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



Le Valmont
HOTEL – RESTAURANT

OUVERT TOUTE L'ANNEE
7 JOURS SUR 7
13, impasse des Lauriers
07200 AUBENAS

☎ 04.73.25.58.98

Forme Juridique	SARL créée en 1995
Code URSSAF	329941247
Code APE / NAF	553 A
Nombre de salariés	6
Chef d'entreprise	Monsieur Marc Dupond

L'exercice comptable du restaurant coïncide avec l'année civile.

Monsieur Dupond souhaite évaluer vos compétences en gestion et vous confie quatre dossiers à traiter :

- **Dossier 1 : compte de résultat et seuil de rentabilité** **18 points**
- **Dossier 2 : amortissements** **13 points**
- **Dossier 3 : gestion commerciale** **16 points**
- **Dossier 4 : conseil de Prud'hommes** **13 points**

Les dossiers proposés sont indépendants les uns des autres.

Vous devez remettre obligatoirement la totalité du sujet à la fin de l'épreuve que vous ayez répondu ou non

Les résultats sont à arrondir à deux décimales.

Examen et spécialité :	BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER		Session 2007
Intitulé de l'épreuve :	U 32 → Environnement et gestion de l'entreprise		
SUJET	Durée : 2 heures	Coefficient : 3	Feuille n° 1/10

DOSSIER 1 : Compte de résultat et seuil de rentabilité

<u>Première partie</u> : Compte de résultat.

Monsieur Dupond vous remet des données comptables en **annexe 1.**

TRAVAIL À FAIRE :

Établir le compte de résultat de l'exercice 2006 **(document 1).**

Annexe 1

Extrait de la balance du restaurant **le Valmont** au **31/12/2006**

	Soldes débiteurs	**Soldes créditeurs**
Chiffre d'affaires restauration		253 700 €
Chiffre d'affaires hébergement		148 500 €
Achat de matières premières	124 900 €	
Variation de stock de matières premières		900 €
Achat de marchandises	24 300 €	
Énergie	15 000 €	
Autres achats et charges externes	42 000 €	
Impôts et taxes	3 200 €	
Charges de personnel	138 000 €	
Dotations aux amortissements	5 000 €	
Intérêts payés	4 200 €	
Charges exceptionnelles	1 000 €	

Document 1

Compte de résultat du restaurant **le Valmont** au **31 décembre 2006.**

CHARGES		PRODUITS	
D'exploitation		**D'exploitation**	
Total 1		Total 1	
Financières		**Financiers**	
Total 2		Total 2	
Exceptionnelles		**Exceptionnels**	
Total 3		Total 3	
Total des charges		**Total des produits**	
Bénéfice		**Perte**	
TOTAL GÉNÉRAL		TOTAL GÉNÉRAL	

<u>Deuxième partie</u> : Seuil de rentabilité

Monsieur Dupond vous précise que :

- le chiffre d'affaires de l'Hôtel – Restaurant s'élève à 402 200 €,
- l'ensemble des charges représentent un montant de 356 700 €,
- les charges variables représentent 63 % du total des charges.

TRAVAIL À FAIRE :

Compléter le tableau d'exploitation différentiel, calculer le seuil de rentabilité et déterminer la date à laquelle il sera atteint **(document 2)**.

Document 2

Tableau d'exploitation différentiel au **31 décembre 2006**.

	MONTANT	%
Chiffre d'affaires		
Charges variables		
Marge sur charges variables		
Charges fixes		
Résultat		

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

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

DOSSIER 2 : Amortissements

Annexe 2

Monsieur Dupond a acquis un fourneau « référence Piano C45 ». Il vous remet la facture en **annexe 2** et vous apporte les éléments suivants :

- ➔ le bien a été acquis et mis en service le 1er septembre 2006,
- ➔ le calcul de l'amortissement est constant,
- ➔ la durée d'utilisation prévue est de 10 ans.

ESPACE CUISINES
70 rue Vauban
67100 STRASBOURG
Tél : 03.88.45.12.10 - Fax : 03.88.45.12.11
Code APE 516L - SIRET 319651407 - TVA Intracommunautaire FR 83115073006

FACTURE

Adressée à

AUBERGE DU VALMONT
13 impasse des Lauriers
63 000 CLERMONT FERRANT

Date : 1-sept-06
n° de facture 05/010107

Réf. : V/com. du 26/08/2005

Référence	*Quantité*	*Désignation*	*P.U. H.T.*	*Montant*
36FM04	1	Piano modèle C45	33 000,00	33 000,00
	1	Frais de mise en service	3 000,00	3 000,00

Règlement

Par chèque avant le 15-oct-06

Total H.T.		36 000,00
Remise		
Total net H.T.		36 000,00
T.V.A.	19,6%	7 056,00
NET A PAYER T.T.C	**€**	**43 056,00**

TRAVAIL À FAIRE :

Compléter l'en-tête du tableau d'amortissement. **(document 3)**.

Document 3

Plan d'amortissement

Matériel :	Base amortissable :
Durée d'utilisation :	Date d'acquisition :
	Date de mise en service :
Mode d'amortissement :	Taux d'amortissement :

ANNEE	VALEUR D'ORIGINE	ANNUITES 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** :

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

DOSSIER 3 : Gestion commerciale

Monsieur Dupond a décidé de changer la carte pour la gamme des viandes et de promouvoir sa nouvelle carte.

TRAVAIL À FAIRE :

1) Compléter le tableau des statistiques des ventes **(document 4)**.

2) Analyser vos résultats selon les principes d'OMNES **(document 5)**.

3) Proposer deux moyens publicitaires pour attirer la clientèle et justifier vos réponses **(document 6)**.

Document 4

Statistiques des ventes de la gamme des viandes.

VIANDES	PRIX UNITAIRE NET	VENTES	CHIFFRE D'AFFAIRES
1. Filet de canette au poivre vert	10,00	320	
2. Escalope de veau à la crème	12,50	380	
3. Tête de veau sauce vinaigrette	9,00	185	
4. Faux filet sauce au bleu	13,50	296	
5. Civet de sanglier	12,00	210	
6. Poulet de Bresse aux morilles	15,00	265	
7. Steak sauce aux poivres	9,00	345	
8. Gigue de chevreuil sauce veneur	14,00	270	
TOTAUX			

Document 5

Les principes d'OMNES

PRINCIPES	VÉRIFICATION	COMMENTAIRES
1er principe **Ouverture de gamme**	Prix le plus haut : Prix le plus bas : Ouverture :	
2ème principe **Dispersion des prix**	Nombre de plats dans : ➔ La zone haute : ➔ La zone médiane : ➔ La zone basse :	
3ème principe **Demande / Offre**	Prix moyen demandé : Prix moyen offert : Prix moyen demandé / Prix moyen offert :	
4ème principe **Mise en avant du plat du jour**		

Indiquer le détail des calculs :

➔ Du prix moyen demandé :

➔ Du prix moyen offert :

Document 6

Commercialisation :
Indiquer deux moyens publicitaires :

➔

➔

Dossier 4 – Conseil de Prud'Hommes

Monsieur Dupond a lu un jugement relatif à un conflit dans la profession **(annexe 2)**.

Annexe 2

CONSEIL DE PRUD'HOMMES DE MARSEILLE JUGEMENT DU 18/04/2005

Section : commerce

Demandeur : Monsieur Xavier MARTIN
Représenté par Maître Dany COHEN, avocat au barreau de MARSEILLE.
Défendeur : SARL RESTAURANT « l'olivier »
Représenté par Maître Patrick BARONI, avocat au barreau de LYON

Composition du bureau de jugement lors des débats et du délibéré :
Monsieur Charles CHARMASSON, Président conseiller (Employeur)
Monsieur Georges LABARRE, assesseur Conseiller (Salarié)
Monsieur Guy GOBIN, Assesseur Conseiller (Employeur)
Monsieur Gérard BAZIN, assesseur Conseiller (Salarié)
Assistés lors des débats de Madame GONTERO, Greffier.

MOTIFS DE LA DÉCISON DU JUGEMENT

Attendu que Monsieur Xavier MARTIN a été embauché le 4 novembre 2000 par la SARL le RESTAURANT « l'olivier » en qualité de chef de cuisine.

Attendu que la SARL le RESTAURANT « l'olivier » a procédé le 18/10/2004 au licenciement de Monsieur Xavier MARTIN pour motif économique en se basant sur les résultats négatifs de l'année 2003.

Attendu que la SARL possède un certain nombre de filiales, lesquelles n'ont pas été sollicitées pour fournir un reclassement éventuel à Monsieur MARTIN.

Attendu que la société LA LAVANDE faisant partie du Groupe « restaurant l'olivier » a procédé au recrutement d'un chef de cuisine Monsieur CANTINI juste avant le licenciement de Monsieur MARTIN et sans proposer à ce dernier ce poste.

Attendu qu'il est patent qu'un licenciement pour motif économique ne peut intervenir que lorsque tous les efforts de formation et d'adaptation ont été réalisés.

Le conseil de Prud'hommes constate que le licenciement de Monsieur MARTIN Xavier ne repose sur aucune cause réelle et sérieuse et qu'ainsi Monsieur MARTIN peut prétendre à des dommages et intérêts.

PAR CES MOTIFS,

Le conseil de Prud'hommes, statuant publiquement, par jugement contradictoire et en premier ressort après en avoir délibéré conformément à la loi - condamne la SARL le Restaurant « l'olivier » à payer à Monsieur Xavier MARTIN la somme suivante :

- 8 000,00 euros à titre de dommages et intérêts pour cause de licenciement sans cause réelle et sérieuse.

Ainsi fait, jugé et prononcé en audience publique, tenue au conseil de Prud'hommes de Marseille.

Le président,
Charles CHARMASSON

Le greffier,
Marie GONTERO

TRAVAIL À FAIRE : répondre aux questions suivantes.

Document 7

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

2.Citer les sections au conseil de Prud'hommes ?

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

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

5.Quels sont les faits ?

6.Qui a été condamné et pour quel motif ?

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

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

9.Quel est le dernier recours possible ?

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.