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

BP CUISINE • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

Environnement et gestion de l’entreprise

Session 2007 • Code sujet : **U32** • 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. **Les amortissements** (4 questions) — **Page 5**
3. **Gestion commerciale** (3 questions) — **Page 8**
4. **Le conseil de prud’hommes** (9 questions) — **Page 11**
5. **Ce qu’il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 14**

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 - 2-Sujet.pdf

1. Compte de résultat et seuil de rentabilité

Le dossier porte sur les comptes du restaurant Le Valmont au 31 décembre 2006. Les documents présentent son compte de résultat et son tableau d'exploitation différentiel, à partir desquels il faut calculer le seuil de rentabilité et sa date prévisionnelle d'atteinte.

Compte de résultat

Question Document 1. Compléter le compte de résultat du restaurant Le Valmont au 31 décembre 2006 en classant et totalisant les charges et les produits, puis faire apparaître le résultat et vérifier l'égalité des totaux généraux.

Les charges d'exploitation comprennent les achats, les charges externes, les impôts, les charges de personnel et les amortissements. En ajoutant les intérêts et la valeur comptable des actifs cédés, on obtient le total des charges. Les produits sont entièrement d'exploitation. La différence entre les produits et les charges constitue le bénéfice, ajouté aux charges pour équilibrer les totaux généraux.

Compte	Détail	Total
Charges d'exploitation	124 900 - 900 + 24 300 + 15 000 + 42 000 + 3 200 + 138 000 + 5 000	351 500 €
Charges financières	Intérêts payés	4 200 €
Charges exceptionnelles	Valeur comptable des éléments d'actif cédés	1 000 €
Total des charges		356 700 €
Produits d'exploitation	253 700 + 148 500	402 200 €
Produits financiers et exceptionnels	Aucun	0 €
Bénéfice	402 200 - 356 700	45 500 €
Totaux généraux	Charges + bénéfice = produits	402 200 €

Compte de résultat équilibré

Compte de résultat du restaurant Le VALMONT au **31 décembre 2006. (9 points)**

CHARGES			PRODUITS		
D'exploitation			**D'exploitation**		
Achat matières premières	0.5	124 900	*CA restauration*	0.5	253 700
Variation de stock de MP	1.5	–900	*CA hébergement*	0.5	148 500
Achat de marchandises	0.5	24 300			
Energie	0.5	15 000			
Autres achats et charges ext.	0.5	42 000			
Impôts et taxes	0.5	3 200			
Charges de personne	0.5	138 000			
Dotations aux amortissements	0.5	5 000			
Total 1		*351 500*	**Total 1**		*402 200*
Financières			**Financiers**		
Intérêts payés	0.5	*4 200*			
Total 2		*4 200*	**Total 2**		
Exceptionnelles			**Exceptionnels**		
Valeur comptables des éléments d'actif cédés	0.5	*1 000*			
Total 3		*1 000*	**Total 3**		
Total des charges		*356 700*	**Total des produits**		*402 200*
Bénéfice	*1*	*45 500*	**Perte**		
TOTAL GÉNÉRAL		*402 200*	**TOTAL GÉNÉRAL**		*402 200*

Totaux généraux : 402 200 € — Bénéfice : 45 500 € — *1 POINT POUR LES DEUX TOTAUX JUSTES*

✓ RÉPONSE À RETENIR

Bénéfice : 45 500 €. Totaux généraux équilibrés : 402 200 €.

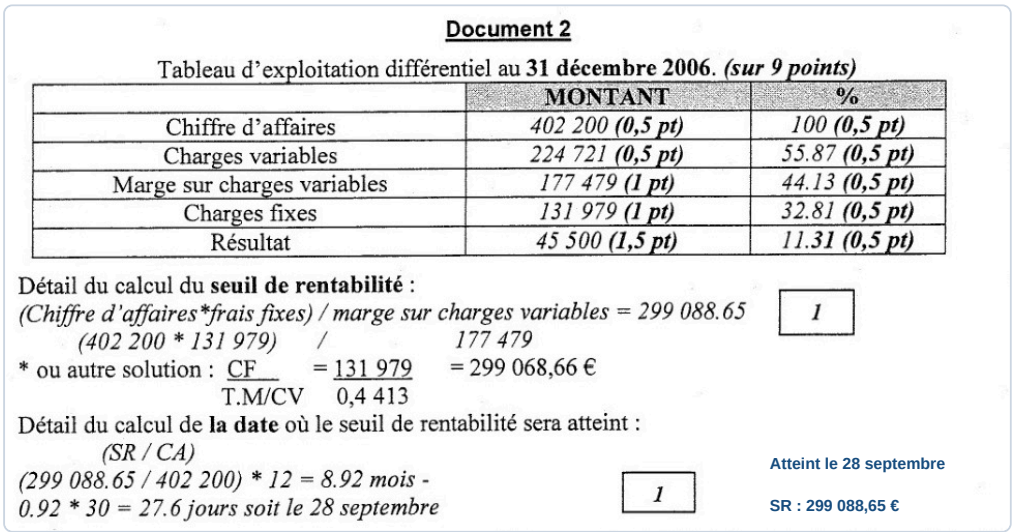
Tableau d’exploitation différentiel

Question Document 2. Établir le tableau d’exploitation différentiel en indiquant les montants et pourcentages du chiffre d’affaires, des charges variables, de la marge sur charges variables, des charges fixes et du résultat. Détailler le calcul du seuil de rentabilité, puis calculer la date à laquelle il sera atteint.

Élément	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 €	32,81 %
Résultat	45 500 €	11,31 %

Chaque pourcentage rapporte le montant correspondant au chiffre d’affaires. Le seuil de rentabilité se calcule ainsi : chiffre d’affaires × charges fixes ÷ marge sur charges variables, soit 402 200 × 131 979 ÷ 177 479. Le rapport entre le seuil et le chiffre d’affaires représente 8,92 mois d’activité. Après 8 mois, 0,92 mois vaut 27,6 jours : le seuil est donc atteint le 28 septembre 2006.

Seuil de rentabilité et date d’atteinte



Document 2

Tableau d’exploitation différentiel au **31 décembre 2006**. *(sur 9 points)*

	MONTANT	%
Chiffre d’affaires	*402 200* ***(0,5 pt)***	*100* ***(0,5 pt)***
Charges variables	*224 721* ***(0,5 pt)***	*55.87* ***(0,5 pt)***
Marge sur charges variables	*177 479* ***(1 pt)***	*44.13* ***(0,5 pt)***
Charges fixes	*131 979* ***(1 pt)***	*32.81* ***(0,5 pt)***
Résultat	*45 500* ***(1,5 pt)***	*11.31* ***(0,5 pt)***

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

*(Chiffre d’affaires*frais fixes) / marge sur charges variables = 299 088.65* — 1

*(402 200 * 131 979) / 177 479*

* ou autre solution : CF / T.M/CV = 131 979 / 0,4 413 = 299 068,66 €

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

(SR / CA)

*(299 088.65 / 402 200) * 12 = 8.92 mois -*

*0.92 * 30 = 27.6 jours soit le 28 septembre* — 1

Atteint le 28 septembre

SR : 299 088,65 €

✓ RÉPONSE À RETENIR

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

2. Les amortissements

Le dossier étudie l'amortissement linéaire d'un piano C45 acquis et mis en service le 1er septembre 2006. Il faut renseigner les caractéristiques du plan, compléter les valeurs d'amortissement pour les années indiquées et détailler le calcul des annuités de la première et de la dernière année.

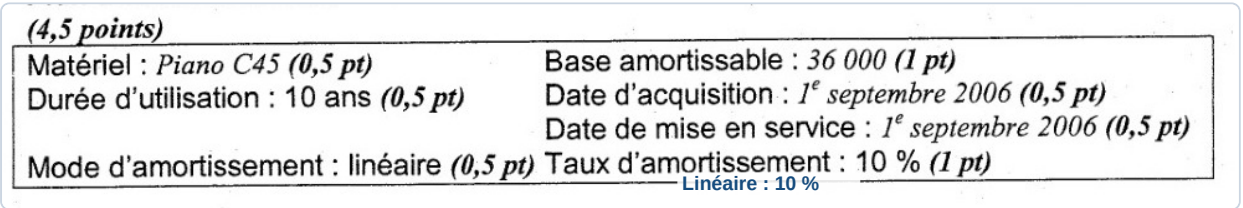
Plan d'amortissement

Question Document 3. Renseigner les caractéristiques du plan d'amortissement du piano C45 : base amortissable, durée d'utilisation, dates d'acquisition et de mise en service, mode et taux d'amortissement.

Le document donne les caractéristiques du piano C45 et de son plan. La durée de 10 ans conduit à un taux linéaire de 10 % par an. L'acquisition et la mise en service ont lieu le même jour, le 1er septembre 2006.

Caractéristique	Valeur
Matériel	Piano C45
Base amortissable	36 000 €
Durée d'utilisation	10 ans
Date d'acquisition	1er septembre 2006
Date de mise en service	1er septembre 2006
Mode d'amortissement	Linéaire
Taux d'amortissement	10 %

Plan d'amortissement : caractéristiques



✓ RÉPONSE À RETENIR

Piano C45 : base 36 000 €, durée 10 ans, amortissement linéaire à 10 %, acquisition et mise en service le 1er septembre 2006.

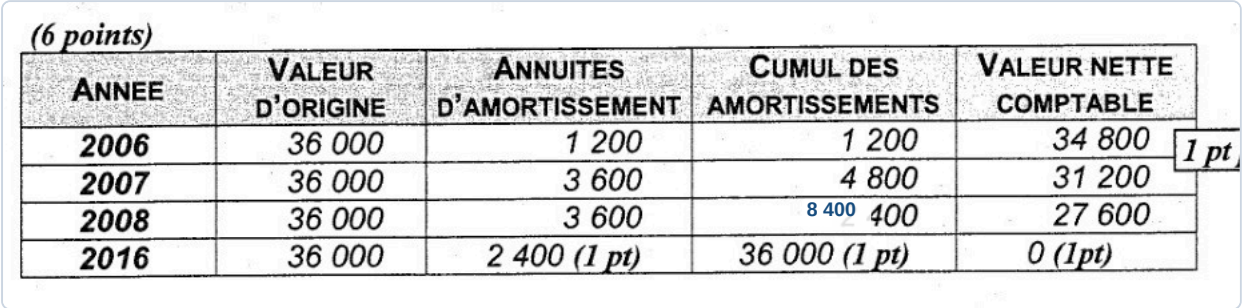
Annuités et valeurs comptables

Question Tableau. Compléter le tableau d'amortissement pour les années 2006, 2007, 2008 et 2016 en faisant apparaître la valeur d'origine, les annuités, le cumul des amortissements et la valeur nette comptable.

La valeur d'origine reste égale à la base amortissable. Le cumul additionne les annuités déjà comptabilisées et la valeur nette comptable correspond à la base diminuée de ce cumul. La valeur 2 400 € imprimée au cumul de 2008 est une erreur : elle doit être de 8 400 €, conformément aux annuités et à la valeur nette indiquées.

Année	Valeur d'origine	Annuité	Cumul des amortissements	Valeur nette comptable
2006	36 000 €	1 200 €	1 200 €	34 800 €
2007	36 000 €	3 600 €	4 800 €	31 200 €
2008	36 000 €	3 600 €	8 400 €	27 600 €
2016	36 000 €	2 400 €	36 000 €	0 €

Cumul 2008 corrigé dans le tableau



(6 points)

ANNEE	VALEUR D'ORIGINE	ANNUITES D'AMORTISSEMENT	CUMUL DES AMORTISSEMENTS	VALEUR NETTE COMPTABLE
2006	36 000	1 200	1 200	34 800
2007	36 000	3 600	4 800	31 200
2008	36 000	3 600	8 400 400	27 600
2016	36 000	2 400 (1 pt)	36 000 (1 pt)	0 (1pt)

1 pt

✓ RÉPONSE À RETENIR

En 2008, cumul corrigé : 8 400 €. En 2016 : annuité 2 400 €, cumul 36 000 €, valeur nette comptable 0 €.

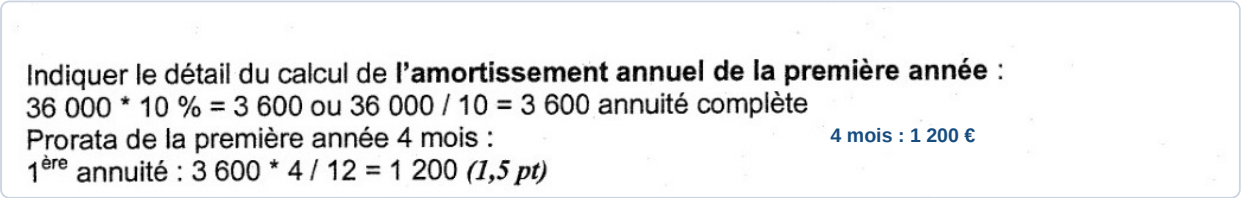
Première année

Question Calcul. Détailler le calcul de l'annuité complète et celui de l'amortissement de la première année en tenant compte du prorata de quatre mois.

L'annuité complète est calculée en appliquant le taux annuel à la base amortissable. En 2006, le piano n'est utilisé que pendant quatre mois, de septembre à décembre : l'annuité est donc proratisée sur douze mois.

$36\,000 \times 10\% = 3\,600\,€$
$3\,600 \times \frac{4}{12} = 1\,200\,€$

Prorata de la première annuité



Indiquer le détail du calcul de **l'amortissement annuel de la première année** :
36 000 * 10 % = 3 600 ou 36 000 / 10 = 3 600 annuité complète
Prorata de la première année 4 mois :
1ère annuité : 3 600 * 4 / 12 = 1 200 *(1,5 pt)*

4 mois : 1 200 €

✓ RÉPONSE À RETENIR

Annuité complète : 3 600 €. Annuité 2006 au prorata de quatre mois : 1 200 €.

Dernière année

Question Calcul. Détailler le calcul de l’amortissement annuel de la dernière année du plan.

La dernière année couvre les huit mois restant à amortir après les quatre mois comptabilisés en 2006. On applique donc à l’annuité complète le prorata de huit mois sur douze : $3\,600 \times \frac{8}{12} = 2\,400\,€$.

Annuité de la dernière année

Indiquer le détail du calcul de **l’amortissement annuel de la dernière année** :
3 600 – 1 200 = 2 400 ou 3 600 * 8 / 12 = 2 400 *(1 pt)*
Si les calculs du candidat sont faux, accepter les reports logiques dans 8 mois : 2 400 €

✓ RÉPONSE À RETENIR

Dernière année : annuité de 2 400 €, correspondant aux huit mois restant à amortir sur l’exercice terminal.

3. Gestion commerciale

Le dossier s'appuie sur les prix, le nombre de ventes et les chiffres d'affaires d'une gamme de huit plats de viande. Il évalue le calcul des totaux, l'analyse de la gamme selon les principes d'Omnès et le choix de moyens publicitaires adaptés à la clientèle du restaurant.

Statistiques des ventes

Question Document 4. Compléter les totaux de la gamme des viandes pour le prix unitaire net, le nombre de ventes et le chiffre d'affaires.

On additionne séparément les huit prix unitaires nets, les ventes et les chiffres d'affaires.

Total des prix unitaires nets	Total des ventes	Chiffre d'affaires total
95,00 €	2 271	26 991 €

Ces trois totaux sont ceux à inscrire dans la dernière ligne du document 4.

Totaux du 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	3 200
2. Escalope de veau à la crème	12,50	380	4 750
3. Tête de veau sauce vinaigrette	9,00	185	1 665
4. Faux filet sauce au bleu	13,50	296	3 996
5. Civet de sanglier	12,00	210	2 520
6. Poulet de Bresse aux morilles	15,00	265	3 975
7. Steak sauce aux poivres	9,00	345	3 105
8. Gigue de chevreuil sauce veneur	14,00	270	3780
TOTAUX	95,00 € 95 (0,5 pt)	2 271 2 27? (0,5 pt)	26 991 € 26 99? (1pt)

✓ RÉPONSE À RETENIR

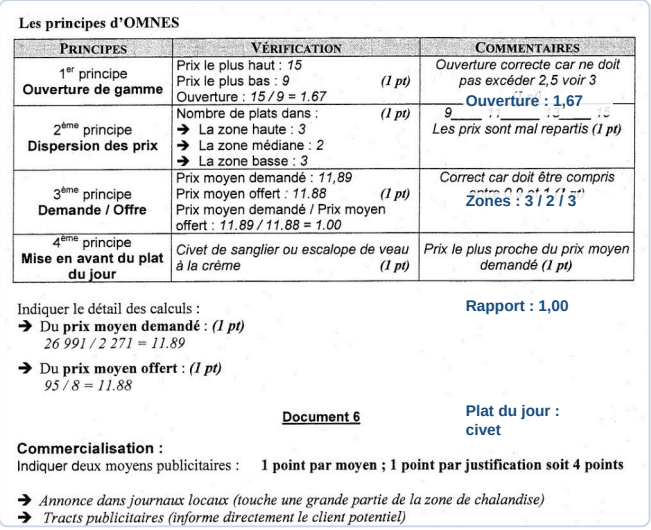
95,00 € ; 2 271 ventes ; 26 991 € de chiffre d'affaires.

Principes d'Omnès

Question Document 5. Vérifier les quatre principes d'Omnès appliqués à la gamme : ouverture de gamme, dispersion des prix, rapport demande/offre et mise en avant du plat du jour. Détailler le calcul des prix moyens demandé et offert et formuler les commentaires attendus.

L'ouverture vaut 15 / 9 = 1,67, donc elle respecte la limite de 2,5. La répartition est de 3 plats en zone basse, 2 en zone médiane et 3 en zone haute : les prix sont mal répartis. Le prix moyen demandé est de 26 991 / 2 271 = 11,89 €, et le prix moyen offert de 95 / 8 = 11,88 €. Leur rapport, 1,00, est conforme à l'intervalle de 0,9 à 1. Le civet de sanglier, à 12 €, est le plus proche du prix moyen demandé et peut être proposé comme plat du jour.

Principes d'Omnès vérifiés



Les principes d'OMNES

PRINCIPES	VÉRIFICATION	COMMENTAIRES
1er principe **Ouverture de gamme**	Prix le plus haut : *15* Prix le plus bas : *9* *(1 pt)* Ouverture : *15 / 9 = 1.67*	*Ouverture correcte car ne doit pas excéder 2,5 voir 3*
2ème principe **Dispersion des prix**	Nombre de plats dans : *(1 pt)* ➔ La zone haute : *3* ➔ La zone médiane : *2* ➔ La zone basse : *3*	*9* *Les prix sont mal repartis (1 pt)*
3ème principe **Demande / Offre**	Prix moyen demandé : *11,89* Prix moyen offert : *11.88* *(1 pt)* Prix moyen demandé / Prix moyen offert : *11.89 / 11.88 = 1.00*	*Correct car doit être compris*
4ème principe **Mise en avant du plat du jour**	*Civet de sanglier ou escalope de veau à la crème* *(1 pt)*	*Prix le plus proche du prix moyen demandé (1 pt)*

Ouverture : 1,67

Zones : 3 / 2 / 3

Indiquer le détail des calculs :

➔ Du **prix moyen demandé** : *(1 pt)*
26 991 / 2 271 = 11.89

➔ Du **prix moyen offert** : *(1 pt)*
95 / 8 = 11.88

Rapport : 1,00

Document 6

Plat du jour : civet

Commercialisation :

Indiquer deux moyens publicitaires : **1 point par moyen ; 1 point par justification soit 4 points**

➔ *Annonce dans journaux locaux (touche une grande partie de la zone de chalandise)*
➔ *Tracts publicitaires (informe directement le client potentiel)*

✓ RÉPONSE À RETENIR

Ouverture : 1,67, conforme. Répartition : 3 / 2 / 3, prix mal répartis. Rapport demande/offre : 1,00, conforme. Plat du jour : civet de sanglier.

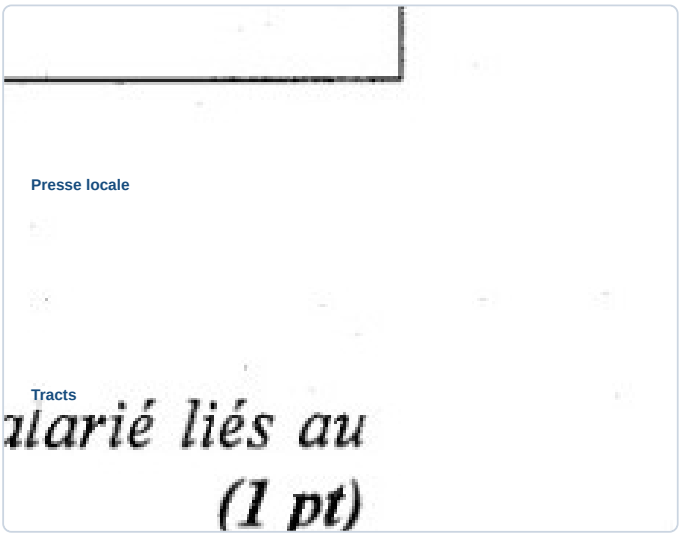
Commercialisation

Question Document 6. Indiquer deux moyens publicitaires permettant de promouvoir le restaurant et justifier l'intérêt de chacun.

Deux moyens efficaces sont indiqués dans le document 6 :

- Une annonce dans les journaux locaux touche une grande partie de la zone de chalandise.
- Des tracts publicitaires informent directement les clients potentiels.

Publicité et clientèle ciblée



✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Journaux locaux : large diffusion dans la zone de chalandise. Tracts : information directe des clients potentiels.

4. Le conseil de prud’hommes

Le dossier porte sur un litige entre le restaurant L’Olivier et son salarié Xavier Martin, licencié pour motif économique. Les questions portent sur le rôle et la composition du conseil de prud’hommes, les faits et la décision du litige, ainsi que les voies de recours.

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

Sa compétence porte sur les litiges individuels du travail entre employeurs et salariés, lorsqu’ils sont liés au contrat de travail.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Il juge les litiges individuels du travail liés au contrat de travail.

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

- Commerce
- Industrie
- Agriculture
- Encadrement
- Section diverse

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Commerce, industrie, agriculture, encadrement et section diverse.

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

La parité est respectée si les représentants des salariés et ceux des employeurs sont en nombre égal. Le corrigé indique deux conseillers de chaque côté.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Oui : 2 conseillers salariés et 2 conseillers employeurs.

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

Les parties en présence sont l’employeur et le salarié concernés par le litige.

1. Le restaurant L’Olivier, employeur
2. Xavier Martin, salarié

✓ RÉPONSE À RETENIR

Le restaurant L'Olivier et Xavier Martin.

Question 5. Quels sont les faits à l'origine du litige ?

Xavier Martin a été licencié pour motif économique par L'Olivier. La Lavande, restaurant du même groupe, a ensuite embauché un chef de cuisine. Le poste aurait dû être proposé à M. Martin.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Le poste de chef à La Lavande aurait dû être proposé à Xavier Martin, licencié par L'Olivier pour motif économique.

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

Le conseil a condamné l'employeur. Il a estimé que le licenciement ne reposait pas sur une cause réelle et sérieuse.

✓ RÉPONSE À RETENIR

- Condamné : le restaurant L'Olivier.
- Motif : licenciement sans cause réelle et sérieuse.

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

La phase de conciliation n'a pas permis aux parties de trouver un accord. Le conseil a donc dû statuer par jugement.

✓ RÉPONSE À RETENIR

La conciliation a échoué.

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

Une partie mécontente peut contester la décision en faisant appel.

1. Saisir la Cour d'appel.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Interjeter appel devant la Cour d'appel.

Question 9. Quel est le dernier recours possible ?

Après la voie d’appel, le recours mentionné dans le corrigé est le recours devant la Cour de cassation.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> La Cour de cassation.

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

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve U32 du BP Cuisinier, session 2007, dure 2 heures et a un coefficient 3. À partir de situations liées au restaurant Le Valmont et d'un litige prud'homal, elle évalue la tenue d'un compte de résultat, le seuil de rentabilité, les amortissements, l'analyse commerciale selon Omnès, la publicité et la connaissance des recours.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le résultat correspond à la différence entre produits et charges ; le total général s'équilibre après prise en compte du bénéfice ou de la perte.
- Seuil de rentabilité en valeur : charges fixes divisées par le taux de marge sur charges variables.
- En amortissement linéaire, l'annuité complète vaut base amortissable multipliée par le taux ; le prorata temporis ajuste une année incomplète.
- Les principes d'Omnès examinent l'ouverture de gamme, la dispersion des prix, le rapport demande/offre et le plat à mettre en avant.

Points de vigilance & attentes du jury

- Vérifier que les totaux généraux du compte de résultat s'équilibrent après inscription du résultat.
- Calculer le taux de marge sur charges variables avant de déterminer le seuil de rentabilité.
- Respecter les mois de prorata et contrôler que le cumul des amortissements ne dépasse pas la base amortissable.
- Pour le litige, distinguer les faits, la décision rendue, l'échec de la conciliation et les voies de recours.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

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

Calculez le taux de marge sur charges variables en divisant la marge sur charges variables par le chiffre d'affaires. Divisez ensuite les charges fixes par ce taux pour obtenir le seuil de rentabilité en euros.

Q : Comment déterminer la date à laquelle le seuil de rentabilité est atteint ?

Divisez le seuil de rentabilité par le chiffre d'affaires annuel, puis multipliez le résultat par douze. La partie entière donne le nombre de mois ; convertissez la fraction restante en jours selon la méthode indiquée dans le sujet.

Q : Comment calculer une annuité d'amortissement avec un prorata temporis ?

Calculez l'annuité complète en multipliant la base amortissable par le taux annuel. Pour une année partielle, multipliez cette annuité par le nombre de mois concernés, puis divisez par douze.

Q : Quels éléments faut-il fournir pour une réponse complète sur les principes d'Omnès ?

Présentez les vérifications chiffrées et les commentaires associés à chaque principe. Pour les actions publicitaires, nommez deux moyens distincts et justifiez pour chacun sa capacité à informer ou à toucher la clientèle visée.

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 - 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.