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

Hôtel - Restaurant
« Le Lesdiguières »
Cours de la Libération
38100 GRENOBLE
Tel : 04 76 48 30 28

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

Vous travaillez dans cette entreprise en qualité d'apprenti-serveur.

Dans le but d'une éventuelle embauche après votre apprentissage, votre employeur, monsieur Martin souhaite vous faire participer à la gestion de son entreprise et vous confie le traitement de certains dossiers :

⇒ **DOSSIER 1 :**	**La déclaration de TVA**	**13 points**
⇒ **DOSSIER 2 :**	**Le prix de revient**	**15 points**
⇒ **DOSSIER 3 :**	**Le plan d'amortissement**	**16 points**
⇒ **DOSSIER 4 :**	**Le contrat d'avenir**	**16 points**

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

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

Examen et spécialité :	**BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER**		Session 2010
Intitulé de l'épreuve :	U 32 ➔ Environnement et gestion de l'entreprise		
	Durée : 2 heures	Coefficient : 3	page n°1/6

DOSSIER 1 : La déclaration de TVA

Monsieur Martin vous confie le calcul de la TVA à décaisser pour le mois de mai 2010.

Au cours du mois de mai 2010, l'hôtel restaurant a réalisé diverses opérations d'achat :

⇒ Achat de biens et services hors taxe au taux de 5.5 % : **27 300 €**

⇒ Achat de biens et services hors taxe au taux de 19.6 % : **21 728 €**

Le 15 mai 2010, Monsieur Martin a réalisé un investissement :

⇒ Achat d'un four d'une valeur TTC de 33 488 € (Taux de TVA 19.6 %)

TRAVAIL A FAIRE :

Complétez :

⇒ Le tableau de calcul de la TVA déductible du mois de mai 2010 (**document 1**)

⇒ Le tableau de calcul de la TVA à payer ou du crédit de TVA, sachant que le mois d'avril 2010 faisait apparaître un crédit de TVA de 745 € et que le montant de la TVA collectée est de 9 406,90 € **(document 2)**

Document 1

TVA DEDUCTIBLE du mois de MAI 2010

ELEMENTS DE CALCUL	CA HT	MONTANTS TVA	CA TTC
ACHATS 5.5 %			
ACHATS 19.6 %			
IMMOBILISATIONS			

TVA à PAYER ou Crédit de TVA **Document 2**

ELEMENTS DE CALCUL	MONTANTS
TVA collectée sur prestations de services	
TVA déductible sur achats de biens et de services	
TVA déductible sur achats d'immobilisation	
Crédit de TVA du mois précédent	
TVA à payer ou Crédit de TVA * * (rayer la mention inutile)	

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel Réseau SCEREN

DOSSIER 2 : Le prix de revient

Lors de la mise en place de la carte, le chef de cuisine a inscrit le « filet mignon de porc sauce moutarde » dans la gamme de plats principaux.

TRAVAIL A FAIRE :

Suite à l'évolution du prix des ingrédients, complétez la fiche technique (**document 3**) et répondez aux questions du **document 4** (chaque coût total est arrondi à 3 décimales)

Document 3

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	
Huile	L	0,10	0,95		0,10	1,00	
Beurre	Kg	0,05	4,85		0,05	4,55	
Vin blanc	L	0,10	1,20		0,10	1,26	
Echalote	Kg	0,10	1,17		0,10	1,12	
Fond brun	Kg	0,10	8,07		0,10	8,38	
Moutarde à l'ancienne	Kg	0,10	6,31		0,10	6,43	
Pommes noisettes	Kg	1,00	1,34		1,00	1,34	
Haricots verts	Kg	0,80	2,25		0,80	2,35	
Persil	Kg	0,10	3,00		0,10	2,70	
Sel/poivre			0,05			0,05	
TOTAL (arrondi à 2 décimales)				19,32			
Nombre de portions				10			10
Cout matière d'une portion				1,93			
Prix de vente HT				7,78			7,78
Prix de vente TTC				9,30			9,30
Ratio matières (sur prix de vente HT)				24.8 %			
Coefficient multiplicateur				4,03			

Document 4

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

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 ?

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel Réseau SCEREN

DOSSIER 3 : Le plan d'amortissement

Monsieur martin a acquis un four qui a été mis en service le 1er mars 2010 **(Annexe 1)**. L'exercice comptable coïncide avec l'année civile. La valeur résiduelle de ce bien, au bout de 5 ans, est évaluée à 5 000 €.

TRAVAIL A FAIRE :

Présentez le plan d'amortissement linéaire sur le **document 5** et justifiez vos calculs sous le plan d'amortissement

Annexe 1

S.A.R.L Mettra
18 cours Jean Jaurès
38 000 Grenoble

Durée d'utilisation prévue : 5 ans

Hôtel - Restaurant
« Le Lesdiguières »

Facture 25 du 1er mars 2010

Four type GECOMA	**24 000 €**
Installation et mise en service	**4 000 €**

Total HT	**28 000 €**
TVA 19.6 %	**5 488 €**

TOTAL TTC	**33 488 €**

Document 5

PLAN D'AMORTISSEMENT

Matériel : Four type GECOMA	**Base amortissable :**
Durée d'utilisation :	
Mode d'amortissement :	**Date de mise en service :**
Taux :	**Valeur résiduelle :**

Années	Base amortissable	Amortissement annuel	Amortissements cumulés	Valeur nette comptable
2010				
2011				
2012				
2013				
2014				
2015				

Justification des calculs pour l'amortissement annuel 2010 et 2015 :

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

DOSSIER 4 : Le contrat d'avenir

Monsieur Martin se pose un certain nombre de questions quant à la mise en place du **contrat d'avenir**

TRAVAIL A FAIRE :

A partir du texte en **annexe 2** et de vos connaissances, répondez aux questions du **document 6**

Annexe 2

Le Contrat d'avenir

Le Gouvernement a obtenu la baisse de la TVA...Après sept années de négociation auprès de la Commission Européenne, le Président de la République, Nicolas Sarkozy a finalement obtenu la mise en place pour le secteur d'une TVA à taux réduit (5,5 %, hors boissons alcoolisées) à compter du 1er juillet 2009.
En contrepartie de cette baisse, Christine Lagarde, ministre de l'Économie, de l'industrie et de l'emploi, et Hervé Novelli, secrétaire d'État chargé du Commerce, de l'artisanat, des Petites et moyennes entreprises, du tourisme et des services ont demandé aux professionnels de la restauration de s'engager dans le cadre d'un « contrat d'avenir », signé le 28 avril 2009.
Grâce à ce contrat, la baisse de la TVA bénéficiera véritablement à tous les acteurs du monde de la restauration :
– aux consommateurs, grâce la répercussion de la baisse de la TVA sur les prix ;
– aux salariés, avec la création de 40 000 emplois en deux ans et l'amélioration de la situation des salariés ;
– aux restaurateurs eux mêmes à travers une augmentation de leur capacité d'investissements pour accompagner l'effort de modernisation de la restauration.
L'État s'assura du respect des engagements. Un comité de suivi composé des signataires du contrat et de personnalités qualifiées sera mis en place pour s'assurer de la bonne mise en œuvre du contrat d'avenir. Chaque semestre, ce comité de suivi rendra publics les indicateurs inscrits dans les dispositions du contrat d'avenir en matière de baisse de prix, de création d'emploi, d'amélioration de la situation des salariés et de la modernisation du secteur.

... les restaurateurs s'engagent sur le contrat d'avenir

*Le **Contrat d'avenir**, signé le 28 avril 2009, à l'occasion des États généraux de la restauration, officialise les engagements pris par les restaurateurs avec l'État en contrepartie de la baisse du taux de TVA à 5,5 % à partir du 1er juillet 2009.*
Les professionnels de la restauration traditionnelle s'engagent à baisser leurs prix d'au moins 11,8 %, correspondant à une répercussion intégrale de la baisse de TVA sur au moins 7 des 10 produits pouvant constituer la base d'un repas complet. Ces produits iront de l'entrée, au plat, aux diverses formules ou menus et jusqu'à l'emblématique café noir. Les cafetiers et limonadiers répercuteront pour leur part intégralement la baisse de la TVA sur le prix du café, du thé et d'une boisson fraîche (au comptoir ou en salle).Le secteur de la restauration rapide, qui n'est concerné par la baisse du taux de TVA de 19,6 % à 5,5 % que pour ses ventes réalisées sur place, pratiquera une baisse de 5 % sur les menus phares des enseignes concernées.
Les restaurateurs s'engagent à créer 40 000 emplois supplémentaires dans les deux ans, dont 20 000 contrats en alternance, contrats d'apprentissage et contrats de professionnalisation.
Les restaurateurs s'engagent à ouvrir immédiatement une négociation sociale visant à l'amélioration de la situation des salariés dans les domaines des salaires, de la protection sociale et de la formation. Ces négociations devront être conclues avant la fin de l'année 2009. Ils s'engagent également à signer une convention de lutte contre le travail illégal ainsi qu'une convention relative à la sécurité et la santé au travail.
Les restaurateurs s'engagent à réaliser un surcroit d'investissement afin de mettre aux normes leurs établissements, d'améliorer l'accueil et le confort, d'acquérir de nouveaux équipements et de moderniser les restaurants. Un fonds de modernisation est créé pour accompagner les restaurateurs dans leur démarche de modernisation. Ce fonds vise à apporter, sur trois ans, via des cofinancements bancaires associés, 1 milliard d'euros de prêts à l'investissement. Les restaurateurs s'engagent également à porter le nombre de chefs d'établissements disposant du titre de « maître restaurateur » à 3 000 dans les trois ans. Ce titre distingue les professionnels s'engageant sur des critères de qualité de service et de fabrication et permet de bénéficier d'un crédit d'impôt pour les dépenses de modernisation.

Source : Ministère de l'économie et des finances

Base Nationale des Sujets d'Examen de l'enseignement professionnel
Réseau Canopé

Document 6

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

-

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

-

3 - A qui la baisse de la TVA peut elle profiter ?

-

-

-

4 - Quelle peut être la conséquence de la baisse de la TVA sur l'emploi ?

-

5 - Quels sont les moyens de contrôle mis en place par l'Etat permettant de vérifier l'implication des professionnels ?

-

6 - Quels sont les enjeux sociaux du contrat d'avenir ?

-

7 - Tous les produits sont ils concernés par la baisse de la TVA à 5,5% ? Commentez votre réponse ?

-

8 - Citez au moins trois contrats de travail qui peuvent être signés dans la restauration.

-

-

-

09 - Citez les possibilités de rupture d'un contrat de travail.

-

-

-

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

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.