
Assurance chômage	1 629,80	2,00 %	351,22
Total retenues salariales			1 278,58
Salaire net			76,70
Avantages en nature nourriture			1 201,88
Salaire net à payer			1 323,48
Net imposable			

Payé le 30/11/2002 par virement bancaire

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

✓ 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

L'employeur envisage l'achat de plaques à induction et d'une cellule de refroidissement rapide, pour un coût estimé à 3 500 €, afin de répondre aux exigences d'hygiène. Le dossier porte sur le crédit-bail, d'autres modes de financement et les catégories d'investissement.

Question 3.1. Donner les caractéristiques du contrat de crédit-bail comme mode de financement de l'investissement.

Dans un contrat de crédit-bail, un organisme financier achète l'équipement choisi et le loue à l'entreprise pour une durée déterminée, contre des loyers. L'entreprise utilise le matériel sans en être propriétaire pendant le contrat. À son terme, elle peut généralement le restituer, renouveler la location ou l'acheter en payant la valeur résiduelle prévue.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Location contre des loyers, avec possibilité d'achat du matériel à la fin du contrat.

Question 3.2. Citer deux autres moyens de financer cet investissement et donner, pour chacun, un avantage et un inconvénient.

Deux autres financements possibles :

- **Emprunt bancaire** : l'entreprise acquiert immédiatement les équipements, mais doit payer des intérêts et rembourser l'emprunt.
- **Autofinancement** : il évite les intérêts et l'endettement, mais réduit la trésorerie disponible.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Emprunt : acquisition immédiate, mais intérêts. Autofinancement : pas d'intérêts, mais baisse de trésorerie.

Question 3.3. Compléter le tableau en donnant la définition d'un investissement de capacité, de renouvellement et de modernisation.

Type d'investissement	Définition
Capacité	Augmenter la capacité de production ou d'accueil de l'entreprise.
Renouvellement	Remplacer un équipement usé ou obsolète par un équipement équivalent.
Modernisation	Améliorer les équipements ou les méthodes de travail grâce à des moyens plus performants.

Chaque type se définit par l'objectif principal de l'achat.

Annexe 3 complétée

ANNEXE 3	
Types d'investissement	**Définitions**
Investissement de capacité	Augmenter la capacité de production
Investissement de renouvellement	Remplacer un équipement usé
Investissement de modernisation	Améliorer équipements et méthodes

✓ RÉPONSE À RETENIR

Capacité : produire davantage. Renouvellement : remplacer un équipement. Modernisation : améliorer les performances.

Question 3.4. Indiquer à quel type d'investissement correspondent les acquisitions envisagées par l'employeur.

Les plaques à induction et la cellule de refroidissement rapide sont des équipements complémentaires et performants. Leur achat vise à améliorer l'équipement et les méthodes de travail pour répondre aux normes d'hygiène, plutôt qu'à augmenter la capacité ou à remplacer du matériel usé.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Investissement de modernisation.

4. La responsabilité de l'entreprise

Le dossier présente des extraits des articles 1952 à 1954 du Code civil sur la responsabilité des hôteliers, ainsi que des précisions sur les responsabilités civile, contractuelle et pénale. Des exemples de vols, de dommages et de situations en établissement servent à compléter deux tableaux d'analyse.

Plafond de la responsabilité de l'hôtelier

Question Annexe 3. À partir des dispositions fournies, compléter le tableau en indiquant le plafond de responsabilité applicable à un objet de valeur confié à l'hôtelier et placé dans son coffre, à un effet volé dans un véhicule stationné sur le parking privé de l'hôtel et à une montre volée dans une chambre.

Situation	Plafond applicable
Objet confié et placé dans le coffre	Responsabilité illimitée
Effet volé dans un véhicule sur le parking privé	50 fois le prix de location du logement par journée
Montre volée dans la chambre	100 fois le prix de location du logement par journée

L'objet confié à l'hôtelier relève du dépôt entre ses mains, donc la responsabilité est illimitée. Le plafond de 50 fois concerne les effets laissés dans un véhicule stationné sur un lieu privé de l'hôtel. Pour un vol dans la chambre, le plafond ordinaire est de 100 fois le prix journalier du logement, sauf faute prouvée de l'hôtelier ou de ses préposés.

Annexe 3 complétée : plafonds

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.	Illimitée
Le blouson du client est volé dans sa voiture laissée sur le parking privé de l'hôtel.	50 fois le prix journalier
La montre d'un client est volée dans sa chambre.	100 fois le prix journalier

✓ RÉPONSE À RETENIR

Coffre : illimitée. Véhicule : 50 fois le prix journalier du logement. Chambre : 100 fois ce prix, sauf faute prouvée.

Nature de la responsabilité

Question Annexe 4. Pour chaque situation du tableau, préciser la nature de la responsabilité engagée : un serveur renverse de la sauce sur une veste, un restaurateur organise des jeux de hasard, un client se blesse sur une chaise cassée et un client s'intoxique après avoir consommé de la nourriture avariée.

La responsabilité civile répare un dommage causé par une faute; la responsabilité contractuelle sanctionne le non-respect d'une obligation envers le client. Les exemples relèvent donc de :

- Veste tachée par le serveur : responsabilité civile, car une faute cause un dommage.
- Jeux de hasard organisés par le restaurateur : responsabilité pénale, en raison de l'infraction à la loi.
- Client blessé par la chaise cassée : responsabilité civile, pour le dommage subi.
- Intoxication due à la nourriture avariée : responsabilité contractuelle, pour manquement à l'obligation de fournir un repas consommable.

Annexe 4 complétée : nature des responsabilités

ANNEXE 4	
Exemples	**Nature de la responsabilité**
Le serveur renverse de la sauce sur la veste d'un client.	Civile
Dès la fermeture, le restaurateur organise des jeux de hasard dans son établissement.	Pénale
Un client se blesse en tombant d'une chaise qui s'est cassée.	Civile
Un client s'intoxique en absorbant de la nourriture avariée.	Contractuelle

✓ RÉPONSE À RETENIR

Veste tachée : civile. Jeux de hasard : pénale. Chaise cassée : civile. Nourriture avariée : contractuelle.

5. La gestion des ressources humaines

Une entreprise envisage d'embaucher du personnel et étudie la législation du travail à partir d'un document d'actualité juridique sur la réduction du temps de travail dans les entreprises de vingt salariés au plus. Les questions portent sur la durée légale, le complément différentiel, les représentants du personnel et le Conseil de prud'hommes.

Question 1. Indiquer la durée légale actuelle hebdomadaire du temps de travail pour les cuisiniers.

La durée légale hebdomadaire est de **35 heures**. Le document précise qu'en 2003 les entreprises de 20 salariés au plus appliquent encore une durée de **41 heures**, soit 177,67 heures par mois. La réponse distingue donc la durée légale générale du régime transitoire indiqué pour ces petites entreprises.

Réponse 1



✓ RÉPONSE À RETENIR

35 h par semaine légalement ; 41 h en 2003 dans les entreprises de 20 salariés au plus, selon le document.

Question 2. Définir le complément différentiel mentionné dans le document.

Le complément différentiel est une somme versée pour maintenir le salaire lorsque la durée du travail est réduite. Ici, il compense le passage de 43 à 41 heures hebdomadaires : le salarié travaille moins longtemps sans baisse de salaire.

Réponse 2



✓ RÉPONSE À RETENIR

Somme versée pour maintenir le salaire malgré la réduction du temps de travail.

Question 3. Citer deux organes représentatifs du personnel dans l'entreprise et préciser au moins une attribution.

Deux exemples d'organes représentatifs du personnel :

- **Délégué du personnel** : présente à l'employeur les réclamations des salariés.
- **Comité d'entreprise** : est informé et consulté sur la marche générale de l'entreprise.

Réponse 3

une de ses attributions :

Délégué du personnel : transmet les réclamations des salariés.

.....

Comité d'entreprise : informé et consulté sur la marche de l'entreprise.

.....

.....

.....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Délégué du personnel : transmet les réclamations. Comité d'entreprise : est informé et consulté sur la marche de l'entreprise.

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

Le Conseil de prud'hommes est une juridiction qui règle les litiges individuels entre salariés et employeurs liés au contrat de travail, notamment ceux portant sur son exécution ou sa rupture.

Réponse 4

.....

Règle les litiges individuels entre salariés et employeurs liés au contrat de travail.

4 – Précisez le rôle du Conseil de Prud'hommes :

✓ RÉPONSE À RETENIR

Il règle les litiges individuels entre salariés et employeurs concernant le contrat de travail.

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

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve de gestion du BP Cuisinier, session 2003, est repérée E3 - U32 et dure deux heures, avec un coefficient 3. Ses cinq dossiers étudient le prix de revient d'un plat, le bulletin de salaire, le financement et les types d'investissement, la responsabilité de l'hôtelier et la gestion des ressources humaines. Elle évalue les calculs, les connaissances de gestion et l'application de règles juridiques.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le prix de revient d'une portion additionne sa part de coût matière et les charges de production imputables.
- Le coefficient multiplicateur demandé relie le prix de vente hors taxe au coût matière d'une portion.
- Le crédit-bail finance l'utilisation d'un équipement par des loyers et peut prévoir une option d'achat en fin de contrat.
- Capacité : produire davantage; renouvellement : remplacer un équipement; modernisation : améliorer les moyens de production.

Points de vigilance & attentes du jury

- Convertir les quantités de la fiche technique dans la même unité que le prix unitaire avant de calculer les coûts.
- Distinguer coût matière, prix de revient, prix de vente HT et prix TTC dans les calculs.
- Pour le bulletin, séparer repas consommés et indemnités compensatrices, puis appliquer les arrondis au centime.
- Pour les cas de responsabilité hôtelière, distinguer objets confiés, effets dans la chambre et objets dans un véhicule.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment établir le prix de revient d'une portion à partir de la fiche technique ?

Calculez le coût de chaque ingrédient, puis additionnez-les pour obtenir le coût matière de la recette. Ajoutez les charges de production indiquées et ramenez les coûts de la recette à une portion, soit un huitième pour cette fiche.

Q : Comment retrouver la base de calcul de la CSG et de la CRDS sur le bulletin ?

Le bulletin indique une base de 1 548,31 € pour un salaire brut de 1 629,80 €. Cette base correspond à 95 % du salaire brut : multipliez 1 629,80 € par 0,95, puis appliquez les taux indiqués.

Q : Comment organiser le temps pour cette épreuve de deux heures ?

Les cinq dossiers totalisent 60 points. Répartissez votre temps en fonction des points, prévoyez suffisamment de temps pour les calculs du prix de revient et du bulletin, puis gardez quelques minutes pour vérifier vos réponses et vos arrondis.

Q : Quels critères de méthode faut-il respecter dans les calculs et les questions juridiques ?

Présentez les calculs lisiblement, avec les unités et les arrondis demandés. Pour les questions de droit, associez chaque situation à la règle ou à la catégorie pertinente et distinguez les responsabilités civile, contractuelle et pénale.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/E3 - Organisation et gestion de la production/2003/BP Cuisine - E3 - Organisation et gestion de la production - 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.