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

Brevet professionnel cuisinier - Épreuve U.32

Session 2004 • Code sujet : **U.32** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Gestion financière** (4 questions) — **Page 3**
2. **Gestion commerciale et principes d'OMNES** (1 question) — **Page 7**
3. **Gestion des ressources humaines et contrat à durée déterminée** (4 questions) — **Page 9**
4. **Environnement économique et juridique : la franchise** (5 questions) — **Page 11**
5. **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/U32 - Environnement et gestion de l'entreprise/2004/BP Cuisine - U32 - Environnement et gestion de l'entreprise - Session 2004 - 1-Sujet.pdf

1. Gestion financière

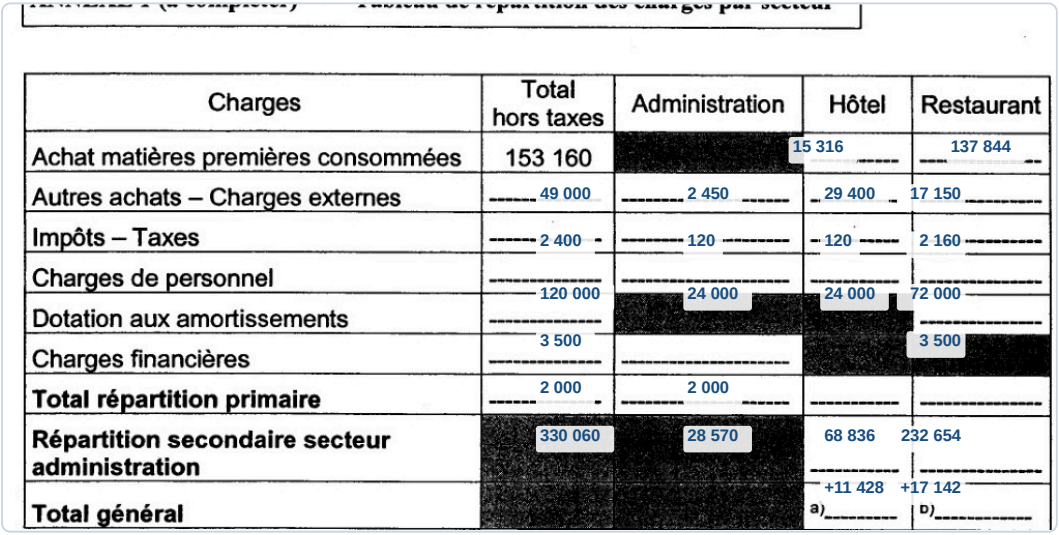
L'hôtel-restaurant Les Cordeliers fournit son compte de résultat au 30 juin 2004 et les clés de répartition des charges entre l'administration, l'hôtel et le restaurant. Pour 2005, l'entreprise prévoit de conserver uniquement l'activité restauration, d'étudier ses charges et de calculer son seuil de rentabilité.

Question 1. À partir du compte de résultat et des clés de répartition primaire et secondaire, compléter l'annexe 1 en ventilant les charges entre l'administration, l'hôtel et le restaurant.

La répartition primaire applique les pourcentages du document 1 à chaque charge. Les 28 570,00 € imputés à l'administration sont ensuite ventilés à 40 % pour l'hôtel et à 60 % pour le restaurant. Les cellules grisées ne sont pas concernées.

Charges	Total	Administration	Hôtel	Restaurant
Matières premières	153 160,00	-	15 316,00	137 844,00
Achats externes	49 000,00	2 450,00	29 400,00	17 150,00
Impôts et taxes	2 400,00	120,00	120,00	2 160,00
Personnel	120 000,00	24 000,00	24 000,00	72 000,00
Amortissements	3 500,00	-	-	3 500,00
Charges financières	2 000,00	2 000,00	-	-
Total répartition primaire	330 060,00	28 570,00	68 836,00	232 654,00
Répartition secondaire	-	-	11 428,00	17 142,00
Total général	-	-	80 264,00	249 796,00

Annexe 1 complétée



✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Coûts de revient : hôtel 80 264,00 € et restaurant 249 796,00 €, soit 330 060,00 € au total.

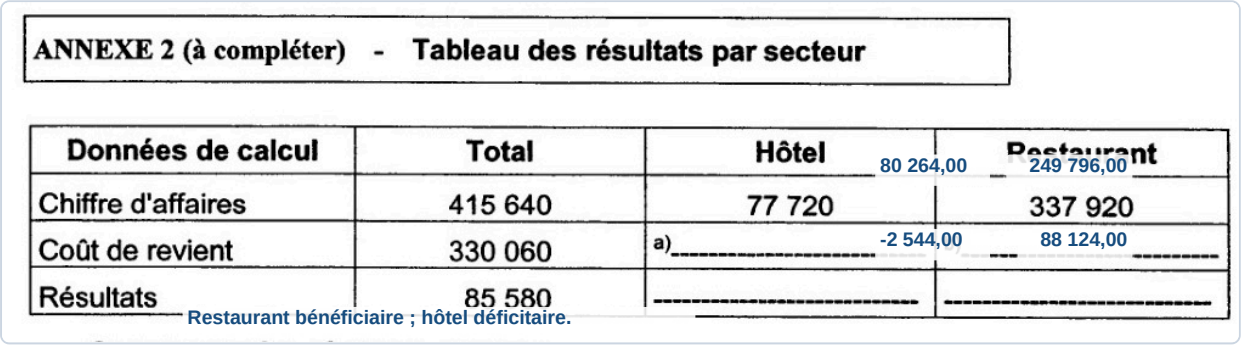
Question 2. Calculer les coûts de revient et les résultats de l'hôtel et du restaurant dans l'annexe 2, puis faire part de vos remarques sur les résultats obtenus.

Le coût de revient de chaque secteur correspond à son total après répartition secondaire. Le résultat se calcule ainsi : chiffre d'affaires moins coût de revient. La somme des résultats sectoriels retrouve le bénéfice global.

Secteur	Chiffre d'affaires	Coût de revient	Résultat
Hôtel	77 720,00 €	80 264,00 €	-2 544,00 €
Restaurant	337 920,00 €	249 796,00 €	88 124,00 €
Total	415 640,00 €	330 060,00 €	85 580,00 €

L'hôtel est déficitaire, tandis que le restaurant est bénéficiaire et compense largement cette perte.

Annexe 2 complétée



ANNEXE 2 (à compléter) - Tableau des résultats par secteur

Données de calcul	Total	Hôtel	Restaurant
Chiffre d'affaires	415 640	77 720	337 920
Coût de revient	330 060	a) 80 264,00	249 796,00
Résultats	85 580	-2 544,00	88 124,00

Restaurant bénéficiaire ; hôtel déficitaire.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Hôtel : perte de 2 544,00 €. Restaurant : bénéfice de 88 124,00 €. Résultat global : bénéfice de 85 580,00 €.

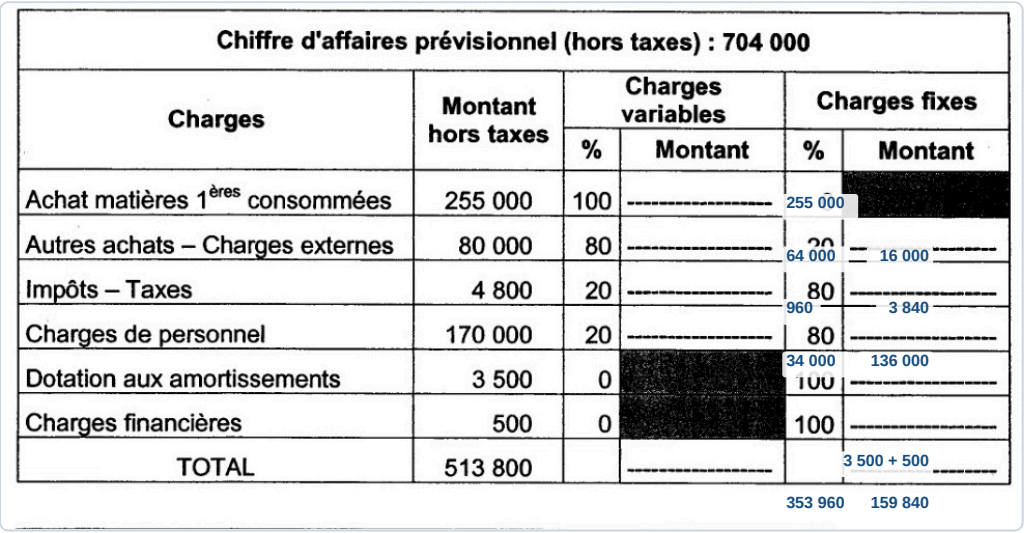
Question 3. Pour l'activité restauration prévue en 2005, compléter les tableaux des annexes 3 et 4 en répartissant les charges entre charges variables et charges fixes, puis établir le tableau d'exploitation différentiel.

Pour chaque charge, le montant variable est calculé selon le pourcentage indiqué ; le solde est fixe. Dans le tableau différentiel, les pourcentages sont rapportés au chiffre d'affaires prévisionnel de 704 000,00 €.

Charges	Montant HT	Charges variables	Charges fixes
Matières premières	255 000,00 €	255 000,00 €	0,00 €
Achats externes	80 000,00 €	64 000,00 €	16 000,00 €
Impôts et taxes	4 800,00 €	960,00 €	3 840,00 €
Personnel	170 000,00 €	34 000,00 €	136 000,00 €
Amortissements et charges financières	4 000,00 €	0,00 €	4 000,00 €
Total	513 800,00 €	353 960,00 € (68,89 %)	159 840,00 € (31,11 %)

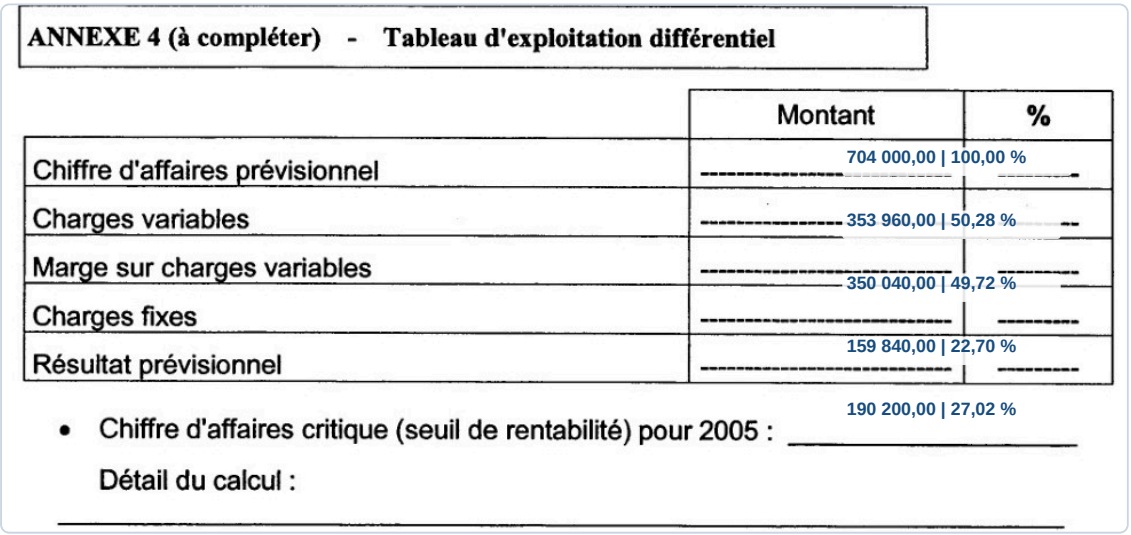
Le tableau différentiel donne une marge sur charges variables de 350 040,00 € et un résultat prévisionnel de 190 200,00 €.

Annexe 3 complétée



Chiffre d'affaires prévisionnel (hors taxes) : 704 000					
Charges	Montant hors taxes	Charges variables		Charges fixes	
		%	Montant	%	Montant
Achat matières 1ères consommées	255 000	100	255 000		
Autres achats – Charges externes	80 000	80	64 000	20	16 000
Impôts – Taxes	4 800	20	960	80	3 840
Charges de personnel	170 000	20	34 000	80	136 000
Dotation aux amortissements	3 500	0		100	3 500 + 500
Charges financières	500	0		100	
TOTAL	513 800		353 960		159 840

Annexe 4 complétée



ANNEXE 4 (à compléter) - Tableau d'exploitation différentiel

	Montant	%
Chiffre d'affaires prévisionnel	704 000,00	100,00 %
Charges variables	353 960,00	50,28 %
Marge sur charges variables	350 040,00	49,72 %
Charges fixes	159 840,00	22,70 %
Résultat prévisionnel	190 200,00	27,02 %

- Chiffre d'affaires critique (seuil de rentabilité) pour 2005 : _____

  Détail du calcul :

  _____

✓ RÉPONSE À RETENIR

Charges variables : 353 960,00 €. Charges fixes : 159 840,00 €. Marge : 350 040,00 €. Résultat prévisionnel : 190 200,00 €.

Question 4. Calculer le chiffre d'affaires critique, ou seuil de rentabilité, prévisionnel pour 2005 et présenter le détail du calcul.

Au seuil de rentabilité, la marge sur charges variables couvre exactement les charges fixes. Le taux de marge sur charges variables est :

$350\,040 / 704\,000 = 49,72\,\%$.

Seuil de rentabilité : $159\,840 / (350\,040 / 704\,000) = 321\,470,00$ € HT.

Seuil de rentabilité

ANNEXE 4 (à compléter) - Tableau d'exploitation différentiel

	Montant	%
Chiffre d'affaires prévisionnel	----------	-------
Charges variables	----------	-------
Marge sur charges variables	----------	-------
Charges fixes	----------	-------
Résultat prévisionnel	----------	-------

- Chiffre d'affaires critique (seuil de rentabilité) pour 2005 : _____

  Détail du calcul :

Seuil de rentabilité : 321 470,00 € HT

✓ RÉPONSE À RETENIR

Chiffre d'affaires critique prévisionnel : 321 470,00 € HT.

2. Gestion commerciale et principes d'OMNES

Le restaurant analyse les ventes de mars 2004 pour sa gamme d'entrées froides et de poissons. L'annexe 5 donne les prix unitaires nets et les quantités vendues de sept plats, et l'annexe 6 demande d'étudier la carte selon les principes d'OMNES.

Question Compléter les annexes 5 et 6. Calculer le chiffre d'affaires hors taxes de chaque plat et les totaux dans l'annexe 5, puis compléter l'annexe 6 : vérifier et commenter la dispersion des prix, l'ouverture de gamme, le rapport demande/offre et la mise en avant du plat du jour. Indiquer également la signification des sigles demandés.

Chaque chiffre d'affaires est égal au prix unitaire multiplié par les ventes. Les zones de prix sont calculées en partageant l'écart entre le prix minimal et le prix maximal en trois parts égales.

Plat	CA HT (€)
Salade gourmande	2 400,00
Saumon en gelée	2 730,00
Terrine de Saint-Jacques	1 750,00
Marbré de saumon	975,00
Mousse de foie gras	427,50
Jambon cru	1 680,00
Feuilleté aux moules	900,00
Total	**10 862,50**

Principe OMNES	Vérification	Commentaire
Dispersion	Zone basse : 3; moyenne : 1; haute : 3	Répartition déséquilibrée; équilibre indicatif : 2/3/2.
Ouverture de gamme	7,00 / 4,50 = 1,56	Gamme étroite, ouverture inférieure à 2.
Demande / offre	PMD : 5,86 €; PMO : 5,71 €; rapport : 1,02	Rapport équilibré, dans la fourchette usuelle de 0,9 à 1,1.
Mise en avant	Saumon en gelée : 420 ventes	Meilleure vente à proposer comme plat du jour.

PMD signifie « prix moyen demandé » et PMO « prix moyen offert ». Le prix total de la carte est de 40,00 € et les ventes totalisent 1 855 plats.

Annexe 5 complétée : chiffres d'affaires et totaux

Plats	Entrées froides et poissons	Prix unitaire net	Ventes	Chiffre d'affaires H. T.
1	Salade gourmande	6,00	400	2 400,00
2	Saumon en gelée	6,50	420	2 730,00
3	Terrine de Saint-Jacques	5,00	350	1 750,00
4	Marbré de saumon	6,50	150	975,00
5	Mousse de foie gras	4,50	95	427,50
6	Jambon cru	7,00	240	1 680,00
7	Feuilleté aux moules	4,50	200	900,00
	TOTAUX	40,00	1 855	10 862,50

Annexe 6 complétée : principes d'OMNES

ANNEXE 6 (à compléter) - Principes d'OMNES

Principes	Vérification	Commentaire
1er principe **Dispersion des prix**	Zone haute : 3 (1) Zone moyenne : 1 (1) Zone basse : 3 (1)	Répartition inégale
2ème principe **Ouverture de gamme**	prix le plus haut : 7,00 € (2) prix le plus bas : 4,50 € (3) Ouverture : 1,56	Gamme étroite
3ème principe **Demande / offre**	P. M. D. : 5,86 € (4) P. M. O. : 5,71 € (5) P. M. D. / P. M. O. : 1,02	Rapport équilibré
4ème principe **Mise en avant - Plat du jour**	Saumon en gelée	Meilleure vente : plat du jour

(1) Nombre de plats dans chaque zone
(2) Prix le plus haut de la carte
(3) Prix le plus bas de la carte
(4) P. M. D. veut dire : PMD : prix moyen demandé
(5) PMO : prix moyen offert

✓ RÉPONSE À RETENIR

CA total : 10 862,50 €; 1 855 ventes. Dispersion déséquilibrée (3/1/3), ouverture 1,56, rapport PMD/PMO 1,02. Plat du jour conseillé : saumon en gelée.

3. Gestion des ressources humaines et contrat à durée déterminée

La direction prévoit de recruter un commis de cuisine en CDD pour remplacer un salarié malade. Un article de presse sur la période d'essai des CDD sert de support aux questions relatives à sa durée, à son utilité, au renouvellement du contrat et aux documents de fin de contrat.

Question 1. Pour le recrutement d'un commis de cuisine en CDD de neuf mois en remplacement d'un salarié malade, indiquer la durée de la période d'essai à inscrire dans le contrat et justifier la réponse.

Le document 2 fixe à un mois la durée maximale de la période d'essai d'un CDD de plus de six mois. Le contrat prévu dure neuf mois : cette limite s'applique donc. La période d'essai doit être expressément prévue au contrat et, lorsqu'elle est fixée à un mois, se décompte en mois calendaires. Il faut inscrire au plus un mois, et non une durée calculée en jours travaillés.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Durée maximale à inscrire au contrat : un mois, décompté en mois calendaires.

Question 2. Expliquer l'utilité de la période d'essai.

La période d'essai permet à l'employeur d'évaluer les compétences du commis en situation réelle et de vérifier son adaptation au poste. Elle permet aussi au salarié de découvrir les tâches, l'organisation de la cuisine et les conditions de travail afin de juger si l'emploi lui convient. Si l'une des parties met fin au contrat pendant cette période, elle doit respecter les règles de rupture applicables, notamment le délai de prévenance.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Évaluer les compétences et l'adaptation au poste, et permettre au salarié de vérifier que l'emploi lui convient.

Question 3. Indiquer si le CDD peut être renouvelé au terme des neuf mois et, si oui, préciser combien de fois et pour quelle durée. Justifier la réponse.

Selon les règles applicables dans le contexte de ce sujet, un CDD peut être renouvelé une fois, sous réserve que le renouvellement soit prévu au contrat ou fasse l'objet d'un avenant conclu avant son terme. La durée totale du contrat, renouvellement compris, ne peut dépasser dix-huit mois dans le cas général visé ici. Pour un contrat initial de neuf mois, le renouvellement peut donc aller jusqu'à neuf mois supplémentaires.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Oui : un renouvellement au maximum, jusqu'à neuf mois supplémentaires, dans la limite de dix-huit mois au total.

Question 4. À l'issue du CDD, citer les documents à remettre au salarié et expliquer l'utilité de chacun.

À la fin du CDD, l'employeur remet au salarié les documents de fin de contrat suivants :

- Le certificat de travail, qui atteste de l'emploi et des dates de travail.
- L'attestation destinée à l'assurance chômage, nécessaire à l'examen de ses droits (attestation ASSEDIC dans le contexte de l'épreuve).
- Le reçu pour solde de tout compte, qui récapitule les sommes versées.
- Le dernier bulletin de paie, qui détaille la rémunération et les indemnités dues.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Certificat de travail, attestation ASSEDIC, reçu pour solde de tout compte et dernier bulletin de paie, avec leur fonction respective.

4. Environnement économique et juridique : la franchise

L'entreprise souhaite diversifier la clientèle de son restaurant en créant une activité annexe de brasserie-grill et envisage de se développer en franchise. Une fiche sur le réseau Courtepaille présente son activité et ses conditions d'accès, comme support aux questions juridiques et économiques.

Question 1. Donner la définition du contrat de franchise.

La franchise est un contrat entre deux entreprises juridiquement indépendantes. Le franchiseur autorise le franchisé à utiliser son enseigne et sa marque, lui transmet un savoir-faire éprouvé et lui fournit une assistance commerciale ou technique. En contrepartie, le franchisé exploite le concept selon les règles du réseau et verse les sommes prévues au contrat, notamment le droit d'entrée et les redevances.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Contrat par lequel le franchiseur transmet une marque, un savoir-faire et une assistance au franchisé, contre rémunération.

Question 2. Dans la situation présentée, identifier qui serait le franchiseur et qui serait le franchisé.

Le document présente le réseau Courtepaille et ses conditions d'accès. L'entreprise du sujet, constituée en SARL, envisage de créer une activité annexe de brasserie-grill et d'intégrer ce réseau. Si elle conclut le contrat, Courtepaille mettra son enseigne et son concept à sa disposition. La SARL exploitera l'établissement pour son propre compte, tout en respectant les engagements contractuels du réseau.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Franchiseur : Courtepaille. Franchisé : la SARL qui dirige l'hôtel-restaurant et souhaite ouvrir une brasserie-grill.

Question 3. Citer deux obligations du franchiseur et deux obligations du franchisé.

Les obligations du franchiseur concernent la transmission et l'accompagnement du concept. Celles du franchisé portent sur le paiement prévu au contrat et le respect des règles communes du réseau.

1. **Franchiseur :** autoriser l'utilisation de l'enseigne et transmettre le savoir-faire ; apporter une assistance commerciale ou technique.
2. **Franchisé :** payer le droit d'entrée et les redevances ; appliquer le concept et les normes du réseau.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Franchiseur : transmettre le savoir-faire et assister le franchisé. Franchisé : payer les redevances et respecter le concept du réseau.

Question 4. Donner deux avantages de la franchise pour le franchiseur.

La franchise permet au franchiseur d'étendre son réseau grâce aux investissements des franchisés, sans financer seul chaque nouvelle implantation. Elle favorise aussi le développement de l'enseigne et sa présence sur de nouveaux marchés. En contrepartie de l'accès au réseau et de l'accompagnement, les franchisés versent un droit d'entrée et des redevances. La fiche indique que Courtepaille compte 140 implantations, dont 23 en franchise.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Développer le réseau sans financer seul les implantations ; percevoir les droits d'entrée et les redevances.

Question 5. Citer deux avantages et deux inconvénients de la franchise pour le franchisé.

Le franchisé peut s'appuyer sur la notoriété d'une enseigne établie, un concept déjà éprouvé et l'assistance du réseau. En contrepartie, il doit respecter les règles communes et accepter une autonomie de gestion limitée. L'accès demande aussi un financement conséquent : la fiche indique un droit d'entrée de 40 000 €, un apport personnel de 300 000 à 500 000 € et des redevances de 7 % du chiffre d'affaires hors taxes.

- **Avantages :** notoriété et savoir-faire accompagné.
- **Inconvénients :** investissement et redevances élevés ; autonomie limitée.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Avantages : notoriété et assistance. Inconvénients : investissement initial élevé, redevances de 7 % du chiffre d'affaires hors taxes et autonomie limitée.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2004)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve U.32 du brevet professionnel cuisinier, de session non indiquée, dure deux heures et a un coefficient 3. Elle étudie la gestion de l'hôtel-restaurant Les Cordeliers et une éventuelle activité de brasserie-grill en franchise. Les compétences évaluées portent sur la répartition des charges, le seuil de rentabilité, l'analyse commerciale, le droit du travail et le fonctionnement de la franchise.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La répartition primaire ventile les charges par secteur selon les clés fournies, puis la répartition secondaire transfère les charges administratives.
- Résultat d'un secteur = chiffre d'affaires du secteur - coût de revient du secteur.
- Seuil de rentabilité = charges fixes / taux de marge sur charges variables.
- En analyse OMNES, comparer les prix, la structure de gamme et les ventes pour apprécier l'équilibre de la carte.

Points de vigilance & attentes du jury

- Vérifier les clés de répartition primaire et ventiler ensuite l'administration selon les proportions indiquées.
- Effectuer les calculs avec deux décimales, comme le demande le sujet.
- Pour OMNES, distinguer les calculs de vérification des commentaires et renseigner les sigles demandés.
- Répondre séparément pour chaque partie au contrat et justifier les réponses juridiques demandées.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer le seuil de rentabilité avec un tableau d'exploitation différentiel ?

Soustrayez les charges variables du chiffre d'affaires pour obtenir la marge sur charges variables, puis divisez cette marge par le chiffre d'affaires. Le seuil de rentabilité s'obtient en divisant les charges fixes par ce taux.

Q : Comment distinguer la répartition primaire de la répartition secondaire des charges ?

La répartition primaire ventile les charges entre les centres selon les clés indiquées. La répartition secondaire répartit ensuite le total du centre fonctionnel administration entre les centres opérationnels, ici l'hôtel et le restaurant.

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

Les quatre parties sont indépendantes et totalisent 60 points. Répartissez le temps selon le barème, en réservant une durée suffisante aux tableaux financiers et quelques minutes pour vérifier les calculs et les réponses.

Q : Que faut-il soigner pour répondre aux attentes du sujet ?

Respectez les calculs à deux décimales et les clés fournies. Complétez les tableaux et formulez les commentaires demandés. Pour les questions juridiques, répondez précisément pour chaque partie concernée et justifiez les éléments demandés.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U32 - Environnement et gestion de l'entreprise/2004/BP Cuisine - U32 - Environnement et gestion de l'entreprise - Session 2004 - 1-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.