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 2009 • Code sujet : **U32** • 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 - 2-Sujet.pdf

1. La taxe sur la valeur ajoutée

Un établissement hôtelier et de restauration réalise des prestations d'hébergement, de restauration, de bar et des prestations annexes. Les tableaux récapitulent les chiffres d'affaires hors taxes, les taux de TVA, la TVA collectée et la TVA déductible nécessaires pour déterminer la TVA à reverser à l'État.

Document 1

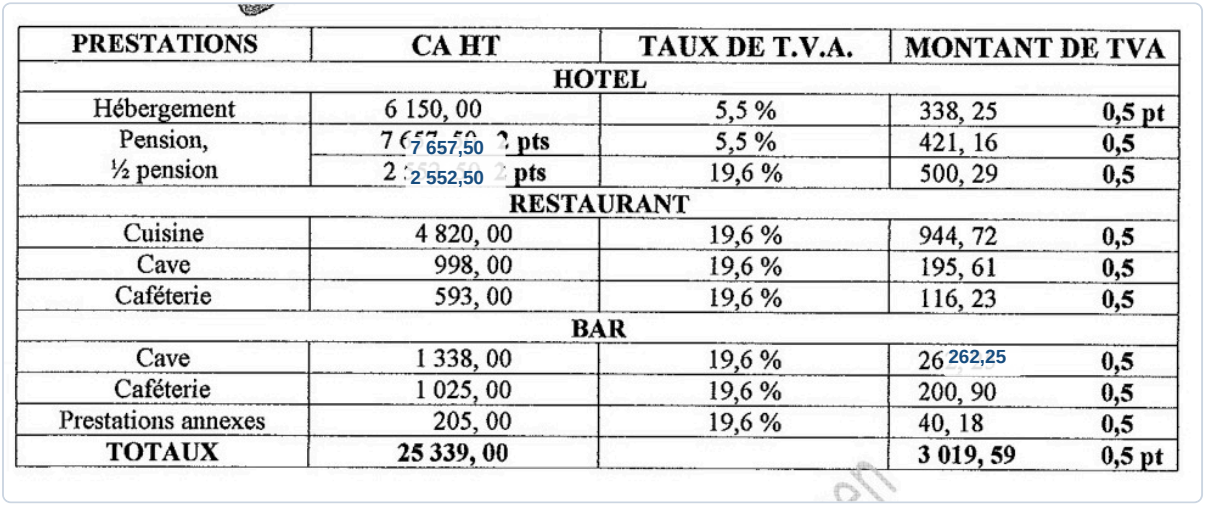
Question 1. Compléter le tableau de calcul de la TVA collectée en renseignant les chiffres d'affaires hors taxes ou les montants de TVA manquants, en appliquant les taux indiqués, puis établir les totaux.

Pour chaque prestation, la TVA collectée se calcule en multipliant le chiffre d'affaires HT par le taux indiqué. Les montants sont arrondis au centime. Les deux chiffres d'affaires de la pension complètent les lignes de l'hôtel; les autres montants et taux permettent de vérifier les TVA de chaque ligne. Le total du chiffre d'affaires HT et celui de la TVA collectée s'obtiennent en additionnant les lignes correspondantes.

Prestation	CA HT (€)	Taux de TVA	TVA (€)
Hébergement	6 150,00	5,5 %	338,25
Pension	7 657,50	5,5 %	421,16
½ pension	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**

Les totaux sont cohérents avec l'ensemble des prestations indiquées.

Valeurs complétées dans le tableau de TVA



PRESTATIONS	CA HT	TAUX DE T.V.A.	MONTANT DE TVA	
HOTEL				
Hébergement	6 150, 00	5,5 %	338, 25	0,5 pt
Pension, ½ pension	7 657,50 pts	5,5 %	421, 16	0,5
	2 552,50 pts	19,6 %	500, 29	0,5
RESTAURANT				
Cuisine	4 820, 00	19,6 %	944, 72	0,5
Cave	998, 00	19,6 %	195, 61	0,5
Caféterie	593, 00	19,6 %	116, 23	0,5
BAR				
Cave	1 338, 00	19,6 %	262,25	0,5
Caféterie	1 025, 00	19,6 %	200, 90	0,5
Prestations annexes	205, 00	19,6 %	40, 18	0,5
TOTAUX	25 339, 00		3 019, 59	0,5 pt

✓ RÉPONSE À RETENIR

Chiffre d'affaires HT total : 25 339,00 €; TVA collectée totale : 3 019,59 €, après application des taux indiqués et arrondi au centime.

Document 2

Question 2. À partir de la TVA collectée et des montants de TVA déductible sur les achats de biens et services et sur les immobilisations, calculer la TVA à reverser à l'État.

La TVA à reverser est la différence entre la TVA collectée et la TVA déductible. Il faut donc soustraire de 3 019,59 € la TVA déductible sur les achats de biens et services, soit 324,97 €, ainsi que celle sur les achats d'immobilisations, soit 1 899,24 €. La TVA déductible totale est de 2 224,21 €. Le solde positif constitue la somme à reverser à l'État : 3 019,59 - 324,97 - 1 899,24 = 795,38 €.

TVA à reverser à l'État

NATURE DE LA TVA	MONTANT	
TVA collectée sur prestations de services	3 019, 59	0,5 pt
TVA déductible sur achats de biens et services	324,97	0,5 pt
TVA déductible sur achats d'immobilisations	1 899,24	0,5 pt
TVA à reverser à l'État	795,38 €	1,5 pts

✓ RÉPONSE À RETENIR

TVA nette à reverser à l'État : 795,38 €. La TVA déductible totale est de 2 224,21 € pour la période considérée.

2. Le prix de revient

Le dossier s'appuie sur la fiche technique du « Bar aux trois sauces », prévue pour huit personnes, qui détaille ingrédients, quantités et coûts. Il porte sur le calcul du coût de revient d'une portion, puis du coefficient multiplicateur à partir du prix de vente et du coût matière.

Document 3

Question 1. Compléter la fiche technique du « Bar aux trois sauces » pour huit personnes en calculant les montants des ingrédients et le coût total des matières.

Ingrédient	Calcul du montant	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	0,046
Vinaigre de vin	0,01 × 1,80	0,018
Moutarde	0,03 × 5,20	0,156
Citrons	1,5 × 0,12	0,18
Ciboulette	1/5 × 0,45	0,09
Sel, poivre	Montant indiqué	0,10
Coût matières total		**40,00**

Les quantités exprimées en grammes ou millilitres sont converties en kilogrammes ou litres afin de les associer aux prix unitaires. Pour la ciboulette, la quantité indiquée est un cinquième de botte. Les montants sont ensuite additionnés, sel et poivre compris. Le résultat correspond aux matières nécessaires à la fiche technique complète, prévue 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 €	0,046
Vinaigre de vin	litre	10 ml	1,80 €	0,018
Moutarde	kg	30 g	5,20 €	0,156
Citrons	pièce	1,5	0,12 €	0,18
Ciboulette	botte	1/5	0,45 €	0,09
Sel, poivre				0,10
		Coût matières total		40,00

0,5 Point par ligne sauf la ligne laitue qui ne sera pas évaluée (5pts au total)

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

Total matières : 40,00 €

Éléments	Détail des calculs	Montant

Académie de Créteil

✓ RÉPONSE À RETENIR

Coût total des matières pour 8 personnes : 40,00 €.

Document 4

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

Le coût total pour huit portions est la somme des matières et des charges du tableau : 40,00 + 10,89 + 4,14 + 0,08 + 0,04 = 55,15 €. Le coût par portion avant autres charges est donc 55,15 ÷ 8 = 6,89 € après arrondi. On ajoute ensuite les autres charges de 4,50 € : 6,89 + 4,50 = 11,39 €. Le document affiche 11,89 €, mais ce montant ne correspond pas à l'addition indiquée.

Correction du coût de revient

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

Éléments	Détail des calculs	Montant	
- Coût matières total (DOCUMENT 4)		40,00	0,5 pt
- Coût de la main d'oeuvre	8,71 x 1,25	10,89	2 pts
- Charges sociales patronales	10,89 x 0,38	4,14	1 pt
- Amortissement du matériel	0,24 x 1/3	0,08	2 pts
- Consommation d'énergie	0,12 x 1/3	0,04	2 pts
Coût total		55,15	1 pt
Coût d'une portion avant les autres charges	55,15 / 8	6,89	2 pts
Autres charges sur chaque part		4,50	0,5 pt
Prix de revient d'une portion	6,89 + 4,50	11,89	1pt

6,89 + 4,50 = 11,39 €

CALCUL DU COEFFICIENT MULTIPLICATEUR

Prix de vente HT : 18 x 1,196 = 15, 05 € 1 pt

✓ RÉPONSE À RETENIR

Coût de revient d'une portion : 11,39 €.

Document 5

Question 3. Calculer le prix de vente hors taxes, le coût matière d'une portion et le coefficient multiplicateur à partir des données fournies.

Le prix fourni, 18 €, est un prix toutes taxes comprises. Pour obtenir le prix hors taxes, on divise par le coefficient de TVA de 1,196 : 18 ÷ 1,196 = 15,05 € après arrondi. Le coût matière d'une portion est 40 ÷ 8 = 5,00 €. Le coefficient multiplicateur se calcule en divisant le prix de vente HT par le coût matière : 15,05 ÷ 5,00 = 3,01. Le signe de l'opération du prix HT imprimée sur le document est donc à corriger.

Correction du calcul du prix HT

CALCUL DU COEFFICIENT MULTIPLICATEUR

Prix de vente HT : 18 x 1,196 = 15, 05 € 1 pt

Coût matière d'une part : 40 / 8 = 5 € 0,5 pt

Coefficient multiplicateur : 15,05 / 5 = 3,01 1,5 pt

DOCUMENT 5

18 ÷ 1,196 = 15,05 €

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Prix de vente HT : 15,05 € ; coût matière par portion : 5,00 € ; coefficient multiplicateur : 3,01.

3. L'amortissement

Le dossier porte sur l'amortissement linéaire d'un ordinateur XM 750, acquis le 15 mai 2009 et mis en service le 1er juin 2009, sur une durée de cinq ans. Il faut renseigner le tableau d'amortissement et justifier les calculs des amortissements de 2009 et 2010.

Document 6

Question 1. Compléter le tableau d'amortissement de l'ordinateur en indiquant les données de l'immobilisation, les amortissements annuels et cumulés, ainsi que les valeurs comptables nettes pour les années concernées.

L'ordinateur XM 750, acquis le 15 mai 2009 et mis en service le 1er juin, est amorti en linéaire sur 5 ans. La base amortissable est de 2 300 € et le taux annuel de 20 %. La première annuité couvre 7 mois, de juin à décembre. Les années 2010 à 2013 comptent chacune une annuité complète de 460 €. En 2014, l'annuité est limitée au solde restant afin que les amortissements cumulés atteignent exactement la base.

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

Les valeurs comptables nettes correspondent à la base diminuée des amortissements cumulés.

Tableau d'amortissement complété

Matériel : Ordinateur XM 750 **0,5 pt** — Durée d'amortissement : 5 ans **0,5 pt**

Date d'acquisition : 15 mai 2009 **0,5 pt** — Mode d'amortissement : Linéaire **0,5 pt**

Taux : 20 % **1pt**

Date de mise en service : 01 juin 2009 **0,5 pt** — Base amortissement : 2 300 € **1,5 pt**

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

Taux linéaire : 20 % par an

DOCUMENT 7

✓ RÉPONSE À RETENIR

Amortissement total : 2 300,00 €. Valeur comptable nette au terme, en 2014 : 0,00 €.

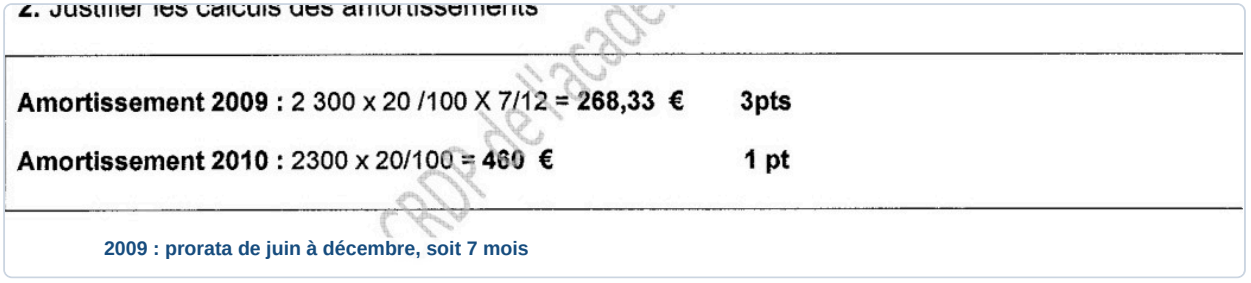
Document 7

Question 2. Justifier les calculs des amortissements de 2009 et de 2010 en détaillant les opérations utilisées.

En 2009, l'amortissement commence à la date de mise en service, le 1er juin. Il reste 7 mois jusqu'à la fin de l'année : base × taux annuel × prorata temporis, soit 2 300 × 20/100 × 7/12 = 268,33 €.

En 2010, l'ordinateur est utilisé toute l'année : 2 300 × 20/100 = 460,00 €. Cette annuité complète se répète jusqu'en 2013.

Calculs des amortissements justifiés



✓ RÉPONSE À RETENIR

2009 : 268,33 € pour 7 mois. 2010 : 460,00 € pour une année complète.

4. La législation du travail

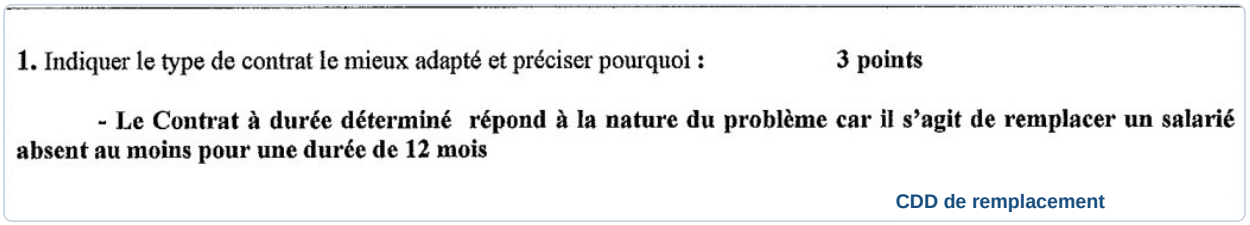
Monsieur Paul envisage d'embaucher Eric Pochet pour remplacer un salarié absent pendant au moins douze mois. Les questions portent sur le contrat adapté, les formalités d'embauche, la durée maximale du contrat, les documents à remettre en fin de contrat et les indemnités dues.

Document 8

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

Le remplacement d'un salarié absent est un motif temporaire qui justifie la conclusion d'un contrat à durée déterminée. Monsieur Paul recrute Eric Pochet pour assurer le remplacement pendant l'absence, prévue pour au moins douze mois. Il ne s'agit donc pas de pourvoir durablement un emploi permanent. Le contrat doit préciser ce motif de remplacement et respecter la durée maximale applicable indiquée dans le sujet.

Réponse à la question 1



1. Indiquer le type de contrat le mieux adapté et préciser pourquoi : 3 points

- Le Contrat à durée déterminé répond à la nature du problème car il s'agit de remplacer un salarié absent au moins pour une durée de 12 mois

CDD de remplacement

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

CDD de remplacement d'un salarié absent.

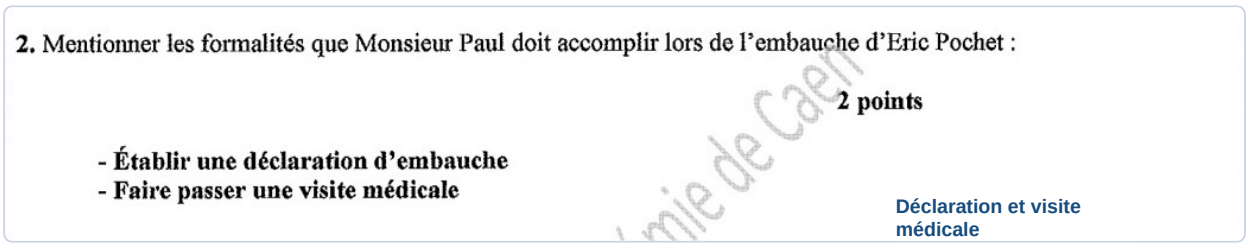
Question 2. Mentionner les formalités que Monsieur Paul doit accomplir lors de l'embauche d'Eric Pochet.

Lors de l'embauche, Monsieur Paul effectue les démarches administratives et médicales attendues dans le corrigé de l'épreuve. Elles doivent être réalisées à l'occasion de l'entrée d'Eric Pochet dans l'entreprise, et non à la fin de son contrat.

- Établir une déclaration d'embauche.
- Faire passer une visite médicale au salarié.

Ces deux formalités sont celles demandées par le document 8.

Réponse à la question 2



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

2 points

- Établir une déclaration d'embauche
- Faire passer une visite médicale

Déclaration et visite médicale

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Déclaration d'embauche et visite médicale.

Question 3. Préciser la durée maximale envisageable du contrat.

Pour un contrat à durée déterminée conclu afin de remplacer un salarié absent, la durée maximale envisageable donnée par le sujet est de 18 mois. La durée d'absence annoncée, d'au moins douze mois, décrit le besoin de remplacement. Elle ne modifie pas la durée maximale demandée ici. Il faut donc retenir la limite de 18 mois pour répondre à cette question.

Réponse à la question 3

3. Préciser la durée maximale envisageable du contrat : **2 points**

- 18 mois

18 mois maximum

✓ RÉPONSE À RETENIR

Durée maximale : 18 mois.

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

Au terme du contrat, l'employeur remet à Eric Pochet les documents de fin de contrat mentionnés dans le document 8. Ils permettent de justifier la fin de la relation de travail et de faire valoir ses droits. Le sujet utilise l'appellation ASSEDIC pour l'attestation destinée à l'organisme compétent.

1. Reçu pour solde de tout compte.
2. Certificat de travail.
3. Attestation ASSEDIC.

Réponse à la question 4

4. Énumérer les documents à remettre à Eric Pochet à la fin de son contrat : **3 points**

- Reçu pour solde de tout compte
- Certificat de travail
- Attestation ASSEDIC

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

3 documents de fin de contrat

✓ RÉPONSE À RETENIR

Reçu pour solde de tout compte, certificat de travail et attestation ASSEDIC.

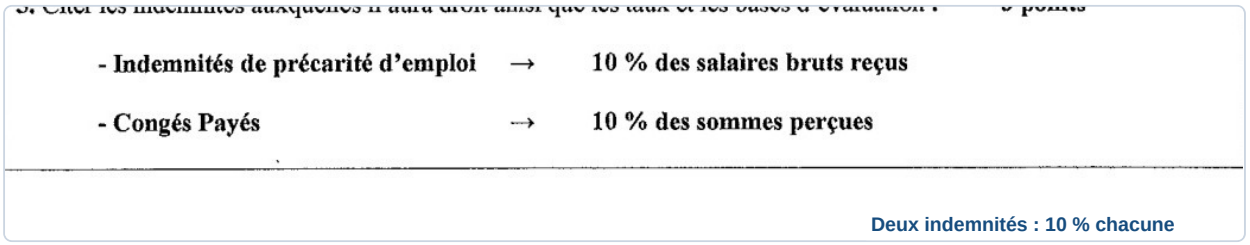
Question 5. Citer les indemnités auxquelles Eric Pochet aura droit et préciser, pour chacune, le taux et la base d'évaluation.

Le sujet prévoit deux indemnités à la fin du contrat. Chacune est évaluée selon le taux et la base indiqués dans le document 8. Il faut distinguer la base de l'indemnité de précarité d'emploi de celle des congés payés : le corrigé associe la première aux salaires bruts reçus et la seconde aux sommes perçues.

Indemnité	Taux	Base d'évaluation
Précarité d'emploi	10 %	Salaires bruts reçus
Congés payés	10 %	Sommes perçues

Les deux taux sont de 10 %.

Réponse à la question 5



✓ RÉPONSE À RETENIR

Précarité : 10 % des salaires bruts reçus. Congés payés : 10 % des sommes perçues.

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

Bilan de l'épreuve : Épreuve U32 du Brevet professionnel cuisinier, session 2009, code U32, d'une durée de 2 heures et de coefficient 3. Les quatre dossiers abordent la TVA d'un établissement hôtelier et de restauration, le prix de revient d'un plat, l'amortissement linéaire d'un ordinateur et la législation du travail. Ils évaluent des calculs de gestion, la lecture de tableaux et des connaissances professionnelles.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- TVA à reverser = TVA collectée - TVA déductible sur les achats de biens et services - TVA déductible sur les immobilisations.
- Coût d'une portion avant les autres charges = coût total de la préparation divisé par le nombre de portions.
- En amortissement linéaire, l'annuité complète se calcule par base amortissable × taux annuel.
- Coefficient multiplicateur = prix de vente hors taxes ÷ coût matière d'une portion.

Points de vigilance & attentes du jury

- Associer à chaque prestation le taux de TVA indiqué et distinguer chiffre d'affaires hors taxes et montant de TVA.
- Vérifier les unités et convertir les quantités avant de calculer le coût de chaque ingrédient.
- Tenir compte de la date de mise en service et du prorata temporis pour l'amortissement de 2009.
- Pour les indemnités, préciser le taux demandé et la base d'évaluation correspondante.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer la TVA à reverser à partir des tableaux du sujet ?

Additionnez la TVA collectée sur les prestations, puis soustrayez la TVA déductible sur les achats de biens et services et celle sur les immobilisations. Utilisez les montants des tableaux et vérifiez le résultat obtenu.

Q : Comment obtenir le coût de revient d'une portion du plat ?

Additionnez les coûts indiqués pour obtenir le coût total, puis divisez-le par huit portions. Ajoutez ensuite les autres charges par portion pour obtenir le prix de revient d'une part.

Q : Comment répartir son temps sur cette épreuve de deux heures ?

Répartissez le temps entre les quatre dossiers selon leur importance, soit 12, 20, 15 et 13 points. Gardez du temps pour vérifier les calculs et les tableaux, et assurez-vous d'avoir répondu à chacune des questions numérotées.

Q : Qu'est-ce qui est attendu pour justifier un calcul d'amortissement ?

Montrez la base amortissable, le taux et les opérations effectuées. Pour 2009, indiquez le prorata temporis de sept mois mentionné dans le sujet. Vérifiez que les annuités, cumuls et valeurs comptables nettes sont cohérents.

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 - 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.