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

RESTAURANT LE FUN
20 rue de la Cloche
16000 ANGOULEME

Tél : 05 45 33 20 08
Fax : 05 45 21 23 26

Titulaire de votre Brevet Professionnel, vous venez d'être embauché(e) en tant que cuisinier responsable de la gestion.

L'établissement emploie 5 salariés et a une capacité d'accueil de 60 couverts.

Il assure 2 services par jour. Le restaurant est ouvert 282 jours dans l'année. Le propriétaire prévoit un chiffre d'affaires journalier de 1630 € T.T.C. Le taux de T.V.A est de 19,6 %, et la base de calcul pour une année est de 52 semaines.

Vous traitez les dossiers suivants :

*** Dossier N°1 : Compte de résultat prévisionnel 12 points**

*** Dossier N°2 : Le seuil de rentabilité 18 points**

*** Dossier N°2 : Les principes d'Omnès 14 points**

*** Dossier N°4 : Environnement juridique 16 points**

Dossiers	Documents à remettre avec la copie	Pages
Dossier 1	Document 1	Page 2
Dossier 2	Documents 2 et 3	Pages 3 et 4
Dossier 3	Document 4	Page 5
Dossier 4	Document 5	Pages 8 et 9

Les résultats sont à arrondir à deux décimales.

Examen et spécialité :	BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER		Session 2008
Intitulé de l'épreuve :	U 32 → Environnement et gestion de l'entreprise		
SUJET	Durée : 2 heures	Coefficient : 3	Feuille n° 1/9

DOSSIER N° 1

Travail à faire sur l'annexe A (à rendre avec la copie) :

Complétez le compte de résultat prévisionnel de l'année 2008 à partir des estimations suivantes :

- Le coût d'achat des matières premières est estimé à 28 % du chiffre d'affaires Hors Taxes.

- Rémunérations brutes mensuelles des salariés (repas inclus) 7 050 €

- Charges sociales : 45 % du montant total des salaires bruts

Les autres charges annuelles sont :

- Charges courantes 60 500 €
- Charges externes 45 800 €
- Charges financières 4 500 €
- Dotations aux amortissements 25 000 €

DOCUMENT 1

RECETTES	Détail du calcul	Montant
C.A.T.T.C		
C.A.H.T		
CHARGES	**Détail du calcul**	**Montant**
Coût d'achat des matières premières		
Salaires et charges sociales		
Charges courantes		
Dotations aux amortissements		
Charges externes		
Charges financières		
Total des charges		
Résultat courant		

DOSSIER N° 2

Travail à faire :

Complétez les tableaux ci-après (documents 2 et 3 à rendre avec la copie)

DOCUMENT 2

TABLEAU DES CHARGES ESTIMEES DE L'ENTREPRISE AU 31/12/2008					
Charges :	**Montant en €**	**Charges variables :**		**Charges fixes :**	
		%	**Montant**	**%**	**Montant**
Matières consommées	107 612,71	100	.....		
Charges de personnel	.....	20	.....	80	.....
Charges courantes (entretien, frais postaux, impôts et taxes)	.....	40	.....	60	.....
Dotations aux amortissements	.....			100	.....
Charges externes (Assurances, loyer honoraires, publicité)	.....	25	.....	75	.....
Charges financières	.....			100	.....
Total	.....		.....		.....

DOCUMENT 3

Compte de résultat différentiel au 31/12/2008		
	Montant	**%**
Chiffre d'affaires H.T		**100**
Charges variables		
Marge sur coûts variables		
Charges fixes		
Résultat		

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

.....

.....

.....

.....

2/ Sachant que l'entreprise sert en moyenne 100 couverts par jour, calculez le nombre de couverts qui permet d'atteindre ce seuil de rentabilité .

.....

.....

.....

DOSSIER N° 3

Le propriétaire souhaite porter des améliorations à sa gamme de viandes. Il met à votre disposition le tableau des statistiques des ventes du mois de décembre ci dessous :

Proposition	Prix de vente	Ventes	Chiffre d'affaires
Steak tartare	11,50	68	782,00
Petits jarrets	12,20	25	305,00
Paillard de veau	12,50	72	900,00
Entrecôte bordelaise	15,50	54	837,00
Noisette d'agneau	13,0	36	468,00
Magret de canard	10,50	15	157,50
Totaux	75,20	270	3449,5

Travail à faire :

Complétez le tableau des principes d'OMNES.

DOCUMENT 4

PRINCIPES	CALCULS	COMMENTAIRES
OUVERTURE DE GAMME		
DISPERSION DES PRIX		
INDICE REPONSE/PRIX (rapport demande/offre)	Prix moyen demandé = Prix moyen offert = Indice réponse-prix =	

DOSSIER N° 4 : DROIT

Monsieur Phillibert, ancien salarié, vient d'obtenir son brevet professionnel de cuisinier et, ayant hérité d'une somme d'argent, désire se mettre à son compte en ouvrant un restaurant d'environ 30 couverts. Il souhaite être seul afin de prendre toutes les décisions. Il a trouvé un fonds de commerce à louer.

ANNEXE

Extrait du site http://www.bordeaux.cci.fr/cci/creer_reprendre/creer_struct_jurid.asp

Pour que votre entreprise ait réellement son identité, il faut lui choisir une structure juridique. Ce choix doit être fait en tenant compte d'un certain nombre de critères dont notamment la protection de votre patrimoine personnel, votre statut social ou fiscal, vos possibilités d'apport financier.

L'Entreprise Individuelle (EI)

Elle est créée par une seule personne sans capital minimum obligatoire. Elle n'a pas de personnalité morale propre. Son patrimoine est confondu avec celui du chef d'entreprise. La responsabilité de l'entrepreneur est indéfinie. Cependant ce dernier a la qualité de commerçant ou d'artisan. L'entrepreneur dirige seul son entreprise.

Nombre d'associés	l'entrepreneur individuel seul
Montant du capital	pas de capital légal
Objet activité	toutes activités (commerciales, libérales artisanales...)
Dirigeant	entrepreneur individuel
Responsabilité des associés	totale et indéfinie sur biens personnels, possibilité de protéger l'habitation principale

L'Entreprise Unipersonnelle A Responsabilité Limitée (EURL)

C'est une SARL ne comprenant qu'un seul associé. Ce dernier détermine librement le capital, en fonction de la taille, l'activité et les besoins en capitaux de l'entreprise. La responsabilité de l'associé unique est limitée au montant de son apport. L'associé unique est obligatoirement affilié au régime des TNS (régime des Travailleurs Non Salariés). Régime fiscal : imposition à l'IR ou option irrévocable à l'IS. L'EURL n'est dissoute que par la transmission du patrimoine à l'associé unique.

Nombre d'associés	1 seul associé, (personne physique ou morale) à l'exception d'une autre EURL
Montant du capital	Librement déterminé
Objet activité	toutes activités (commerciales, libérales artisanales...). *Activités interdites :* assurances, entreprises de capitalisation et d'épargne, débits de tabac, pharmacies...
Dirigeant	gérant, obligatoirement personne physique, 'associé unique ou un tiers
Responsabilité des associés	limitée aux apports

La Société A Responsabilité Limitée (SARL)

Elle a pour principale caractéristique de limiter la responsabilité financière des associés (2 à 100) au montant de leurs apports. Il n'y a aucune exigence de capital minimum, ce dernier étant déterminé librement par les associés, en fonction de la taille, de l'activité et des besoins en capitaux de l'entreprise. La société est dirigée par un ou plusieurs gérants, nommés parmi les associés ou en dehors. Les associés se réunissent au minimum une fois par an en Assemblée Générale. L'approbation annuelle des comptes, ainsi que les décisions ordinaires se prennent en Assemblée Générale Ordinaire à la majorité simple. les décisions de modification des statuts

se prennent en Assemblée Générale Extraordinaire à la majorité des ¾ des voix. Les associés ont la possibilité d'adopter un statut de salarié s'ils sont minoritaires ou égalitaires (participation inférieure ou égale à 50% du capital). Dans le cas d'une SARL de famille, constituée entre parents en ligne directe, il est possible d'opter pour l'impôt sur le revenu.

Nombre d'associés	minimum 2, maximum 100 (personnes physiques ou morales)
Montant du capital	Librement déterminé
Objet activité	toutes activités (commerciales, libérales artisanales...) *activités interdites* : assurances, entreprises de capitalisation et d'épargne, débits de tabac, pharmacies...
Dirigeant(s)	gérant(s), obligatoirement Personne physique, associé(s) ou un tiers
Responsabilité des associés	limitée aux apports

TRAVAIL À FAIRE :

A partir de l'annexe 1 et de vos connaissances, vous traitez le cas pratique suivant en répondant progressivement aux questions (document 5).

DOCUMENT 5

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

.....

.....

.....

.....

2) Où se trouve cet organisme ?

.....

.....

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

.....

.....

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

Avantages	Inconvénients
1	1 .....
2	2 .....
3	

5) Monsieur Phillibert 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 ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Monsieur Phillibert connaît un début très prometteur. Son restaurant ne désemplit pas pendant plusieurs mois. Les années passent, il se marie et sa femme l'aide au restaurant et s'investit de plus en plus dans l'activité commerciale de son époux et, renseignements pris, ils décident de s'associer pour continuer l'exploitation du restaurant.

6) Quelle forme de société leur conseillez-vous?

.....

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

.....

.....

.....

.....

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.