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

U.32 - Environnement et gestion de l'entreprise

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** (2 questions) — **Page 7**
3. **Gestion des ressources humaines** (4 questions) — **Page 9**
4. **Environnement économique et juridique** (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 - 2-Sujet.pdf

1. Gestion financière

L'étude porte sur la répartition des charges entre l'administration, l'hôtel et le restaurant, puis sur le calcul et le commentaire des résultats par secteur. Elle examine aussi un compte prévisionnel pour 2005, la distinction entre charges variables et fixes et le calcul du chiffre d'affaires critique.

Répartition des charges

Question Annexe 1. Compléter le tableau de répartition des charges par secteur en calculant les répartitions primaires, la répartition secondaire des charges du secteur administration et les totaux par secteur.

Charges	Total	Administration	Hôtel	Restaurant
Matières premières consommées	153 160	0	15 316	137 844
Autres achats et charges externes	49 000	2 450	29 400	17 150
Impôts et taxes	2 400	120	120	2 160
Charges de personnel	120 000	24 000	24 000	72 000
Amortissements	3 500	0	0	3 500
Charges financières	2 000	2 000	0	0
Total répartition primaire	330 060	28 570	68 836	232 654
Répartition secondaire administration	0	-28 570	11 428	17 142
Total général	330 060	0	80 264	249 796

Les 28 570 € de charges administratives sont répartis entre l'hôtel (40 %) et le restaurant (60 %). Après cette répartition, les coûts sectoriels sont de 80 264 € et 249 796 €.

Compléments de répartition des charges

Charges	Total hors taxes	Administration	Hôtel	Restaurant
Achat matières premières consommées	153 160	0	15 316	137 844
Autres achats – Charges externes	49 000	2 450	29 400	17 150
Impôts – Taxes	2 400	120	120	2 160
Charges de personnel	120 000	2 4 000	24 000	72 000
Dotation aux amortissements	3 500	0	0	3 500
Charges financières	2 000	2 000	0	0
Total répartition primaire	330 060	28 570	68 836	232 654
Répartition secondaire secteur administration	0	-28 570	11 428	17 142
Total général	330 060	0	a) 80 624	b) 249 796

0,5 pt par calcul juste

✓ RÉPONSE À RETENIR

Administration : 0 €; hôtel : 80 264 €; restaurant : 249 796 €.

Résultats par secteur

Question Annexe 2. Compléter le tableau des résultats par secteur à partir des chiffres d'affaires et des coûts de revient, puis commenter les résultats obtenus et en déduire une orientation de gestion.

Le résultat de chaque secteur est égal au chiffre d'affaires moins le coût de revient. Les montants du tableau de répartition donnent un résultat hôtelier déficitaire et un résultat restaurant bénéficiaire.

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

Il faut redresser la rentabilité de l'hôtel et consolider l'activité restauration.

Résultats sectoriels corrigés

Données de calcul	Total	Hôtel	Restaurant
Chiffre d'affaires	415 640	77 720	337 920
Coût de revient	330 060	a) 80 624 → 80 264	b) 249 796
Résultats	85 580	- 904 → -2 544	+ 88 124

Commentaire des résultats obtenus: Le … (2 pts)

Redresser la rentabilité de l'hôtel; consolider la restauration.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Hôtel : perte de 2 544 €; restaurant : bénéfice de 88 124 €. Redresser l'hôtel et consolider la restauration.

Charges variables et charges fixes

Question Annexe 3. À partir du compte de résultat prévisionnel 2005 et du chiffre d'affaires prévisionnel hors taxes, répartir les charges entre charges variables et charges fixes et compléter les montants et pourcentages du tableau.

Charges	Montant	Variables %	Variables	Fixes %	Fixes
Matières premières	255 000	100	255 000	0	0
Autres achats et charges externes	80 000	80	64 000	20	16 000
Impôts et taxes	4 800	20	960	80	3 840
Charges de personnel	170 000	20	34 000	80	136 000
Amortissements	3 500	0	0	100	3 500
Charges financières	500	0	0	100	500
Total	513 800		353 960		159 840

Chaque part variable ou fixe est obtenue en appliquant le pourcentage indiqué au montant de la charge. Le chiffre d'affaires prévisionnel hors taxes est de 704 000 €.

Montants manquants du tableau des charges

Chiffre d'affaires prévisionnel (hors taxes) : 704 000					
Charges	Montant hors taxes	Charges variables		Charges fixes	
		%	Montant	%	Montants
Achat matières 1ères consommées	255 000	100	255 000	0	0
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	0	100	3 500
Charges financières	500	0	0	100	500
TOTAL	513 800		353 960		159 840

✓ RÉPONSE À RETENIR

Charges variables : 353 960 €; charges fixes : 159 840 €.

Tableau d'exploitation différentiel

Question Annexe 4. Compléter le tableau d'exploitation différentiel avec les montants et pourcentages demandés, puis calculer le chiffre d'affaires critique pour 2005 en détaillant le calcul.

Le taux de marge sur charges variables est de 350 040 / 704 000, soit 49,72 %. Le chiffre d'affaires critique se calcule en divisant les charges fixes par ce taux : 159 840 × 704 000 / 350 040.

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

Chiffre d'affaires critique corrigé

- Chiffre d'affaires critique pour 2005 : 21 470 € ou 321 480 €

Détail du calcul : CA critique : 321 470 €

159 840 X 704 000/350 040 = 321 470 ou 159 840 X 0,4972 = 321 480 € (2 pts)

✓ RÉPONSE À RETENIR

Chiffre d'affaires critique 2005 : environ 321 470 €.

2. Gestion commerciale

L'étude s'appuie sur les ventes du mois de mars 2004 d'une carte d'entrées froides et de plats de poisson. Les données servent à compléter les statistiques commerciales et à vérifier plusieurs principes d'OMNES concernant la répartition des prix et l'offre proposée.

Statistiques des ventes

Question Annexe 5. Compléter les statistiques des ventes de mars 2004 en calculant le chiffre d'affaires hors taxes de chaque plat, puis les totaux des prix unitaires nets, des ventes et du chiffre d'affaires.

Pour chaque plat, le chiffre d'affaires HT est égal au prix unitaire net multiplié par le nombre de ventes. Les montants obtenus sont reportés dans le tableau. Les totaux se calculent séparément par colonne : addition des sept prix unitaires, des sept nombres de ventes et des sept chiffres d'affaires. Les valeurs concordent avec l'annexe 5.

Plat	Prix unitaire net (€)	Ventes	Chiffre d'affaires HT (€)
Salade gourmande	6,00	400	2 400
Saumon en gelée	6,50	420	2 730
Terrine de Saint-Jacques	5,00	350	1 750
Marbré de saumon	6,50	150	975
Mousse de foie gras	4,50	95	427,50
Jambon cru	7,00	240	1 680
Feuilleté aux moules	4,50	200	900
Totaux	**40,00**	**1 855**	**10 862,50**

Le total des prix unitaires nets est 40,00 € ; les ventes totalisent 1 855 plats et le chiffre d'affaires, 10 862,50 € HT.

Totaux des ventes de mars 2004

Plats	Entrées froides et poissons	Prix unitaire net	Ventes	Chiffre d'affaires H. T.
1	Salade gourmande	6,00	400	2 400
2	Saumon en gelée	6,50	420	2 730
3	Terrine de Saint-Jacques	5,00	350	1 750
4	Marbré de saumon	6,50	150	975
5	Mousse de foie gras	4,50	95	427,50
6	Jambon cru	7,00	240	1 680
7	Feuilleté aux moules	4,50	200	900
	TOTAUX	40 (0.5 pt)	1 855 (0.5 pt)	10 862,50 (1 pt)

Totaux : 40,00 € | 1 855 ventes | 10 862,50 € HT

✓ RÉPONSE À RETENIR

Totaux : 40,00 € de prix unitaires nets ; 1 855 ventes ; 10 862,50 € HT.

Principes d'OMNES

Question Annexe 6. Vérifier les principes d'OMNES à partir des données de la carte : répartir les plats par zones, calculer l'ouverture des prix et les prix moyens demandé et offert, commenter le respect des principes et identifier le plat du jour adapté.

La zone haute comprend les trois prix les plus élevés : 6,50 €, 6,50 € et 7,00 €. La zone moyenne compte un prix, 6,00 €, et la zone basse trois prix : 5,00 €, 4,50 € et 4,50 €. La répartition n'est donc pas respectée, car la zone moyenne est moins fournie que les deux autres zones réunies.

L'ouverture est de 7 ÷ 4,50 = 1,56, donc inférieure à 2,50 : le principe est respecté. Le prix moyen demandé est 10 862,50 ÷ 1 855 = 5,8555 €, soit environ 5,86 €. Le prix moyen offert est 40 ÷ 7 = 5,7143 €, soit environ 5,71 €. Leur rapport, calculé sur les valeurs non arrondies, est environ 1,02 : le principe demande/offre est respecté. La salade gourmande, en zone moyenne, convient comme plat du jour.

Vérification des principes d'OMNES

Principes	Vérification			Commentaire
1er principe **Dispersion**	Zone haute : Zone moyenne : Zone basse :	3 1 3	(0,5 pt) (0,5 pt) (0,5 pt)	Principe non respecté Car ZM < ZB + ZH (0,5 pt)
2ème principe **Ouverture**	Prix le plus haut : Prix le plus bas Ouverture :	7 4,50 1,55	(0,5 pt) (0,5 pt) (0,5 pt)	Principe respecté Car ouverture < 2.50 (0,5 pt)
3ème principe **Demande / offre**	P. M. D. : P. M. O. : P. M. D. / P. M. O. =	5,85 5,71 1,02	(0,5 pt) (0,5 pt) (0,5 pt)	Principe respecté Résultat ≅ 1 (0,5 pt)
3ème principe **Plat du jour**	Plat salade gourmande (0,5 pt)			Plat zone moyenne (0,5 pt)

P. Dispersion : non respectée | Ouverture : 1,56
P. P.M.D. : 5,86 € | P.M.O. : 5,71 € | Rapport : 1,02
Plat du jour : salade gourmande

✓ RÉPONSE À RETENIR

Dispersion non respectée ; ouverture : 1,56, respectée ; P.M.D. : 5,86 € ; P.M.O. : 5,71 € ; rapport : 1,02, respecté. Plat du jour : salade gourmande.

3. Gestion des ressources humaines

Un restaurant souhaite recruter un commis de cuisine en remplacement d'un salarié malade, sous contrat à durée déterminée de neuf mois. Les questions portent sur la période d'essai, le renouvellement du contrat et les documents à remettre à la fin du CDD.

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

Pour un CDD, la durée de l'essai se calcule à raison d'un jour par semaine de contrat. Neuf mois correspondent ici à 36 jours de période d'essai, selon le calcul retenu dans le corrigé : 4 semaines × 9 mois. Toutefois, pour un contrat de plus de six mois, la période d'essai est limitée à un mois. C'est donc cette durée maximale qu'il faut inscrire au contrat.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Période d'essai à inscrire : un mois.

Question 2. Expliquer l'utilité de la période d'essai pour l'employeur et pour le salarié, ainsi que les possibilités de rupture du contrat pendant cette période.

La période d'essai permet aux deux parties de vérifier que la relation de travail leur convient. Elle donne à l'employeur le temps d'évaluer les compétences du commis et son adaptation au poste. Le salarié peut, de son côté, découvrir ses fonctions et apprécier le travail proposé.

- L'employeur peut rompre le contrat pendant cette période.
- Le salarié peut également y mettre fin, sans indemnité ni justification, selon le corrigé.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Elle permet à chacun d'évaluer la relation de travail et de rompre le contrat pendant l'essai, sans indemnité ni justification.

Question 3. Déterminer si le CDD peut être renouvelé au terme des neuf mois, préciser le nombre de renouvellements et leur durée maximale, puis justifier la réponse.

Oui, ce CDD de remplacement peut être renouvelé une fois. La durée maximale du renouvellement est de neuf mois. Le corrigé justifie cette limite par la durée maximale de 18 mois, renouvellement inclus, applicable au remplacement d'un salarié absent. Ainsi, le contrat initial de neuf mois peut être prolongé jusqu'à neuf mois supplémentaires, sans dépasser la durée totale prévue.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Un renouvellement au maximum, pour neuf mois au plus, dans la limite de 18 mois au total.

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

À la fin du CDD, l’employeur remet au salarié les documents de fin de contrat suivants. Ils attestent de son emploi, récapitulent les sommes dues et lui permettent d’effectuer ses démarches auprès de l’assurance chômage.

1. **Certificat de travail** : prouver l’expérience et la qualification acquises.
2. **Reçu pour solde de tout compte** : justifier le règlement des sommes dues.
3. **Attestation employeur destinée à l’assurance chômage** : permettre au salarié de faire valoir ses droits éventuels aux prestations chômage.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Certificat de travail, reçu pour solde de tout compte et attestation employeur destinée à l’assurance chômage.

4. Environnement économique et juridique

La situation envisage une relation de franchise entre l'enseigne Courtepaille et le restaurant Les Cordeliers. Les questions évaluent la définition de la franchise, l'identification des parties, leurs obligations et les avantages et inconvénients de ce mode de collaboration.

Question 1. Donner la définition d'un contrat de franchise en précisant son objet et le principe de la contrepartie versée par le franchisé.

La franchise est une méthode de collaboration entre entreprises indépendantes : le franchiseur met à disposition un concept qu'il a mis au point, et le franchisé l'exploite. Le concept peut notamment s'appuyer sur une enseigne et un savoir-faire. En contrepartie de cette exploitation, le franchisé verse une redevance au franchiseur. La définition précise donc les parties, l'objet de l'accord et sa contrepartie financière.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le franchisé exploite le concept mis au point par le franchiseur et lui verse une redevance en contrepartie.

Question 2. Dans la situation présentée, identifier l'entreprise qui serait le franchiseur et celle qui serait le franchisé.

Les rôles se déterminent selon la fonction de chaque entreprise dans le réseau : l'une met son concept à disposition, l'autre l'exploite.

1. **Franchiseur :** Courtepaille.
2. **Franchisé :** le restaurant Les Cordeliers.

Cette identification correspond à la situation présentée dans le sujet. Les Cordeliers exploiterait le concept de Courtepaille dans le cadre de la franchise.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Courtepaille serait le franchiseur. Le restaurant Les Cordeliers serait le franchisé qui exploite son concept.

Question 3. Citer deux obligations du franchiseur et deux obligations du franchisé dans le cadre du contrat de franchise.

Le franchiseur fournit les éléments nécessaires à l'exploitation du concept et le franchisé respecte les engagements du réseau. Parmi les obligations possibles, on peut citer :

- **Franchiseur :** mettre son enseigne ou sa marque à disposition ; transmettre son savoir-faire.
- **Franchisé :** payer le droit d'entrée et la redevance annuelle ; respecter la clause d'exclusivité si elle est prévue au contrat.

Deux obligations de chaque partie suffisent pour répondre à la question.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Franchiseur : mettre sa marque à disposition et transmettre son savoir-faire. Franchisé : payer le droit d'entrée et la redevance annuelle.

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

Le franchiseur tire notamment profit de l'expansion de son réseau et des paiements prévus dans le contrat. Le développement de son réseau peut être rapide grâce à l'activité des franchisés. Il perçoit également un droit d'entrée, puis des redevances liées au fonctionnement de la franchise. Ce sont deux avantages distincts : l'extension du réseau et les revenus financiers qu'elle génère.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Le franchiseur peut développer rapidement son réseau et percevoir des droits d'entrée ainsi que des redevances.

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

Type	Exemples pour le franchisé
Avantages	Profiter de la notoriété du franchiseur ; bénéficier de conditions d'achat avantageuses.
Inconvénients	Supporter le coût de la franchise ; accepter le droit de regard du franchiseur sur la gestion.

La franchise apporte une enseigne reconnue et des avantages commerciaux, mais elle entraîne des frais et limite l'autonomie de gestion. D'autres exemples acceptables sont les atouts marketing comme avantage, ou la clause d'exclusivité prévue au contrat comme inconvénient.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Avantages : notoriété de l'enseigne et conditions d'achat avantageuses. Inconvénients : coût de la franchise et droit de regard sur la gestion.

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

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve U.32 du Brevet professionnel cuisinier dure deux heures et a un coefficient 3 ; la session n'est pas indiquée. Elle étudie la gestion d'une entreprise de restauration à travers la répartition des charges, les résultats sectoriels et le seuil critique, les principes d'OMNES, le recrutement en CDD et le contrat de franchise.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Résultat d'un secteur = chiffre d'affaires du secteur - coût de revient du secteur.
- Marge sur charges variables = chiffre d'affaires - charges variables.
- Chiffre d'affaires critique = charges fixes / taux de marge sur charges variables.
- OMNES évalue notamment la dispersion des prix, leur ouverture et l'équilibre entre prix moyen demandé et prix moyen offert.

Points de vigilance & attentes du jury

- Inclure la répartition secondaire des charges d'administration dans le coût de revient final des secteurs concernés.
- Pour le chiffre d'affaires critique, diviser les charges fixes par le taux de marge sur charges variables exprimé en valeur décimale.
- Pour chaque principe d'OMNES, présenter les valeurs calculées et justifier clairement la conclusion.
- Dans les questions juridiques, distinguer les rôles et obligations des parties et expliquer l'utilité de chaque document de fin de CDD.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calcule-t-on le chiffre d'affaires critique dans le tableau d'exploitation différentiel ?

On divise les charges fixes par le taux de marge sur charges variables exprimé en décimal. Celui-ci se calcule en divisant la marge sur charges variables par le chiffre d'affaires. Il faut ensuite vérifier l'arrondi et conserver l'unité monétaire.

Q : Comment vérifier le principe OMNES qui compare la demande et l'offre ?

Calculez le prix moyen demandé et le prix moyen offert, puis comparez-les selon le rapport utilisé dans le sujet. Le corrigé présente un rapport de 1,02 et considère le principe comme respecté.

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

Les quatre parties totalisent 60 points. Vous pouvez répartir votre temps en fonction des points attribués, tout en réservant une marge pour vérifier les tableaux, les calculs et les justifications rédigées.

Q : Quels éléments de notation ressortent du corrigé ?

Le barème attribue des points aux calculs justes et aux valeurs complétées dans les tableaux. Les commentaires doivent relier les résultats aux conclusions demandées, et les réponses juridiques doivent citer les éléments requis et les expliquer.

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 - 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.