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

Épreuve U.32 - Environnement et gestion de l'entreprise

Session 2010 • Code sujet : **U.32** • Durée : **Non indiquée**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **La déclaration de TVA** (1 question) — **Page 3**
2. **Le prix de revient** (2 questions) — **Page 4**
3. **Le plan d'amortissement** (2 questions) — **Page 5**
4. **Le contrat d'avenir** (9 questions) — **Page 7**
5. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 10**

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 - 2-Sujet.pdf

1. La déclaration de TVA

Les documents présentent la TVA déductible sur des achats de biens et services et sur des immobilisations, ainsi que la TVA collectée et un crédit antérieur. Il faut exploiter ces données pour établir la situation de TVA du mois de mai 2010 et déterminer s'il s'agit d'une TVA à payer ou d'un crédit.

Question 1. À partir des documents 1 et 2, reporter et exploiter les montants de TVA collectée, de TVA déductible et de crédit antérieur afin d'établir la déclaration de TVA de mai 2010 et de déterminer le résultat.

Les documents donnent 1 501,50 € de TVA déductible sur achats à 5,5 % et 4 258,69 € sur achats à 19,6 %, soit 5 760,19 € sur biens et services. On ajoute la TVA déductible sur immobilisations (5 488,00 €) et le crédit antérieur (745,00 €), puis on compare les déductions disponibles à la TVA collectée.

Éléments de la déclaration	Montant
TVA collectée	9 406,90 €
TVA déductible sur biens et services	5 760,19 €
TVA déductible sur immobilisations	5 488,00 €
Crédit antérieur	745,00 €
Crédit de TVA obtenu	2 586,29 €

Les déductions, crédit antérieur compris, dépassent la TVA collectée : l'entreprise dispose d'un crédit de TVA et n'a rien à payer.

Résultat de la déclaration de TVA

ELEMENTS DE CALCUL		MONTANTS
TVA collectée sur prestations de services	1 pt	9 406,90
TVA déductible sur achats de biens et de services 1pt +	1 pt	5 760,19
TVA déductible sur achats d'immobilisation	1 pt	5 488,00
Crédit de TVA du mois précédent	1 pt	745,00
Crédit de TVA * 1 pt pour la mention et * (rayer la mention inutile)	1 pt	2 586,29

Crédit de TVA : 2 586,29 €

Corrigés des enseignements
Sous SOEREN

✓ RÉPONSE À RETENIR

Crédit de TVA de mai 2010 : 2 586,29 €. Aucune TVA à payer.

2. Le prix de revient

Le document 3 étudie le coût de revient du filet mignon de porc à la graine de moutarde pour dix portions, avec des données de décembre 2009 et de mai 2010. Les questions portent sur la justification du coefficient multiplicateur et sur le prix de vente hors taxes correspondant à un objectif de ratio matières de 22 %.

Question 1. Justifier le calcul du coefficient multiplicateur de mai 2010 à partir du prix de vente hors taxes et du coût matière d'une portion.

En mai 2010, le document indique un coût matière de 2,05 € par portion et un prix de vente hors taxes de 7,78 €. Le coefficient multiplicateur est le rapport entre le prix de vente HT et le coût matière : 7,78 ÷ 2,05 = 3,795..., soit 3,80 après arrondi à deux décimales. Ce coefficient est sans unité.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Pour mai 2010, le coefficient multiplicateur à inscrire est **3,80**, sans unité, arrondi à deux décimales.

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

Le ratio matières se calcule ainsi : coût matière ÷ prix de vente HT. Pour atteindre 22 %, le prix de vente doit donc vérifier 2,05 ÷ prix = 0,22. On obtient 2,05 ÷ 0,22 = 9,318..., soit **9,32 € HT** au centime près. La valeur imprimée dans le corrigé, 6,50 €, ne convient pas : avec ce prix, le ratio matières serait d'environ 31,54 %, et non 22 %.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Pour obtenir un ratio matières de 22 %, le prix de vente du plat doit être **9,32 € HT**.

3. Le plan d'amortissement

Le document 5 porte sur l'amortissement linéaire d'un four GECOMA, dont la base amortissable est de 23 000 €, avec une durée d'utilisation de cinq ans, un taux de 20 % et une valeur résiduelle de 5 000 €. Il faut renseigner le plan de 2010 à 2015 et justifier les calculs des annuités de 2010 et de 2015.

Plan d'amortissement

Question 1. Compléter le plan d'amortissement du four pour les années 2010 à 2015, en indiquant la base amortissable, les amortissements annuels et cumulés ainsi que les valeurs nettes comptables demandées.

Le four est amorti linéairement sur cinq ans, avec une mise en service le 1er mars 2010. L'annuité de 2010 est calculée sur dix mois ; celles de 2011 à 2014 sont complètes. En 2015, l'annuité correspond au solde de la base amortissable. La valeur d'origine est de 28 000 €, soit 23 000 € de base amortissable et 5 000 € de valeur résiduelle. La valeur nette comptable est la valeur d'origine diminuée des amortissements cumulés.

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 €

Annuités du plan d'amortissement

Années	Base amortissable	Amortissement annuel	Amortissements cumulés	Valeur nette comptable
2010	23 000	3 833,33	1pt 3 833,33	2 pts 24 166,67
2011	23 000	1 pt 4 600,00	8 433,33	19 566,67
2012	23 000	4 600,00	13 033,33	14 966,67
2013	23 000	4 600,00	17 633,33	10 366,67
2014	23 000	4 600,00	22 233,33	5 766,67
2015	23 000	766,67	1 pt 23 000,00	2 pts 5 000,00

Annuités 2010 à 2015 : 3 833,33 ; 4 600 ; 4 600 ; 4 600 ; 766,67 €

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

des Sujets d'Examen

✓ RÉPONSE À RETENIR

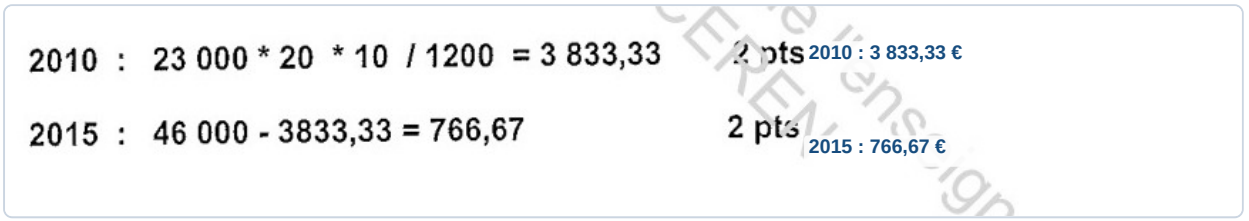
Au 31 décembre 2015 : amortissements cumulés de 23 000,00 € et valeur nette comptable finale de 5 000,00 €.

Justification des calculs

Question 2. Justifier les calculs de l'amortissement annuel pour 2010 et 2015 à partir des données du plan d'amortissement.

En 2010, l'annuité complète est de 23 000 × 20 % = 4 600 €. Le four étant mis en service le 1er mars, dix mois sont amortis cette année : 4 600 × 10/12 = 3 833,33 €. Pour 2015, on déduit du montant amortissable le cumul enregistré jusqu'en 2014 : 23 000 − 22 233,33 = 766,67 €. Cette dernière annuité porte le cumul à 23 000 €, sans dépasser la base amortissable.

Annuités 2010 et 2015



✓ RÉPONSE À RETENIR

Annuité 2010 : 3 833,33 €. Annuité 2015 : 766,67 €. Cumul final : 23 000 €.

4. Le contrat d'avenir

Le dossier traite du contrat d'avenir de la restauration, de la baisse de TVA négociée et de ses effets possibles sur les différents acteurs et l'emploi. Il aborde aussi le suivi des engagements, les enjeux sociaux, les produits concernés par le taux réduit et les contrats de travail ou modes de rupture possibles.

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

Le document indique que l’accord a été signé entre les restaurateurs et l’État.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les restaurateurs et l’État.

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

La baisse de la TVA a été négociée auprès de la Commission européenne.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Auprès de la Commission européenne.

Question 3. Indiquer à quels acteurs du monde de la restauration la baisse de la TVA peut profiter.

La baisse peut bénéficier aux trois catégories d’acteurs citées dans le document :

- les consommateurs ;
- les salariés ;
- les restaurateurs.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Aux consommateurs, aux salariés et aux restaurateurs.

Question 4. Présenter une conséquence possible de la baisse de la TVA sur l'emploi.

La baisse de TVA peut favoriser la création de nouveaux emplois et améliorer la situation des salariés.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Elle peut favoriser la création de nouveaux emplois.

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

L'État met en place un comité de suivi pour vérifier la bonne implication des professionnels. Il est composé des signataires du contrat et de personnes qualifiées.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Un comité de suivi composé des signataires du contrat et de personnes qualifiées.

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

Le contrat prévoit deux objectifs sociaux : créer 40 000 emplois en deux ans et améliorer la situation des salariés.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Créer 40 000 emplois en deux ans et améliorer la situation des salariés.

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 bénéficient pas du taux réduit. Les boissons alcoolisées en sont exclues.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Non : les boissons alcoolisées ne sont pas concernées par la baisse à 5,5 %.

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

Exemples de contrats possibles dans la restauration :

1. contrat à durée indéterminée (CDI) ;
2. contrat d'apprentissage ;
3. contrat à durée déterminée (CDD).

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> CDI, contrat d'apprentissage et CDD.

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

Le document cite trois possibilités de rupture : la démission, le licenciement et le départ négocié.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Démission, licenciement ou départ négocié.

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

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve U.32 du Brevet professionnel cuisinier porte sur l'environnement et la gestion de l'entreprise. La session, la durée et le coefficient ne sont pas indiqués sur les pages fournies. Les quatre dossiers abordent la déclaration de TVA, le prix de revient d'un plat, l'amortissement d'un four et le contrat d'avenir, en évaluant des calculs de gestion et des connaissances professionnelles.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La situation de TVA se calcule en comparant la TVA collectée à la TVA déductible et au crédit antérieur.
- Le coefficient multiplicateur utilisé dans le dossier correspond au prix de vente HT divisé par le coût matière d'une portion.
- L'amortissement linéaire tient compte de la durée d'utilisation et du prorata temporis lors de la première année.
- Le ratio matières rapporte le coût matière au prix de vente HT ; un ratio cible permet de déterminer le prix de vente recherché.

Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguer les montants HT, la TVA et les montants TTC dans les tableaux.
- Vérifier le nombre de portions et les unités avant de calculer le coût matière unitaire.
- Appliquer le prorata temporis à l'année de mise en service et vérifier la valeur résiduelle en fin de plan.
- Respecter la quantité demandée dans les questions de connaissances, notamment citer au moins trois contrats de travail.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer le prix de vente HT correspondant à un ratio matières cible ?

Le ratio matières est le coût matière divisé par le prix de vente HT, puis multiplié par 100. Pour déterminer le prix recherché, divisez le coût matière par le ratio cible exprimé sous forme décimale.

Q : Pourquoi l'amortissement de 2010 diffère-t-il des annuités des années complètes ?

Le four est mis en service le 1er mars 2010. L'annuité de cette première année est calculée au prorata de la période d'utilisation, soit dix mois. Le plan ajuste ensuite la dernière annuité pour respecter la valeur résiduelle.

Q : Combien de dossiers et de points comporte le sujet présenté ?

Les quatre dossiers sont notés sur 13, 15, 16 et 16 points, soit 60 points au total. Les pages fournies ne précisent ni la durée de l'épreuve ni les modalités de répartition du temps.

Q : Quels éléments doivent figurer dans les réponses pour respecter les consignes du sujet ?

Présentez les données utilisées, les calculs et les unités de façon lisible. Répondez directement aux questions de connaissances et respectez les quantités demandées, notamment trois exemples de contrats de travail.

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 - 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.