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

Restaurant le Valmont

Dossier 1 – Compte de résultat et seuil de rentabilité (18 points)

DOCUMENT 1

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*

1 POINT POUR LES DEUX TOTAUX IDENTIQUES

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)

Dossier 2 – Les amortissements (13 points)

Document 3

Plan d'amortissement.
(4,5 points)

Matériel : *Piano C45* ***(0,5 pt)***	Base amortissable : *36 000* ***(1 pt)***
Durée d'utilisation : 10 ans ***(0,5 pt)***	Date d'acquisition : *1e septembre 2006* ***(0,5 pt)***
	Date de mise en service : *1e septembre 2006* ***(0,5 pt)***
Mode d'amortissement : linéaire ***(0,5 pt)***	Taux d'amortissement : 10 % ***(1 pt)***

(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*	*2 400*	*27 600*
2016	*36 000*	*2 400 (1 pt)*	*36 000 (1 pt)*	*0 (1pt)*

1 pt par ligne

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)***

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 le tableau.

Dossier 3 – Gestion commerciale (16 points)

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 (0,5 pt)*	*2 271 (0,5 pt)*	*26 991 (1pt)*

Document 5

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* *(1 pt)*
2ème principe **Dispersion des prix**	Nombre de plats dans : *(1 pt)* ➔ La zone haute : *3* ➔ La zone médiane : *2* ➔ La zone basse : *3*	*9____ 11_____ 13____ 15* *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 entre 0.9 et 1 (1 pt)*
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)*

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

Document 6

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)*
➔ *Publicité à la radio locale (bon moyen pour informer des promotions)*

Accepter toutes les réponses logiques

Dossier 4 : Le conseil de Prud'hommes **(13 points)**

Document 7

1. Quel est le rôle du conseil de Prud'hommes ?
   Il est chargé de juger les conflits individuels du travail ou litiges employeurs et salarié liés au contrat de travail. ***(1 pt)***

2. Citer les sections au conseil de Prud'hommes ?
   Commerce – Industrie – agriculture – encadrement – section diverse ***(2,5 pts)***

3 La parité est-elle respectée ? Justifier.
   Oui, il y ***2 conseillers salariés*** *et* ***2 conseillers employeurs*** ***(2 pts)***

4. Quelles sont les parties qui ont comparu à l'audience de jugement ?
   Employeur : Le restaurant « l'olivier » et le salarié : Xavier MARTIN ***(1 pt)***

5. Quels sont les faits ?
   *Monsieur Martin a été **licencié** pour **motif économique** alors que le restaurant l'olivier fait partie du même groupe que le restaurant « la lavande » et celui-ci à **procéder à l'embauche d'un chef de cuisine**. Ce poste aurait du être **proposé à M. MARTIN**.* ***(2 pts)***

6. Qui a été condamné et pour quel motif ?
   Le restaurant l'olivier car le licenciement ne repose sur aucune cause réelle et sérieuse. ***(1 pt)***

7. Pourquoi y a t-il eu un jugement ?
   Il y a eu jugement car la conciliation a échoué. ***(1,5 pt)***

8. Que peuvent faire les parties mécontentes de la décision du conseil de prud'hommes ?
   Saisir la Cour d'Appel ***(1 pt)***

9. Quel est le dernier recours possible ?
   La Cour de Cassation ***(1 pt)***

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.