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 D'ENTREPRISE

Session 2005 • Code sujet : **U.32** • Durée : **Durée non indiquée dans les pages disponibles**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. La TVA (2 questions) **Page 3**

2. La politique des prix et les principes d'Omnes (5 questions) **Page 5**

3. L'amortissement linéaire (2 questions) **Page 9**

4. Le salaire et la gestion sociale (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/2005/BP Cuisine - U32 - Environnement et gestion de l'entreprise - Session 2005 - 2-Sujet.pdf

1. La TVA

Le restaurant La Tour du Guet doit calculer la TVA collectée sur ses prestations d'hôtel, de restaurant et de bar au mois de mai 2005. Le dossier demande aussi de déterminer la TVA à reverser à l'État après déduction de la TVA sur les achats et les immobilisations.

Question Document 1. Compléter le tableau de TVA collectée du mois de mai 2005 pour les prestations d'hôtel, de restaurant et de bar, puis établir les totaux.

Pour chaque prestation, la TVA se calcule en multipliant le chiffre d'affaires HT par le taux indiqué, puis en arrondissant au centime. Les deux lignes de pension sont taxées séparément. Le tableau récapitule les montants et les totaux du document.

Prestation	CA HT (€)	Taux	TVA (€)
Hôtel : hébergement	6 150,00	5,5 %	338,25
Hôtel : pension, part à 5,5 %	7 657,50	5,5 %	421,16
Hôtel : pension, part à 19,6 %	2 552,50	19,6 %	500,29
Restaurant : cuisine	4 820,00	19,6 %	944,72
Restaurant : cave	998,00	19,6 %	195,61
Restaurant : cafétéria	593,00	19,6 %	116,23
Bar : cave	1 338,00	19,6 %	262,25
Bar : cafétéria	1 025,00	19,6 %	200,90
Prestations annexes	205,00	19,6 %	40,18
Totaux	**25 339,00**		**3 019,59**

Le chiffre d'affaires total est de 25 339,00 € et la TVA collectée de 3 019,59 €.

Total de TVA collectée

PRESTATIONS	CA HT	Taux de TVA	Montant de la TVA	
HÔTEL				
Hébergement	6 150,00	5,5%	338,25	1
Pension, ½ pension	7 657,50	5,5%	421,16	1,5
	2 552,50	19,6%	500,29	1,5
RESTAURANT				
Cuisine	4 820,00	19,6%	944,72	1
Cave	998,00	19,6%	195,61	1
Caféterie	593,00	19,6%	116,23	1
BAR				
Cave	1 338,00	19,6%	262,25	1
Caféterie	1 025,00	19,6%	200,90	1
Prestations annexes	205,00	19,6%	40,18	1
TOTAUX	**25 339,00**		3 019,59	1

TVA totale : 3 019,59 €

DOCUMENT

✓ RÉPONSE À RETENIR

CA HT total : 25 339,00 € ; TVA collectée : 3 019,59 €.

Question Document 2. Calculer la TVA à reverser à l'État à partir de la TVA collectée et des montants de TVA déductible sur les achats de biens et services et sur les immobilisations.

La TVA à reverser est égale à la TVA collectée moins la TVA déductible sur les achats de biens et services et sur les immobilisations :
3 019,59 - 324,97 - 1 899,24 = 795,38 €.

Le solde étant positif, il est à reverser à l'État.

TVA à reverser

Tableau de calcul de la TVA. à reverser à l'État (4 points).

Nature de la TVA	MONTANT	
TVA collectée sur prestations de services	*3 019,59*	*1*
TVA déductible sur achats de biens et services	*324,97*	*1*
TVA déductible sur achats d'immobilisations	*1 899,24*	*1*
TVA à reverser à l'Etat	*795,38*	*1*

TVA à reverser : 795,38 €

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

TVA à reverser à l'État : 795,38 €.

2. La politique des prix et les principes d'Omnes

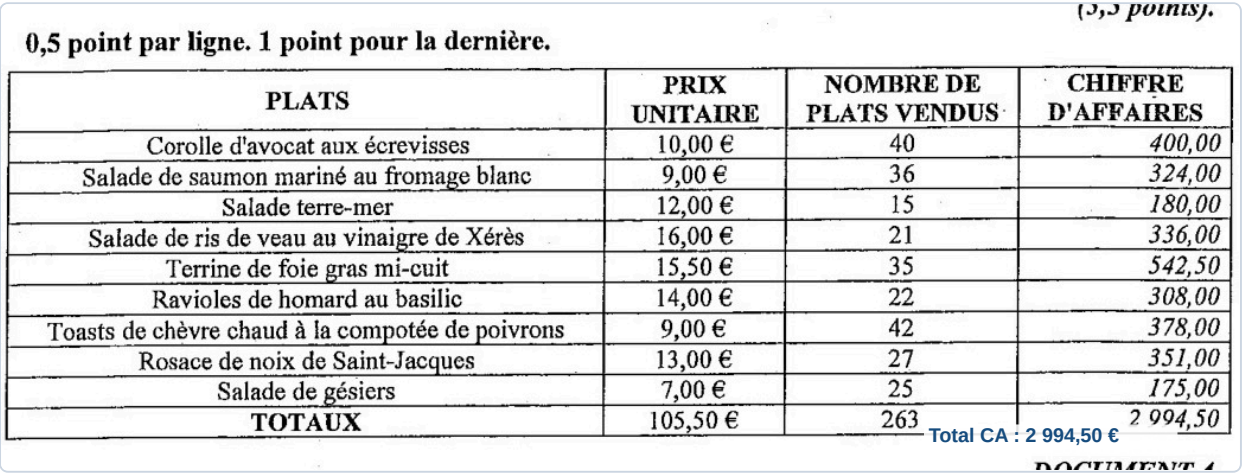
Le restaurant étudie les prix, les quantités vendues et le chiffre d'affaires de ses entrées. Ces données permettent de vérifier les principes d'Omnes et de choisir une entrée du jour adaptée au prix moyen demandé.

Question Document 3. Compléter le tableau des entrées en calculant le chiffre d'affaires de chaque plat à partir de son prix unitaire et du nombre de plats vendus, puis établir les totaux.

Pour chaque entrée, le chiffre d'affaires est égal au prix unitaire multiplié par le nombre de plats vendus. Par exemple, la corolle d'avocat rapporte 10,00 € × 40 = 400,00 €. La même opération est appliquée aux neuf entrées. Les totaux des prix unitaires, des quantités vendues et des chiffres d'affaires sont ensuite obtenus par addition des valeurs de chaque colonne.

Plat	Prix unitaire	Plats vendus	Chiffre d'affaires
Corolle d'avocat aux écrevisses	10,00 €	40	400,00 €
Salade de saumon mariné au fromage blanc	9,00 €	36	324,00 €
Salade terre-mer	12,00 €	15	180,00 €
Salade de ris de veau au vinaigre de Xérès	16,00 €	21	336,00 €
Terrine de foie gras mi-cuit	15,50 €	35	542,50 €
Ravioles de homard au basilic	14,00 €	22	308,00 €
Toasts de chèvre chaud à la compotée de poivrons	9,00 €	42	378,00 €
Rosace de noix de Saint-Jacques	13,00 €	27	351,00 €
Salade de gésiers	7,00 €	25	175,00 €
Totaux	**105,50 €**	**263**	**2 994,50 €**

Total du document 3



(3,5 points).

0,5 point par ligne. 1 point pour la dernière.

PLATS	PRIX UNITAIRE	NOMBRE DE PLATS VENDUS	CHIFFRE D'AFFAIRES
Corolle d'avocat aux écrevisses	10,00 €	40	400,00
Salade de saumon mariné au fromage blanc	9,00 €	36	324,00
Salade terre-mer	12,00 €	15	180,00
Salade de ris de veau au vinaigre de Xérès	16,00 €	21	336,00
Terrine de foie gras mi-cuit	15,50 €	35	542,50
Ravioles de homard au basilic	14,00 €	22	308,00
Toasts de chèvre chaud à la compotée de poivrons	9,00 €	42	378,00
Rosace de noix de Saint-Jacques	13,00 €	27	351,00
Salade de gésiers	7,00 €	25	175,00
TOTAUX	105,50 €	263	2 994,50

Total CA : 2 994,50 €

DOCUMENT 4

✓ RÉPONSE À RETENIR

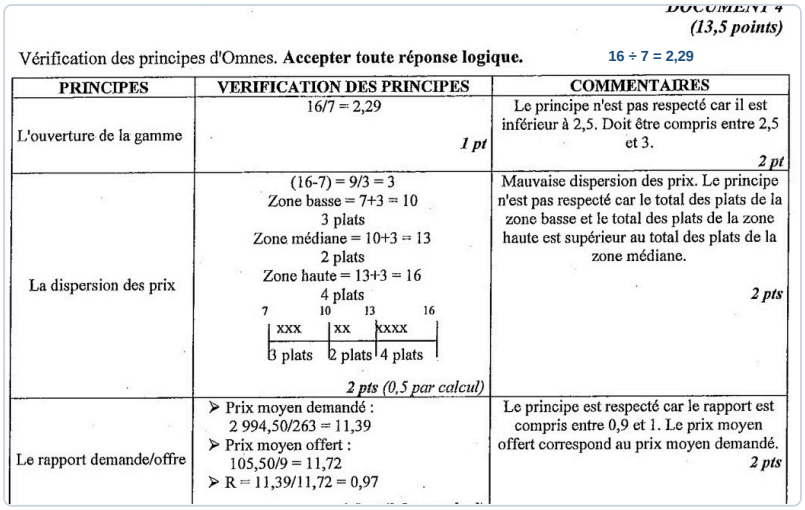
Totaux : 105,50 € de prix unitaires, 263 plats vendus et 2 994,50 € de chiffre d'affaires.

Ouverture de la gamme

Question Document 4. Calculer l'ouverture de la gamme à partir des prix extrêmes et vérifier si elle respecte le principe d'Omnes.

L'ouverture de la gamme se calcule en divisant le prix maximal par le prix minimal. Les prix extrêmes des entrées sont 16 € et 7 € : les plats les moins chers et les plus chers déterminent donc ce rapport. On obtient 16 ÷ 7 = 2,29, arrondi au centième. Le principe d'Omnes fixe une ouverture comprise entre 2,5 et 3. Comme 2,29 est inférieur à la limite minimale de 2,5, la gamme ne respecte pas ce principe.

Vérification de l'ouverture



(13,5 points)

Vérification des principes d'Omnes. **Accepter toute réponse logique.** 16 ÷ 7 = 2,29

PRINCIPES	VERIFICATION DES PRINCIPES	COMMENTAIRES
L'ouverture de la gamme	16/7 = 2,29 *1 pt*	Le principe n'est pas respecté car il est inférieur à 2,5. Doit être compris entre 2,5 et 3. *2 pt*
La dispersion des prix	(16-7) = 9/3 = 3 Zone basse = 7+3 = 10 3 plats Zone médiane = 10+3 = 13 2 plats Zone haute = 13+3 = 16 4 plats 7 10 13 16 xxx | xx | xxxx 3 plats 2 plats 4 plats *2 pts (0,5 par calcul)*	Mauvaise dispersion des prix. Le principe n'est pas respecté car le total des plats de la zone basse et le total des plats de la zone haute est supérieur au total des plats de la zone médiane. *2 pts*
Le rapport demande/offre	➢ Prix moyen demandé : 2 994,50/263 = 11,39 ➢ Prix moyen offert : 105,50/9 = 11,72 ➢ R = 11,39/11,72 = 0,97	Le principe est respecté car le rapport est compris entre 0,9 et 1. Le prix moyen offert correspond au prix moyen demandé. *2 pts*

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Ouverture de la gamme : 2,29. Le principe d'Omnes n'est pas respecté, car le résultat est inférieur à 2,5.

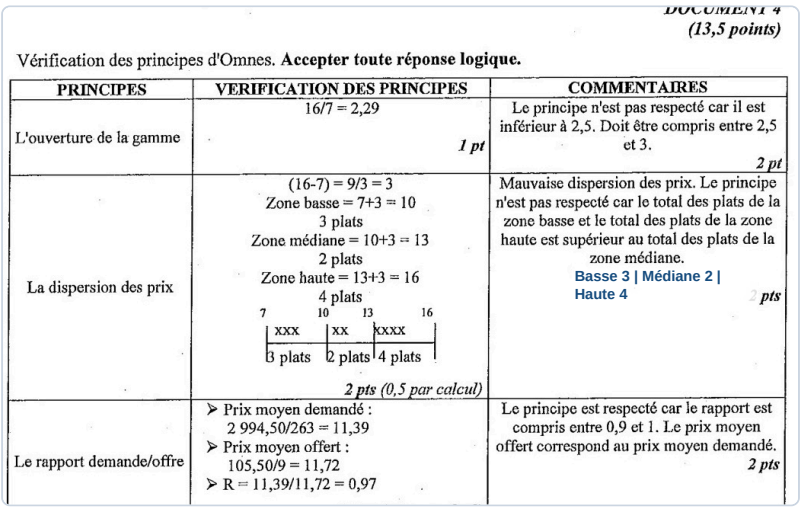
Dispersion des prix

Question Document 4. Calculer les zones basse, médiane et haute, répartir les plats dans ces zones et vérifier le principe de dispersion des prix en justifiant la conclusion.

L'écart entre les prix extrêmes est de 16 − 7 = 9 €, soit 3 € par zone. Les limites sont donc 7 €, 10 €, 13 € et 16 €. Les prix de 10 € et de 13 € marquent les débuts des zones médiane et haute. Le principe n'est pas respecté : les zones basse et haute totalisent 3 + 4 = 7 plats, soit davantage que les 2 plats de la zone médiane.

Zone	Intervalle de prix	Plats concernés	Nombre
Basse	7 € à moins de 10 €	Salade de gésiers, salade de saumon mariné, toasts de chèvre chaud	3
Médiane	10 € à moins de 13 €	Corolle d'avocat, salade terre-mer	2
Haute	13 € à 16 €	Rosace de Saint-Jacques, ravioles, terrine de foie gras, salade de ris de veau	4

Répartition des prix



DOCUMENT 4
(13,5 points)

Vérification des principes d'Omnes. **Accepter toute réponse logique.**

PRINCIPES	VERIFICATION DES PRINCIPES	COMMENTAIRES
L'ouverture de la gamme	16/7 = 2,29 *1 pt*	Le principe n'est pas respecté car il est inférieur à 2,5. Doit être compris entre 2,5 et 3. *2 pt*
La dispersion des prix	(16-7) = 9/3 = 3 Zone basse = 7+3 = 10 3 plats Zone médiane = 10+3 = 13 2 plats Zone haute = 13+3 = 16 4 plats 7 10 13 16 xxx | xx | xxxx 3 plats 2 plats 4 plats *2 pts (0,5 par calcul)*	Mauvaise dispersion des prix. Le principe n'est pas respecté car le total des plats de la zone basse et le total des plats de la zone haute est supérieur au total des plats de la zone médiane. Basse 3 | Médiane 2 | Haute 4 *pts*
Le rapport demande/offre	➢ Prix moyen demandé : 2 994,50/263 = 11,39 ➢ Prix moyen offert : 105,50/9 = 11,72 ➢ R = 11,39/11,72 = 0,97	Le principe est respecté car le rapport est compris entre 0,9 et 1. Le prix moyen offert correspond au prix moyen demandé. *2 pts*

✓ RÉPONSE À RETENIR

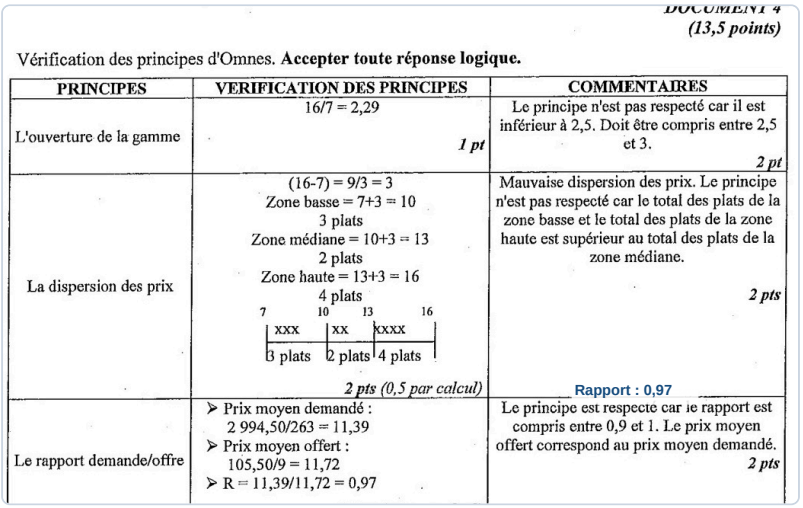
Zones basse, médiane et haute : 3, 2 et 4 plats. La dispersion des prix ne respecte pas le principe d'Omnes.

Rapport demande/offre

Question Document 4. Calculer le prix moyen demandé, le prix moyen offert et leur rapport, puis vérifier si le résultat respecte le principe d'Omnes.

Le prix moyen demandé est le chiffre d'affaires total divisé par le nombre total de plats vendus : 2 994,50 ÷ 263 = 11,39 €. Le prix moyen offert est la somme des neuf prix unitaires divisée par neuf : 105,50 ÷ 9 = 11,72 €. Le rapport demande/offre vaut 11,39 ÷ 11,72 = 0,97. Le principe d'Omnes est respecté puisque ce rapport se situe dans l'intervalle attendu, de 0,9 à 1.

Rapport demande-offre



DOCUMENT 4
(13,5 points)

Vérification des principes d'Omnes. **Accepter toute réponse logique.**

PRINCIPES	VERIFICATION DES PRINCIPES	COMMENTAIRES
L'ouverture de la gamme	16/7 = 2,29 *1 pt*	Le principe n'est pas respecté car il est inférieur à 2,5. Doit être compris entre 2,5 et 3. *2 pt*
La dispersion des prix	(16-7) = 9/3 = 3 Zone basse = 7+3 = 10 3 plats Zone médiane = 10+3 = 13 2 plats Zone haute = 13+3 = 16 4 plats 7 10 13 16 xxx | xx | xxxx 3 plats 2 plats 4 plats *2 pts (0,5 par calcul)*	Mauvaise dispersion des prix. Le principe n'est pas respecté car le total des plats de la zone basse et le total des plats de la zone haute est supérieur au total des plats de la zone médiane. *2 pts* Rapport : 0,97
Le rapport demande/offre	➢ Prix moyen demandé : 2 994,50/263 = 11,39 ➢ Prix moyen offert : 105,50/9 = 11,72 ➢ R = 11,39/11,72 = 0,97	Le principe est respecté car le rapport est compris entre 0,9 et 1. Le prix moyen offert correspond au prix moyen demandé. *2 pts*

✓ RÉPONSE À RETENIR

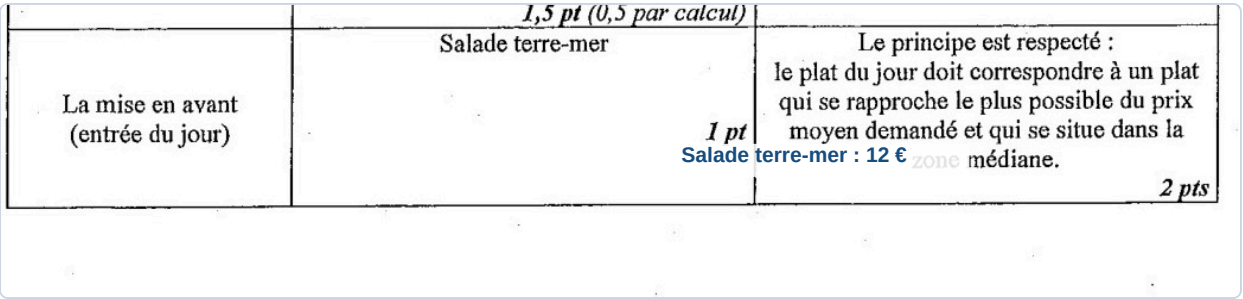
Prix moyen demandé : 11,39 €. Prix moyen offert : 11,72 €. Rapport : 0,97. Le principe est respecté.

Mise en avant

Question Document 4. Choisir une entrée du jour et justifier ce choix par sa proximité avec le prix moyen demandé et son emplacement dans la zone médiane.

Je choisis la salade terre-mer, vendue 12 €. Son prix appartient à la zone médiane, comprise entre 10 € et moins de 13 €. Il est proche du prix moyen demandé, établi à 11,39 € : l'écart est de 0,61 €. Dans la zone médiane, l'autre plat est la corolle d'avocat à 10 €, dont l'écart au prix moyen demandé est de 1,39 €. La salade terre-mer est donc le choix adapté pour l'entrée du jour.

Entrée du jour retenue



	1,5 pt (0,5 par calcul)	
La mise en avant (entrée du jour)	Salade terre-mer *1 pt* Salade terre-mer : 12 €	Le principe est respecté : le plat du jour doit correspondre à un plat qui se rapproche le plus possible du prix moyen demandé et qui se situe dans la zone médiane. *2 pts*

✓ RÉPONSE À RETENIR

Entrée du jour : salade terre-mer à 12 €, en zone médiane et la plus proche du prix moyen demandé.

3. L'amortissement linéaire

L'entreprise amortit un ordinateur dont la base amortissable est de 2 300 €, sur cinq ans, selon le mode linéaire. Le tableau présente les annuités, les amortissements cumulés et la valeur nette comptable de 2005 à 2010, avec une mise en service le 1er juin 2005.

Question Document 5. Compléter le tableau d'amortissement de l'ordinateur de 2005 à 2010 en indiquant la base amortissable, les amortissements annuels et cumulés ainsi que la valeur nette comptable.

Année	Base amortissable (€)	Amortissement annuel (€)	Amortissements cumulés (€)	Valeur nette comptable (€)
2005	2 300,00	268,33	268,33	2 031,67
2006	2 300,00	460,00	728,33	1 571,67
2007	2 300,00	460,00	1 188,33	1 111,67
2008	2 300,00	460,00	1 648,33	651,67
2009	2 300,00	460,00	2 108,33	191,67
2010	2 300,00	191,67	2 300,00	0,00

Le taux annuel de 20 % donne une annuité normale de 460,00 €. Les annuités de début et de fin sont calculées au prorata temporis.

Tableau d'amortissement complété

Amortissement linéaire : tableau complété

Base amortissable : *2 300 €*

ANNEE	BASE AMORTISSABLE	AMORTISSEMENT ANNUEL	AMORTISSEMENTS CUMULES	VALEUR NETTE COMPTABLE
2005	*2 300*	*268,33*	*268,33*	*2 031,67*
2006	*2 300*	*460,00*	*728,33*	*1 571, 67*
2007	*2 300*	*460,00*	*1 188, 33*	*1 111,67*
2008	*2 300*	*460,00*	*1 648,33*	*651,67*
2009	*2 300*	*460,00*	*2 108,33*	*191,67*
2010	*2 300*	*191,67*	*2 300,00*	*00,00*

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Annuités : 268,33 € en 2005, 460,00 € de 2006 à 2009 et 191,67 € en 2010. VNC finale : 0,00 €.

Justification des calculs

Question Document 5. Justifier le calcul de l'amortissement pour 2005 et pour 2010 en appliquant le prorata temporis.

La mise en service au 1er juin comprend 7 mois d'amortissement en 2005, de juin à décembre. En 2010, les 5 premiers mois complètent les cinq années.

2005 : 2 300 × 20 % × 7/12 = **268,33 €**.
2010 : 2 300 × 20 % × 5/12 = **191,67 €**.

Prorata temporis indiqué sur le document

3 points pour l'en-tete du tableau
3 points pour le contenu du tableau (0,5 pt par ligne).
Justifier les calculs des amortissements :

Amortissement 2005 :

2005 : 7 mois

2 X 20 % x 7/12 = 268,33

Amortissement 2010 :

2010 : 5 mois

2 300 x 20 % x 5/12 = 191,67

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Annuité 2005 : 268,33 €. Annuité 2010 : 191,67 €.

4. Le salaire et la gestion sociale

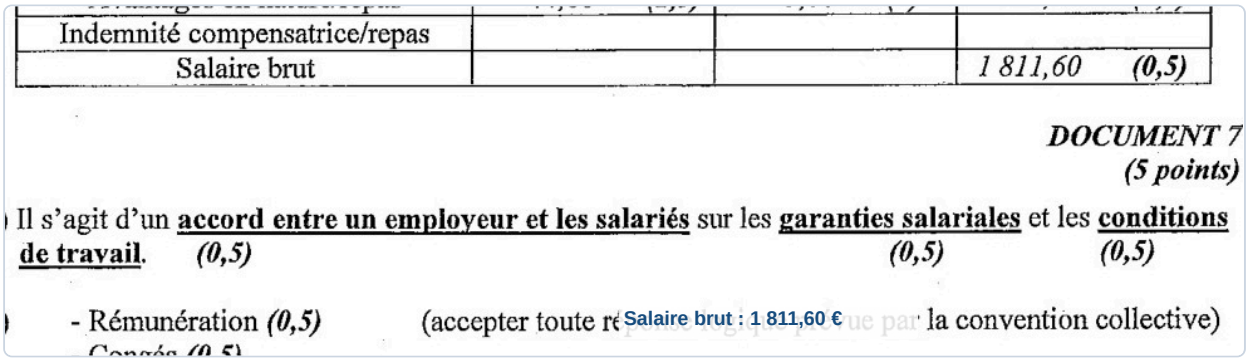
Le dossier porte sur le calcul du salaire brut à partir du salaire de base, des heures supplémentaires et de l'avantage en nature repas. Il évalue aussi les connaissances sur la convention collective, le calcul du salaire net et les organismes sociaux.

Question Document 6. Compléter le tableau de calcul du salaire en renseignant les heures, les taux horaires et les montants du salaire de base, des heures supplémentaires et de l'avantage en nature repas, puis calculer le salaire brut.

Élément	Heures	Taux horaire	Montant
Salaire de base	169,00	8,88 €	1 500,72 €
Heures supplémentaires à 15 %	14,00	10,21 €	142,94 €
Heures supplémentaires à 25 %	3,00	11,10 €	33,30 €
Heures supplémentaires à 50 %			
Avantage en nature repas	44,00	3,06 €	134,64 €
Indemnité compensatrice repas			
Salaire brut			1 811,60 €

Les taux des heures supplémentaires sont calculés sur le taux de base : 8,88 × 1,15 = 10,21 € et 8,88 × 1,25 = 11,10 €. Le salaire brut additionne le salaire de base, les heures supplémentaires et l'avantage repas.

Document 6 : salaire brut



✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Salaire brut : 1 811,60 €.

Document 7

Question a). Définir la convention collective en précisant les parties concernées et les domaines qu'elle encadre.

La convention collective est un accord entre un employeur et les salariés. Elle porte notamment sur les garanties salariales et les conditions de travail.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Accord entre un employeur et les salariés sur les garanties salariales et les conditions de travail.

Question b). Citer deux éléments pouvant être prévus par la convention collective.

La convention collective peut notamment préciser la rémunération et les congés.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Rémunération et congés.

Question c). Énoncer la relation permettant de calculer le salaire net à partir du salaire brut.

Le salaire net s'obtient en retranchant les cotisations salariales du salaire brut.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Salaire net = salaire brut - cotisations salariales.

Question d). Nommer les deux organismes sociaux demandés.

Les deux organismes sociaux nommés dans le corrigé sont l'URSSAF et l'ASSEDIC.

✓ RÉPONSE À RETENIR

URSSAF et ASSEDIC.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2005)

Bilan de l'épreuve : Le corrigé du BP Cuisinier, session 2005, porte sur l'épreuve U.32 Environnement et gestion d'entreprise. Le code est U.32; la durée et le coefficient ne sont pas indiqués sur les pages disponibles. Dans le contexte du restaurant La Tour du Guet, les dossiers évaluent le calcul de TVA, la politique des prix, l'amortissement linéaire, la paie et des notions de gestion sociale.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La TVA à reverser se calcule en retranchant de la TVA collectée la TVA déductible sur les achats et les immobilisations.
- Le rapport demande/offre est le prix moyen demandé divisé par le prix moyen offert.
- En amortissement linéaire, l'annuité pleine est égale à la base amortissable multipliée par le taux.
- Le salaire net s'obtient en retranchant les cotisations salariales du salaire brut.

Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguer les bases hors taxes des montants de TVA et contrôler les totaux et les arrondis.
- Présenter les calculs des principes d'Omnes avant de conclure sur leur respect.
- Appliquer le prorata temporis aux premières et dernières années d'amortissement.
- Vérifier les majorations des heures supplémentaires et inclure l'avantage en nature dans le salaire brut.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment déterminer la TVA à reverser à l'État ?

Prenez la TVA collectée sur les prestations, puis retranchez la TVA déductible sur les achats de biens et services ainsi que celle sur les immobilisations. Le corrigé donne une TVA à reverser de 795,38 €.

Q : Comment calculer l'amortissement d'une année incomplète ?

Calculez d'abord l'annuité pleine en multipliant la base amortissable par le taux, puis appliquez la fraction de l'année concernée. Le corrigé utilise 7/12 pour 2005 et 5/12 pour 2010.

Q : Quelle durée faut-il prévoir pour cette épreuve ?

La durée officielle n'est pas indiquée sur les pages disponibles. Le barème attribue 15 points à la TVA, 19 à la politique des prix, 10 à l'amortissement et 16 au salaire et à la gestion sociale.

Q : Quels éléments sont valorisés dans l'analyse des prix ?

Le barème valorise les calculs des indicateurs et les commentaires qui les interprètent. Il faut vérifier chaque principe d'Omnes et justifier le choix de l'entrée du jour par son prix et sa zone.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U32 - Environnement et gestion de l'entreprise/2005/BP Cuisine - U32 - Environnement et gestion de l'entreprise - Session 2005 - 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.