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

MA BELLE HISTOIRE

15, avenue de la République
63000 - Clermont-Ferrand
SARL au capital de 150 000 euros

Tél 04 73 32 00 32

Présentation de l'entreprise

- **Gérant : Monsieur DUPUIS**
- **Nombre de salariés : 7**
- **Capacité d'accueil : 70 couverts par service**
- **Nombre de services : 2 par jour**
- **Durée d'ouverture dans l'année : 47 semaines**
- **Jour de fermeture : lundi**
- **Taux d'occupation : 70%**

Monsieur Dupuis, désireux de vous embaucher, souhaite connaître vos compétences en gestion. Pour cela, il vous demande de traiter les 4 dossiers suivants :

DOSSIERS	TRAVAUX A RÉALISER	NOTE
Dossier n°1	Le seuil de rentabilité	/ 18
Dossier n°2	La taxe sur la valeur ajoutée	/ 12
Dossier n°3	Gestion commerciale	/ 14
Dossier n°4	Législation du travail	/ 16

TOTAL **/ 60**

NOTE **/ 20**

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

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER		N° d'anonymat
Épreuve : U.32	Feuille n° 1/10	

✂ .....

	Session 2011	N° d'anonymat :
Examen et spécialité : **BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER**		
Intitulé de l'épreuve : Environnement et gestion de l'entreprise		
Nom et prénom :	Durée 2 heures	Coefficient 3	Feuille n° 1/10

DOSSIER 1 : LE SEUIL DE RENTABILITÉ

Monsieur DUPUIS vous demande de l'aider à déterminer sa rentabilité pour l'année 2012 à l'aide des renseignements sur la présentation de l'entreprise ainsi que les charges prévisionnelles de l'exercice 2012 du **document 1**.

Document 1 :

- Achats de matières premières : 28 % du chiffre d'affaires H.T.
- Autres achats : 9 % du chiffre d'affaires H.T.
- Charges externes : 38 500 €, 25 % variable, le reste fixe.
- Frais de personnel : 25 % du chiffre d'affaires.
- Frais de personnel et charges fixes : 22 000 €.
- Impôts et taxes : 18 300 €, 50 % variable, le reste fixe.
- Dotations aux amortissements : 47 200 €, 100 % fixe.
- Charges financières : 4 200 €, 100 % fixe.

Travail à faire :

1) Calculer le chiffre d'affaires H.T. en **annexe 1** sachant que le prix de vente moyen d'un repas est de 27,43 € T.T.C. (TVA à 5,5 %).

2) Calculer le montant des achats de matières premières, des autres achats, des frais de personnel en **annexe 1**.

3) Compléter le tableau de la répartition des charges variables et fixes en **annexe 2**.

4) Compléter le compte de résultat différentiel et calculer le seuil de rentabilité en **annexe 3**.

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

Ne rien inscrire dans cette partie

<u>Annexe 1</u> : Indiquer vos calculs.

Nombre de repas dans l'année =

Prix d'un repas H.T. =

Chiffre d'affaires H.T. =

Achats de matières premières =

Autres achats =

Frais de personnel =

<u>Annexe 2</u> : Tableau de répartition des charges

Charges	Montant en euros	Charges variables		Charges fixes	
		%	Montant	%	Montant
Achats de matières premières					
Autres achats					
Charges externes					
Frais de personnel					
Frais de personnel charges fixes					
Impôts et taxes					
Dotations aux amortissements					
Charges financières					
TOTAL					

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

✂ .....

Ne rien inscrire dans cette partie

Annexe 3 : Compte de résultat différentiel

Éléments	Montant	%
Chiffre d'affaires		100
Charges variables		
Marge sur coûts variables		
Charges fixes		
Résultat		

1) Calculer le seuil de rentabilité (indiquer vos calculs).

2) Donner une interprétation de ce seuil de rentabilité.

3) Quel est le nombre de repas minimum à réaliser pour atteindre ce seuil de rentabilité ? (Prendre le prix de vente moyen d'un repas calculé en annexe 1).

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

Ne rien inscrire dans cette partie

DOSSIER 2 : LA TAXE SUR LA VALEUR AJOUTÉE

Le restaurant est soumis au régime d'imposition du réel normal. Chaque mois, Monsieur Dupuis doit compléter la déclaration de TVA CA3 qui exige des calculs préparatoires en amont.
Il vous demande de collaborer dans le cadre des travaux relatifs à la déclaration de TVA d'avril 2011 en complétant les tableaux préparatoires au calcul de la TVA collectée, de la TVA déductible et de la TVA à reverser pour le mois considéré.

TRAVAIL À FAIRE

À l'aide des informations suivantes, compléter les annexes 4, 5 et 6.

Tableau récapitulatif des ventes Toutes Taxes Comprises (T.T.C.) du mois d'avril 2011

Opérations	Chiffre d'affaires T.T.C.
Ventes prestations de services (TVA à 5,5 %)	23 920,00 €
Ventes de prestations Bar (TVA à 19,6 %)	4 747,50 €

Achats Hors Taxes (H.T.) du mois d'avril 2011

- Achats de biens et services hors taxes au taux de 19,6 % : 11 262,45 €
- Achats de biens et services hors taxes au taux de 5,5 % : 872,30 €
- Acquisition de mobiliers hors taxes au taux de 19,6 % : 2 664,00 €

Crédit de TVA

- Le mois de mars 2011 faisait apparaître un crédit de TVA de 356,00 €

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

Ne rien inscrire dans cette partie

ANNEXES 4, 5 et 6 À REMETTRE AVEC LA COPIE

Annexe 4 : Tableau de calcul de la TVA collectée du mois d'avril 2011

Prestations	C.A. T.T.C.	Taux de TVA	C.A. H.T.	Montant de TVA
Ventes de prestations de services				
Ventes de prestations Bar				
TOTAUX				

Annexe 5 : Tableau de calcul de la TVA déductible du mois d'avril 2011

Opérations	Valeur T.T.C.	Taux de TVA	Valeur H.T.	Montant de TVA
Achats de marchandises		5,5%		
Achats de marchandises		19,6%		
Investissements		19,6%		

Annexe 6 : Tableau de calcul de la TVA à reverser du mois d'avril 2011

Éléments de calcul	Montant
TVA collectée	
TVA déductible sur achats de biens et services	
TVA déductible sur achats d'immobilisations	
Crédit de TVA du mois précédent	
TVA à reverser à l'État	

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

Ne rien inscrire dans cette partie

DOSSIER 3 : L'ANALYSE DE LA CARTE

Monsieur DUPUIS souhaite apporter des améliorations à la carte du restaurant.
Il vous demande d'analyser la gamme des viandes du mois d'avril.

Travail à faire :

1. Compléter le tableau du chiffre d'affaires du mois d'avril 2011 (annexe 7).
2. A l'aide de l'annexe 8, vérifier les principes d'Omnès et faire des suggestions lorsqu'ils ne sont pas respectés.

Tableau des chiffres d'affaires (annexe 7) :

PLATS	PRIX UNITAIRE	NOMBRE DE PLATS VENDUS	CHIFFRE D'AFFAIRES
Entrecôte bordelaise	30	42	
Jambon frais en croûte	27	58	
Jarret aux lentilles vertes	25	27	
Magret de canard aux figues*	28	50	
Grenadin de porc	26	22	
Carré d'agneau grillé	36	25	
Filet de charolais Rossini	55	24	
TOTAUX			

*** Plat mis en avant ce mois-ci.**

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

Ne rien inscrire dans cette partie

Annexe 8 : Vérification des principes d'Omnès

PRINCIPES	VERIFICATION DES PRINCIPES	COMMENTAIRES ET SUGGESTIONS
Ouverture de la gamme		
La dispersion des prix		
Le rapport Demande/offre	Prix moyen demandé : Prix moyen offert : Rapport :	
La mise en avant		

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

✂ .....

Ne rien inscrire dans cette partie

Dossier 4 : LÉGISLATION DU TRAVAIL

Monsieur DUPUIS vous demande de bien vouloir vérifier avec le comptable l'édition des bulletins de salaire du mois.

Monsieur DUPONT, maître d'hôtel, travaille 39 heures par semaine et a effectué des heures supplémentaires ce mois.

Son décompte d'heures est le suivant :
- 1ère semaine : 44 heures.
- 2ème semaine : 49 heures.
- 3ème semaine : 40 heures.
- 4ème semaine : 45 heures.

1/ A l'aide de son décompte d'heures et de l'annexe 9, calculer le nombre d'heures supplémentaires (H.S.) effectuées.

	Heures normales	H.S. 10 %	H.S. 20 %	H.S. 50 %
Semaine 1				
Semaine 2				
Semaine 3				
Semaine 4				
Total				

2/ Le salaire de base mensuel est de 1 550 euros brut. Au moyen de vos calculs d'heures supplémentaires, établir son salaire brut mensuel.

	Nombre d'heures	Taux horaire	montant
Salaire de base			
Heures sup. à 10 %			
Heures sup. à 20 %			
Heures sup. à 50 %			
Avantages en nature	22	3.31	72.82
Indemnités compensatrices	22	3.31	72.82
Salaire brut			

Pour mémoire : - Le taux horaire mensuel pour 35 heures est de 151.67 heures.
- Le taux horaire mensuel pour 39 heures est de 169 heures.

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

Ne rien inscrire dans cette partie

<u>Annexe 9</u> : Définition légale et conventionnelle des heures supplémentaires

La définition des heures supplémentaires est rappelée à l'article 5.1 de l'avenant n°2 à la convention collective des CHR du 5 février 2007 :
« Est considérée comme heure supplémentaire toute heure de travail effectif accomplie à la demande de l'employeur ou avec son accord, au-delà de la durée hebdomadaire légale de travail, soit 35 heures, sous réserve de l'application des dispositifs spécifiques relatifs à l'aménagement du temps de travail tels que prévus à l'article 10 du présent avenant (modulation, cycle, etc.). Le paiement des heures supplémentaires ainsi que leurs majorations définies ci-dessus peut être remplacé en tout ou partie par un repos compensateur de remplacement de 110 % pour les 4 premières heures, de 120 % pour les 4 suivantes et de 150 % pour les autres. »

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

✂ .....

Ne rien inscrire dans cette partie

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.