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 2009 • Code sujet : **U.32** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **La taxe sur la valeur ajoutée** (2 questions) — **Page 3**
2. **Le prix de revient** (3 questions) — **Page 5**
3. **L'amortissement** (2 questions) — **Page 8**
4. **La législation du travail** (5 questions) — **Page 10**
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/2009/BP Cuisine - U32 - Environnement et gestion de l'entreprise - Session 2009 - 1-Sujet.pdf

1. La taxe sur la valeur ajoutée

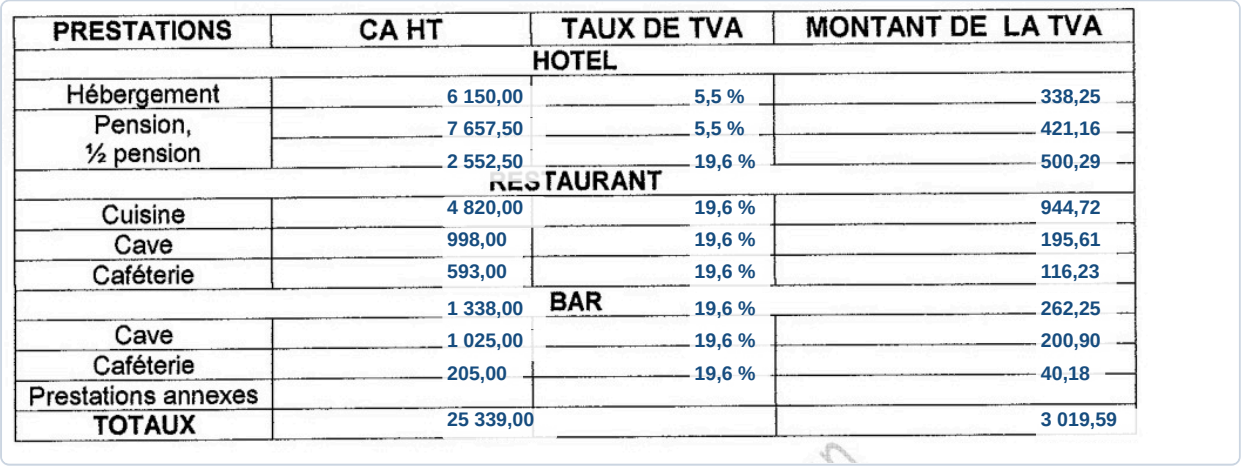
Dans un hôtel-restaurant, il faut préparer le tableau de déclaration de TVA pour avril 2009 à partir des achats et des recettes des différents services. Les prestations sont soumises à des taux distincts, dont une répartition spécifique pour la pension et la demi-pension.

Question 1. Compléter le tableau de calcul de la TVA collectée en indiquant, pour chaque prestation, le chiffre d'affaires hors taxes, le ou les taux applicables et le montant de TVA, puis calculer les totaux.

Pour l'hébergement, appliquer 5,5 %. Pour la pension, répartir les 10 210,00 € HT : 75 % au taux de 5,5 % et 25 % au taux de 19,6 %. Les autres recettes sont taxées à 19,6 %. Les montants de TVA sont arrondis au centime par ligne ; le total est calculé à partir des montants non arrondis.

Prestation	CA HT	Taux de TVA	TVA
Hébergement	6 150,00 €	5,5 %	338,25 €
Pension, ¾	7 657,50 €	5,5 %	421,16 €
Pension, ¼	2 552,50 €	19,6 %	500,29 €
Cuisine	4 820,00 €	19,6 %	944,72 €
Cave restaurant	998,00 €	19,6 %	195,61 €
Caféterie restaurant	593,00 €	19,6 %	116,23 €
Cave bar	1 338,00 €	19,6 %	262,25 €
Caféterie bar	1 025,00 €	19,6 %	200,90 €
Prestations annexes	205,00 €	19,6 %	40,18 €
Totaux	25 339,00 €		3 019,59 €

Document 1 complété : TVA collectée



✓ **RÉPONSE À RETENIR**

CA HT total : 25 339,00 € ; TVA collectée : 3 019,59 €.

Question 2. Compléter le tableau de calcul de la TVA à reverser à l'État pour avril 2009 en intégrant la TVA collectée et la TVA déductible sur les achats de biens et services ainsi que sur les achats d'immobilisations.

La TVA à reverser se calcule en déduisant de la TVA collectée les taxes payées sur les achats ouvrant droit à déduction. La TVA collectée est de 3 019,59 €. La TVA déductible sur les achats de biens et services est de 324,97 €, et celle sur les immobilisations est de 1 899,24 €.

Calcul : 3 019,59 - 324,97 - 1 899,24 = 795,38 €.

Document 2 complété : TVA à reverser

TABLEAU DE CALCUL DE LA TVA A REVERSER A L'ETAT

NATURE DE LA TVA	MONTANT
TVA collectée sur prestations de services	3 019,59 €
TVA déductible sur achats de biens et services	324,97 €
TVA déductible sur achats d'immobilisations	1 899,24 €
TVA à reverser à l'État	795,38 €

✓ RÉPONSE À RETENIR

TVA à reverser à l'État : 795,38 €.

2. Le prix de revient

Le restaurant veut ajouter à sa carte le plat « Le bar aux trois sauces », dont la fiche technique est établie pour huit personnes. Les données permettent de calculer le coût matières, le coût de revient d'une portion et le coefficient reliant son coût matières au prix de vente hors taxes.

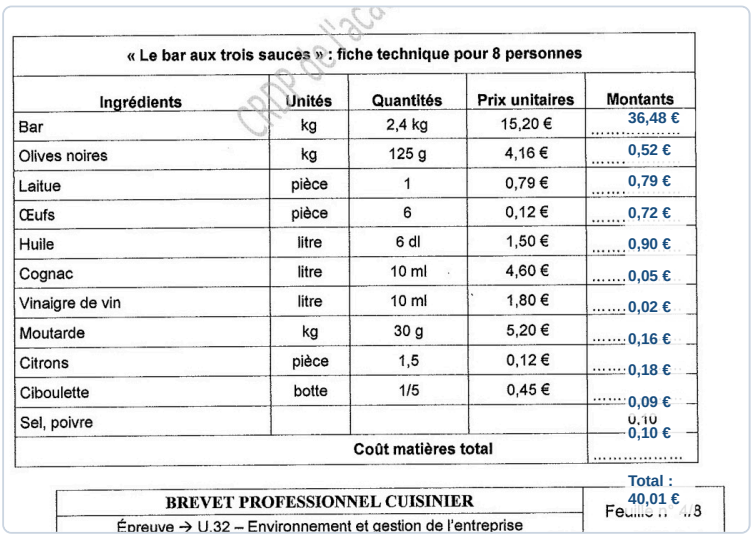
Question 1. Compléter la fiche technique du « bar aux trois sauces » pour huit personnes en calculant le montant des ingrédients à partir des quantités et des prix unitaires, puis déterminer le coût matières total.

Convertir chaque quantité dans l'unité du prix unitaire, puis multiplier. Les montants sont arrondis au centime avant de les additionner.

Ingrédient	Calcul	Montant
Bar	2,4 × 15,20	36,48 €
Olives noires	0,125 × 4,16	0,52 €
Laitue	1 × 0,79	0,79 €
Œufs	6 × 0,12	0,72 €
Huile	0,6 × 1,50	0,90 €
Cognac	0,01 × 4,60	0,05 €
Vinaigre de vin	0,01 × 1,80	0,02 €
Moutarde	0,03 × 5,20	0,16 €
Citrons	1,5 × 0,12	0,18 €
Ciboulette	1/5 × 0,45	0,09 €
Sel, poivre	Montant indiqué	0,10 €
Coût matières total		**40,01 €**

Le total correspond à la recette complète pour huit personnes.

Fiche technique complétée



« Le bar aux trois sauces » : fiche technique pour 8 personnes

Ingrédients	Unités	Quantités	Prix unitaires	Montants
Bar	kg	2,4 kg	15,20 €	36,48 €
Olives noires	kg	125 g	4,16 €	0,52 €
Laitue	pièce	1	0,79 €	0,79 €
Œufs	pièce	6	0,12 €	0,72 €
Huile	litre	6 dl	1,50 €	0,90 €
Cognac	litre	10 ml	4,60 €	0,05 €
Vinaigre de vin	litre	10 ml	1,80 €	0,02 €
Moutarde	kg	30 g	5,20 €	0,16 €
Citrons	pièce	1,5	0,12 €	0,18 €
Ciboulette	botte	1/5	0,45 €	0,09 €
Sel, poivre				0,10 €
Coût matières total				Total : 40,01 €

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

Épreuve → U.32 – Environnement et gestion de l'entreprise

✓ RÉPONSE À RETENIR

Coût matières pour 8 personnes : 40,01 €.

Question 2. Calculer le coût de revient d'une portion en intégrant le coût matières, la main-d'œuvre, les charges sociales patronales, l'amortissement du matériel de cuisson, la consommation d'énergie et les autres charges affectées à chaque part.

La durée totale est de 75 + 20 = 95 minutes, soit 95/60 heure. Pour la recette de huit portions, la main-d'œuvre coûte 95/60 × 8,71 = 13,79 €, les charges patronales 13,792 × 38 % = 5,24 €, l'amortissement 0,38 € et l'énergie 0,19 €. Le coût total de la recette est donc 40,01 + 13,79 + 5,24 + 0,38 + 0,19 = 59,61 €. Par portion : 59,61/8 = 7,45 €, auxquels s'ajoutent 4,50 € d'autres charges.

Coût de revient complété

Éléments	Détail des calculs	Montant
- Coût matière total		40,01 €
- Coût de la main d'œuvre		13,79 €
- Charges sociales patronales		5,24 €
- Amortissement du matériel		0,38 €
- Consommation d'énergie		0,19 €
Coût total		Total : 59,61 €
Coût d'une portion avant les autres charges		Par portion : 7,45 €
Autres charges sur chaque part		
Coût d'une portion		Coût de revient : 11,95 €

Académie de Caen

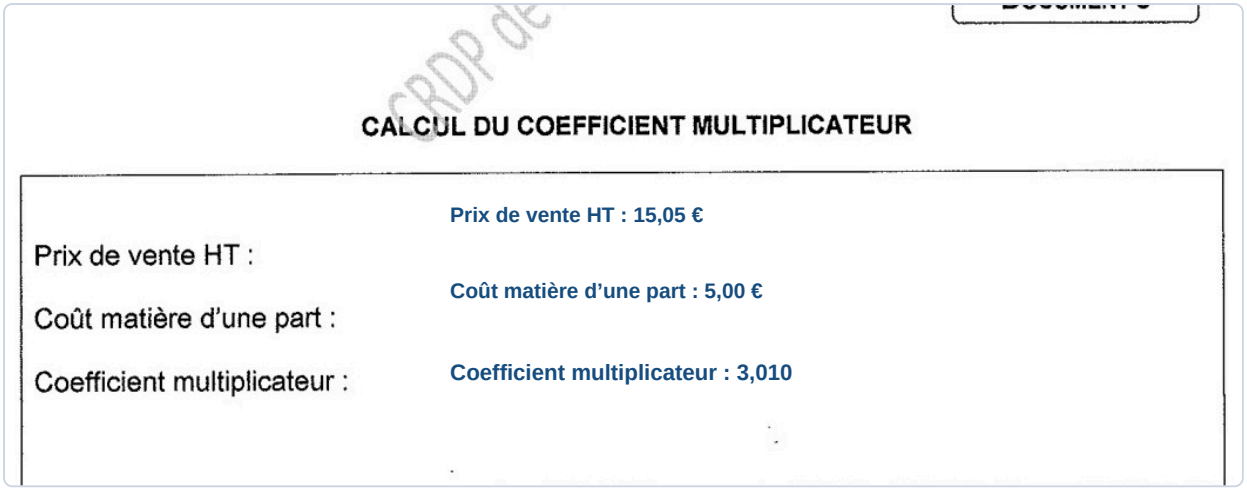
✓ RÉPONSE À RETENIR

Coût de revient d'une portion : 11,95 €.

Question 3. À partir du prix de vente de 18 € TTC la part, calculer le coefficient multiplicateur à appliquer au coût matières d'une part pour obtenir directement le prix de vente hors taxes. Arrondir à trois décimales si nécessaire.

1. Prix de vente hors taxes : 18/1,196 = 15,05 €.
2. Coût matières d'une portion : 40,01/8 = 5,00 €.
3. Coefficient multiplicateur : 15,05/5,00 = 3,010.

Coefficient multiplicateur complété



CALCUL DU COEFFICIENT MULTIPLICATEUR

Prix de vente HT :	**Prix de vente HT : 15,05 €**
Coût matière d'une part :	**Coût matière d'une part : 5,00 €**
Coefficient multiplicateur :	**Coefficient multiplicateur : 3,010**

✓ RÉPONSE À RETENIR

Coefficient multiplicateur : 3,010.

3. L'amortissement

L'établissement a acquis un ordinateur hors taxes pour 2 300 €, mis en service le 1er juin 2009. Il faut établir son amortissement linéaire sur cinq ans, sachant que l'exercice comptable correspond à l'année civile.

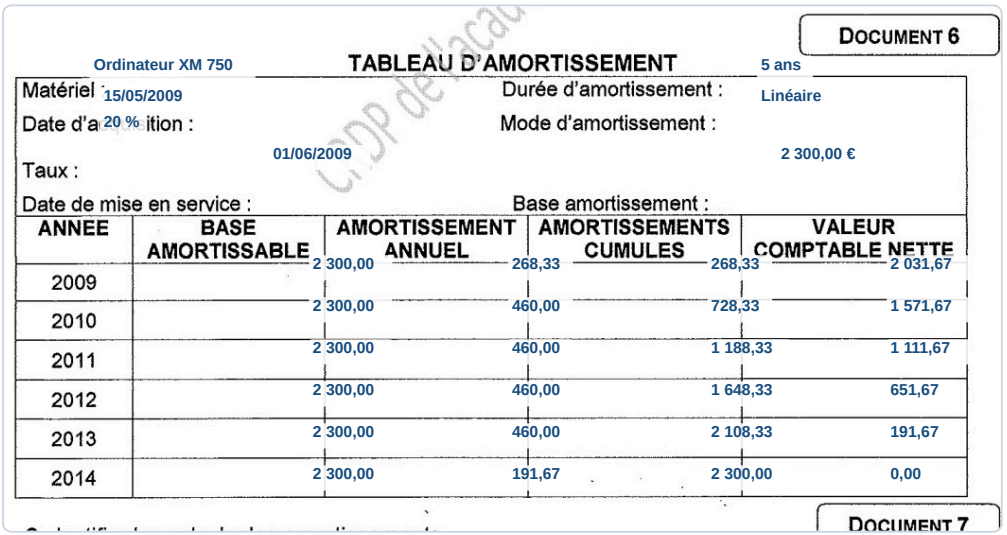
Question 1. Présenter le tableau d'amortissement linéaire du matériel informatique en renseignant ses caractéristiques et les colonnes de base amortissable, amortissement annuel, amortissements cumulés et valeur comptable nette.

La base amortissable correspond au prix hors taxes : 2 300,00 €. Le taux linéaire est de 20 % par an (100 % ÷ 5). La durée totale est de 60 mois à partir du 1er juin 2009 : 7 mois en 2009, quatre années pleines de 2010 à 2013, puis les 5 mois restants en 2014. Les montants sont arrondis au centime ; la dernière annuité est ajustée pour solder la base.

Année	Base amortissable	Amortissement annuel	Amortissements cumulés	Valeur comptable nette
2009	2 300,00 €	268,33 €	268,33 €	2 031,67 €
2010	2 300,00 €	460,00 €	728,33 €	1 571,67 €
2011	2 300,00 €	460,00 €	1 188,33 €	1 111,67 €
2012	2 300,00 €	460,00 €	1 648,33 €	651,67 €
2013	2 300,00 €	460,00 €	2 108,33 €	191,67 €
2014	2 300,00 €	191,67 €	2 300,00 €	0,00 €

Caractéristiques : ordinateur XM 750, acquis le 15/05/2009, mis en service le 01/06/2009, durée de 5 ans, amortissement linéaire, base de 2 300,00 €.

Tableau d'amortissement complété



DOCUMENT 6

TABLEAU D'AMORTISSEMENT

Ordinateur XM 750 — 5 ans

Matériel : 15/05/2009 — Durée d'amortissement : Linéaire

Date d'acquisition : 01/06/2009 — Mode d'amortissement : 20 %

Taux : — Base amortissement : 2 300,00 €

Date de mise en service :

ANNEE	BASE AMORTISSABLE	AMORTISSEMENT ANNUEL	AMORTISSEMENTS CUMULES	VALEUR COMPTABLE NETTE
2009	2 300,00	268,33	268,33	2 031,67
2010	2 300,00	460,00	728,33	1 571,67
2011	2 300,00	460,00	1 188,33	1 111,67
2012	2 300,00	460,00	1 648,33	651,67
2013	2 300,00	460,00	2 108,33	191,67
2014	2 300,00	191,67	2 300,00	0,00

DOCUMENT 7

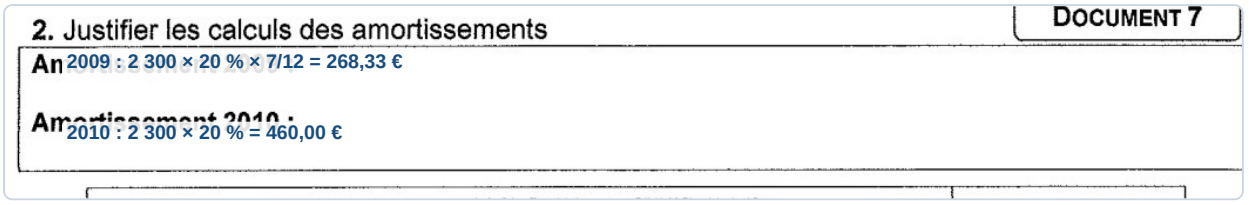
✓ RÉPONSE À RETENIR

Amortissement terminé en 2014 : cumul 2 300,00 €, valeur comptable nette 0,00 €.

Question 2. Justifier les calculs des amortissements des années 2009 et 2010 en tenant compte de la date de mise en service et de la durée d'utilisation prévue.

Le taux annuel linéaire est de 100 % ÷ 5 = 20 %. En 2009, le matériel est en service de juin à décembre, soit 7 mois sur 12 : 2 300,00 × 20 % × 7/12 = 268,33 €. En 2010, il est utilisé toute l'année : 2 300,00 × 20 % = 460,00 €. Le prorata se calcule à partir de la date de mise en service, et non de la date de la facture.

Justification des amortissements



✓ **RÉPONSE À RETENIR**

2009 : 268,33 €. 2010 : 460,00 €.

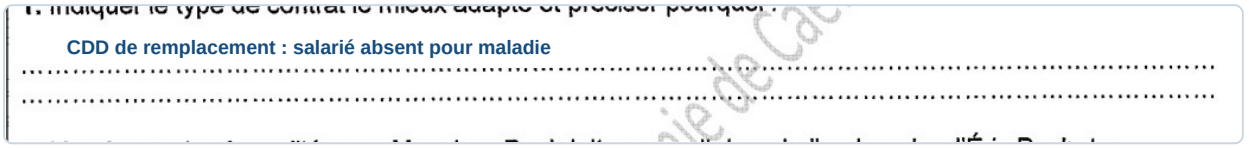
4. La législation du travail

Un hôtel-restaurant souhaite recruter un commis de cuisine pour remplacer un salarié en longue maladie à compter du 1er novembre 2009, pour une durée prévue de douze mois. Le candidat retenu est Éric Pochet et les questions s'appuient sur une annexe consacrée au contrat à durée déterminée.

Question 1. Indiquer le type de contrat le mieux adapté à la situation et préciser pourquoi.

Le contrat adapté est un **CDD de remplacement** : le commis est recruté pour remplacer un salarié temporairement absent pour maladie. Ce motif de recours est expressément prévu dans l'annexe. Le contrat doit préciser le motif et identifier le salarié remplacé. La durée de douze mois annoncée correspond à ce remplacement temporaire, et non à un emploi saisonnier ou à un accroissement temporaire d'activité.

Réponse 1 complétée



> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> CDD de remplacement pour maladie : Éric Pochet remplace un salarié temporairement absent.

Question 2. Mentionner les formalités que Monsieur Paul doit accomplir lors de l'embauche d'Éric Pochet.

1. Rédiger un CDD écrit précisant le motif, l'identité du salarié remplacé, le poste, la rémunération, la durée ou le terme et les mentions obligatoires.
2. Effectuer la déclaration préalable à l'embauche auprès de l'URSSAF avant la prise de poste et inscrire Éric au registre unique du personnel.
3. Remettre au salarié un exemplaire signé du contrat dans les deux jours suivant l'embauche et organiser la visite médicale d'embauche.

Réponse 2 complétée



> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> CDD écrit remis sous deux jours, déclaration préalable à l'embauche à l'URSSAF, inscription au registre du personnel et visite médicale d'embauche.

Question 3. Préciser la durée maximale envisageable du contrat.

L'annexe fixe à **18 mois, renouvellements compris**, la durée maximale de principe d'un CDD. Le contrat envisagé pour douze mois respecte donc cette limite. Pour un remplacement, le contrat peut aussi ne pas comporter de terme précis : il doit alors fixer une durée minimale et prend fin au retour du salarié remplacé. La situation donnée permet ainsi un CDD de douze mois, dans le respect de la durée maximale indiquée.

Réponse 3 complétée



✓ RÉPONSE À RETENIR

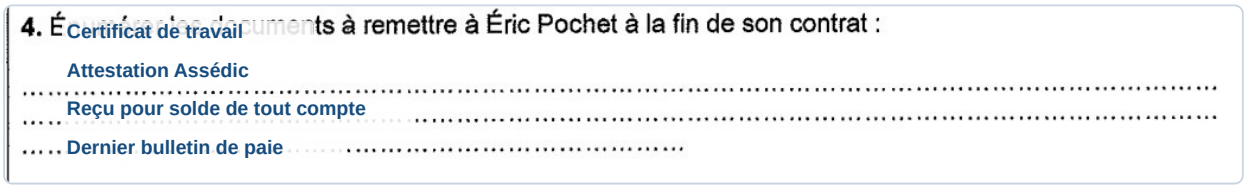
Durée maximale de principe : 18 mois, renouvellements compris. Les 12 mois prévus sont possibles.

Question 4. Énumérer les documents à remettre à Éric Pochet à la fin de son contrat.

À la fin du CDD, l'employeur remet les documents qui attestent de l'emploi et permettent au salarié de faire valoir ses droits. Le dossier de fin de contrat comprend les justificatifs usuels, ainsi que le dernier bulletin de paie. L'attestation destinée à l'Assédic est l'intitulé utilisé à l'époque du sujet.

- Certificat de travail.
- Attestation Assédic.
- Reçu pour solde de tout compte.
- Dernier bulletin de paie.

Réponse 4 complétée



✓ RÉPONSE À RETENIR

Certificat de travail, attestation Assédic, reçu pour solde de tout compte et dernier bulletin de paie.

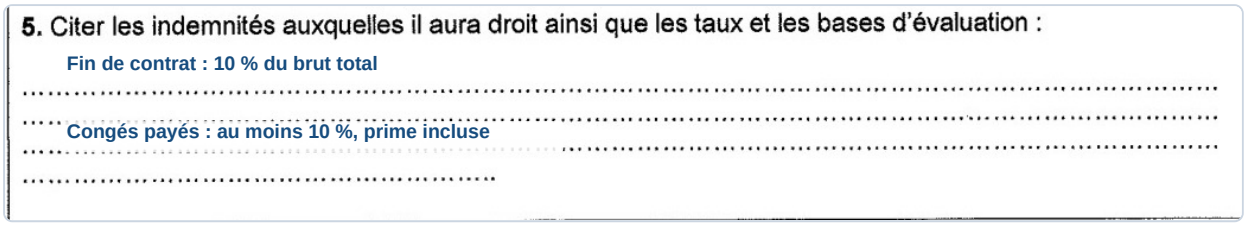
Question 5. Citer les indemnités auxquelles Éric Pochet aura droit, en précisant leurs taux et leurs bases d'évaluation.

Éric a droit à l'indemnité de fin de contrat, dite prime de précarité, ainsi qu'à l'indemnité compensatrice des congés payés acquis et non pris. Le remplacement d'un salarié malade n'est pas présenté dans le sujet comme un cas d'exclusion de la prime. Les bases et taux à retenir sont :

Indemnité	Taux et base de calcul
Fin de contrat	10 % de la rémunération brute totale versée pendant le CDD
Congés payés non pris	Au moins 10 % de la rémunération brute totale, indemnité de fin de contrat incluse

L'indemnité de congés payés correspond aux droits acquis qui n'ont pas été pris à la fin du contrat.

Réponse 5 complétée



✓ RÉPONSE À RETENIR

Prime de précarité : 10 % de la rémunération brute totale. Congés payés non pris : au moins 10 % du brut total, prime incluse.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2009)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve U.32 du Brevet professionnel cuisinier, session 2009, dure deux heures et a un coefficient 3. Ses quatre dossiers portent sur la TVA d'un hôtel-restaurant, le coût de revient du « bar aux trois sauces », l'amortissement linéaire d'un ordinateur et la législation du CDD. Elle évalue les calculs de gestion, l'exploitation de données et l'application de règles comptables et sociales.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- TVA à reverser = TVA collectée sur les prestations - TVA déductible sur les achats de biens et services et les immobilisations.
- Le coût de revient d'une portion additionne sa part des coûts de production et les autres charges affectées à cette portion.
- En amortissement linéaire, l'annuité complète est égale à la base amortissable divisée par la durée d'utilisation.
- Le CDD peut être conclu pour remplacer temporairement un salarié absent; son motif et son terme doivent respecter les règles applicables.

Points de vigilance & attentes du jury

- Appliquer les taux de TVA propres à chaque recette et répartir la pension selon les proportions indiquées.
- Convertir les quantités d'ingrédients dans l'unité du prix unitaire avant de calculer les montants.
- Proratiser l'amortissement de 2009 à partir de la mise en service du 1er juin et de l'exercice civil.
- Distinguer les formalités d'embauche, la durée du CDD, les documents de fin de contrat et les indemnités.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment traiter la TVA sur la pension et la demi-pension dans ce sujet ?

Répartissez la recette selon les proportions fournies : trois quarts au taux de 5,5 % et un quart au taux de 19,6 %. Calculez séparément la TVA de chaque fraction, puis additionnez les résultats.

Q : Comment calculer les coûts horaires du plat ?

Additionnez les temps de préparation et de cuisson, soit 1 h 35, puis appliquez les coûts horaires indiqués. Calculez les charges patronales à 38 % du coût de main-d'œuvre brut et rapportez les coûts concernés aux huit portions.

Q : Quelle durée et quelles règles d'arrondi faut-il retenir ?

L'épreuve dure deux heures et les quatre dossiers totalisent 60 points. La calculatrice est autorisée. Arrondissez les résultats à deux décimales, sauf indication particulière; le coefficient multiplicateur peut être arrondi à trois décimales.

Q : Quelle règle de durée du CDD faut-il retenir pour le remplacement ?

L'annexe indique une durée maximale générale de 18 mois, renouvellement inclus, et autorise le CDD pour remplacer un salarié absent. Pour ce motif, le terme peut être fixé ou lié au retour de la personne remplacée, selon les modalités du contrat.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U32 - Environnement et gestion de l'entreprise/2009/BP Cuisine - U32 - Environnement et gestion de l'entreprise - Session 2009 - 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.