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 du sujet d'examen - BP Cuisine - U32 - Environnement et gestion de l'entreprise - Session 2006

# Correction de l'épreuve : BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

**Session :** 2006

**Intitulé de l’épreuve :** U-3a* -3 Environnement et gestion de l’entreprise

**Durée :** 2 heures

**Coefficient :** 3

## DOSSIER 1 : La rentabilité du restaurant

Dans ce dossier, Monsieur Corsaire demande de calculer la rentabilité de son restaurant à partir des informations fournies.

### 1) Présentez le tableau d’exploitation différentiel du restaurant.

Pour présenter le tableau d'exploitation différentiel, il faut d'abord identifier les éléments de revenus et de charges.

**Tableau d’exploitation différentiel :**

| Éléments | Montants |
|---|---|
| CA HT et HS | 60 couverts * 300 jours * 25 € = 450 000 € |
| CA HT (service compris) | 450 000 € |
| Matières consommées (60% du CA HT) | 450 000 € * 60% = 270 000 € |
| Charges de personnel (Service) | Rappel : Charges patronales = 50% des charges de service |
| Charges de personnel (total) | somme des charges de service + patronales + 10% = 45% |
| Charges diverses | 4% du CA HT |
| TOTAL CHARGES VARIABLES | somme des charges variables |
| MARGE SUR COÛT VARIABLE | CA HT - TOTAL CHARGES VARIABLES |
| CHARGES FIXES | 1 700 € + 2 500 € + 5 000 € + 38 000 € + 7 500 € + 2 500 € = 57 200 € |
| RÉSULTAT COURANT | MARGE SUR COÛT VARIABLE - CHARGES FIXES |

### 2) Calculez le chiffre d'affaires critique.

Le chiffre d'affaires critique (CAC) s'obtient par la formule :

**CAC = Charges fixes / (1 - Taux de charges variables)**

Avec les charges fixes = 57 200 € et charges variables = 60% (0,6), le calcul est le suivant :

CAC = 57 200 / (1 - 0,6) = 57 200 / 0,4 = 143 000 €.

### 3) Calculez le niveau d’activité critique journalier en nombre de repas.

Le niveau d'activité critique journalier en nombre de repas se calcule ainsi :

**NAC = CAC / Ticket moyen**

Ainsi :

NAC = 143 000 / 25 = 572 repas/jour.

## DOSSIER 2 : Les principes d'Omnès

Ce dossier vise à analyser la carte des entrées afin de réaliser une étude commerciale.

### Complétez le DOCUMENT 2.

Pour compléter, calculons le total des entrées.

Calcul des totaux :

Total CA = 10*150 + 12*200 + 7*130 + 15*100 + 5*55 = 1 500 + 2 400 + 910 + 1 500 + 275 = 6 585 €.

**RECAP :**

- CA total des entrées : 6 585 €
- Prix moyen demandé et offert : 10 €
- Rapport demande-offre : équilibré.

## DOSSIER 3 : Le contrat de travail

Ce dossier traite spécifiquement des questions relatives au contrat de travail.

### 1) Que signifie le sigle CDD ?

Le sigle CDD signifie "Contrat à Durée Déterminée".

### 2) Citez deux autres types de contrat de travail :

1. CDI (Contrat à Durée Indéterminée)
2. Intérim.

### 3) Donnez les 3 cas pour lesquels un employeur peut avoir recours à une embauche en CDD.

1. Remplacement temporaire d'un salarié absent.
2. Accroissement temporaire d'activité.
3. Emplois saisonniers.

### 4) Sandrine a-t-elle droit à la prime de précarité ? Justifiez votre réponse.

Oui, Sandrine a droit à la prime de précarité si son CDD se termine et qu'elle n'est pas reclassée. Cela dépend de la durée de son contrat et de son renouvèlement.

## DOSSIER 4 : La responsabilité juridique

Ce dossier illustre les responsabilités et engagements d'un hôtelier.

### 1) Complétez les DOCUMENTS 4 et 5.

Exemples de responsabilité :

DOCUMENT 4 :

- Un client confie un objet de valeur à l'hôtelier.
- Le blouson d'un client est volé dans sa voiture.
- La montre d'un client est volée dans sa chambre.

DOCUMENT 5 :

- Un serveur renverse de la sauce sur la veste d'un client.
- Un client se blesse en tombant d'une chaise qui s'est cassée.
- Un client s'intoxique en absorbant de la nourriture avariée.

### 2) À partir de l'avis de presse donné en annexe 4, répondez aux questions du DOCUMENT 6.

**Objet de la publication :** Expliquer la situation financière de l'établissement.
**"Px 250 000 € + murs" signifie :** Le prix du bâtiment est inclus dans cette somme.
**SARL signifie :** Société À Responsabilité Limitée.
**Qu'est-ce qu'un gérant ?** C'est la personne qui dirige l'entreprise.

## Conseils pratiques

- Gérez votre temps : dédiez des minutes précises à chaque dossier pour ne pas dépasser 2 heures au total.
- Organisez votre travail : commencez par les dossiers que vous maîtrisez le mieux.
- Vérifiez vos calculs : assurez-vous qu'ils soient cohérents, notamment sur les arrondis et les totaux.
- Rédigez clairement vos réponses : soyez concis et évitez les ambiguïtés.
- Préparez-vous à expliquer vos calculs : un bon raisonnement vaut autant qu'une bonne réponse numérique.

**© FormaV EI. Tous droits réservés.**

**Propriété exclusive de FormaV. Toute reproduction ou diffusion interdite sans autorisation.**

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.