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 5**
3. **L'investissement** (4 questions) — **Page 8**
4. **La responsabilité de l'entreprise** (2 questions) — **Page 10**
5. **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 - 4-Sujet.pdf

1. Le prix de revient

Le dossier s'appuie sur la fiche technique du plat « Le bar aux trois sauces », prévu pour huit personnes, et sur les coûts liés à sa réalisation. Il évalue la complétion d'une fiche technique et le calcul du prix de revient par portion, du coefficient multiplicateur et de la marge bénéficiaire.

Question 1.1. Complétez la fiche technique de l'annexe 1 pour le plat « Le bar aux trois sauces », prévu pour huit personnes.

Fiche technique du plat « Le bar aux trois sauces », pour 8 personnes :

Ingrédient	Unité	Quantité	Prix unitaire	Coût
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 €
Citron	pièce	1,5	0,12 €	0,18 €
Ciboulette	botte	1/5	0,45 €	0,09 €
Sel, poivre				0,10 €

Le coût matière total indiqué sur la fiche est de 40,00 €.

Fiche technique complétée

ANNEXE 1 — 8 personnes

"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**

✓ RÉPONSE À RETENIR

Coût matière pour 8 personnes : 40,00 €.

Question 1.2. Calculez le prix de revient d'une portion du plat à partir des coûts indiqués.

Pour 8 portions, les coûts indiqués totalisent 40,00 + 8 × 1,25 + 10 × 0,38 + 0,24 × 1/3 + 0,12 × 1/3 = 53,92 €. Le coût unitaire est 53,92 ÷ 8 = 6,74 €. En ajoutant les autres charges de 4,50 € par portion, le prix de revient s'élève à 11,24 €.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Prix de revient : 11,24 € par portion.

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

On convertit d'abord le prix TTC en prix HT : 18 ÷ 1,196 = 15,05 €.
Le coût matière d'une portion est 40 ÷ 8 = 5,00 €.

Coefficient multiplicateur = prix de vente HT ÷ coût matière par portion = 15,05 ÷ 5,00.

✓ 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.

Marge bénéficiaire = prix de vente HT − prix de revient = 15,05 − 11,24 = 3,81 €.

Pourcentage de marge = 3,81 ÷ 11,24 × 100, arrondi à l'entier le plus proche.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Marge bénéficiaire : 34 %.

2. Le bulletin de salaire

Le dossier porte sur le bulletin de salaire de novembre 2002 d'un commis de cuisine relevant de la convention collective des CHR. Il aborde la durée du travail, les repas et les bases de cotisations, puis demande de compléter un bulletin à partir des données fournies.

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

Les 169 heures représentent la durée mensuelle moyenne. Pour retrouver la durée hebdomadaire, on annualise le total mensuel puis on le divise par 52 semaines : **169 × 12 ÷ 52 = 39**. Le salarié effectue donc 39 heures par semaine. Cette conversion tient compte de la durée moyenne d'un mois, soit 52 semaines réparties sur 12 mois.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les 169 heures mensuelles correspondent à une durée hebdomadaire moyenne de 39 heures.

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

L'**avantage en nature nourriture** correspond aux repas fournis et consommés par le salarié dans l'établissement. Sa valeur est intégrée au salaire brut, puis déduite du net à payer puisqu'il s'agit d'un avantage déjà reçu. L'**indemnité compensatrice nourriture** est versée pour les repas dus au salarié mais non consommés dans l'entreprise. Elle constitue une somme ajoutée à sa rémunération.

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

Question 2.3. Comment la base de calcul de la CSG et de la CRDS a-t-elle été déterminée ?

La base de la CSG et de la CRDS correspond à **95 % du salaire brut**, après un abattement de 5 %. Le salaire brut indiqué au bulletin est de 1 629,80 €. La base est donc calculée ainsi : 1 629,80 × 0,95 = **1 548,31 €**. Cette base réduite est utilisée pour les deux cotisations CSG et CRDS.

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

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

Les 44 repas dus comprennent 26 repas consommés et 18 non consommés. Les deux montants sont intégrés au brut. Les cotisations sont calculées sur les bases et aux taux du bulletin, puis arrondies au centime. Le salaire net est diminué de l'avantage en nature déjà reçu. Le net imposable réintègre la CSG-CRDS non déductible.

Rubrique	Base ou nombre	Taux	Montant
Salaire de base			1 500,00 €
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 €
AGFF	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 €
Avantages en nature nourriture à déduire			76,70 €
Salaire net à payer			1 201,88 €
Net imposable			1 323,48 €

Le net imposable est égal au salaire net augmenté de la CSG-CRDS non déductible.

Bulletin de salaire complété

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 27**
Avantages en nature nourriture			**7**
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 .

Brut : 1 629,80 €

Net : 1 278.58 €

À payer : 1 201,88 €

✓ RÉPONSE À RETENIR

Brut : 1 629,80 € ; retenues : 351,22 € ; net à payer : 1 201,88 € ; net imposable : 1 323,48 €.

3. L'investissement

Le dossier traite du financement d'investissements envisagés par l'employeur et des différentes catégories d'investissement. Il demande de caractériser le crédit-bail, de proposer d'autres financements avec leurs avantages et inconvénients, puis de définir et reconnaître des types d'investissement.

Question 3.1. Un fournisseur a évoqué le contrat de crédit-bail comme moyen de financement possible. Donnez-en les caractéristiques.

Le crédit-bail est un contrat de location à durée déterminée. Un établissement spécialisé achète auprès du fournisseur le bien choisi par l'entreprise, puis le met à disposition de celle-ci contre des loyers. À l'échéance, l'entreprise peut lever l'option d'achat et devenir propriétaire en payant la valeur résiduelle, convenue au contrat. Le bien est donc financé sans achat immédiat par l'entreprise.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Location à durée déterminée, avec option d'achat du bien en fin de contrat à sa valeur résiduelle.

Question 3.2. Citez deux autres moyens différents de financer cet investissement et indiquez, pour chacun, un avantage et un inconvénient.

Deux financements possibles, autres que le crédit-bail, sont l'emprunt et l'autofinancement. L'emprunt procure rapidement les fonds et permet d'étaler le remboursement, mais génère des intérêts et réduit la capacité d'emprunt. L'autofinancement préserve l'indépendance financière et n'entraîne pas d'intérêts, mais mobilise les ressources de l'entreprise et peut retarder l'acquisition si elles sont insuffisantes. Il fallait retenir pour chaque solution un avantage et un inconvénient.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Emprunt : fonds disponibles rapidement, mais intérêts à payer. Autofinancement : indépendance financière, mais achat éventuellement retardé.

Question 3.3. Complétez le tableau de l'annexe 3 en définissant les investissements de capacité, de renouvellement et de modernisation.

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

Ces catégories se distinguent par l'objectif poursuivi : accroître la production, remplacer des équipements usés ou améliorer les performances grâce à du matériel plus performant. Pour classer un achat, on identifie son effet principal sur l'entreprise. Il s'agit d'objectifs différents, même si un équipement neuf peut parfois contribuer à plusieurs améliorations.

Annexe 3 complétée

ANNEXE 3

Types d'investissement	Définitions
Investissement de capacité	Permet d'augmenter la capacité de production de l'entreprise.
Investissement de renouvellement	Permet de remplacer les équipements usés.
Investissement de modernisation	Acquisition d'équipements plus performants

Augmenter la capacité de production
Remplacer les équipements usés
Acquérir un 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 votre employeur.

Les acquisitions souhaitées par l'employeur relèvent de la modernisation. Le critère déterminant est l'achat d'un équipement plus performant, qui améliore les moyens de production existants. Il ne s'agit pas prioritairement d'augmenter la capacité de production ni simplement de remplacer des équipements usés. La catégorie est donc celle de l'investissement de modernisation, conformément à la définition donnée dans l'annexe 3. C'est l'objectif de l'acquisition qui permet de la classer.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Investissement de modernisation.

4. La responsabilité de l'entreprise

Deux tableaux présentent des situations survenues dans un hôtel ou un restaurant, concernant notamment des objets confiés, des vols, des dommages et des incidents. Le dossier évalue l'identification des plafonds de responsabilité de l'hôtelier et la qualification de la nature des responsabilités engagées.

Plafond de la responsabilité de l'hôtelier

Question Annexe 3. Pour chacune des trois situations de l'annexe 3, identifiez le plafond ou l'étendue de la responsabilité de l'hôtelier.

Situation	Responsabilité de l'hôtelier
Objet de valeur confié à l'hôtelier et déposé dans le coffre	Totale et illimitée
Vol dans la voiture laissée sur le parking privé de l'hôtel	Limitée à 50 fois le prix de la chambre
Montre volée dans la chambre du client	Limitée à 100 fois le prix de la chambre

Les trois situations correspondent aux plafonds indiqués dans l'annexe 3.

Plafonds de responsabilité de l'hôtelier

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 (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)*

✓ RÉPONSE À RETENIR

Coffre : responsabilité totale et illimitée. Voiture sur parking privé : 50 fois le prix de la chambre. Chambre : 100 fois le prix de la chambre.

Nature de la responsabilité

Question Annexe 4. Pour chacune des quatre situations de l'annexe 4, indiquez la nature de la responsabilité engagée.

Situation	Nature de la responsabilité
Le serveur renverse de la sauce sur la veste d'un client	Civile
Le restaurateur organise des jeux de hasard après la fermeture	Pénale
Un client se blesse en tombant d'une chaise cassée	Civile
Un client s'intoxique avec de la nourriture avariée	Contractuelle

Les dommages causés au client relèvent ici de la responsabilité civile, tandis que l'organisation de jeux de hasard relève de la responsabilité pénale. L'intoxication par un aliment avarié engage la responsabilité contractuelle.

Nature des responsabilités engagées

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

Sauce renversée : civile. Jeux de hasard : pénale. Chaise cassée : civile. Nourriture avariée : contractuelle.

5. Gestion des ressources humaines

Le dossier porte sur la durée hebdomadaire du travail des cuisiniers, le complément différentiel et les organes représentatifs du personnel. Il se termine par une question sur le rôle du Conseil de prud'hommes.

Question 1. Indiquez la durée légale actuelle hebdomadaire du temps de travail pour les cuisiniers, telle qu'attendue dans le sujet.

Le corrigé imprimé sur la page indique **41 heures par semaine** : c’est la réponse attendue dans ce sujet de 2003. À distinguer de la durée légale générale actuellement en vigueur en France, qui est de 35 heures hebdomadaires. Pour répondre conformément au barème historique demandé ici, inscrivez 41 heures.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> 41 heures par semaine, selon la réponse attendue dans le sujet.

Question 2. Définissez le complément différentiel.

> Le complément différentiel est une indemnité qui compense la perte de salaire provoquée par la réduction du temps de travail.

Il s’agit donc d’un complément de rémunération lié à la baisse de la durée travaillée. La définition attendue porte sur ces deux éléments : une perte de salaire et sa compensation. Il n’est pas nécessaire de détailler son mode de calcul pour répondre à la question.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Indemnité compensant la perte de salaire consécutive 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.

Le sujet cite plusieurs organes représentatifs. Deux exemples suffisants sont le délégué du personnel et le CHSCT, avec une attribution pertinente pour chacun :

Organe	Attribution
Délégué du personnel	Présente à l’employeur les réclamations individuelles ou collectives des salariés.
CHSCT	Associe le personnel à la prévention des risques professionnels et à l’amélioration des conditions de travail.

Ces dénominations correspondent aux instances indiquées dans le sujet. Une attribution par organe répond à la consigne.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Délégué du personnel : présente 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 l’instance chargée de juger les litiges individuels relatifs au contrat de travail ou au contrat d’apprentissage. Il intervient lorsqu’un salarié et un employeur sont en désaccord à propos de leur relation de travail. La réponse attendue est centrée sur le règlement de ces différends individuels, et non sur les conflits collectifs ou sur la prévention des risques professionnels.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Il juge les litiges individuels relatifs au contrat de travail ou d’apprentissage.

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 ; elle dure 2 heures et son coefficient est 3. Elle porte sur le prix de revient d'un plat, le bulletin de salaire, le financement et les types d'investissement, la responsabilité de l'entreprise et les ressources humaines. Elle évalue des calculs de gestion ainsi que l'application de notions économiques, juridiques et sociales.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le prix de revient unitaire s'obtient en répartissant les coûts de production entre les portions, puis en ajoutant les autres charges unitaires.
- Le coefficient multiplicateur demandé se calcule en divisant le prix de vente hors taxe par le coût matière d'une portion.
- Le crédit-bail est une location à durée déterminée pouvant donner lieu à l'achat du bien en fin de contrat pour une valeur résiduelle convenue.
- L'investissement de capacité accroît la production, le renouvellement remplace des équipements usés et la modernisation améliore la performance.

Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguez les coûts de l'ensemble de la recette des charges calculées par portion.
- Pour passer du TTC au HT, appliquez le taux de TVA utilisé dans les données du sujet.
- Sur le bulletin, appliquez chaque taux à la base appropriée et arrondissez au centime.
- Pour les questions juridiques, associez chaque situation à la catégorie ou au plafond demandé.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer le coefficient multiplicateur demandé pour le plat ?

Déterminez le coût matière d'une portion, puis le prix de vente hors taxe correspondant. Divisez le prix hors taxe par le coût matière unitaire. Le résultat est le coefficient multiplicateur demandé.

Q : Comment distinguer avantage en nature et indemnité compensatrice de nourriture ?

L'avantage en nature correspond aux repas pris par le salarié dans l'entreprise. L'indemnité compensatrice concerne les repas dus au salarié mais qu'il ne consomme pas dans l'entreprise.

Q : Comment répartir mon temps sur cette épreuve ?

L'épreuve dure 2 heures et les cinq dossiers totalisent 60 points. Vous pouvez répartir le temps selon le poids des dossiers, en réservant du temps pour les calculs et la vérification des bases, des annexes et des arrondis.

Q : Que faut-il fournir pour les deux moyens de financement demandés ?

Nommez deux moyens autres que le crédit-bail et indiquez pour chacun au moins un avantage et un inconvénient. Le sujet accepte plusieurs possibilités, notamment l'emprunt, l'autofinancement ou l'augmentation de capital.

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 - 4-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.