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

Le 1er janvier 2004, vous prenez la direction de l'hôtel restaurant :



Le statut juridique de l'entreprise est une S. A. R. L..
La réputation de l'établissement est croissante.

Ce sujet se compose de 4 parties indépendantes :

Première partie : gestion financière (20 points)

Deuxième partie : gestion commerciale (10 points)

Troisième partie : gestion des ressources humaines (16 points)

Quatrième partie : environnement économique et juridique (14 points)

Consignes :

a) Les annexes 1 à 8 seront remises à la fin de l'épreuve que vous ayez répondu ou non.

b) **Matériel autorisé** :
- Plan comptable hôtelier.
- Calculatrice de poche à fonctionnement autonome, sans imprimante, ni dispositif de communication externe.

c) Les calculs s'effectuent avec **deux décimales**.

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER		N° d'anonymat
Épreuve : U.32	Feuille n° 1/10	

✂.....

	Session	N° d'anonymat :
Examen et spécialité : **BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER**		
Intitulé de l'épreuve : Environnement et gestion de l'entreprise		
Nom et prénom :	Durée 2 heures	Coefficient 3	Feuille n° 1/10

PREMIERE PARTIE : GESTION FINANCIERE

Après avoir pris connaissance du **document 1**:

1) Compléter le tableau de **l'annexe 1**.
2) Calculer les résultats par secteur en **annexe 2.**
   Faire part de vos remarques.

Vous décidez de garder seulement l'activité "restauration" pour l'année 2005 en améliorant certains indicateurs.

3) Compléter les tableaux des **annexes 3 et 4.**
4) Calculer le chiffre d'affaires critique (seuil de rentabilité) pour 2005.

DEUXIEME PARTIE : GESTION COMMERCIALE

Vous analysez la carte pour la gamme des entrées froides et poissons proposée au mois de mars 2004.

- Compléter les tableaux des **annexes 5, 6.**

TROISIEME PARTIE : GESTION DES RESSOURCES HUMAINES

Vous allez procéder au recrutement d'un nouveau salarié.

- Après avoir pris connaissance du document 2, répondre aux questions de **l'annexe 7.**

QUATRIEME PARTIE : ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE ET JURIDIQUE

Vous souhaitez diversifier la clientèle du restaurant et mettre en place une activité annexe brasserie-grill. Vous hésitez à vous développer sous forme de franchise et cherchez à vous renseigner.

- Après avoir pris connaissance du document 3, répondre aux questions de **l'annexe 8.**

Ne rien inscrire dans cette partie

PREMIERE PARTIE : GESTION FINANCIERE

Document 1

1) Compte de résultat "LES CORDELIERS" **au 30 juin 2004.**

CHARGES		PRODUITS	
Charges d'exploitation		**Produits d'exploitation**	
- Achats denrées-boissons	153 160	- Restauration	**337 920**
- Variation des stocks	0	- Hébergement	**77 720**
- Autres achats et services externes	49 000		
- Impôts et taxes	2 400		
- Charges de personnel	120 000		
- Dotation aux amortissements	3 500		
Total 1	**328 060**		
Charges financières	2 000		
Total 2	**2 000**		
Total des charges (1+2)	**330 060**		
Bénéfice	85 580		
TOTAL	**415 640**	**TOTAL**	**415 640**

2) Informations complémentaires

a) Répartition primaire :

Clé de répartition des charges totales par secteur

Charges	Administration	Hôtel	Restaurant
Achat mat. premières consommées		10 %	90 %
Autres achats – Charges externes	5 %	60 %	35 %
Impôts – Taxes	5 %	5 %	90 %
Charges de personnel	20 %	20 %	60 %
Dotation aux amortissements			100 %
Charges financières	100 %		

✂ .....

Ne rien inscrire dans cette partie

b) Répartition secondaire :

Les centres "hôtel" et "restaurant" sont les services opérationnels.

Le centre administration, fonctionnel, se répartit à raison de :

60 % pour le restaurant,

40 % pour l'hôtel.

ANNEXE 1 (à compléter) - Tableau de répartition des charges par secteur

Charges	Total hors taxes	Administration	Hôtel	Restaurant
Achat matières premières consommées	153 160		----------	----------
Autres achats – Charges externes	----------	----------	----------	----------
Impôts – Taxes	----------	----------	----------	----------
Charges de personnel	----------	----------	----------	----------
Dotation aux amortissements	----------			----------
Charges financières	----------	----------		
Total répartition primaire	----------	----------	----------	----------
Répartition secondaire secteur administration			----------	----------
Total général			a)_____	b)_____

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)_____	b)_____
Résultats	85 580	----------	----------

Commentez les résultats obtenus: : ----------

✂ .....

Ne rien inscrire dans cette partie

ANNEXE 3 (à compléter) - Compte de résultat prévisionnel pour 2005

Tableau de répartition des charges variables / charges fixes

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	----------	0	
Autres achats – Charges externes	80 000	80	----------	20	----------
Impôts – Taxes	4 800	20	----------	80	----------
Charges de personnel	170 000	20	----------	80	----------
Dotation aux amortissements	3 500	0		100	----------
Charges financières	500	0		100	----------
TOTAL	513 800		----------		----------

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 :

_____

_____

_____

_____

✂ .....

Ne rien inscrire dans cette partie

DEUXIEME PARTIE : GESTION COMMERCIALE

ANNEXE 5 (à compléter) - Statistiques des ventes pour le mois de mars 2004

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

ANNEXE 6 (à compléter) - Principes d'OMNES

Principes	Vérification	Commentaire
1er principe **Dispersion des prix**	Zone haute : ---------- (1) Zone moyenne : ---------- (1) Zone basse : ---------- (1)	---------- ---------- ----------
2ème principe **Ouverture de gamme**	prix le plus haut : ---------- (2) prix le plus bas : ---------- (3) Ouverture : ----------	---------- ---------- ----------
3ème principe **Demande / offre**	P. M. D. : ---------- (4) P. M. O. : ---------- (5) P. M. D. / P. M. O. = ----------	---------- ---------- ----------
4ème principe **Mise en avant - 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: ----------
(5) P. M. O. veut dire: ----------

Ne rien inscrire dans cette partie

A partir de vos connaissances et du document 2, compléter l'annexe 7.

Document 2

Comment calculer et décompter la période d'essai d'un CDD ?

Je viens d'embaucher une personne en CDD en remplacement d'une salariée partie en congé de maternité et qui va être absente pendant 5 mois. Je voulais connaître la période maximale de sa période d'essai, et surtout, comment décompter celle-ci. En effet, certains me disent que seuls les jours travaillés comptent et d'autres non. Pourriez-vous me confirmer cette position ? (R.M. de Paris)

Si effectivement un contrat de travail à durée déterminée peut comporter une période d'essai, sachez que la durée maximale de celle-ci est très encadrée par l'article L.122-3-2 alinéa 1 du Code du travail et qu'elle se calcule proportionnellement à la durée initiale du CDD. En effet, cet article prévoit que la période d'essai d'un CDD ne peut être supérieure à une durée calculée à raison d'un jour par semaine, dans la limite de 2 semaines lorsque la durée initiale du contrat est au plus égale à 6 mois, et d'un mois maximum pour un contrat supérieur à 6 mois.

Dans votre cas, vous avez embauché une personne en CDD de 5 mois, ce qui correspond à la catégorie des contrats de moins de 6 mois, et pour laquelle la période d'essai doit correspondre à un jour par semaine dans la limite de 2 semaines. En considérant qu'il y a 4 semaines dans chacun des 5 mois prévus, vous obtenez donc 20 semaines, ce qui pourrait vous donner 20 jours de période d'essai, mais le Code vous limite dans ce cas à une période d'essai de 2 semaines. Vous devez respecter cette limite.

Quant au décompte proprement de cette période d'essai, il faut savoir que celui-ci va varier selon que la période d'essai est fixée en jours, en semaines ou en mois. Ce qui explique vos informations contradictoires.

Votre période d'essai est fixée en semaines, dans ce cas, elle se décompte en semaines civiles, et ce quel que soit le nombre de jours travaillés dans la semaine par le salarié, sans qu'il soit possible de déduire les jours fériés et de repos (Cass. soc. 6 juillet 1994, n° 90-43.877).

Ce qui veut dire que si votre salarié commence son contrat le lundi 28 avril 2003 avec une période d'essai de 2 semaines, en considérant que ses jours de repos sont le samedi et le dimanche et qu'il bénéficie des jours fériés, sa période d'essai se terminera le dimanche 11 mai 2003, mais en fait, vous aurez jusqu'au vendredi 9 mai 2003 pour apprécier son travail.

Par contre, quand la période d'essai est déterminée en jours, elle se décompte en jours ouvrés, c'est-à-dire en jours réellement travaillés, et ce, quel que soit le nombre d'heures travaillées par jour (Cass. soc. 27 mars 1996 n° 94-43.040).

Par exemple, un CDD de 2 mois - ce qui correspond à 8 semaines de travail - va vous permettre d'avoir une période d'essai de 8 jours. Un salarié est en repos le samedi et le dimanche et bénéficie des jours fériés. Il prend son poste le lundi 28 avril 2003, avec une période d'essai de 8 jours qui se terminera le vendredi 9 mai 2003 au soir.

Quand la période d'essai est fixée à 1 mois (pour un CDD supérieur à 6 mois), elle se décompte en mois calendaires (Cass. soc. 4 février 1993, n° 89-43.421). Le mois d'essai qui débute le 1er avril 2003 doit se terminer le 30 avril 2003 à 24 heures.

www.lhotellerie.fr

L'Hôtellerie (n° 2819 du 1er mai 2003)

Ne rien inscrire dans cette partie

ANNEXE 7 (à compléter) – QUESTIONS

1) Vous souhaitez recruter un commis de cuisine, en contrat à durée déterminée (CDD), en remplacement d'un salarié malade, pour neuf mois. Quelle durée de période d'essai devez-vous inscrire dans son contrat ? Justifiez votre réponse.

2) Quelle est l'utilité de la période d'essai ?

3) Ce CDD pourrait-il être renouvelé au terme des neuf mois ? Si oui, combien de fois et pour quelle durée ? (Justifiez votre réponse)

4) A l'issue du CDD, quels documents devez-vous remettre au salarié ? Expliquez l'utilité de chacun de ces documents.

-
-
-

✂ .....

Ne rien inscrire dans cette partie

QUATRIEME PARTIE : ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE ET JURIDIQUE

A partir de vos connaissances et du document 3, compléter l'annexe 8.

Document 3

Courtepaille

Restauration
Restaurant Grill

Fiche Réseau

Date de création de l'activité : 1961
Nombre d'implantations : 140 dont 23 en franchise.

Conditions d'accès au réseau

Droit d'entrée : 40 000 €
Apport personnel : 300 000 à 500 000 Euros
Redevances, pub comprise : 7 % du CA H.T.
Surface moyenne : 400 m²
Investissement global : 600.000 à 1.200.000 Euros, hors acquisition des locaux.

Chiffre d'affaires annuel : 1 à 2 millions d'Euros TTC

Source : *www.observatoiredelafranchise.fr*

ANNEXE 8 (à compléter) – QUESTIONS

1) Donner la définition du contrat de franchise.

2) Dans la situation présente, qui serait :

- le franchiseur :
- le franchisé :

Ne rien inscrire dans cette partie

3) Citer deux obligations :

- du franchiseur :

  -

  -

- du franchisé :

  -

  -

4) Donner deux avantages de la franchise pour le franchiseur :

-

-

5) Citer deux avantages et deux inconvénients de la franchise pour le franchisé :

- deux avantages :

  -

  -

- deux inconvénients :

  -

  -

Ne rien inscrire dans cette partie

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.