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

Brevet professionnel cuisinier - U.32 Environnement et gestion de l’entreprise

Session 2010 • Code sujet : **U.32** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **La déclaration de TVA** (2 questions) — **Page 3**
2. **Le prix de revient** (3 questions) — **Page 5**
3. **Le plan d’amortissement** (1 question) — **Page 8**
4. **Le contrat d’avenir** (9 questions) — **Page 9**
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/2010/BP Cuisine - U32 - Environnement et gestion de l'entreprise - Session 2010 - 1-Sujet.pdf

1. La déclaration de TVA

Dans l'hôtel-restaurant Les Lesdiguières, l'apprenti calcule la TVA à décaisser pour mai 2010. Les achats courants à deux taux et l'acquisition d'un four servent à compléter les tableaux de TVA déductible, puis à déterminer la TVA à payer ou le crédit à reporter.

TVA déductible

Question Document 1. Compléter le tableau de calcul de la TVA déductible de mai 2010 pour les achats de biens et services aux taux de 5,5 % et de 19,6 %, ainsi que pour l'immobilisation, en renseignant les chiffres d'affaires hors taxes et toutes les valeurs demandées.

Les deux premières bases sont les montants HT indiqués dans l'énoncé. Pour chaque ligne, TVA = HT × taux et TTC = HT + TVA. Le four est donné TTC : HT = TTC ÷ 1,196, puis TVA = TTC − HT. La TVA sur immobilisation est déductible. Les montants sont arrondis au centime et le tableau reprend les trois colonnes du document 1.

Élément de calcul	CA HT	Montant TVA	CA TTC
Achats à 5,5 %	27 300,00 €	1 501,50 €	28 801,50 €
Achats à 19,6 %	21 728,00 €	4 258,69 €	25 986,69 €
Immobilisation : four	28 000,00 €	5 488,00 €	33 488,00 €

Document 1 complété : TVA déductible

ELEMENTS DE CALCUL	CA HT	MONTANTS TVA	CA TTC
ACHATS 5.5 %	27 300,00 €	1 501,50 €	28 801,50 €
ACHATS 19.6 %	21 728,00 €	4 258,69 €	25 986,69 €
IMMOBILISATIONS	28 000,00 €	5 488,00 €	33 488,00 €

✓ RÉPONSE À RETENIR

TVA déductible sur achats : 5 760,19 €; sur le four : 5 488,00 €.

TVA à payer ou crédit de TVA

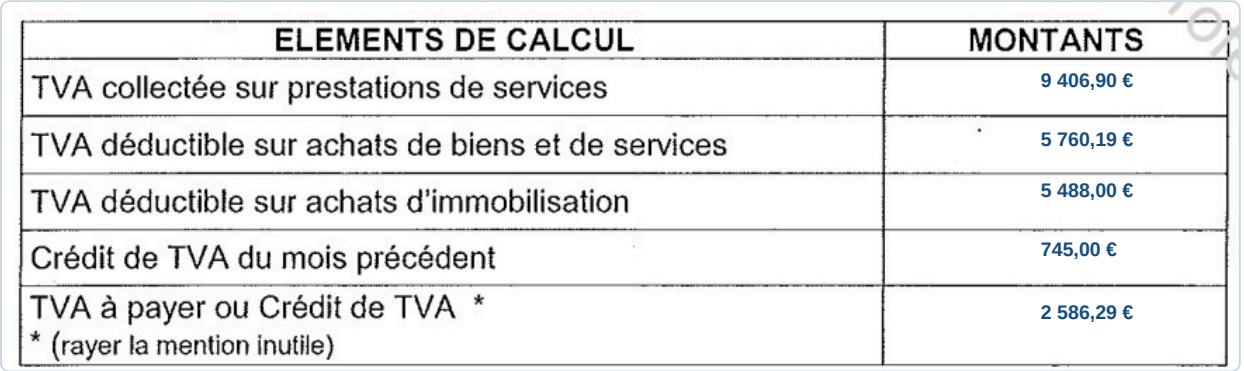
Question Document 2. Compléter le tableau de calcul de la TVA à payer ou du crédit de TVA, sachant que la TVA collectée s'élève à 9 406,90 € et qu'un crédit de TVA de 745 € est reporté du mois d'avril 2010.

La TVA déductible sur les achats correspond à la somme des deux lignes du document 1. On ajoute la TVA du four et le crédit reporté d'avril aux montants à imputer sur la TVA collectée. Le solde se calcule ainsi : TVA collectée − TVA déductible sur achats − TVA déductible sur immobilisation − crédit antérieur. Un solde négatif constitue un crédit à reporter.

Élément de calcul	Montant
TVA collectée sur prestations de services	9 406,90 €
TVA déductible sur achats de biens et services	5 760,19 €
TVA déductible sur achats d'immobilisation	5 488,00 €
Crédit de TVA du mois précédent	745,00 €
Crédit de TVA à reporter	2 586,29 €

Aucune TVA n'est à payer au titre de mai.

Document 2 complété : TVA à payer ou crédit



ELEMENTS DE CALCUL	MONTANTS
TVA collectée sur prestations de services	9 406,90 €
TVA déductible sur achats de biens et de services	5 760,19 €
TVA déductible sur achats d'immobilisation	5 488,00 €
Crédit de TVA du mois précédent	745,00 €
TVA à payer ou Crédit de TVA * * (rayer la mention inutile)	2 586,29 €

✓ RÉPONSE À RETENIR

Crédit de TVA à reporter : 2 586,29 €. TVA à payer : 0,00 €.

2. Le prix de revient

Le restaurant actualise le coût de revient de son filet mignon de porc à la graine de moutarde à la suite de l'évolution des prix des ingrédients. Le candidat complète la fiche technique pour mai 2010, puis étudie le coefficient multiplicateur et le prix de vente hors taxes correspondant à un ratio matières visé.

Document 3

Question Fiche technique. Compléter la fiche technique du filet mignon de porc à la graine de moutarde pour mai 2010, à partir des quantités et des prix unitaires indiqués, en calculant les coûts totaux demandés et en respectant l'arrondi à trois décimales pour chaque coût total.

Pour chaque ingrédient, on multiplie la quantité par le prix unitaire et on arrondit le coût total à trois décimales. Pour le sel et le poivre, le coût est le forfait de 0,050 €.

Ingrédient	Quantité	Prix unitaire (€)	Coût total (€)
Filet mignon de porc	1,60 kg	9,32	14,912
Huile	0,10 L	1,00	0,100
Beurre	0,05 kg	4,55	0,228
Vin blanc	0,10 L	1,26	0,126
Échalote	0,10 kg	1,12	0,112
Fond brun	0,10 kg	8,38	0,838
Moutarde à l'ancienne	0,10 kg	6,43	0,643
Pommes noisettes	1,00 kg	1,34	1,340
Haricots verts	0,80 kg	2,35	1,880
Persil	0,10 kg	2,70	0,270
Sel/poivre	Forfait	0,05	0,050
Total recette			**20,499**

La recette correspond à 10 portions. Le coût matière par portion est donc de 20,499 € ÷ 10, soit 2,05 € après arrondi au centime.

Coûts de la fiche technique, mai 2010

PLAT : Filet Mignon de porc à la graine de moutarde

INGREDIENTS		Date : décembre 2009			Date : mai 2010		
	Unité	Quantité	Prix unitaire	Coût total	Quantité	Prix unitaire	Coût total
Filet mignon de porc	Kg	1,60	8,62		1,60	9,32	14,912
Huile	L	0,10	0,95		0,10	1,00	0,100
Beurre	Kg	0,05	4,85		0,05	4,55	0,228
Vin blanc	L	0,10	1,20		0,10	1,26	0,126
Echalote	Kg	0,10	1,17		0,10	1,12	0,112
Fond brun	Kg	0,10	8,07		0,10	8,38	0,838
Moutarde à l'ancienne	Kg	0,10	6,31		0,10	6,43	0,643
Pommes noisettes	Kg	1,00	1,34		1,00	1,34	1,340
Haricots verts	Kg	0,80	2,25		0,80	2,35	1,880
Persil	Kg	0,10	3,00		0,10	2,70	0,270
Sel/poivre			0,05			0,05	0,050
TOTAL (arrondi à 2 décimales)				19,32			20,499

Recueil des Sujets d'Examens de la Session Rattrapage SUR

✓ RÉPONSE À RETENIR

Total recette : 20,499 €. Coût matière par portion : 2,05 €.

Document 4

Question 1. Justifier le calcul du coefficient multiplicateur pour mai 2010.

Le coefficient multiplicateur est le rapport entre le prix de vente hors taxes et le coût matière d'une portion. La fiche indique un prix de vente HT de 7,78 € et le coût matière par portion obtenu à la question précédente, arrondi à 2,05 €.

On calcule donc : 7,78 ÷ 2,05 = 3,795. Arrondi à deux décimales, le coefficient multiplicateur de mai 2010 est 3,80.

Calcul du coefficient multiplicateur

1. Justifiez votre calcul concernant le coefficient multiplicateur de mai 2010

7,78 ÷ 2,05 = 3,80

2. En supposant que l'objectif de ratio matières par rapport au prix de vente hors taxes soit

Proposition 4 Professionnelle

✓ RÉPONSE À RETENIR

Coefficient multiplicateur de mai 2010 : 3,80.

Question 2. En supposant que l'objectif de ratio matières par rapport au prix de vente hors taxes est de 22 %, indiquer quel devrait être le prix de vente hors taxes du plat pour atteindre cet objectif.

Le ratio matières correspond au coût matière d'une portion divisé par son prix de vente HT. Pour atteindre un ratio de 22 %, on recherche donc le prix HT en divisant le coût matière arrondi par 0,22.

Calcul : 2,05 ÷ 0,22 = 9,318 €. Arrondi au centime, le plat doit être vendu 9,32 € HT. Ce prix correspond à l'objectif demandé.

Prix HT correspondant au ratio matières de 22 %

2. En supposant que l'objectif de ratio matières par rapport au prix de vente hors taxes soit de 22 % dans cet établissement, indiquez quel devrait être le prix de vente hors taxes du plat pour que l'objectif soit atteint ?

2,05 ÷ 0,22 = 9,32 € HT

✓ RÉPONSE À RETENIR

Prix de vente pour un ratio matières de 22 % : 9,32 € HT.

3. Le plan d’amortissement

L’hôtel-restaurant a acquis un four mis en service le 1er mars 2010, prévu pour cinq ans d’utilisation, avec une valeur résiduelle estimée à 5 000 €. À partir de la facture et des données de l’annexe, le candidat présente le plan d’amortissement linéaire et justifie les calculs demandés.

Document 5

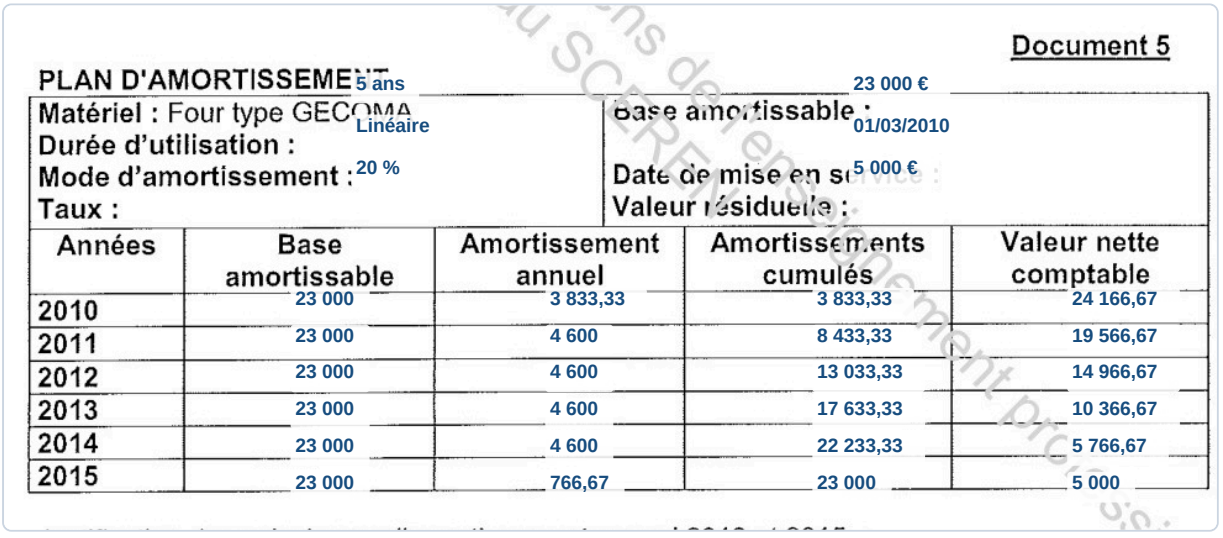
Question Plan d’amortissement. Présenter le plan d’amortissement linéaire du four dans le document 5, compléter les informations générales et les valeurs annuelles demandées de 2010 à 2015, puis justifier les calculs de l’amortissement annuel pour 2010 et 2015.

Le coût d’acquisition HT est de 28 000 €. Après déduction de la valeur résiduelle de 5 000 €, la base amortissable est de 23 000 €. Sur cinq ans, le taux linéaire est de 20 %. La mise en service le 1er mars donne 10 mois d’amortissement en 2010, puis 2 mois en 2015.

Année	Base amortissable	Amortissement annuel	Amortissements cumulés	Valeur nette comptable
2010	23 000,00 €	3 833,33 €	3 833,33 €	24 166,67 €
2011	23 000,00 €	4 600,00 €	8 433,33 €	19 566,67 €
2012	23 000,00 €	4 600,00 €	13 033,33 €	14 966,67 €
2013	23 000,00 €	4 600,00 €	17 633,33 €	10 366,67 €
2014	23 000,00 €	4 600,00 €	22 233,33 €	5 766,67 €
2015	23 000,00 €	766,67 €	23 000,00 €	5 000,00 €

Calculs : 2010 = 23 000 × 20 % × 10/12 = 3 833,33 € ; 2015 = 23 000 × 20 % × 2/12 = 766,67 €.

Document 5 complété : plan d’amortissement



Document 5

PLAN D'AMORTISSEMENT

Matériel : Four type GECOMA — Base amortissable : 23 000 €
Durée d'utilisation : 5 ans — Date de mise en service : 01/03/2010
Mode d'amortissement : Linéaire — Valeur résiduelle : 5 000 €
Taux : 20 %

Années	Base amortissable	Amortissement annuel	Amortissements cumulés	Valeur nette comptable
2010	23 000	3 833,33	3 833,33	24 166,67
2011	23 000	4 600	8 433,33	19 566,67
2012	23 000	4 600	13 033,33	14 966,67
2013	23 000	4 600	17 633,33	10 366,67
2014	23 000	4 600	22 233,33	5 766,67
2015	23 000	766,67	23 000	5 000

✓ RÉPONSE À RETENIR

Base amortissable : 23 000 €. Amortissement 2010 : 3 833,33 €. Amortissement 2015 : 766,67 €. Valeur nette comptable finale : 5 000 €.

4. Le contrat d’avenir

À partir d’un texte sur le contrat d’avenir dans la restauration et de ses connaissances, le candidat étudie la baisse de la TVA et les engagements pris en contrepartie. Les questions portent notamment sur les signataires, les bénéficiaires, l’emploi, les contrôles de l’État, les produits concernés et les contrats de travail.

Question 1. Indiquer qui a signé le contrat d’avenir de la restauration.

Le contrat d’avenir a été signé le 28 avril 2009 par l’État et les professionnels de la restauration. Le texte cite Christine Lagarde, ministre de l’Économie, et Hervé Novelli, secrétaire d’État chargé du Commerce, parmi les représentants publics impliqués dans l’accord.

Réponse 1

Qui a signé le contrat d'avenir de la restauration ?

- L’État et les professionnels de la restauration

✓ RÉPONSE À RETENIR

L’État et les professionnels de la restauration.

Question 2. Préciser auprès de qui la baisse de la TVA a été négociée.

1. Le Gouvernement a négocié la baisse de la TVA auprès de la Commission européenne. Après sept années de négociations, l’accord a permis d’appliquer le taux réduit à la restauration à compter du 1er juillet 2009.

Réponse 2

-

Auprès de qui la baisse de la TVA a-t-elle été négociée ?

Auprès de la Commission européenne

-

✓ RÉPONSE À RETENIR

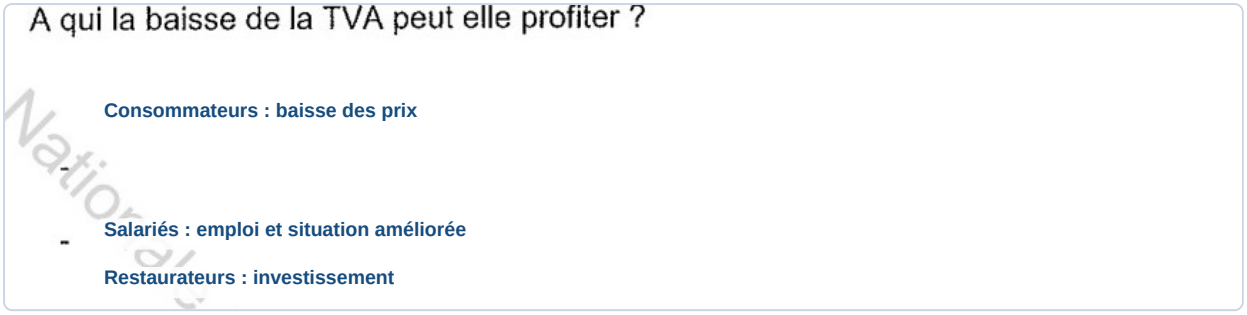
Auprès de la Commission européenne.

Question 3. Indiquer à qui la baisse de la TVA peut profiter.

Le contrat identifie trois bénéficiaires de la baisse :

- les consommateurs, par la baisse des prix ;
- les salariés, par la création d’emplois et l’amélioration de leur situation ;
- les restaurateurs, grâce à une capacité d’investissement accrue.

Réponse 3



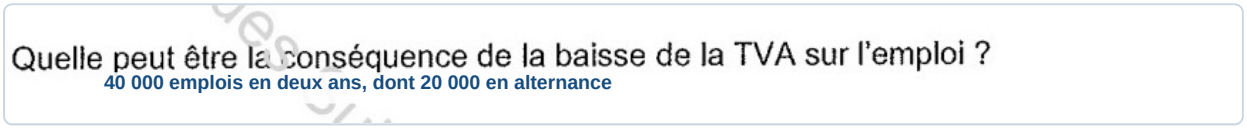
✓ RÉPONSE À RETENIR

Aux consommateurs, aux salariés et aux restaurateurs.

Question 4. Indiquer quelle peut être la conséquence de la baisse de la TVA sur l'emploi.

La baisse de la TVA vise notamment à soutenir l'emploi. Les restaurateurs s'engagent à créer 40 000 emplois supplémentaires en deux ans, dont 20 000 contrats en alternance, d'apprentissage ou de professionnalisation.

Réponse 4



✓ RÉPONSE À RETENIR

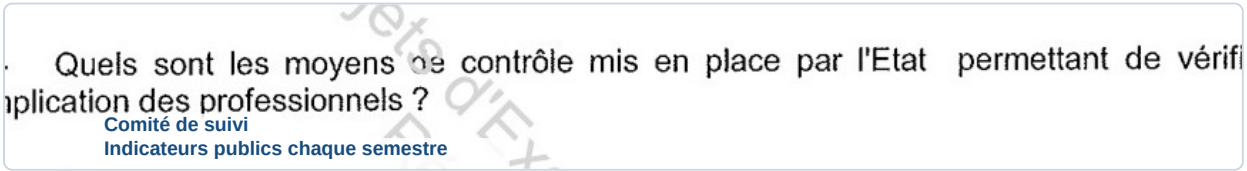
La création de 40 000 emplois en deux ans, dont 20 000 en alternance.

Question 5. Présenter les moyens de contrôle mis en place par l'État pour vérifier l'implication des professionnels.

L'État prévoit un suivi des engagements par :

- un comité composé des signataires du contrat et de personnalités qualifiées ;
- la publication, chaque semestre, d'indicateurs sur les prix, l'emploi, la situation des salariés et la modernisation du secteur.

Réponse 5



✓ RÉPONSE À RETENIR

Un comité de suivi et des indicateurs publics publiés chaque semestre.

Question 6. Présenter les enjeux sociaux du contrat d'avenir.

Les enjeux sociaux du contrat concernent l'emploi et l'amélioration de la situation des salariés. Les professionnels s'engagent à négocier sur :

1. les salaires, la protection sociale et la formation ;
2. la lutte contre le travail illégal et l'amélioration de la santé et de la sécurité au travail.

Réponse 6



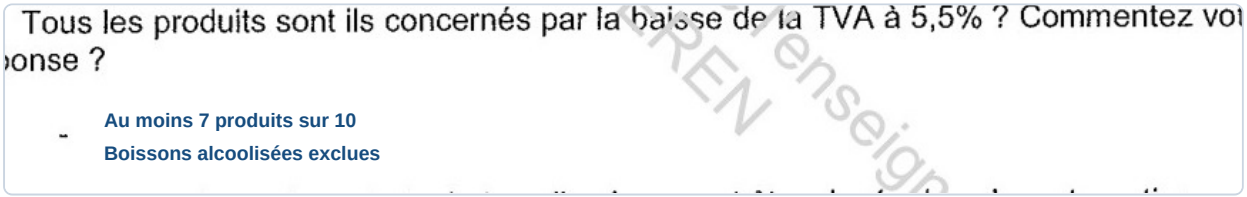
✓ RÉPONSE À RETENIR

Emploi, salaires, protection sociale, formation, lutte contre le travail illégal, santé et sécurité au travail.

Question 7. Dire si tous les produits sont concernés par la baisse de la TVA à 5,5 %, puis commenter la réponse.

Non, tous les produits ne sont pas concernés. Dans la restauration traditionnelle, la baisse des prix doit porter sur au moins 7 produits sur 10 d'un repas complet. Les boissons alcoolisées sont exclues du taux réduit. Le texte prévoit aussi une répercussion intégrale pour le café, le thé et une boisson fraîche chez les cafetiers et limonadiers.

Réponse 7



✓ RÉPONSE À RETENIR

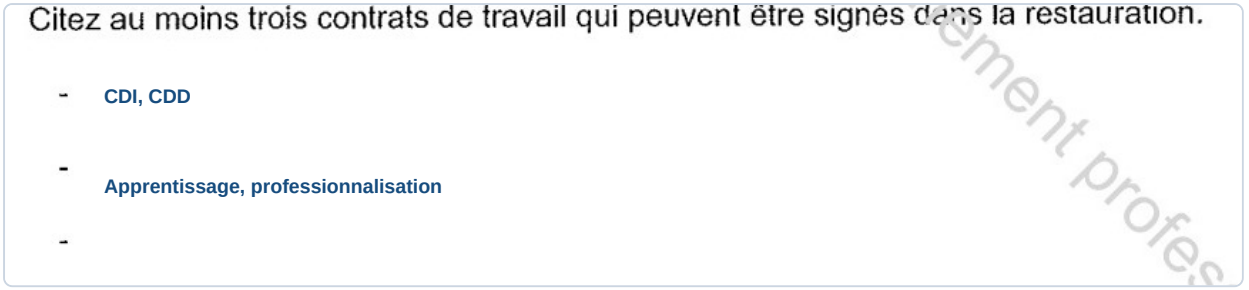
Non : les boissons alcoolisées sont exclues et la baisse ne concerne que les produits éligibles.

Question 8. Citer au moins trois contrats de travail qui peuvent être signés dans la restauration.

Parmi les contrats de travail possibles dans la restauration, on peut citer :

- le contrat à durée indéterminée (CDI) ;
- le contrat à durée déterminée (CDD) ;
- le contrat d'apprentissage ;
- le contrat de professionnalisation.

Réponse 8



✓ RÉPONSE À RETENIR

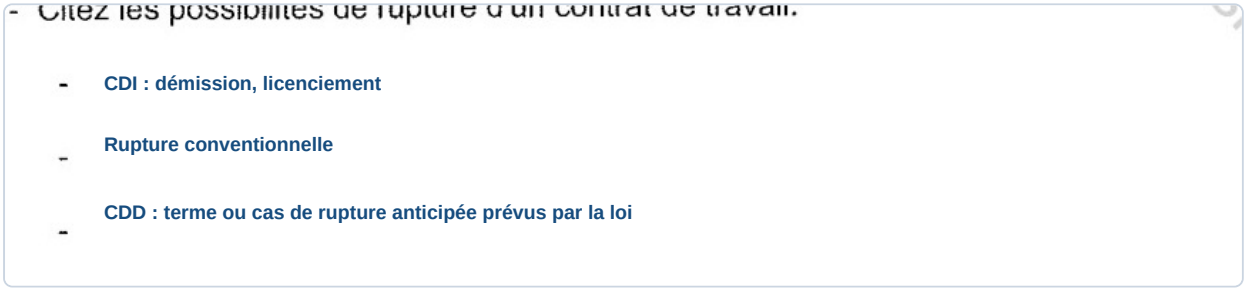
CDI, CDD, contrat d'apprentissage et contrat de professionnalisation.

Question 09. Citer les possibilités de rupture d'un contrat de travail.

Les modes de rupture varient selon le contrat :

- pour un CDI : démission, licenciement ou rupture conventionnelle ;
- pour un CDD : arrivée au terme prévu ou rupture anticipée dans les cas autorisés, notamment accord des parties, faute grave, force majeure, inaptitude ou embauche en CDI.

Réponse 9



✓ RÉPONSE À RETENIR

CDI : démission, licenciement ou rupture conventionnelle. CDD : fin au terme ou rupture anticipée dans les cas légaux.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2010)

Bilan de l'épreuve : Le Brevet professionnel cuisinier, épreuve U.32 Environnement et gestion de l'entreprise, session 2010, dure deux heures et a un coefficient 3. Quatre dossiers évaluent la déclaration de TVA, le prix de revient d'un plat, l'amortissement linéaire d'un four et le contrat d'avenir dans la restauration. L'épreuve mobilise des calculs de gestion, l'analyse de documents et des connaissances économiques et sociales.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- TVA à payer ou crédit : comparer la TVA collectée à la TVA déductible et tenir compte du crédit reporté.
- Ratio matières : coût matière d'une portion divisé par son prix de vente hors taxes, puis multiplié par 100.
- Amortissement linéaire : répartir la base amortissable sur la durée d'utilisation, en tenant compte de la date de mise en service.
- Le contrat d'avenir associe la baisse de TVA à des engagements sur les prix, l'emploi, les salaires et la modernisation.

Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguer les achats courants de l'immobilisation et appliquer à chaque opération le taux de TVA indiqué.
- Présenter les calculs de prix de revient avec les unités et les arrondis demandés.
- Pour l'amortissement, tenir compte de la date de mise en service, de la durée d'utilisation et de la valeur résiduelle.
- Pour le contrat d'avenir, s'appuyer sur le texte et distinguer les engagements selon leurs bénéficiaires.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment déterminer la TVA à payer ou le crédit de TVA dans ce sujet ?

Calculez d'abord la TVA déductible sur les achats et l'immobilisation, puis comparez-la à la TVA collectée. Intégrez le crédit reporté d'avril : le solde obtenu indique une TVA à payer ou un crédit de TVA.

Q : Comment retrouver le prix de vente hors taxes correspondant à un ratio matières de 22 % ?

Le ratio matières est le coût matière d'une portion divisé par le prix de vente hors taxes. Pour obtenir le prix recherché, divisez le coût matière unitaire par 0,22, puis présentez le résultat avec l'unité et l'arrondi adapté.

Q : Quels arrondis faut-il respecter dans les calculs de l'épreuve ?

La consigne générale demande d'arrondir les résultats à deux décimales, sauf indication contraire. Pour le prix de revient, chaque coût total doit être arrondi à trois décimales, comme le précise la consigne du dossier.

Q : Que faut-il montrer au jury dans le dossier sur l'amortissement ?

Complétez les caractéristiques du plan et les valeurs annuelles demandées, puis justifiez les calculs de 2010 et 2015. Tenez compte de la base amortissable, de la valeur résiduelle et de la mise en service en cours d'année.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U32 - Environnement et gestion de l'entreprise/2010/BP Cuisine - U32 - Environnement et gestion de l'entreprise - Session 2010 - 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.