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

U.32 Environnement et gestion de l'entreprise

Session 2008 • Code sujet : **U.32** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Compte de résultat prévisionnel** (1 question) — **Page 3**
2. **Répartition des charges et seuil de rentabilité** (3 questions) — **Page 5**
3. **Principes d'Omnès et gamme de viandes** (1 question) — **Page 8**
4. **Droit et environnement juridique de l'entreprise** (7 questions) — **Page 9**
5. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 13**

Sujet officiel (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U32 - Environnement et gestion de l'entreprise/2008/BP Cuisine - U32 - Environnement et gestion de l'entreprise - Session 2008 - 1-Sujet.pdf

1. Compte de résultat prévisionnel

Le candidat est cuisinier responsable de la gestion du restaurant Le Fun, qui accueille 60 couverts et sert deux services par jour. À partir des prévisions de chiffre d'affaires et des estimations de charges fournies, il établit le compte de résultat prévisionnel de l'année 2008.

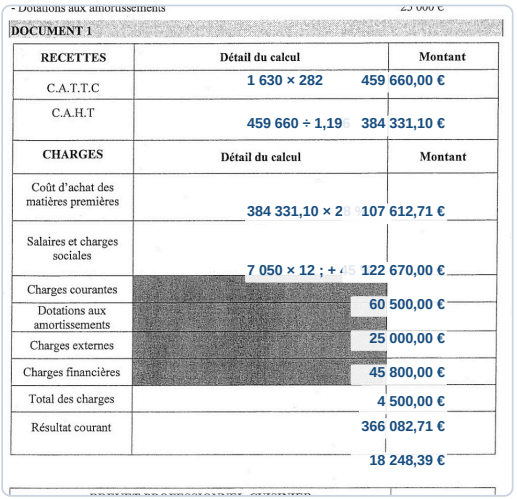
Document 1

Question Travail à faire. Compléter le compte de résultat prévisionnel de l'année 2008 en faisant figurer le détail des calculs et les montants du chiffre d'affaires TTC et HT, des charges indiquées, du total des charges et du résultat courant. Utiliser les données de fréquentation, le taux de TVA et les estimations de charges fournis.

Le chiffre d'affaires annuel TTC est le chiffre journalier multiplié par les jours d'ouverture. Pour obtenir le chiffre d'affaires HT, on divise par 1,196. Les matières premières représentent 28 % du CA HT. Les rémunérations sont annualisées sur 12 mois, puis les charges sociales sont ajoutées. Le résultat courant correspond au CA HT moins le total des charges.

Poste	Détail du calcul	Montant
CA TTC	1 630 × 282	459 660,00 €
CA HT	459 660 ÷ 1,196	384 331,10 €
Matières premières	384 331,10 × 28 %	107 612,71 €
Salaires et charges sociales	7 050 × 12 = 84 600 ; 84 600 × 45 % = 38 070 ; 84 600 + 38 070	122 670,00 €
Charges courantes	Montant annuel	60 500,00 €
Dotations aux amortissements	Montant annuel	25 000,00 €
Charges externes	Montant annuel	45 800,00 €
Charges financières	Montant annuel	4 500,00 €
Total des charges	Somme des charges	366 082,71 €
Résultat courant	384 331,10 − 366 082,71	18 248,39 €

Document 1 complété



DOCUMENT 1

RECETTES	Détail du calcul	Montant
C.A.T.T.C	1 630 × 282	459 660,00 €
C.A.H.T	459 660 ÷ 1,19	384 331,10 €
CHARGES	**Détail du calcul**	**Montant**
Coût d'achat des matières premières	384 331,10 × 2	107 612,71 €
Salaires et charges sociales	7 050 × 12 ; +	122 670,00 €
Charges courantes		60 500,00 €
Dotations aux amortissements		25 000,00 €
Charges externes		45 800,00 €
Charges financières		4 500,00 €
Total des charges		366 082,71 €
Résultat courant		18 248,39 €

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

CA TTC : 459 660,00 € ; CA HT : 384 331,10 € ; total des charges : 366 082,71 € ; résultat courant : 18 248,39 €.

2. Répartition des charges et seuil de rentabilité

Le candidat analyse les charges estimées de l'entreprise au 31 décembre 2008 et les répartit entre charges variables et charges fixes selon les pourcentages indiqués. Il complète ensuite le compte de résultat différentiel afin de calculer le seuil de rentabilité et le nombre de couverts nécessaire pour l'atteindre.

Documents 2 et 3

Question Travail à faire. Compléter les tableaux des charges estimées et du compte de résultat différentiel au 31 décembre 2008, en renseignant les montants, les pourcentages, les charges variables, les charges fixes, la marge sur coûts variables et le résultat.

Le chiffre d'affaires TTC annuel est le chiffre journalier multiplié par les 282 jours d'ouverture. Pour obtenir le chiffre d'affaires HT, on divise ce montant par 1,196. Le coût des matières représente 28 % du chiffre d'affaires HT. Les charges de personnel comprennent les salaires annuels et 45 % de charges sociales. Les pourcentages de répartition variables et fixes sont ceux du document 2.

Charge	Total (€)	Variable	Montant variable (€)	Fixe	Montant fixe (€)
Matières consommées	107 612,71	100 %	107 612,71	0 %	0,00
Personnel	122 670,00	20 %	24 534,00	80 %	98 136,00
Charges courantes	60 500,00	40 %	24 200,00	60 %	36 300,00
Amortissements	25 000,00	0 %	0,00	100 %	25 000,00
Charges externes	45 800,00	25 %	11 450,00	75 %	34 350,00
Charges financières	4 500,00	0 %	0,00	100 %	4 500,00
Total	366 082,71		167 796,71		198 286,00

Dans le compte différentiel, les charges variables représentent 43,66 % du CA HT et la marge sur coûts variables 56,34 %. Après déduction des charges fixes, le résultat est positif.

Document 2 complété : répartition des charges

TABLEAU DES CHARGES ESTIMEES DE L'ENTREPRISE AU 31/12/2008

Charges :	Montant en €	Charges variables : %	Charges variables : Montant	Charges fixes : %	Charges fixes : Montant
Matières consommées	107 612,71	100	..... 107 612,71 100	107 612,71	0 0,00
Charges de personnel	..... 122 670,00	20	..... 24 534,00	80	..... 98 136,00
Charges courantes (entretien, frais postaux, impôts et taxes)	..... 60 500,00	40	..... 24 200,00	60	36 300,00
Dotations aux amortissements	..... 25 000,00			100	25 000,00
Charges externes (Assurances, loyer honoraires, publicité)	..... 45 800,00	25	..... 11 450,00	75	34 350,00
Charges financières	..... 4 500,00			100	4 500,00
Total	..... 366 082,71		..... 167 796,71		198 286,00

Document 3 complété : compte différentiel

Compte de résultat différentiel au 31/12/2008		
	Montant	%
Chiffre d'affaires H.T	384 331,10	100 100 %
Charges variables	167 796,71	43,66 %
Marge sur coûts variables	216 534,39	56,34 %
Charges fixes	198 286,00	
Résultat	18 248,39	4,75 %

✓ RÉPONSE À RETENIR

CA HT : 384 331,10 € ; charges variables : 167 796,71 € ; charges fixes : 198 286,00 € ; marge sur coûts variables : 216 534,39 € ; résultat : 18 248,39 €.

Question 1/. Calculer le seuil de rentabilité, c'est-à-dire le chiffre d'affaires critique, à partir des données du compte de résultat différentiel.

Le seuil de rentabilité est le chiffre d'affaires auquel la marge sur coûts variables couvre exactement les charges fixes. Le taux de marge sur coûts variables se calcule en divisant la marge de 216 534,39367893 € par le chiffre d'affaires HT de 384 331,10367893 €. On divise ensuite les charges fixes de 198 286 € par ce taux. Le montant obtenu est arrondi à deux décimales.

Calcul du seuil de rentabilité

Résultat		

Taux de marge : 216 534,39 / 384 331,10 = 56,34 %

1/ Calculez le seuil de rentabilité (chiffre d'affaires critique) :

... Seuil : 198 286 / 0,5634 = 351 941,67 € HT .....

.....

.....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Seuil de rentabilité : 351 941,67 € de chiffre d'affaires HT, montant auquel le résultat devient nul.

Question 2/. Sachant que l'entreprise sert en moyenne 100 couverts par jour, calculer le nombre de couverts permettant d'atteindre le seuil de rentabilité.

Le restaurant sert en moyenne 100 couverts par jour et ouvre 282 jours par an, soit 28 200 couverts annuels. En supposant que le chiffre d'affaires varie proportionnellement au nombre de couverts, on applique au nombre annuel de couverts le rapport entre le seuil de rentabilité et le chiffre d'affaires HT prévu. Comme un couvert est indivisible, on arrondit le résultat à l'entier supérieur.

1. Part du chiffre d'affaires correspondant au seuil : 351 941,67 ÷ 384 331,10.
2. Nombre de couverts : 28 200 × cette part, puis arrondi au couvert entier supérieur.

Nombre de couverts au seuil de rentabilité

couverts qui permet d'atteindre ce seuil de rentabilité ?

100 × 282 = 28 200 couverts/an

28 200 × 351 941,67 / 384 331,10 = 25 823,45

Soit 25 824 couverts entiers

✓ RÉPONSE À RETENIR

Le seuil est atteint à 25 824 couverts par an, soit environ 92 couverts par jour sur 282 jours d'ouverture.

3. Principes d'Omnès et gamme de viandes

Le propriétaire souhaite améliorer la gamme de viandes proposée au restaurant. À partir des prix de vente, des quantités vendues et des chiffres d'affaires du mois de décembre, le candidat complète le tableau d'analyse selon les principes d'Omnès.

Document 4

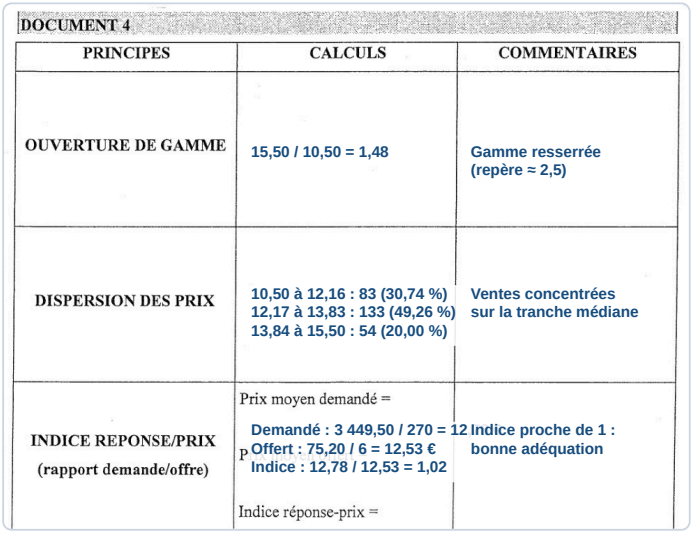
Question Travail à faire. Compléter le tableau des principes d'Omnès en présentant les calculs et commentaires relatifs à l'ouverture de gamme, à la dispersion des prix et à l'indice réponse-prix, avec les prix moyens demandé et offert.

L'ouverture compare le prix maximal au prix minimal. Pour la dispersion, l'écart de 5,00 € est partagé en trois tranches égales. Les ventes sont classées selon le prix de chaque plat. Le prix moyen demandé est pondéré par les ventes ; le prix moyen offert est la moyenne des six prix affichés.

Principe	Calcul	Commentaire
Ouverture de gamme	15,50 / 10,50 = 1,48	Gamme resserrée par rapport au repère d'environ 2,5.
Dispersion des prix	10,50 à 12,16 € : 83 ventes, soit 30,74 % ; 12,17 à 13,83 € : 133 ventes, soit 49,26 % ; 13,84 à 15,50 € : 54 ventes, soit 20,00 %.	Les ventes se concentrent dans la tranche intermédiaire.
Indice réponse-prix	Prix moyen demandé : 3 449,50 / 270 = 12,78 €. Prix moyen offert : 75,20 / 6 = 12,53 €. Indice : 12,78 / 12,53 = 1,02.	Indice proche de 1 : bonne adéquation globale entre offre et demande.

La répartition des ventes est donc surtout intermédiaire ; les deux autres tranches représentent respectivement 30,74 % et 20,00 % des ventes.

Document 4 complété : principes d'Omnès



DOCUMENT 4

PRINCIPES	CALCULS	COMMENTAIRES
OUVERTURE DE GAMME	15,50 / 10,50 = 1,48	Gamme resserrée (repère ≈ 2,5)
DISPERSION DES PRIX	10,50 à 12,16 : 83 (30,74 %) 12,17 à 13,83 : 133 (49,26 %) 13,84 à 15,50 : 54 (20,00 %)	Ventes concentrées sur la tranche médiane
INDICE REPONSE/PRIX (rapport demande/offre)	Prix moyen demandé = Demandé : 3 449,50 / 270 = 12 P Offert : 75,20 / 6 = 12,53 € Indice : 12,78 / 12,53 = 1,02 Indice réponse-prix =	Indice proche de 1 : bonne adéquation

✓ RÉPONSE À RETENIR

Ouverture : 1,48. Dispersion : 30,74 % / 49,26 % / 20,00 %. Prix moyen demandé : 12,78 € ; offert : 12,53 € ; indice réponse-prix : 1,02.

4. Droit et environnement juridique de l'entreprise

Monsieur Philibert souhaite créer seul un restaurant et doit choisir un cadre juridique adapté à son projet. Une annexe présente l'entreprise individuelle, l'EURL et la SARL ; les questions portent aussi sur les formalités de création, la protection du patrimoine et le choix d'une société avec son épouse.

Question 1). Avant d'ouvrir son restaurant, indiquer la formalité administrative que Monsieur Philibert doit effectuer.

La formalité à accomplir avant l'ouverture est la déclaration de création de l'entreprise, accompagnée de sa demande d'immatriculation au registre du commerce et des sociétés (RCS), puisque le restaurant exerce une activité commerciale. En 2008, le dossier est déposé auprès du centre de formalités des entreprises (CFE) compétent. L'immatriculation officialise l'existence de l'activité commerciale et permet d'obtenir les identifiants nécessaires à son fonctionnement.

Réponse à la question 1

1) Avant d'ouvrir son restaurant, quelle est la formalité administrative à effectuer ?

.....

Déclaration de création et immatriculation au RCS

.....

.....

.....

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Déclarer la création au CFE et demander l'immatriculation au RCS avant l'ouverture.

Question 2). Indiquer où se trouve l'organisme chargé de cette formalité.

Pour une activité commerciale, le CFE compétent est celui de la chambre de commerce et d'industrie (CCI). Monsieur Philibert doit donc s'adresser au CFE de la CCI dont dépend le lieu d'implantation du restaurant. Le critère est l'adresse de l'établissement, et non le domicile personnel du créateur. Le CFE centralise les formalités de création et sert d'interlocuteur unique pour les transmettre aux organismes concernés.

Réponse à la question 2

2) Où se trouve cet organisme ?

Au CFE de la CCI du lieu d'implantation

.....

.....

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Au CFE de la CCI compétente pour le lieu d'implantation du restaurant.

Question 3). Préciser les démarches que cet organisme effectuera.

Le CFE reçoit et centralise le dossier de création, puis transmet les déclarations aux administrations et organismes compétents. Pour l'activité commerciale, il adresse notamment la demande d'immatriculation au greffe chargé du RCS. Il communique également les informations nécessaires à l'INSEE, aux services fiscaux et aux organismes sociaux. Ces transmissions permettent d'enregistrer l'entreprise et de déclencher les démarches administratives liées à son activité.

Réponse à la question 3

3) Quelles sont les démarches que va effectuer cet organisme ?

Transmission aux organismes administratifs, fiscaux et sociaux

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Le CFE transmet le dossier au greffe du RCS, à l'INSEE, aux services fiscaux et aux organismes sociaux.

Question 4). Compléter le tableau en indiquant les avantages et les inconvénients de l'entreprise individuelle.

Avantages	Inconvénients
Création simple, sans capital minimum.	Responsabilité indéfinie sur les biens personnels.
L'entrepreneur dirige seul et prend les décisions.	Absence de personnalité morale distincte.
Gestion directe de l'entreprise.	

L'entreprise individuelle convient à celui qui veut entreprendre seul avec des formalités simples. En contrepartie, l'entrepreneur répond en principe des dettes professionnelles sur son patrimoine personnel. L'annexe précise qu'il peut protéger son habitation principale par une déclaration d'insaisissabilité. Cette protection vise le logement concerné et ne supprime pas le principe de responsabilité indéfinie.

Tableau des avantages et inconvénients complété

4) Complétez le tableau ci-dessous en indiquant les avantages et les inconvénients pour une entreprise individuelle.

AVANTAGES	INCONVÉNIENTS
Création simple, sans capital minimum Décisions prises seul Gestion directe	Responsabilité indéfinie sur les biens personnels Pas de personnalité morale distincte
1	1 .....
2	2 .....
3	

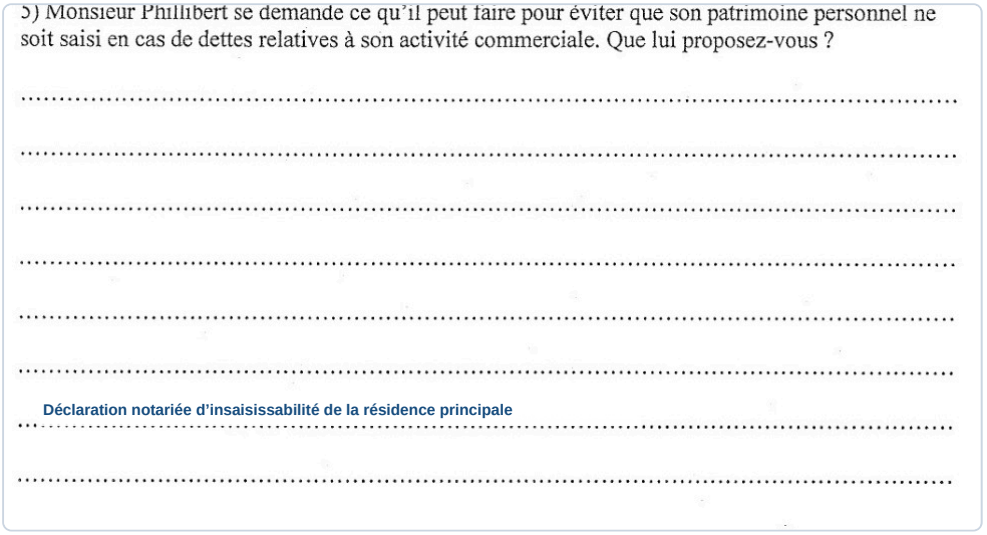
✓ RÉPONSE À RETENIR

Avantages : simplicité, direction individuelle et absence de capital minimum. Inconvénients : responsabilité indéfinie et absence de personnalité morale distincte.

Question 5). Proposer à Monsieur Philibert une solution pour éviter que son patrimoine personnel soit saisi en cas de dettes relatives à son activité commerciale.

L'annexe indique que l'entrepreneur individuel peut protéger son habitation principale. Monsieur Philibert peut faire établir par un notaire une déclaration d'insaisissabilité de cette résidence, puis accomplir les formalités de publicité requises. Cette démarche correspond à la protection envisagée dans le cadre juridique présenté par le sujet en 2008. Elle ne met pas automatiquement l'ensemble de ses biens personnels à l'abri des créanciers professionnels.

Réponse à la question 5


5) Monsieur Philibert se demande ce qu'il peut faire pour éviter que son patrimoine personnel ne soit saisi en cas de dettes relatives à son activité commerciale. Que lui proposez-vous ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Déclaration notariée d'insaisissabilité de la résidence principale

.....

.....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Faire établir par un notaire une déclaration d'insaisissabilité de sa résidence principale.

Question 6). Après que son épouse s'est investie dans l'activité et que le couple décide de s'associer pour poursuivre l'exploitation du restaurant, conseiller une forme de société.

La société à responsabilité limitée (SARL) est adaptée à leur projet : elle permet à deux personnes au minimum de s'associer pour poursuivre l'exploitation du restaurant. Monsieur Philibert et son épouse pourront apporter des fonds ou d'autres apports et organiser leur participation dans les statuts. Selon l'annexe, la responsabilité financière des associés est limitée au montant de leurs apports. La société est dirigée par un ou plusieurs gérants.

Réponse à la question 6

Une SARL constituée par les deux époux

✓ RÉPONSE À RETENIR

Créer une SARL avec son épouse : deux associés, responsabilité limitée aux apports.

Question 7). Citer au moins quatre articles qui doivent être inscrits dans les statuts d'une société.

Les statuts fixent l'identité de la société et les règles essentielles de son fonctionnement. Il faut citer au moins quatre mentions. Sont notamment à inscrire : la forme juridique, la dénomination sociale, l'adresse du siège social et l'objet social. On peut aussi indiquer la durée de la société, le montant du capital, les apports de chaque associé, la répartition des parts et les modalités de gestion.

Réponse à la question 7

Forme, dénomination, siège, objet, durée, capital, apports et gestion

✓ RÉPONSE À RETENIR

Forme, dénomination sociale, siège social, objet social, durée, capital, apports et règles de gestion.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2008)

Bilan de l'épreuve : L'épreuve U.32 Environnement et gestion de l'entreprise du BP Cuisinier, session 2008, porte le code U.32 et dure deux heures, coefficient 3. À partir du cas du restaurant Le Fun, elle évalue le compte de résultat prévisionnel, la répartition des charges et le seuil de rentabilité, l'analyse d'une gamme de viandes selon les principes d'Omnès, ainsi que les formalités et choix juridiques de l'entreprise.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le chiffre d'affaires annuel prévisionnel se calcule à partir du chiffre d'affaires journalier et du nombre de jours d'ouverture.
- La marge sur coûts variables correspond au chiffre d'affaires HT diminué des charges variables.
- Le seuil de rentabilité en chiffre d'affaires se calcule en divisant les charges fixes par le taux de marge sur coûts variables.
- L'indice réponse-prix compare le prix moyen demandé au prix moyen offert dans l'analyse de gamme selon Omnès.

Points de vigilance & attentes du jury

- Utiliser le nombre de jours d'ouverture pour annualiser le chiffre d'affaires et les mois de rémunération pour établir les charges annuelles.
- Respecter les pourcentages de répartition entre charges variables et charges fixes indiqués dans le tableau.
- Présenter le compte différentiel avant le calcul du seuil et arrondir les résultats à deux décimales.
- Pour les questions juridiques, confronter le nombre d'associés, la responsabilité et la situation décrite aux formes présentées dans l'annexe.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calcule-t-on le seuil de rentabilité à partir du compte différentiel ?

Divisez la marge sur coûts variables par le chiffre d'affaires HT pour obtenir son taux. Le seuil de rentabilité correspond aux charges fixes divisées par ce taux, exprimé sous forme décimale.

Q : Comment passer du seuil de rentabilité au nombre de couverts ?

Calculez le chiffre d'affaires moyen par couvert sur une période cohérente avec le seuil, puis divisez le chiffre d'affaires critique par cette valeur. Vérifiez que le nombre obtenu correspond bien à l'unité demandée.

Q : Comment répartir le temps entre les dossiers de l'épreuve ?

L'épreuve dure deux heures. Les dossiers valent respectivement 12, 18, 14 et 16 points : vous pouvez répartir le temps en conséquence, tout en réservant quelques minutes pour vérifier les calculs, les arrondis et les documents à rendre.

Q : Quelles précisions apporter dans les tableaux et les réponses juridiques ?

Faites apparaître les calculs, montants et pourcentages demandés, puis arrondissez les résultats à deux décimales. Pour le droit, répondez à chaque question en vous appuyant sur les caractéristiques du cas et les informations de l'annexe.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U32 - Environnement et gestion de l'entreprise/2008/BP Cuisine - U32 - Environnement et gestion de l'entreprise - Session 2008 - 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.