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 2007 • Code sujet : **U.32** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Compte de résultat et seuil de rentabilité** (2 questions) — **Page 3**
2. **Amortissement constant d’un fourneau** (1 question) — **Page 5**
3. **Gestion commerciale de la gamme des viandes** (3 questions) — **Page 6**
4. **Conseil de prud’hommes et licenciement économique** (9 questions) — **Page 9**
5. **Ce qu’il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 12**

Sujet officiel (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U32 - Environnement et gestion de l'entreprise/2007/BP Cuisine - U32 - Environnement et gestion de l'entreprise - Session 2007 - 1-Sujet.pdf

1. Compte de résultat et seuil de rentabilité

Le restaurant-hôtel Le Valmont fournit une balance comptable au 31 décembre 2006 pour établir le compte de résultat de l'exercice. D'autres données sur le chiffre d'affaires et les charges permettent de construire le tableau d'exploitation différentiel, de calculer le seuil de rentabilité et d'estimer sa date d'atteinte.

Compte de résultat

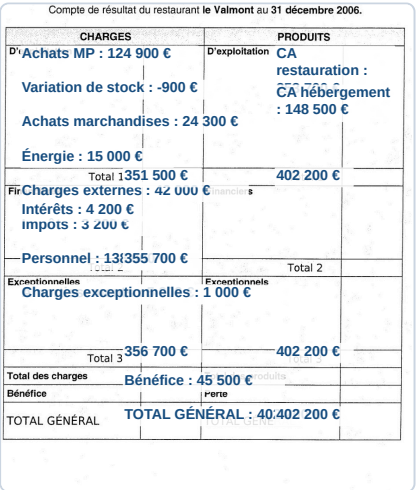
Question Première partie. À partir de l'extrait de la balance du restaurant Le Valmont, établir le compte de résultat de l'exercice 2006 dans le document 1.

La variation créditrice de stock de matières premières diminue les charges d'exploitation : elle est déduite des achats, et non ajoutée aux produits. Les produits correspondent aux chiffres d'affaires de restauration et d'hébergement. Les intérêts sont des charges financières ; les charges exceptionnelles restent séparées.

Rubrique	Calcul	Total
Charges d'exploitation	Achats de matières premières 124 900 € - variation de stock 900 € + marchandises 24 300 € + énergie 15 000 € + charges externes 42 000 € + impôts 3 200 € + personnel 138 000 € + amortissements 5 000 €	351 500 €
Produits d'exploitation	Restauration 253 700 € + hébergement 148 500 €	402 200 €
Charges financières	Intérêts	4 200 €
Charges exceptionnelles	Charges exceptionnelles	1 000 €
Total des charges	351 500 € + 4 200 € + 1 000 €	356 700 €

Le bénéfice équilibre le compte de résultat : les produits et le total général s'élèvent à 402 200 €.

Compte de résultat 2006 complété



✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Bénéfice 2006 : 45 500 €. Total général : 402 200 €.

Seuil de rentabilité

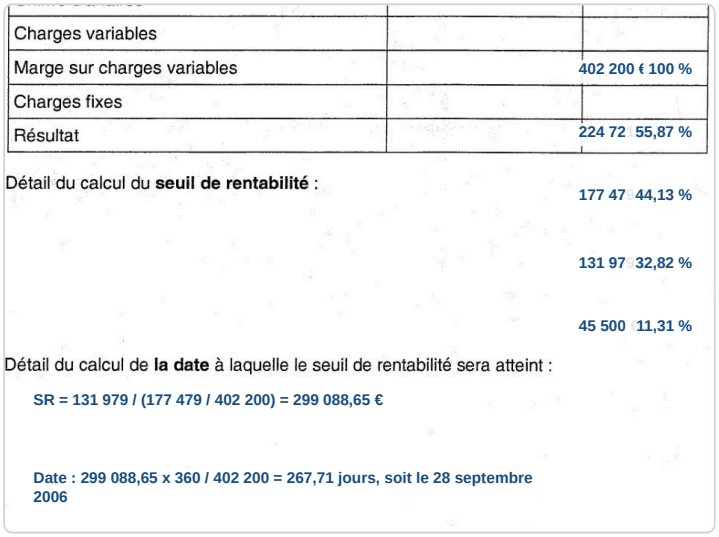
Question Deuxième partie. À partir des données fournies, compléter le tableau d'exploitation différentiel, calculer le seuil de rentabilité et déterminer la date à laquelle il sera atteint. Présenter le détail des calculs dans le document 2.

Les charges variables représentent 63 % des charges totales ; les charges fixes sont le solde. Les pourcentages du tableau sont calculés par rapport au chiffre d'affaires. Le seuil est obtenu en divisant les charges fixes par le taux de marge sur charges variables. Pour la date, le calcul utilise une année commerciale de 360 jours et des mois de 30 jours.

Éléments	Montant	% du chiffre d'affaires
Chiffre d'affaires	402 200 €	100 %
Charges variables	224 721 €	55,87 %
Marge sur charges variables	177 479 €	44,13 %
Charges fixes	131 979 €	32,82 %
Résultat	45 500 €	11,31 %

Le seuil représente 267,71 jours d'activité, soit 8 mois et environ 28 jours selon cette convention.

Tableau différentiel et calculs complétés



Charges variables		
Marge sur charges variables		402 200 € 100 %
Charges fixes		
Résultat		224 72 55,87 %

Détail du calcul du **seuil de rentabilité** :

177 47 44,13 %

131 97 32,82 %

45 500 11,31 %

Détail du calcul de **la date** à laquelle le seuil de rentabilité sera atteint :

SR = 131 979 / (177 479 / 402 200) = 299 088,65 €

Date : 299 088,65 x 360 / 402 200 = 267,71 jours, soit le 28 septembre 2006

✓ RÉPONSE À RETENIR

Seuil de rentabilité : 299 088,65 €. Date d'atteinte : 28 septembre 2006.

2. Amortissement constant d’un fourneau

Le restaurant a acquis un fourneau Piano modèle C45, et la facture détaille le prix du matériel ainsi que les frais de mise en service. L’équipement a été acquis et mis en service le 1er septembre 2006, avec un amortissement constant sur dix ans.

Document 3

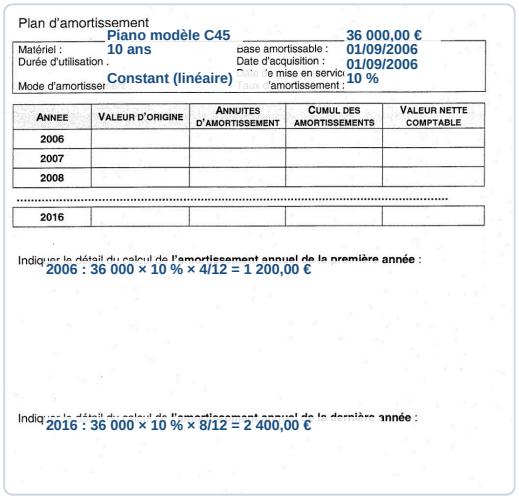
Question Travail à faire. À partir de la facture et des informations fournies, compléter l’en-tête du plan d’amortissement et indiquer le détail du calcul de l’amortissement annuel de la première année et de la dernière année.

La base amortissable comprend le prix du fourneau et les frais de mise en service, hors TVA. Le taux linéaire est de 10 %. L’exercice 2006 comprend 4 mois d’amortissement, puis les exercices 2007 à 2015 une annuité complète. En 2016, les 8 mois restants terminent l’amortissement.

Année	Annuité	Cumul amorti	Valeur nette comptable
2006	1 200,00 €	1 200,00 €	34 800,00 €
2007	3 600,00 €	4 800,00 €	31 200,00 €
2008	3 600,00 €	8 400,00 €	27 600,00 €
2016	2 400,00 €	36 000,00 €	0,00 €

Annuité complète : 36 000 × 10 % = 3 600,00 €. Première année : 36 000 × 10 % × 4/12 = 1 200,00 €. Dernière année : 36 000 × 10 % × 8/12 = 2 400,00 €.

Document 3 complété


Plan d’amortissement

Matériel : Piano modèle C45 — Base amortissable : 36 000,00 €

Durée d’utilisation : 10 ans — Date d’acquisition : 01/09/2006

Mode d’amortissement : Constant (linéaire) — Taux d’amortissement : 10 %

Année	Valeur d’origine	Annuités d’amortissement	Cumul des amortissements	Valeur nette comptable
2006				
2007				
2008				
.....				
2016				

Indiquer le détail du calcul de l’amortissement annuel de la première année :

2006 : 36 000 × 10 % × 4/12 = 1 200,00 €

Indiquer le détail du calcul de l’amortissement annuel de la dernière année :

2016 : 36 000 × 10 % × 8/12 = 2 400,00 €

✓ RÉPONSE À RETENIR

Base amortissable : 36 000,00 € ; durée : 10 ans ; taux : 10 %. Annuité 2006 : 1 200,00 € ; annuité 2016 : 2 400,00 €.

3. Gestion commerciale de la gamme des viandes

Monsieur Dupond modifie la carte de la gamme des viandes et souhaite promouvoir cette nouvelle offre. Les documents donnent les prix unitaires nets et les ventes de huit plats, puis proposent une grille d'analyse selon les principes d'OMNES et un espace pour suggérer des moyens publicitaires.

Document 4

Question 1). Compléter le tableau des statistiques des ventes de la gamme des viandes.

Pour chaque plat, le chiffre d'affaires se calcule en multipliant le prix unitaire net par le nombre de ventes. Les huit montants sont ensuite additionnés, de même que les quantités vendues. Le total des prix unitaires n'est pas pertinent : chaque plat a son propre prix. Les résultats ci-dessous complètent les colonnes de chiffre d'affaires et la ligne des totaux du document 4.

Viande	Prix unitaire net (€)	Ventes	Chiffre d'affaires (€)
Filet de canette au poivre vert	10,00	320	3 200,00
Escalope de veau à la crème	12,50	380	4 750,00
Tête de veau sauce vinaigrette	9,00	185	1 665,00
Faux filet sauce au bleu	13,50	296	3 996,00
Civet de sanglier	12,00	210	2 520,00
Poulet de Bresse aux morilles	15,00	265	3 975,00
Steak sauce aux poivres	9,00	345	3 105,00
Gigue de chevreuil sauce veneur	14,00	270	3 780,00
Totaux		2 271	26 991,00

Document 4 complété : chiffres d'affaires et totaux

Statistiques des ventes de la gamme des viandes.

VIANDES	PRIX UNITAIRE NET	VENTES	CHIFF D'AFFAIRES
1. Filet de canette au poivre vert	10,00	320	3 200,00
2. Escalope de veau à la crème	12,50	380	4 750,00
3. Tête de veau sauce vinaigrette	9,00	185	1 665,00
4. Faux filet sauce au bleu	13,50	296	3 996,00
5. Civet de sanglier	12,00	210	2 520,00
6. Poulet de Bresse aux morilles	15,00	265	3 975,00
7. Steak sauce aux poivres	9,00	345	3 105,00
8. Gigue de chevreuil sauce veneur	14,00	270	3 780,00
TOTAUX			2 271 ventes | 26 991,00 €

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

2 271 plats vendus ; chiffre d'affaires total : 26 991,00 €.

Document 5

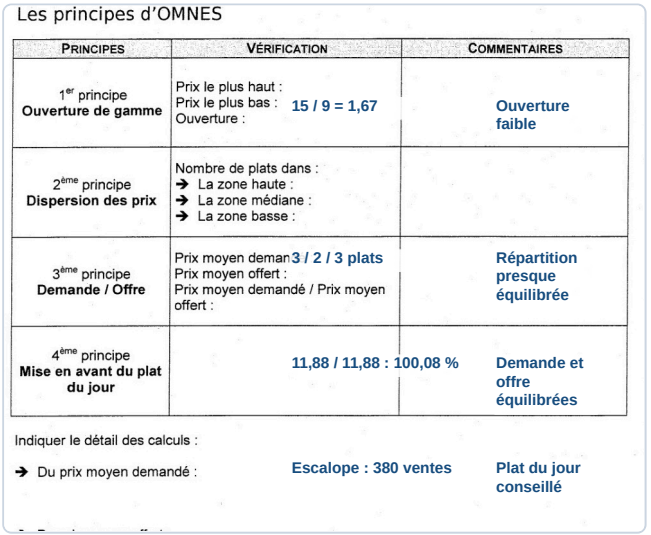
Question 2). Analyser les résultats selon les principes d'OMNES en renseignant les vérifications et les commentaires, et indiquer le détail des calculs des prix moyens demandé et offert.

L'ouverture est le rapport du prix maximal au prix minimal. Pour la dispersion, l'écart de 6,00 € est divisé en trois zones de 2,00 € : basse de 9 à 11 €, médiane au-dessus de 11 jusqu'à 13 €, haute au-dessus de 13 jusqu'à 15 €. Le rapport demande/offre est proche de 100 %, ce qui indique un bon équilibre. Pour le plat du jour, l'escalope de veau est un choix pertinent : elle se situe dans la zone médiane et réalise le plus grand nombre de ventes.

Principe	Vérification	Commentaire
Ouverture de gamme	Prix le plus haut : 15,00 € ; plus bas : 9,00 € ; ouverture : 1,67	Inférieure au repère usuel de 2,5 à 3 : gamme peu ouverte.
Dispersion des prix	Zone basse : 3 plats ; médiane : 2 ; haute : 3	Répartition presque équilibrée, mais la zone médiane comporte un plat de moins.
Demande / offre	Prix moyen demandé : 11,88 € ; offert : 11,88 € ; rapport : 100,08 %	Demande et offre sont équilibrées.
Mise en avant du plat du jour	Escalope de veau à la crème : 12,50 € ; 380 ventes	À privilégier : plat de la zone médiane et meilleure vente.

Calculs : prix moyen demandé = 26 991 € ÷ 2 271 = 11,8848 €, soit 11,88 €. Prix moyen offert = (10 + 12,50 + 9 + 13,50 + 12 + 15 + 9 + 14) ÷ 8 = 11,875 €, soit 11,88 €. Rapport = 11,8848 ÷ 11,875 × 100 = 100,08 %.

Document 5 : vérifications et commentaires OMNES


Les principes d'OMNES

PRINCIPES	VÉRIFICATION	COMMENTAIRES
1er principe **Ouverture de gamme**	Prix le plus haut : Prix le plus bas : **15 / 9 = 1,67** Ouverture :	**Ouverture faible**
2ème principe **Dispersion des prix**	Nombre de plats dans : ➔ La zone haute : ➔ La zone médiane : ➔ La zone basse :	
3ème principe **Demande / Offre**	Prix moyen deman **3 / 2 / 3 plats** Prix moyen offert : Prix moyen demandé / Prix moyen offert :	**Répartition presque équilibrée**
4ème principe **Mise en avant du plat du jour**	**11,88 / 11,88 : 100,08 %**	**Demande et offre équilibrées**

Indiquer le détail des calculs :

➔ Du prix moyen demandé : **Escalope : 380 ventes** **Plat du jour conseillé**

✓ RÉPONSE À RETENIR

Ouverture : 1,67, faible. Dispersion : 3 plats en zone basse, 2 en médiane et 3 en haute. Prix moyen demandé/offert : 11,88 €/11,88 € ; rapport : 100,08 %.

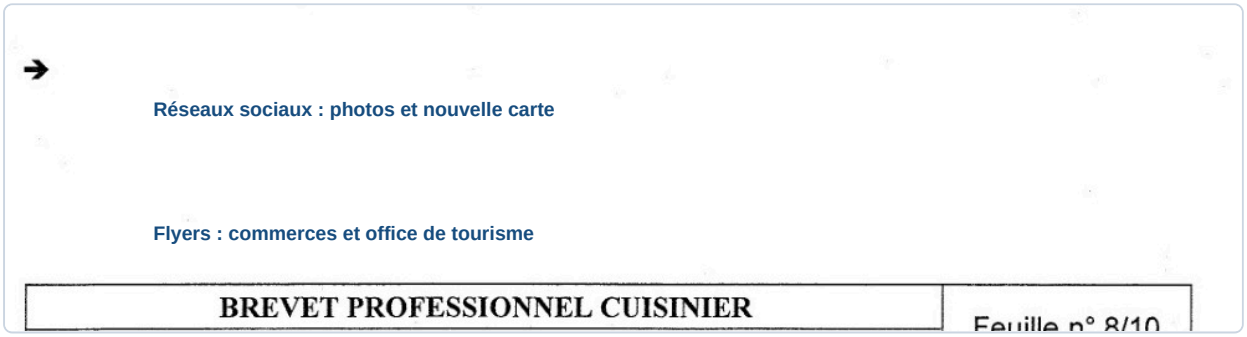
Document 6

Question 3). Proposer deux moyens publicitaires pour attirer la clientèle et justifier les réponses.

Les supports doivent faire connaître la nouvelle carte aux habitants comme aux visiteurs et donner envie de goûter les plats. Il est utile d'y présenter des photos appétissantes, le nom de l'établissement et les informations pratiques pour réserver. Deux moyens complémentaires permettent de toucher une audience large tout en ciblant la clientèle locale.

1. Publier la nouvelle carte et des photos des plats sur les réseaux sociaux de l'établissement : diffusion rapide, visibilité locale et possibilité de partage.
2. Distribuer des flyers chez les commerçants et à l'office de tourisme : ils peuvent atteindre les habitants et les visiteurs d'Aubenas.

Document 6 : moyens publicitaires proposés



✓ RÉPONSE À RETENIR

Réseaux sociaux avec photos de la nouvelle carte ; flyers chez les commerçants et à l'office de tourisme.

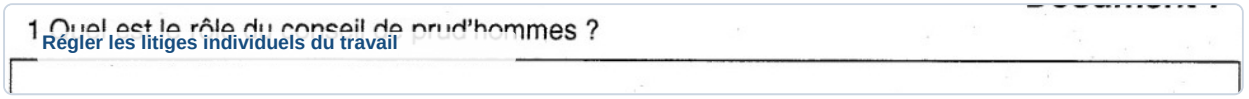
4. Conseil de prud’hommes et licenciement économique

Le dossier présente un jugement du conseil de prud’hommes de Marseille concernant le licenciement économique d’un chef de cuisine et les possibilités de reclassement dans le groupe de son employeur. Les questions portent sur la juridiction, la composition du bureau, les faits, la décision rendue et les voies de recours.

Question 1. Quel est le rôle du conseil de prud’hommes ?

Le conseil de prud’hommes règle les litiges individuels entre salariés et employeurs liés au contrat de travail. Il peut notamment être saisi pour contester un licenciement.

Réponse à la question 1



✓ RÉPONSE À RETENIR

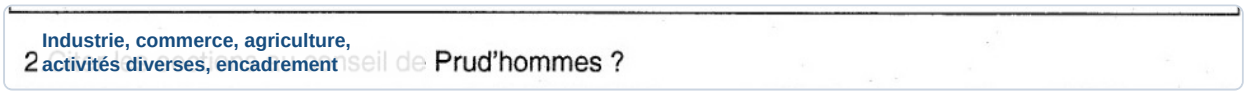
Régler les litiges individuels liés au contrat de travail entre salariés et employeurs.

Question 2. Citer les sections du conseil de prud’hommes.

Les cinq sections du conseil de prud’hommes sont :

- Industrie
- Commerce
- Agriculture
- Activités diverses
- Encadrement

Réponse à la question 2



✓ RÉPONSE À RETENIR

Industrie, commerce, agriculture, activités diverses et encadrement.

Question 3. La parité est-elle respectée ? Justifier votre réponse.

Oui. Le bureau de jugement comprend deux conseillers représentant les employeurs et deux représentant les salariés : les deux collèges sont à égalité.

Réponse à la question 3



✓ RÉPONSE À RETENIR

Oui : 2 conseillers employeurs et 2 conseillers salariés.

Question 4. Quelles sont les parties qui ont comparu à l'audience de jugement ?

Les parties au litige sont :

- Monsieur Xavier Martin, demandeur, représenté par Maître Cohen.
- La SARL Restaurant « l'Olivier », défenderesse, représentée par Maître Baroni.

Réponse à la question 4

Martin et la SARL « l'Olivier »

✓ RÉPONSE À RETENIR

Monsieur Martin et la SARL Restaurant « l'Olivier », chacun représenté par son avocat.

Question 5. Quels sont les faits ?

Monsieur Martin, embauché comme chef de cuisine le 4 novembre 2000, est licencié le 18 octobre 2004 pour motif économique, sur la base des résultats négatifs de 2003. Aucun reclassement ne lui est proposé dans les filiales, alors que la société du groupe La Lavande recrute un autre chef de cuisine.

Réponse à la question 5

Licenciement économique ; reclassement non proposé

✓ RÉPONSE À RETENIR

Licenciement économique sans recherche de reclassement, alors qu'un poste de chef est recruté dans le groupe.

Question 6. Qui a été condamné et pour quel motif ?

La SARL Restaurant « l'Olivier » est condamnée pour licenciement sans cause réelle et sérieuse. Le jugement retient notamment l'absence de recherche de reclassement et lui impose de verser des dommages et intérêts à Monsieur Martin.

Réponse à la question 6

5. Quels sont les faits ?
SARL « l'Olivier » : 8 000 €

✓ RÉPONSE À RETENIR

La SARL « l'Olivier » : 8 000 € de dommages et intérêts pour licenciement sans cause réelle et sérieuse.

Question 7. Pourquoi y a-t-il eu un jugement ?

Le jugement tranche le litige entre Monsieur Martin et son employeur : le salarié conteste son licenciement économique, que le conseil estime dépourvu de cause réelle et sérieuse, notamment en raison de l'absence de recherche de reclassement.

Réponse à la question 7

Contestation du licenciement économique

6.Qui a été condamné et pour quel motif ?

✓ RÉPONSE À RETENIR

Le conseil devait trancher la contestation du licenciement économique de Monsieur Martin.

Question 8. Que peuvent faire les parties mécontentes de la décision du conseil de prud'hommes ?

Le jugement étant rendu en premier ressort, les parties mécontentes peuvent faire appel devant la cour d'appel afin que l'affaire soit réexaminée.

Réponse à la question 8

Appel devant la cour d'appel

✓ RÉPONSE À RETENIR

Interjeter appel devant la cour d'appel.

Question 9. Quel est le dernier recours possible ?

Après l'arrêt de la cour d'appel, la partie qui conteste l'application du droit peut former un pourvoi en cassation. La Cour de cassation vérifie le respect des règles de droit et ne rejugera pas les faits.

Réponse à la question 9

Pourvoi en cassation

✓ RÉPONSE À RETENIR

Un pourvoi en cassation devant la Cour de cassation.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2007)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve U.32 du Brevet professionnel cuisinier, session 2007, dure deux heures et est affectée d'un coefficient 3. Ses quatre dossiers indépendants portent sur la comptabilité du restaurant-hôtel Le Valmont, le seuil de rentabilité, l'amortissement d'un fourneau, l'analyse commerciale d'une carte de viandes et un jugement prud'homal. Elle évalue le calcul, l'analyse et la compréhension de notions juridiques.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Marge sur charges variables = chiffre d'affaires - charges variables ; elle contribue à couvrir les charges fixes.
- Seuil de rentabilité = charges fixes / taux de marge sur charges variables.
- En amortissement constant, l'annuité pleine correspond à la base amortissable divisée par la durée d'utilisation.
- Les principes d'OMNES examinent l'ouverture de gamme, la dispersion des prix, l'équilibre demande/offre et la mise en avant du plat du jour.

Points de vigilance & attentes du jury

- Classer les charges et les produits dans les bonnes catégories du compte de résultat avant de calculer les totaux.
- Pour le seuil de rentabilité, distinguer charges variables et charges fixes, puis vérifier les montants et taux du tableau différentiel.
- Inclure les frais de mise en service dans la base amortissable et tenir compte de la date de mise en service.
- Justifier l'analyse OMNES et les réponses sur le jugement à partir des données et des faits présentés dans les documents.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer le seuil de rentabilité à partir du tableau différentiel ?

Calculez d'abord la marge sur charges variables, puis son taux en la rapportant au chiffre d'affaires. Divisez ensuite les charges fixes par ce taux. Pour estimer la date d'atteinte, rapportez le seuil au chiffre d'affaires annuel et convertissez cette proportion en durée.

Q : Comment calculer l'amortissement du fourneau mis en service en cours d'année ?

La base amortissable comprend le prix hors taxes du matériel et les frais de mise en service. Calculez l'annuité pleine en divisant cette base par dix, puis appliquez à la première année le prorata correspondant à la période d'utilisation en 2006.

Q : Comment organiser les quatre dossiers pendant les deux heures d'épreuve ?

Les quatre dossiers sont indépendants et valent respectivement 18, 13, 16 et 13 points, soit 60 points au total. Répartissez le temps selon le nombre de points et la difficulté, gardez du temps pour vérifier les réponses et arrondissez les résultats à deux décimales.

Q : Qu'est-ce qui est attendu pour obtenir les points dans les réponses ?

Complétez les tableaux demandés, détaillez les calculs explicitement requis et justifiez les analyses ou propositions. Appuyez-vous sur les données des documents, présentez les résultats lisiblement et arrondissez à deux décimales. Le sujet ne fournit pas de barème détaillé par question.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U32 - Environnement et gestion de l'entreprise/2007/BP Cuisine - U32 - Environnement et gestion de l'entreprise - Session 2007 - 1-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.