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

CORRIGÉ

BP CUISINE 2005

Restaurant La Tour du Guet

DOSSIER 1 : LA TVA (15 points)

DOCUMENT 1

Tableau de calcul de la TVA. collectée du mois de mai 2005 (11 points).

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*

DOCUMENT 2

Tableau de calcul de la TVA. à reverser à l'Etat (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*

DOSSIER 2 : LA POLITIQUE DES PRIX. (19 points)

DOCUMENT 3
(5,5 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*

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***
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 ***1,5 pt (0,5 par calcul)***	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***
La mise en avant (entrée du jour)	Salade terre-mer ***1 pt***	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***

DOSSIER 4 : L'AMORTISSEMENT (10 points)

DOCUMENT 5

Matériel : *ordinateur* — Durée d'utilisation : *5 ans*
Date d'acquisition : *15 mai 2005* — Mode d'amortissement : *linéaire* — Taux : *20%*
Date de mise en service : *01 juin 2005* — 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*

3 points pour l'en-tête du tableau
3 points pour le contenu du tableau (0,5 pt par ligne).

Justifier les calculs des amortissements :

Amortissement 2005 : **2 points**

2 300 X 20 % x 7/12 = 268,33

Amortissement 2010 : **2 points**

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

DOSSIER 4 : LE SALAIRE (16 points)

DOCUMENT 6
(11 points)

	Nombre d'heures		Taux horaires		Montant	
Salaire de base	*169,00*	***(0,5)***	*8,88*	***(1)***	*1 500,72*	***(0,5)***
Heures supplémentaires à 15%	*14,00*	***(1,5)***	*10,21*	***(1)***	*142,94*	***(0,5)***
Heures supplémentaires à 25%	*3,00*	***(1)***	*11,10*	***(1)***	*33,30*	***(0,5)***
Heures supplémentaires à 50%						
Avantages en nature/repas	*44,00*	***(1,5)***	*3,06*	***(1)***	*134,64*	***(0,5)***
Indemnité compensatrice/repas						
Salaire brut					*1 811,60*	***(0,5)***

DOCUMENT 7
(5 points)

a) Il s'agit d'un **accord entre un employeur et les salariés** sur les **garanties salariales** et les **conditions de travail**. ***(0,5)*** ***(0,5)*** ***(0,5)***

b) - Rémunération ***(0,5)*** (accepter toute réponse logique prévue par la convention collective)
- Congés ***(0,5)***

c) Salaire net = Salaire brut – cotisations salariales ***(0,5)***

d) Les deux organismes sociaux sont :
- URSSAF ***(1)***
- ASSEDIC ***(1)***

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.