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

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

CORRIGÉ

PREMIERE PARTIE : GESTION FINANCIERE (20 Pts)

ANNEXE 1 (à compléter) - Tableau de répartition des charges par secteur – (10 Pts)

Charges	Total hors taxes	Administration	Hôtel	Restaurant
Achat matières premières consommées	153 160		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			3 500
Charges financières	2 000	2 000		
Total répartition primaire	330 060	28 570	68 836	232 654
Répartition secondaire secteur administration			11 428	17 142
Total général			a) 80 624	b) 249 796

0,5 pt par calcul juste

ANNEXE 2 - Tableau des résultats par secteur (2 pts)

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

Commentaire des résultats obtenus: Le secteur Hôtelier n'est pas rentable. **(2 pts)**

Il faut se recentrer sur l'activité restauration tout en accroissant la rentabilité de l'activité.

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

✂ .....

CORRIGÉ	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° Page 1 sur 5

ANNEXE 3 - Compte de résultat prévisionnel pour 2005
Tableau de répartition des charges variables / charges fixes (2 pts)

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	
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
Charges financières	500	0		100	500
TOTAL	513 800		353 960		159 840

ANNEXE 4 - Tableau d'exploitation différentiel (2 pts)

	Montant	%
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 pour 2005 : 21 470 € ou 321 480 €

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

✂ .....

Ne rien inscrire dans cette partie

DEUXIEME PARTIE : GESTION COMMERCIALE (10 pts)

ANNEXE 5 (à compléter) - Statistiques des ventes pour le mois de mars 2004 (2 pts)

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)**

ANNEXE 6 - Principes d'OMNES (8 pts)

Principes	Vérification	Commentaire
1er principe **Dispersion**	Zone haute : 3 (0,5 pt) Zone moyenne : 1 (0,5 pt) Zone basse : 3 (0,5 pt)	Principe non respecté Car ZM < ZB + ZH (0,5 pt)
2ème principe **Ouverture**	Prix le plus haut : 7 (0,5 pt) Prix le plus bas 4,50 (0,5 pt) Ouverture : 1,55 (0,5 pt)	Principe respecté Car ouverture < 2.50 (0,5 pt)
3ème principe **Demande / offre**	P. M. D. : 5,85 (0,5 pt) P. M. O. : 5,71 (0,5 pt) P. M. D. / P. M. O. = 1,02 (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. M. D. veut dire : prix moyen demandé (0.5 pt)
P. M. O. veut dire : prix moyen offert (0,5 pt)

✂ .....

Ne rien inscrire dans cette partie

TROISIEME PARTIE : GESTION DES RESSOURCES HUMAINES (16 points)

ANNEXE 7 (à compléter) – QUESTIONS

1) Vous souhaitez recruter un commis de cuisine, en remplacement d'un salarié malade, en contrat à durée déterminée (CDD) pour neuf mois. Quelle durée de période d'essai devez-vous inscrire dans son contrat ? Justifiez votre réponse. (2 pts)

Un mois
On compte un jour de période d'essai par semaine de travail :
4 semaines/mois sur 9 mois, soit 36 jours de période d'essai, limitée à un mois car le contrat est d'une durée supérieure à 6 mois.

2) Quelle est l'utilité de la période d'essai ? (4 pts)

Période durant laquelle employeur et salarié peuvent rompre le contrat à tout moment, sans indemnité ni justification.
Cette période permet à l'employeur de tester les compétences du salarié et permet au salarié d'apprécier le poste occupé.

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 pts)

Ce CDD peut être renouvelé une fois pour une durée maximale de neuf mois car la durée maximale d'un CDD en remplacement d'un salarié absent ne peut dépasser 18 mois, renouvellement inclus.

4) A l'issue du CDD, quels documents devez-vous remettre au salarié ? Expliquez l'utilité de chacun de ces documents. (6 pts)

- Certificat de travail : prouver l'expérience et la qualification du salarié
- Reçu pour solde de tout compte : justifier que l'employeur a réglé au salarié tout ce qui lui était dû.
- Attestation ASSEDIC : bénéficier éventuellement des prestations chômage.

Ne rien inscrire dans cette partie

QUATRIEME PARTIE : ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE ET JURIDIQUE (14 points)

ANNEXE 8 – QUESTIONS

1) Donner la définition du contrat de franchise. (2 pts)

Méthode de collaboration entre une entreprise, le franchiseur d'une part, et une ou plusieurs autres entreprises, les franchisés d'autre part. Son objet est d'exploiter un concept mis au point par le franchiseur moyennant le paiement d'une redevance par le franchisé.

2) Dans la situation présente, qui serait : (2 pts)
   - le franchiseur : Courtepaille
   - le franchisé : Restaurant Les Cordeliers

3) Citer deux obligations : (4 pts)
   - du franchiseur :

- mettre son enseigne ou sa marque à la disposition du franchisé
- transmettre son savoir-faire
- livrer la marchandise
- former le franchisé et son personnel
- fournir une assistance technique ou commerciale ...

   - du franchisé :

- payer le droit d'entrée
- payer la redevance annuelle
- participer à la publicité nationale
- respecter la clause d'exclusivité (éventuelle)...

4) Donner deux avantages de la franchise pour le franchiseur : (2 pts)
   - Développer rapidement son réseau
   - Percevoir droit d'entrée et redevances

5) Citer deux avantages et deux inconvénients de la franchise pour le franchisé : (4 pts)
   - deux avantages :
     - profiter de la notoriété du franchiseur (clientèle « toute prête »)
     - profiter de conditions d'achats avantageuses
     - bénéficier d'atouts marketings importants...

   - deux inconvénients :
     - coût
     - droit de regard du franchiseur sur la gestion
     - clause d'exclusivité (éventuelle)...

✂ .....

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.