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

U32 - Environnement et gestion de l’entreprise

Session 2008 • Code sujet : **U32** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Compte de résultat prévisionnel** (1 question) — **Page 3**
2. **Charges estimées et compte de résultat différentiel** (4 questions) — **Page 5**
3. **Analyse de la gamme et des prix** (3 questions) — **Page 8**
4. **Formalités de création et choix du statut juridique** (7 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/2008/BP Cuisine - U32 - Environnement et gestion de l'entreprise - Session 2008 - 2-Sujet.pdf

1. Compte de résultat prévisionnel

Le dossier porte sur les prévisions économiques d'un restaurant et présente un compte de résultat prévisionnel à compléter. Les calculs mobilisent le chiffre d'affaires TTC et HT, les charges de l'activité, leur total et le résultat courant.

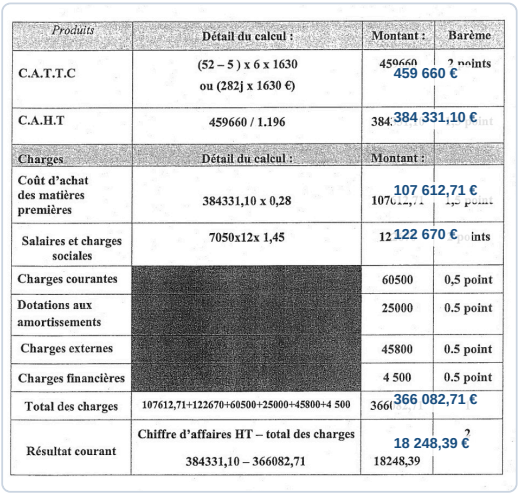
Question Document 1. Compléter le compte de résultat prévisionnel en calculant le chiffre d'affaires TTC et HT, les montants des charges indiquées, le total des charges et le résultat courant.

Le chiffre d'affaires TTC correspond à 282 jours d'ouverture à 1 630 € par jour. Pour obtenir le montant HT, on divise par 1,196, soit le prix TTC avec une TVA de 19,6 %. Les matières premières représentent 28 % du chiffre d'affaires HT. Les autres charges sont reprises aux montants prévisionnels indiqués dans le document. Le total des charges est soustrait du chiffre d'affaires HT pour déterminer le résultat courant.

Élément	Calcul	Montant
Chiffre d'affaires TTC	(52 - 5) × 6 × 1 630	459 660,00 €
Chiffre d'affaires HT	459 660 ÷ 1,196	384 331,10 €
Matières premières	384 331,10 × 0,28	107 612,71 €
Salaires et charges sociales	7 050 × 12 × 1,45	122 670,00 €
Charges courantes	Montant prévisionnel	60 500,00 €
Dotations aux amortissements	Montant prévisionnel	25 000,00 €
Charges externes	Montant prévisionnel	45 800,00 €
Charges financières	Montant prévisionnel	4 500,00 €
Total des charges	Somme des charges	366 082,71 €
Résultat courant	384 331,10 - 366 082,71	18 248,39 €

Le résultat prévisionnel est bénéficiaire.

Montants calculés du compte prévisionnel



Produits	Détail du calcul :	Montant :	Barème
C.A.T.T.C	(52 – 5) x 6 x 1630 ou (282j x 1630 €)	459 660 €	? points
C.A.H.T	459660 / 1.196	384 331,10 €	
Charges	**Détail du calcul :**	**Montant :**	
Coût d'achat des matières premières	384331,10 x 0,28	107 612,71 €	
Salaires et charges sociales	7050x12x 1,45	122 670 €	ints
Charges courantes		60500	0,5 point
Dotations aux amortissements		25000	0.5 point
Charges externes		45800	0.5 point
Charges financières		4 500	0.5 point
Total des charges	107612,71+122670+60500+25000+45800+4 500	366 082,71 €	
Résultat courant	Chiffre d'affaires HT – total des charges 384331,10 – 366082,71	18 248,39 € 18248,39	?

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

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

2. Charges estimées et compte de résultat différentiel

Le dossier présente les charges estimées de l'entreprise et son compte de résultat différentiel au 31 décembre 2008. Il faut répartir les charges entre parts variables et fixes, établir les indicateurs de rentabilité, puis calculer les seuils de rentabilité en euros et en nombre de couverts.

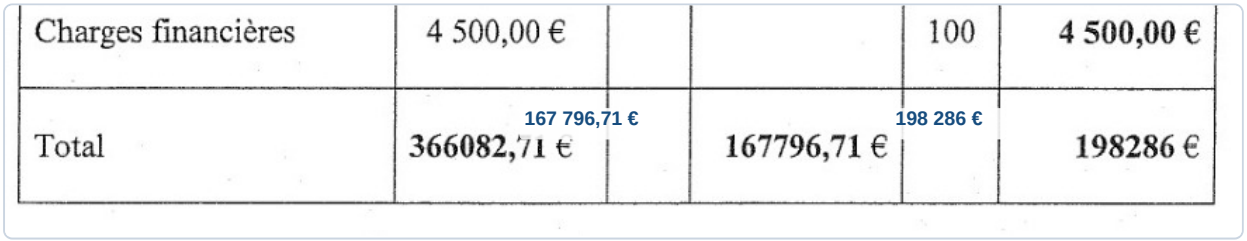
Tableau des charges estimées

Question Document 2. Compléter le tableau des charges estimées en indiquant, pour chaque poste, les pourcentages et montants de charges variables et fixes, puis calculer les totaux.

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

Pour chaque poste, le montant variable ou fixe se calcule en appliquant le pourcentage correspondant au montant de la charge. Les deux parts d'un poste doivent reconstituer son montant total. Les totaux des colonnes variables et fixes donnent respectivement les charges variables et les charges fixes de l'entreprise.

Totaux des charges réparties



✓ RÉPONSE À RETENIR

Charges variables : 167 796,71 € ; charges fixes : 198 286 € ; total : 366 082,71 €.

Compte de résultat différentiel

Question Document 3. Compléter le compte de résultat différentiel au 31 décembre 2008 avec les montants et pourcentages du chiffre d'affaires HT, des charges variables, de la marge sur coûts variables, des charges fixes et du résultat.

Le chiffre d'affaires HT sert de base au calcul des pourcentages. Les charges variables et la marge sur coûts variables totalisent ce chiffre d'affaires. Le résultat s'obtient en retranchant les charges fixes de la marge. Les pourcentages sont arrondis à deux décimales.
Chiffre d'affaires HT : 384 331,10 € (100 %)
Charges variables : 167 796,71 € (43,66 %)
Marge sur coûts variables : 216 534,39 € (56,34 %)
Charges fixes : 198 286 €
Résultat : 18 248,39 € (4,75 %)

Indicateur du compte différentiel

Compte de résultat différentiel au 31/12/2008			
	Montant	%	Barème
Chiffre d'affaires H.T	**384331,10**	**100**	**1,5 point**
Charges variables	**167796,71**	**43,66**	**1,5 points**
Marge sur coûts variables	**216534,39**	**56,34**	**2 points**
Charges fixes	**198286**		**1 point**
Résultat	**18248,39**	**4,75**	**1,5 point**

Taux de marge : 56,34 %

✓ RÉPONSE À RETENIR

Marge sur coûts variables : 216 534,39 € ; résultat : 18 248,39 €.

Seuil de rentabilité en euros

Question 1. Calculer le seuil de rentabilité, c'est-à-dire le chiffre d'affaires critique exprimé en euros.

Le taux de marge sur coûts variables est de 56,34 %. Le seuil de rentabilité correspond au chiffre d'affaires nécessaire pour couvrir les charges fixes. On divise donc les charges fixes par le taux de marge, exprimé sous forme décimale : $198\,286 \div 0,5634 = 351\,945,33$ €. Ce calcul utilise le taux arrondi indiqué dans le compte de résultat différentiel.

Seuil de rentabilité en euros

351 945,33 € HT

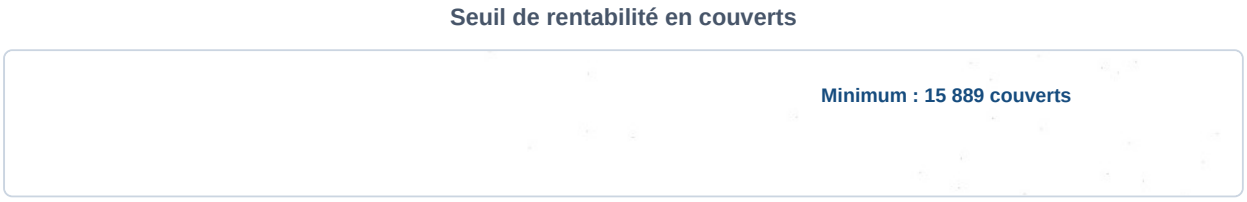
✓ RÉPONSE À RETENIR

Seuil de rentabilité : 351 945,33 € de chiffre d’affaires HT.

Seuil de rentabilité en couverts

Question 2. Calculer le seuil de rentabilité en nombre de couverts.

Le sujet retient 100 couverts par jour pendant 282 jours, soit 28 200 couverts annuels. Le seuil en couverts s’obtient en multipliant ce nombre par la marge sur coûts variables, puis en divisant par le chiffre d’affaires HT : $100 \times 282 \times 216\,534,39 \div 384\,331,10 = 15\,888,045$. Comme le seuil doit être atteint, le résultat est arrondi au couvert supérieur.



✓ RÉPONSE À RETENIR

Seuil de rentabilité : 15 889 couverts.

3. Analyse de la gamme et des prix

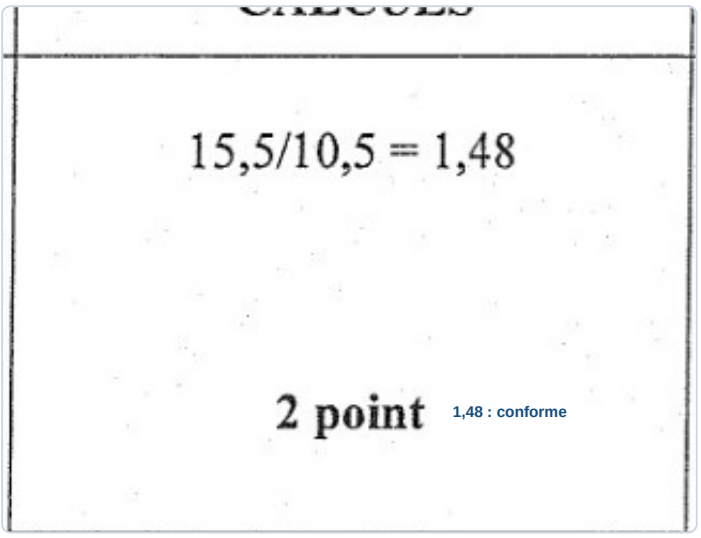
Le document 4 présente des prix et des références d'une offre de restauration, ainsi que des prix moyens demandés et proposés. Il faut apprécier l'ouverture et la dispersion de la gamme, puis comparer les prix proposés aux attentes de la clientèle.

Ouverture de gamme

Question Document 4. Calculer le rapport entre le prix le plus élevé et le prix le moins élevé, puis vérifier si l'ouverture de gamme respecte le principe indiqué et commenter le résultat.

Le rapport d'ouverture de gamme compare le prix maximal au prix minimal : **15,5 ÷ 10,5 = 1,48** au centième. Le document fixe une limite de 2,5 ou 3. Le rapport calculé est inférieur aux deux seuils : la gamme respecte donc le principe d'ouverture indiqué.

Rapport d'ouverture de gamme



✓ RÉPONSE À RETENIR

Rapport : 1,48. Ouverture de gamme conforme.

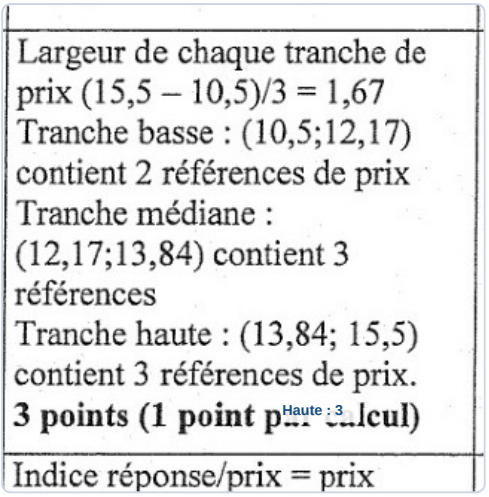
Dispersion des prix

Question Document 4. Calculer la largeur des tranches de prix, répartir les références dans les tranches basse, médiane et haute, puis vérifier le principe de dispersion indiqué.

Tranche	Intervalle	Références indiquées
Basse	10,5 à 12,17	2
Médiane	12,17 à 13,84	3
Haute	13,84 à 15,5	3

La largeur d'une tranche est **(15,5 - 10,5) ÷ 3 = 1,67**. Avec les effectifs inscrits dans les tranches, les références basse et haute totalisent 2 + 3 = 5, davantage que les 3 références médianes : le principe n'est pas vérifié. Le commentaire imprimé utilise 1 référence haute, ce qui contredit l'effectif 3 indiqué dans la tranche haute.

Tranches et effectifs indiqués



✓ **RÉPONSE À RETENIR**

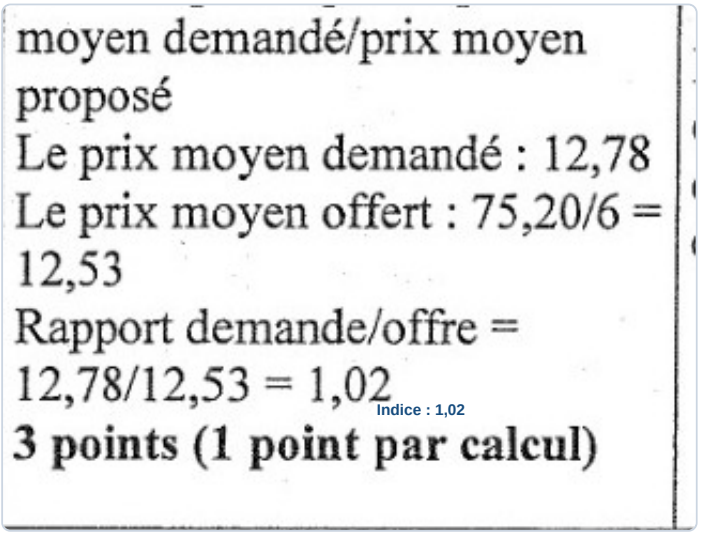
Largeur : 1,67. Effectifs : 2, 3 et 3. Dispersion non conforme selon les effectifs inscrits.

Indice réponse/prix

Question Document 4. Calculer les prix moyens demandé et proposé, déterminer le rapport demande/offre, puis commenter la correspondance entre les prix proposés et ceux attendus par la clientèle.

Le prix moyen demandé indiqué dans le document est **12,78**. Le prix moyen proposé est **75,20 ÷ 6 = 12,53** au centième. Le rapport demande/offre vaut donc **12,78 ÷ 12,53 = 1,02** au centième. Comme cet indice est proche de 1, les prix proposés correspondent globalement aux attentes de la clientèle.

Prix moyens et indice demande/offre



✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Moyenne demandée : 12,78. Moyenne proposée : 12,53. Indice : 1,02. Correspondance satisfaisante.

4. Formalités de création et choix du statut juridique

Monsieur Philibert prépare l'ouverture d'un restaurant, puis envisage de protéger son patrimoine personnel et de s'associer avec son épouse. Les questions portent sur le CFE, l'entreprise individuelle, le choix d'une forme de société et les informations à inscrire dans les statuts.

Organisme compétent

Question 1. Indiquer auprès de quel organisme Monsieur Philibert doit se rendre avant d'ouvrir son restaurant.

Le corrigé de l'épreuve désigne le Centre de formalités des entreprises (CFE) comme interlocuteur préalable à l'ouverture. Monsieur Philibert s'y rend pour accomplir les formalités de création, notamment la demande d'immatriculation. Il s'agit bien de l'organisme demandé, et non directement d'un service social ou fiscal. Le CFE centralise ensuite les déclarations destinées aux organismes concernés. La réponse attendue est donc son nom complet ou son sigle développé.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Le CFE (Centre de formalités des entreprises), pour effectuer les formalités de création et demander l'immatriculation.

Localisation de l'organisme

Question 2. Préciser où se trouve l'organisme chargé des formalités de création.

Le sujet situe le CFE à la Chambre de commerce ou à la Chambre des métiers dont dépend le futur chef d'entreprise. Il faut donc retenir la chambre compétente pour l'activité et l'implantation du restaurant. La réponse porte sur le lieu d'accueil du CFE, pas sur les services sociaux ou fiscaux auxquels les formalités seront ensuite transmises. Ces deux possibilités correspondent au corrigé de l'épreuve.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> À la Chambre de commerce ou à la Chambre des métiers dont dépend le futur chef d'entreprise.

Démarches administratives

Question 3. Indiquer les démarches que l'organisme compétent effectue pour la création et l'immatriculation de l'entreprise.

Le CFE prend en charge les démarches administratives prévues pour la création de l'entreprise :

1. Déclarer l'entreprise auprès des différents services sociaux et fiscaux.
2. Faire la demande d'immatriculation auprès de la Chambre de commerce ou de la Chambre des métiers compétente.

Ces deux démarches sont celles indiquées dans le corrigé. L'immatriculation permet à l'entreprise d'être enregistrée officiellement auprès de l'organisme compétent.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Déclarer l'entreprise aux services sociaux et fiscaux, puis demander son immatriculation à la chambre compétente.

Entreprise individuelle

Question 4. Compléter le tableau en indiquant les avantages et les inconvénients d'une entreprise individuelle.

Avantages	Inconvénients
Rester maître de ses décisions	Responsabilité illimitée sur ses biens propres
Ne pas avoir de compte à rendre	Obligation d'adhérer à un régime spécial d'allocations familiales, d'assurance vieillesse et d'assurance maladie-maternité
Frais d'enregistrement peu élevés	Pas d'allocations chômage en cas de faillite
Pas de capital de départ	
Disposer de la totalité des bénéfices	

Le tableau reprend les cinq avantages et les trois inconvénients présentés dans le corrigé. Les réponses doivent distinguer la responsabilité sur les biens personnels du régime social particulier et de l'absence d'indemnisation chômage. Une formulation équivalente est acceptable si elle conserve ces idées. Les cases laissées vides correspondent au fait que le sujet énumère moins d'inconvénients que d'avantages.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Avantages : autonomie, formalités peu coûteuses, absence de capital exigé et bénéfices conservés. Inconvénients : responsabilité illimitée, régime social spécifique et absence d'allocations chômage en cas de faillite.

Protection du patrimoine

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

Pour rester seul associé tout en limitant sa responsabilité, Monsieur Philibert peut choisir l'entreprise unipersonnelle à responsabilité limitée (EURL). Cette forme juridique est celle attendue dans le corrigé pour protéger son patrimoine personnel des dettes liées à l'activité commerciale. La responsabilité de l'associé est limitée à ses apports. Il faut donc proposer l'EURL et préciser cette limitation pour répondre aux deux éléments de la question.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Choisir une EURL : la responsabilité de Monsieur Philibert est limitée à ses apports.

Association

Question 6. Conseiller une forme de société à Monsieur Philibert et à son épouse, qui souhaitent s'associer pour poursuivre l'exploitation du restaurant.

Monsieur Philibert et son épouse souhaitent désormais s'associer pour continuer l'exploitation du restaurant. Le statut adapté à cette situation, et celui donné par le corrigé, est la société à responsabilité limitée (SARL). Elle permet d'exercer l'activité au sein d'une société réunissant plusieurs associés. La réponse attendue est la forme juridique, sans qu'il soit nécessaire de détailler ici les règles de fonctionnement ou de répartition des parts.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Ils peuvent constituer une SARL (société à responsabilité limitée) pour exploiter le restaurant ensemble.

Statuts de société

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

Les statuts fixent les principales caractéristiques de la société et les règles applicables entre ses associés. La question demande au moins quatre éléments, donc quatre réponses exactes suffisent. On peut choisir parmi les mentions énumérées dans le corrigé :

- Identité des parties ou des associés
- Siège social
- Objet de la société
- Montant du capital
- Répartition des parts, durée, fonctionnement ou dissolution de la société

Les quatre premières mentions constituent une réponse complète.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Identité des associés, siège social, objet de la société et montant du capital. La répartition des parts, la durée, le fonctionnement et la dissolution conviennent aussi.

SYNTHÈSE DE L'ÉPREUVE & RÉFÉRENTIEL • BP CUISINE

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

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve U32 du BP Cuisinier, session 2008, porte le code U32, dure 2 heures et a un coefficient de 3. À travers des dossiers consacrés à un restaurant, elle évalue l'établissement d'un compte prévisionnel, l'analyse des charges et de la rentabilité, l'étude de la gamme de prix, ainsi que la connaissance des formalités de création, des statuts juridiques et des mentions statutaires.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Résultat courant prévisionnel = chiffre d'affaires HT - total des charges.
- Marge sur coûts variables = chiffre d'affaires HT - charges variables.
- Seuil de rentabilité en euros = charges fixes / taux de marge sur coûts variables.
- L'indice réponse/prix compare le prix moyen demandé au prix moyen proposé.

Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguer le chiffre d'affaires TTC du chiffre d'affaires HT avant de calculer le résultat.
- Vérifier que les parts variables et fixes totalisent 100 % pour chaque poste concerné.
- Présenter les étapes des calculs de rentabilité et préciser les unités des résultats.
- En droit, répondre au cas concret et citer des éléments distincts lorsqu'un nombre minimal est demandé.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer le seuil de rentabilité en euros dans ce sujet ?

Divisez les charges fixes par le taux de marge sur coûts variables exprimé en nombre décimal. Si le taux est exprimé en pourcentage, divisez les charges fixes par ce pourcentage, puis multipliez le résultat par 100.

Q : Comment vérifier l'ouverture et la dispersion de la gamme de prix ?

Pour l'ouverture, divisez le prix le plus élevé par le prix le moins élevé et comparez le résultat au seuil indiqué. Pour la dispersion, calculez les tranches, classez les références et vérifiez la règle donnée.

Q : Comment organiser mon temps dans cette épreuve de deux heures ?

Le sujet répartit les points entre quatre dossiers de gestion et de droit. Répartissez votre temps selon les points de chaque dossier, en gardant une période de vérification pour contrôler les calculs, les tableaux et les réponses.

Q : Quels éléments sont attendus pour obtenir les points au barème ?

Le barème attribue des points aux calculs, aux tableaux complétés et aux commentaires cohérents avec les résultats. Pour les questions de droit, répondez directement au cas et citez au moins quatre mentions distinctes pour les statuts.

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 - 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.