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

Vous travaillez dans l'entreprise suivante :

L'AUBERGE DES PINS
11, allée des Sables
17370 Saint-Trojan les Bains

Votre employeur souhaite vous faire participer à la gestion de son entreprise et vous confie le traitement de certains dossiers afin de tester vos connaissances :

- **DOSSIER 1 :** ***Le prix de revient*** ***(14 points)***
- **DOSSIER 2 :** ***Le bulletin de salaire*** ***(16 points)***
- **DOSSIER 3 :** ***L'investissement*** ***(12 points)***
- **DOSSIER 4 :** ***La responsabilité de l'entreprise*** ***(10 points)***
- **DOSSIER 5 :** ***La gestion des ressources humaines*** ***(8 points)***

N.B. : la calculatrice est autorisée.

DOSSIER 1 : LE PRIX DE REVIENT

Votre employeur souhaite mettre en place une nouvelle recette : *"Le bar aux trois sauces"*. Il vous donne les tâches suivantes.

1.1 Complétez la fiche technique ci-dessous (annexe 1).

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 €	.....
Olives noires	kg	125 g	4,16 €	.....
Laitue	pièce	1	0,79 €	.....
Œufs	pièce	6	0,12 €	.....
Huile	litre	6 dL	1,50 €	.....
Cognac	litre	10 mL	4,60 €	.....
Vinaigre de vin	litre	10 mL	1,80 €	.....
Moutarde	kg	30 g	5,20 €	.....
Citrons	pièce	1,5	0,12 €	.....
Ciboulette	botte	1/5	0,45 €	.....
Sel, poivre				0,10
Coût matière total				.....

Les indications suivantes vous sont fournies :

- le temps de préparation est de 1 h 15 min,
- le temps de cuisson est de 20 min,
- le coût horaire brut direct de la main d'œuvre en cuisine s'élève à 8 €,
- les charges sociales patronales sont estimées à 38 % du salaire brut,
- l'amortissement du matériel de cuisson est évalué à 0,24 € par heure,
- la consommation d'énergie revient à 0,12 € par heure,
- le restaurant a évalué la part des autres charges qui doit être affectée à chaque portion de ce plat à 4,50 €.

1.2 Calculez le prix de revient d'une portion de ce plat.

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

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

DOSSIER 2 : LE BULLETIN DE SALAIRE

Votre employeur souhaite tester vos connaissances en matière de paie. Il vous transmet le bulletin de salaire du commis de cuisine du mois de novembre 2002 (**annexe 2**) et vous demande de répondre aux questions suivantes.

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

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

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

2.4 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 en entreprise. *(Arrondir vos calculs au centime le plus proche.)*

ANNEXE 2

BULLETIN DE SALAIRE Novembre 2002
À 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 Échelon 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	.....	2,95	.....
Indemnités compensatrices nourriture	.....	2,95	.....
Salaire brut			1 629,80

Cotisations sociales	Base de calcul	Cotisations salariales	
		Taux	Montant
C.S.G déductible	1 548,31	5,10 %	.....
C.C.G. + C.R.D.S. non déductibles	1 548,31	2,90 %	.....
Assurance maladie	1 629,80	0,75 %	.....
Assurance veuvage	1 629,80	0,10 %	.....
Assurance vieillesse	1 629,80	6,55 %	.....
Retraite complémentaire	1 629,80	3,75 %	.....
A.G.F.F.	1 629,80	0,80 %	.....
Assurance chômage	1 629,80	2,00 %	.....
Total retenues salariales			.....
Salaire net			.....
Avantages en nature nourriture			.....
Salaire net à payer			.....
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.

DOSSIER 3 : L'INVESTISSEMENT

Votre employeur souhaite faire l'acquisition de certains équipements complémentaires performants tels que des plaques à induction et une cellule de refroidissement rapide, afin de mieux répondre aux nouvelles exigences des normes d'hygiène. Le coût estimatif de ces achats s'élève à un total d'environ 3 500 €. Il s'interroge sur le meilleur moyen de financer cet investissement.

3.1 Un des fournisseurs a évoqué le contrat de crédit-bail. Donnez les caractéristiques de ce mode de financement.

3.2 Citez 2 autres moyens pour financer cet investissement et donnez pour chacun, un avantage et un inconvénient.

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

ANNEXE 3

Types d'investissement	Définitions
Investissement de capacité	
Investissement de renouvellement	
Investissement de modernisation	

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

DOSSIER 4 : LA RESPONSABILITÉ DE L'ENTREPRISE

À partir du texte et des renseignements complémentaires ci-dessous, renseignez les annexes 3 et 4.

Hôteliers, responsabilité, voyageurs, effets, vol ou détérioration, limitation et exonération, conditions. – Dépôt, hôteliers, voyageurs, effets, notion, vêtements, bagages et objets divers. – code civil, art. 1952, 1953 et 1954, modification.

Loi n° 73 – 1141 du 24 décembre 1973,
Modifiant les articles 1952 à 1954 du Code civil sur la responsabilité des hôteliers *(J.O. 27 déc., p. 13835)*
(1)

Art. 1er *– L'article 195 du Code civil est modifié comme suit :*
« ***Art. 1952***. – Les aubergistes ou hôteliers répondent, comme dépositaires, des vêtements, bagages et objets divers apportés dans leur établissement par le voyageur qui loge chez eux ; le dépôt de ces sortes d'effets doit être regardé comme un dépôt nécessaire ».

Art. 2 *– L'article 1953 du Code civil est modifié comme suit :*
« ***Art. 1953***. – Ils sont responsables du vol ou du dommage de ces effets, soit que le vol ait été commis ou que le dommage ait été causé par leurs domestiques et préposés, ou par des étrangers allant et venant dans l'hôtel.
« Cette responsabilité est illimitée, nonobstant toute clause contraire, au cas de vol ou de détérioration des objets de toute nature déposés entre leurs mains ou qu'ils ont refusé de recevoir sans motif légitime.
« Dans tous les autres cas, les dommages-intérêts dus au voyageur sont, à l'exclusion de toute limitation conventionnelle inférieure, limités à l'équivalent de 100 fois le prix de location du logement par journée, sauf lorsque le voyageur démontre que le préjudice qu'il a subi résulte d'une faute de celui qui l'héberge ou des personnes dont ce dernier doit répondre ».

Art. 3. *– L'article 1954 du Code civil est modifié comme suit :*
« ***Art. 1954***. – Les aubergistes ou hôteliers ne sont pas responsables des vols ou dommages qui arrivent par force majeure, ni de la perte qui résulte de la nature ou d'un vice de la chose, à charge de démontrer le fait qu'ils allègent.

« Par dérogation aux dispositions de l'article 1953, les aubergistes ou hôteliers sont responsables des objets laissés dans les véhicules stationnés sur les lieux dont ils ont la jouissance privative à concurrence de cinquante fois le prix de location du logement par journée.
« Les articles 1952 et 1953 ne s'appliquent pas aux animaux vivants ».
La présente loi sera exécutée comme loi de l'État.

RENSEIGNEMENTS COMPLÉMENTAIRES

La responsabilité de l'hôtelier peut être engagée :

- sur un plan civil : faute qui cause un dommage,
- sur un plan contractuel : non respect des obligations,
- sur un plan pénal : en cas d'infraction à la loi.

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

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

DOSSIER 5 : GESTION DES RESSOURCES HUMAINES

Vous souhaitez embaucher du personnel et vous êtes donc amené à étudier la législation du travail.

Travail à faire :

- **À l'aide du document en annexe D et de vos connaissances, répondez aux questions ci-dessous (annexe D à compléter et à remettre).**

ANNEXE D

Actualité juridique

Au 1er janvier 2002, conformément à l'avenant du 15 juin 2001,les entreprises de 20 salariés au plus ont réduit le temps de travail à 41 h hebdomadaires, soit 177,67 heures mensuelles. En 2003, elles conservent cette même durée du travail. Durant la réduction du temps de travail de 43 heures à 41 heures, le maintien du salaire est assuré par le versement d'un complément différentiel.

(Source : « L'hôtellerie » n° 2804 du 16/01/2003)

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

.....

2 – Définissez : *complément différentiel* :

.....

.....

3 – Citez deux organes représentatifs du personnel au sein de l'entreprise et précisez au moins une de ses attributions :

.....

.....

.....

.....

.....

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

.....

.....

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.