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

HOTEL RESTAURANT DU VAL

54, route du Prieuré
18 000 BOURGES

RCS : BOURGES B 177 018 033
SARL au capital de 90 000 €

Gérant de la SARL : Monsieur PAUL David

Vous travaillez dans ce restaurant en qualité d'apprenti(e) cuisinier.
Afin de tester vos compétences en gestion et dans le but d'une éventuelle embauche après votre brevet professionnel, votre employeur, monsieur PAUL, vous demande de traiter les dossiers suivants :

DOSSIER 1 : La taxe sur la valeur ajoutée	12 points
DOSSIER 2 : Le prix de revient	20 points
DOSSIER 3 : L'amortissement	15 points
DOSSIER 4 : La législation du travail	13 points

Les documents 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 et 8 sont à remettre avec la copie.

CRDP de l'académie de Caen

L'usage de la calculatrice est autorisé.
Les résultats sont à arrondir à **deux décimales** (sauf cas particulier).

DOSSIER 1 : La taxe sur la valeur ajoutée

Monsieur PAUL vous demande d'établir le tableau préparatoire à la déclaration de T.V.A. pour le mois d'avril 2009.
Pour cela, il vous remet tous les renseignements relatifs aux achats et au chiffre d'affaires concernant le mois d'avril 2009.

Annexe 1

ACHATS DU MOIS D'AVRIL

ACHATS	MONTANT HT	TVA	MONTANT TTC
Achats de biens et services	1 658, 00	324, 97	1 982, 97
Achats d'immobilisations	9 690, 00	1 899, 24	11 589, 24

Annexe 2

PRESTATIONS HT DU MOIS D'AVRIL

HOTEL	
Hébergement	6 150, 00
Pension, ½ pension	10 210, 00
RESTAURANT	
Cuisine	4 820, 00
Cave	998, 00
Caféterie	593, 00
BAR	
Cave	1 338, 00
Caféterie	1 025, 00
Prestations annexes	205, 00
TOTAUX	**25 339, 00**

CRDP de l'académie de Caen

Annexe 3

TAUX DE TVA DES PRESTATIONS

NATURE DES PRESTATIONS	TAUX
Hébergement	5,5 %
Pension, ½ pension	5,5 % sur ¾ de la recette 19,6 % sur ¼ de la recette
Restauration	19,6 %
Bar	19,6 %
Prestations annexes	19,6 %

TRAVAIL À FAIRE :

1. Compléter le tableau de calcul de la TVA collectée du mois d'avril 2009 **(document 1).**

2. Compléter le tableau de calcul de la TVA à reverser à l'État pour le mois d'avril 2009 **(document 2).**

DOCUMENT 1

TABLEAU DE CALCUL DE LA T.V.A. COLLECTEE

PRESTATIONS	CA HT	TAUX DE TVA	MONTANT DE LA TVA
HOTEL			
Hébergement			
Pension, ½ pension			
RESTAURANT			
Cuisine			
Cave			
Caféterie			
BAR			
Cave			
Caféterie			
Prestations annexes			
TOTAUX			

CRDP de l'académie de Caen

DOCUMENT 2

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

NATURE DE LA TVA	MONTANT
TVA collectée sur prestations de services	
TVA déductible sur achats de biens et services	
TVA déductible sur achats d'immobilisations	
TVA à reverser à l'État	

DOSSIER 2 : Le prix de revient

Monsieur PAUL souhaite intégrer un nouveau plat dans la carte de l'établissement : « Le bar aux trois sauces ».Il vous donne les tâches suivantes à effectuer.

TRAVAIL À FAIRE :

1. Compléter la fiche technique **(document 3)**, afin de déterminer le coût matières du « bar aux trois sauces ».

Les indications suivantes vous sont fournies :

- le temps de préparation est de 1h 15 minutes,
- le temps de cuisson est de 20 minutes,
- le coût horaire brut direct de la main d'œuvre en cuisine s'élève à 8,71 €,
- les charges sociales patronales sont estimées à 38 % du salaire brut,
- l'amortissement du matériel de cuisson est évalué à 0,24 € par heure,
- la consommation d'énergie revient à 0,12 € par heure,
- le restaurant a évalué la part des autres charges qui doit être affectée à chaque portion de ce plat à 4,50 €.

2. Calculer le prix de revient d'une portion de ce plat **(document 4)**.

3. Ce plat sera vendu **18€** TTC la part. Calculer le coefficient multiplicateur à appliquer au coût matières pour obtenir directement le prix de vente hors taxe **(document 5)**.

(Arrondir à 3 décimales le cas échéant)

DOCUMENT 3

CRDP de l'académie de Caen

« Le bar aux trois sauces » : fiche technique pour 8 personnes				
Ingrédients	**Unités**	**Quantités**	**Prix unitaires**	**Montants**
Bar	kg	2,4 kg	15,20 €	.....
Olives noires	kg	125 g	4,16 €	.....
Laitue	pièce	1	0,79 €	.....
Œufs	pièce	6	0,12 €	.....
Huile	litre	6 dl	1,50 €	.....
Cognac	litre	10 ml	4,60 €	.....
Vinaigre de vin	litre	10 ml	1,80 €	.....
Moutarde	kg	30 g	5,20 €	.....
Citrons	pièce	1,5	0,12 €	.....
Ciboulette	botte	1/5	0,45 €	.....
Sel, poivre				0,10
Coût matières total				.....

DOCUMENT 4

COUT DE REVIENT D'UNE PORTION DU « BAR AUX TROIS SAUCES »

Éléments	Détail des calculs	Montant
- Coût matière total - Coût de la main d'œuvre - Charges sociales patronales - Amortissement du matériel - Consommation d'énergie		
Coût total		
Coût d'une portion avant les autres charges		
Autres charges sur chaque part		
Coût d'une portion		

CRDP de l'académie de Caen

DOCUMENT 5

CALCUL DU COEFFICIENT MULTIPLICATEUR

Prix de vente HT :

Coût matière d'une part :

Coefficient multiplicateur :

DOSSIER 3 : L'amortissement

Monsieur PAUL a acquis un matériel informatique. Vous disposez de la facture d'achat de ce bien en **annexe 4.**

- ► Le matériel informatique a été mis en service le 01 juin 2009.
- ► La durée d'utilisation prévue est de 5 ans.
- ► L'amortissement pratiqué est l'amortissement linéaire.
- ► L'exercice comptable coïncide avec l'année civile.

TRAVAIL À FAIRE :

1. Présenter le tableau d'amortissement linéaire du matériel informatique **(document 6)** justifiant les calculs **(document 7)**.

Annexe 4

Le 15 mai 2009

SARL INFO 2000
Route de Nevers
18 000 BOURGES

Hôtel-restaurant DU VAL
54 Route du Prieuré
18 000 BOURGES

Doit

Ordinateur XM 750	2 300, 00 €
Total hors taxes	2 300, 00 €
TVA 19,60 %	450, 80 €
TOTAL TTC	2 750, 80 €

CRDP de l'académie de Caen

DOCUMENT 6

TABLEAU D'AMORTISSEMENT

Matériel : Durée d'amortissement :

Date d'acquisition : Mode d'amortissement :

Taux :

Date de mise en service : Base amortissement :

ANNEE	BASE AMORTISSABLE	AMORTISSEMENT ANNUEL	AMORTISSEMENTS CUMULES	VALEUR COMPTABLE NETTE
2009				
2010				
2011				
2012				
2013				
2014				

DOCUMENT 7

2. Justifier les calculs des amortissements

Amortissement 2009 :

Amortissement 2010 :

DOSSIER 4 : La législation du travail

Monsieur PAUL veut recruter un commis de cuisine pour le remplacement d'un salarié en longue maladie à compter du 01/11/2009 pour une durée de 12 mois.
Un candidat a retenu son attention : Monsieur Éric POCHET demeurant 303 rue de la Gastronomie à Bourges.
Il est né le 02/08/1985 à Grenoble et son n° de sécurité sociale est le 1 85 08 31 232 051 - 67.

TRAVAIL À FAIRE :

Après lecture des documents d'information **(annexe 5)** qui vous sont remis et à partir de vos connaissances, traiter les questions du **document 8**.

DOCUMENT 8

1. Indiquer le type de contrat le mieux adapté et préciser pourquoi :

.....
.....

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

.....
.....
.....

3. Préciser la durée maximale envisageable du contrat :

.....

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

.....
.....
.....

5. Citer les indemnités auxquelles il aura droit ainsi que les taux et les bases d'évaluation :

.....
.....
.....
.....

CRDP de l'académie de Caen

Annexe 5

Contrat de travail à durée déterminée (CDD)

Un CDD peut être conclu :
•en cas d'emplois saisonniers et d'emplois où l'usage exclut le recours au CDI en raison de la nature de l'activité et du caractère temporaire de ces emplois, [....]
•en vue du remplacement d'un salarié absent temporairement (maladie, congés) [....]
•dans l'attente de l'entrée en service d'un salarié recruté en contrat à durée indéterminée (CDI),
•en cas de contrats conclus au titre des mesures pour l'emploi ou lorsque l'employeur s'engage à assurer un complément de formation professionnelle du salarié engagé,
•en cas d'accroissement temporaire de l'activité de l'entreprise, [....]

Un recours au CDD strictement limité
Un CDD, quel que soit le motif, ne peut permettre de pourvoir durablement un emploi lié à l'activité normale et permanente de l'entreprise.
Si le contrat est conclu pour un motif non prévu par la loi, il peut être requalifié comme un CDI.
Un CDD ne peut être conclu pour remplacer un ou plusieurs salariés dont le contrat est suspendu suite à un conflit collectif du travail.

Les CDD sont interdits :
•pour des travaux dangereux figurant sur une liste établie par arrêté,
•pour pourvoir des postes ayant fait l'objet d'un licenciement économique dans les six mois précédents.

Contrats à terme précis
Le CDD doit comporter un terme fixé avec précision dès sa conclusion, sauf dans un certain nombre de cas limités (par exemple, en cas d'emploi saisonnier, de remplacement d'un salarié absent ou dont le contrat de travail est suspendu, ou dans l'attente de l'entrée en service d'un salarié recruté en CDI).
Lorsque le CDD n'en précise pas le terme, il doit être conclu pour une durée minimale et prendre fin au retour de la personne remplacée ou à l'issue du travail pour lequel il a été conclu.

Durée maximale du contrat :
En principe, la durée d'un CDD, renouvellement inclus, ne peut excéder 18 mois.
Il existe toutefois des cas particuliers :
•en attendant un salarié recruté sous contrat à durée indéterminée : 9 mois,
•remplacement d'un salarié dont le départ définitif précède la suppression de son poste : 24 mois, commande exceptionnelle à l'exportation : 24 mois...

CRDP de l'académie de Caen

Le contrat de travail saisonnier

Très utilisé dans l'agriculture ou le tourisme, le contrat de travail saisonnier répond à des règles précises.

Le contrat de travail saisonnier est un contrat à durée déterminée, conclu pour un emploi qui dépend du rythme des saisons et qui se répète de façon prévisible et cyclique chaque année. Ces variations d'activité doivent être indépendantes de la volonté des employeurs ou des salariés. Il est très fréquent dans les secteurs de l'agriculture et du tourisme. Les activités concernées sont définies soit par décret (article D 121-2 du code du travail) soit par convention ou accord collectif étendu.

Ce contrat, qui peut être à temps partiel, est conclu par écrit soit pour une durée fixée à l'avance (18 mois maximum), soit pour une saison. Dans ce cas, l'employeur doit tout de même fixer une durée minimale. Il doit être remis 48 heures maximum après l'embauche et doit comporter certaines mentions obligations : tâches à effectuer, montant du salaire, date de début et fin d'emploi ou durée minimale du contrat, durée de la période d'essai, convention collective applicable, caisse de retraite complémentaire et organisme de prévoyance dont vous dépendez... L'employeur doit réclamer votre embauche à l'URSSAF et vous remettre une copie de la déclaration.

A la fin d'un contrat de travail saisonnier, le salarié ne bénéficie pas de la prime de précarité prévue pour les CDD, mais a droit aux congés payés et aux indemnités chômage, sous certaines conditions.

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.