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

LE LESDIGUIERES

DOSSIER 1 : La déclaration de TVA - 13 points

Corrigé

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

Document 1

TVA DEDUCTIBLE du mois de MAI 2010

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

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

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 1 pt * (rayer la mention inutile)	2 586,29

LE LESDIGUIERES

DOSSIER 2 : Le prix de revient - 15 points

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	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	2,28		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	1 pt		20,50
Nombre de portions				10			10
Cout matière d'une portion				1,93	0,5 pt		2,05
Prix de vente HT				7,78			7,78
Prix de vente TTC				9,30			9,30
Ratio matières (sur prix de vente HT)				24,81 %	2,5 pts		26,35
Coefficient multiplicateur				4,03	2,5 pts		3,80

0,5 pt par ligne d'ingrédients jusqu'à maxi 5,5 pt

Document 4

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

   7.78 / 2.05 = 3.80 1pt

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 ?

   7.78*22/26,35 = 6.50 € hors taxe 3pts

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

DOSSIER 3 : Le plan d'amortissement - 16 points

Document 5

PLAN D'AMORTISSEMENT

Matériel : Four type GECOMA	Base amortissable : 23 000 € 2 pts
Durée d'utilisation : 5 ans 0,5 pt	
Mode d'amortissement : linéaire 0,5 pt	Date de mise en service : 1er mars 2010 0,5 pt
Taux : 20 % 1 pt	Valeur résiduelle : 5 000 € 0,5 pt

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

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

2010 : 23 000 * 20 * 10 / 1200 = 3 833,33 2 pts

2015 : 46 000 - 3833,33 = 766,67 2 pts

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

DOSSIER 4 : Le contrat d'avenir - 16 pts

Document 6

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

Il a été signé entre les restaurateurs et l'Etat **1 pt**

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

La baisse de la TVA a été négociée auprès de la commission européenne **1 pt**

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

La baisse de la TVA peut profiter à tous les acteurs du monde de la restauration :

- aux consommateurs **1 pt**
- aux salariés **1 pt**
- aux restaurateurs **1 pt**

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

La baisse de la TVA devrait permettre la création de nouveaux emplois et améliorer la situation des salariés **1 pt**

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

Un comité de suivi composé des signataires du contrat et de personnes qualifiées sera mis en place pour s'assurer de la bonne implication des professionnels **1 pt + 1 pt**

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

Les enjeux sociaux portent sur la création de 40 000 emplois en deux ans et l'amélioration de la situation des salariés **1 pt**

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

Non tous les produits ne se pas concernés par la baisse de la TVA à 5,5 %. Les boissons alcoolisées ne sont pas concernées **1 pt**

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

Le contrat à durée indéterminée **1 pt**
Le contrat d'apprentissage **1 pt**
le contrat à durée déterminée..... **1 pt**

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

La démission **1 pt**
Le licenciement **1 pt** le départ négocié **1 pt**

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.