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

BP CUISINE • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

Environnement et gestion de l’entreprise U32

Session 2012 • Code sujet : **Non indiqué dans cette édition** • Durée : **2 h** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Amortissement** (2 questions) — **Page 3**
2. **Seuil de rentabilité** (4 questions) — **Page 5**
3. **Calcul du prix de vente** (1 question) — **Page 8**
4. **Temps de travail et bulletin de salaire** (3 questions) — **Page 10**
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/2012/BP Cuisine - U32 - Environnement et gestion de l'entreprise - Session 2012 - 1-Sujet.pdf

1. Amortissement

Le restaurant a acheté un comptoir le 1er avril 2012, à amortir en linéaire sur cinq ans, et possède un four acquis en 2011. Le candidat complète le tableau d'amortissement du comptoir et calcule la dotation du four selon ses heures d'utilisation.

Annexe 1

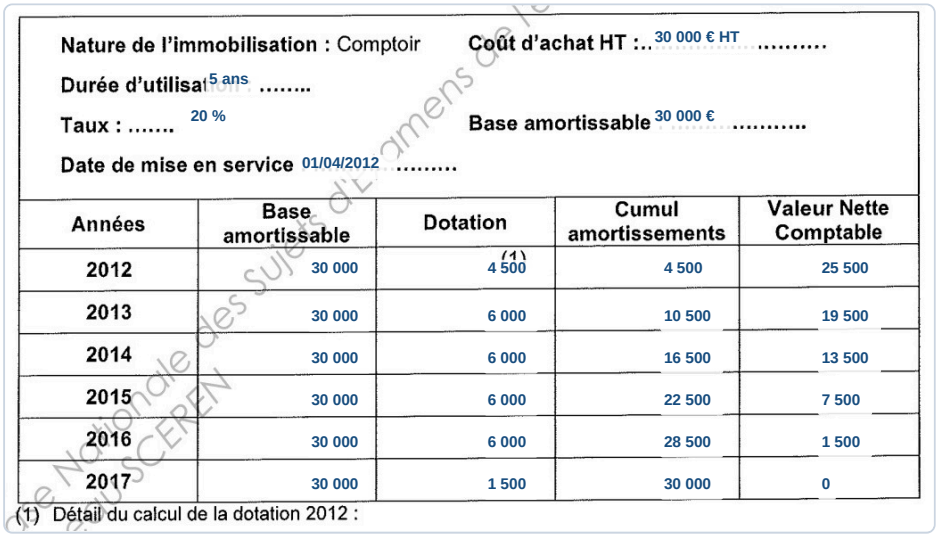
Question 1.1. Compléter l'en-tête et le tableau d'amortissement linéaire du comptoir, puis présenter le détail du calcul de sa dotation pour 2012.

Le coût d'achat HT est de 35 880 ÷ 1,196 = 30 000 €. Sur 5 ans, le taux linéaire est de 20 % et la dotation annuelle de 6 000 €. La mise en service le 1er avril donne 9 mois d'amortissement en 2012, puis 3 mois en 2017. Le tableau reprend la base chaque année; le cumul augmente des dotations et la valeur nette comptable correspond à la base diminuée du cumul.

Année	Base amortissable (€)	Dotation (€)	Cumul (€)	Valeur nette comptable (€)
2012	30 000	4 500	4 500	25 500
2013	30 000	6 000	10 500	19 500
2014	30 000	6 000	16 500	13 500
2015	30 000	6 000	22 500	7 500
2016	30 000	6 000	28 500	1 500
2017	30 000	1 500	30 000	0

Détail 2012 : 30 000 × 20 % × 9/12 = 4 500 €.

Annexe 1 complétée



Nature de l'immobilisation : Comptoir — Coût d'achat HT : 30 000 € HT

Durée d'utilisation : 5 ans

Taux : 20 % — Base amortissable : 30 000 €

Date de mise en service : 01/04/2012

Années	Base amortissable	Dotation	Cumul amortissements	Valeur Nette Comptable
2012	30 000	4 500 (1)	4 500	25 500
2013	30 000	6 000	10 500	19 500
2014	30 000	6 000	16 500	13 500
2015	30 000	6 000	22 500	7 500
2016	30 000	6 000	28 500	1 500
2017	30 000	1 500	30 000	0

(1) Détail du calcul de la dotation 2012 :

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel SUJETSCEREN

✓ RÉPONSE À RETENIR

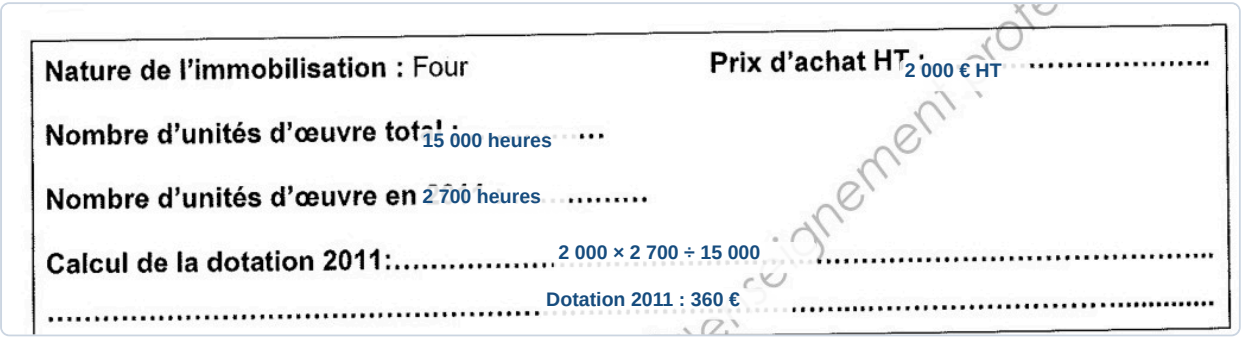
Dotation 2012 : 4 500 €.

Annexe 2

Question 1.2. Calculer la dotation aux amortissements du four pour l'année 2011 à partir de son prix d'achat HT, du nombre total d'heures d'utilisation prévu et des heures effectuées en 2011. Faire apparaître le calcul dans l'annexe 2.

Le four est amorti selon ses unités d'œuvre. La dotation 2011 est proportionnelle aux heures réellement effectuées : 2 000 × 2 700 ÷ 15 000 = 360 €. Aucun prorata calendaire n'est appliqué, car l'amortissement est calculé selon l'utilisation effective du four, mesurée en heures.

Annexe 2 complétée



✓ RÉPONSE À RETENIR

Dotation du four en 2011 : 360 €.

2. Seuil de rentabilité

M. Jagger demande une étude de rentabilité prévisionnelle de son établissement à partir du chiffre d'affaires prévu et des différentes charges. Les annexes servent à répartir les charges, établir un compte de résultat différentiel et calculer le seuil de rentabilité en valeur, en nombre de repas et en date.

Annexes 3 et 4

Question 1. À partir des données comptables fournies, compléter le tableau de répartition des charges en parts variables et fixes, puis le compte de résultat différentiel avec les montants, calculs et pourcentages demandés.

Les montants variables s'obtiennent en appliquant les taux indiqués au chiffre d'affaires prévisionnel de 940 032 €. Les parts fixes sont celles communiquées dans le sujet. Pour chaque charge, le montant total est la somme des parts fixe et variable.

Charges	Total (€)	Part variable (€)	Part fixe (€)
Achats de matières premières	300 810,24	300 810,24	0,00
Autres achats et charges externes	202 405,12	150 405,12	52 000,00
Impôts et taxes	25 800,64	18 800,64	7 000,00
Charges de personnel	296 401,92	56 401,92	240 000,00
Dotations	28 000,00	0,00	28 000,00
Total	**853 417,92**	**526 417,92**	**327 000,00**

Compte de résultat différentiel	Montant (€)	Calcul	%
Chiffre d'affaires	940 032,00		100 %
Charges variables	526 417,92	32 % + 16 % + 2 % + 6 %	56 %
Marge sur coût variable	413 614,08	940 032,00 - 526 417,92	44 %
Charges fixes	327 000,00		
Résultat	86 614,08	413 614,08 - 327 000,00	9,21 %

La marge sur coût variable couvre les charges fixes et laisse un résultat positif. Les pourcentages du compte différentiel sont rapportés au chiffre d'affaires, sauf le taux de marge, calculé sur ce même chiffre d'affaires.

Annexes 3 et 4 complétées

ANNEXE 3 : TABLEAU DE RÉPARTITION DES CHARGES

	Montant total	Montant part variable	Montant part fixe
Achat de matières premières	300 810,24	300 810,24	0,00
Autres achats et charges externes	202 405,12	150 405,12	52 000,00
Impôts et taxes	25 800,64	18 800,64	7 000,00
Charges de personnel	296 401,92	56 401,92	240 000,00
Dotations	28 000,00	0,00	28 000,00
TOTAL	853 417,92	526 417,92	327 000,00

ANNEXE 4 : COMPTE DE RÉSULTAT DIFFÉRENTIEL

	Montant en Euros	Calcul	%
Chiffre d'affaires	940 032,00		100 %
Charges variables	526 417,92		56 %
Marge sur Coût Variable	413 614,08		44 %
Charges fixes	327 000,00		
Résultat	86 614,08		9,21 %

des sujets d'Examens de l'enseignement professionnel

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Charges variables : 526 417,92 € (56 %). Charges fixes : 327 000 €. Marge sur coût variable : 413 614,08 € (44 %). Résultat : 86 614,08 € (9,21 %).

Annexe 5

Question 2. Calculer le seuil de rentabilité en valeur.

Le seuil est atteint lorsque la marge sur coût variable couvre exactement les charges fixes. Le taux de marge sur coût variable est de 44 %, puisque les charges variables représentent 56 % du chiffre d'affaires.

On applique donc : seuil de rentabilité = charges fixes / taux de marge sur coût variable, soit 327 000 / 0,44 = 743 181,82 €.

Seuil de rentabilité en valeur

Questions	Calculs
Calculez le seuil de rentabilité en valeur.	327 000 / 0,44 = 743 181,82 €
Calculez le chiffre d'affaires en nombre de	

Base Nationale des sujets d'Examens SCEREN

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Seuil de rentabilité en valeur : 743 181,82 € de chiffre d'affaires.

Question 3. Calculer le chiffre d'affaires au seuil de rentabilité en nombre de repas, sachant que le ticket moyen prévisionnel reste inchangé à 25,50 €.

Le ticket moyen prévisionnel est de 25,50 € par repas. Le nombre de repas correspondant au seuil s'obtient en divisant le chiffre d'affaires au seuil par le ticket moyen.

Seuil de rentabilité en nombre de repas

Calculez le chiffre d'affaires en nombre de repas sachant que le ticket moyen prévisionnel reste inchangé : 25,50 €.	743 181,82 / 25,50 = 29 144,39 repas

✓ RÉPONSE À RETENIR

Le seuil correspond à 29 144,39 repas au ticket moyen prévisionnel de 25,50 €.

Question 4. Déterminer la date à laquelle le seuil de rentabilité sera atteint.

1. L'année comptable compte 360 jours. Les 11 mois d'ouverture représentent donc 330 jours d'activité.
2. Le chiffre d'affaires moyen par jour d'activité est 940 032 / 330 = 2 848,58 €. Le seuil est atteint après 327 000 / 0,44 / 2 848,58, soit environ 260,90 jours d'activité.
3. Après janvier puis mars à septembre, 240 jours d'activité sont écoulés. Il reste 20,90 jours, donc le seuil est franchi le 21e jour d'ouverture d'octobre.

Date d'atteinte du seuil de rentabilité

Déterminez la date à laquelle le seuil de rentabilité sera atteint.	260,90 jours d'activité : 21 octobre 2012

✓ RÉPONSE À RETENIR

Le seuil de rentabilité sera atteint le 21 octobre 2012.

3. Calcul du prix de vente

M. Jagger souhaite ajouter à la carte un carré d'agneau au citron préparé pour 20 portions. La fiche technique donne les denrées, quantités et prix unitaires, ainsi que le coefficient multiplicateur et le taux de TVA à appliquer.

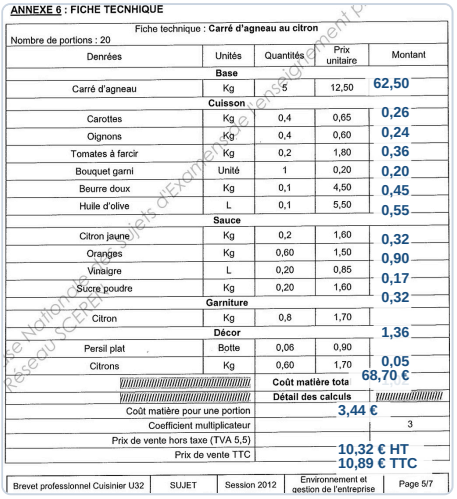
Annexe 6

Question 1. Compléter la fiche technique en calculant le montant des denrées, le coût matière total et par portion, puis le prix de vente HT avec le coefficient multiplicateur indiqué et le prix de vente TTC avec la TVA de 5,5 %.

Le montant de chaque denrée se calcule en multipliant sa quantité par son prix unitaire. Les montants individuels, arrondis au centime, totalisent 68,70 €. Pour 20 portions, le coût unitaire est de 68,70 ÷ 20 = 3,435 €, soit 3,44 € après arrondi. Le coefficient 3 s'applique au coût par portion : 3,44 × 3 = 10,32 € HT. Enfin, la TVA de 5,5 % donne 10,32 × 1,055 = 10,8876 €, soit 10,89 € TTC.

Denrée	Montant (€)
Carré d'agneau	62,50
Carottes	0,26
Oignons	0,24
Tomates à farcir	0,36
Bouquet garni	0,20
Beurre doux	0,45
Huile d'olive	0,55
Citron jaune	0,32
Oranges	0,90
Vinaigre	0,17
Sucre poudre	0,32
Citron, garniture	1,36
Persil plat	0,05
Citrons, décor	1,02

Fiche technique complétée : carré d'agneau au citron



ANNEXE 6 : FICHE TECNHIQUE

Fiche technique : **Carré d'agneau au citron**

Nombre de portions : 20

Denrées	Unités	Quantités	Prix unitaire	Montant
Base				
Carré d'agneau	Kg	5	12,50	62,50
Cuisson				
Carottes	Kg	0,4	0,65	0,26
Oignons	Kg	0,4	0,60	0,24
Tomates à farcir	Kg	0,2	1,80	0,36
Bouquet garni	Unité	1	0,20	0,20
Beurre doux	Kg	0,1	4,50	0,45
Huile d'olive	L	0,1	5,50	0,55
Sauce				
Citron jaune	Kg	0,2	1,60	0,32
Oranges	Kg	0,60	1,50	0,90
Vinaigre	L	0,20	0,85	0,17
Sucre poudre	Kg	0,20	1,60	0,32
Garniture				
Citron	Kg	0,8	1,70	1,36
Décor				
Persil plat	Botte	0,06	0,90	0,05
Citrons	Kg	0,60	1,70	68,70 €
		Coût matière tota		
		Détail des calculs		
Coût matière pour une portion				3,44 €
Coefficient multiplicateur				3
Prix de vente hors taxe (TVA 5,5)				10,32 € HT
Prix de vente TTC				10,89 € TTC

Brevet professionnel Cuisinier U32	SUJET	Session 2012	Environnement et gestion de l'entreprise	Page 5/7

Base Nationale des Sujets d'Examen de l'enseignement p
réseau SCEREN

✓ RÉPONSE À RETENIR

Coût matière : 68,70 € au total, soit 3,44 € par portion. Prix de vente : 10,32 € HT et 10,89 € TTC.

4. Temps de travail et bulletin de salaire

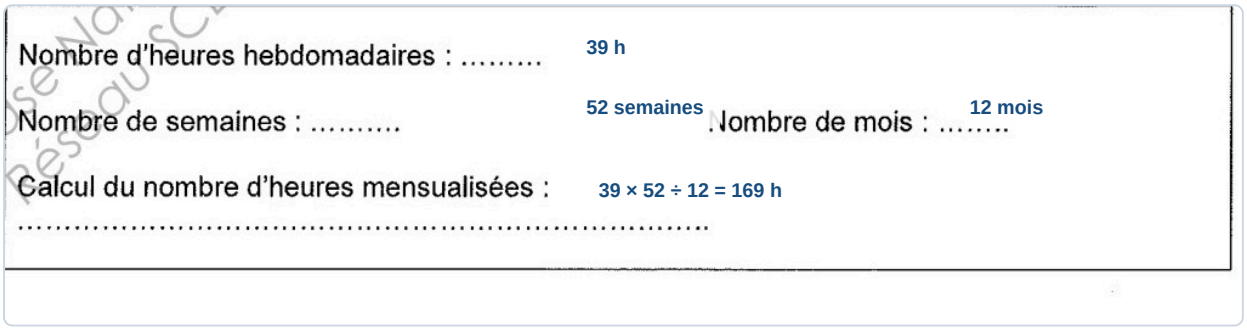
Pour le mois de mai 2012, le candidat aide M. Jagger à établir le bulletin de paie de M. Cook, cuisinier. Les annexes portent sur la mensualisation des heures, le calcul du salaire brut et la détermination du salaire net à payer.

Annexe 7

Question 4.1. Présenter le calcul permettant de passer de 39 heures hebdomadaires à 169 heures mensualisées, en indiquant les données relatives au nombre d'heures par semaine, au nombre de semaines et au nombre de mois.

Pour mensualiser le temps de travail, on répartit sur 12 mois le nombre total d'heures travaillées dans l'année. M. Cook effectue 39 heures par semaine pendant 52 semaines, soit 2 028 heures par an. La division de ce total annuel par 12 donne le nombre d'heures mensualisées à inscrire sur le bulletin. Le calcul fait apparaître les trois données demandées : heures hebdomadaires, semaines annuelles et mois.

Annexe 7 complétée



✓ RÉPONSE À RETENIR

39 h × 52 semaines ÷ 12 mois = 169 h mensualisées.

Annexe 8

Question 4.2. Compléter le tableau afin de calculer le salaire brut de mai de M. Cook, en tenant compte du salaire horaire brut, des heures mensualisées, des quatre heures supplémentaires majorées de 20 %, des indemnités compensatrices de nourriture et des avantages en nature nourriture.

Le salaire de base rémunère les 169 heures mensualisées. Le sujet indique quatre heures supplémentaires majorées de 20 % : aucune heure n'est à porter à la ligne de majoration de 10 %. Les deux montants liés aux repas sont calculés sur 22 repas à 3,36 €. L'avantage en nature est inclus dans le brut, puis déduit lors du calcul du net à payer.

Élément	Calcul	Montant
Salaire de base	169 × 11,50 €	1 943,50 €
Heures supplémentaires à 10 %	0 × 11,50 € × 1,10	0,00 €
Heures supplémentaires à 20 %	4 × 11,50 € × 1,20	55,20 €
Indemnité compensatrice de nourriture	22 × 3,36 €	73,92 €
Avantage en nature nourriture	22 × 3,36 €	73,92 €
Total salaire brut		**2 146,54 €**

Annexe 8 complétée

	Calcul	Montant
Salaire de base	169 × 11,50	1 943,50 €
Heures supplémentaires à 10 %	0 × 11,50 × 1,10	0,00 €
Heures supplémentaires à 20 %	4 × 11,50 × 1,20	55,20 €
Indemnité compensatrice – nourriture	22 × 3,36	73,92 €
Avantage en nature – nourriture	22 × 3,36	73,92 €
TOTAL SALAIRE BRUT		2 146,54 €

Examens de l'enseignement profess

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Salaire brut de mai : 2 146,54 €.

Annexe 9

Question 4.3. À partir du salaire brut calculé et de la part des charges salariales indiquée, compléter le tableau pour déterminer le salaire net puis le salaire net à payer de M. Cook en mai 2012, en tenant compte de l'avantage en nature nourriture.

Les cotisations salariales sont estimées à 20 % du salaire brut. Le salaire net correspond au brut diminué de ces cotisations. L'avantage en nature nourriture figure déjà dans le brut, mais ne constitue pas une somme versée en argent : il est donc retranché du salaire net pour obtenir le net à payer. Les montants sont arrondis à deux décimales.

1. Cotisations salariales : 2 146,54 € × 20 % = 429,31 €.
2. Salaire net : 2 146,54 € − 429,31 € = 1 717,23 €.
3. Salaire net à payer : 1 717,23 € − 73,92 € = 1 643,31 €.

Annexe 9 complétée

	Calcul	Montant
Salaire brut	*À reprendre du tableau précédent*	2 146,54 €
Cotisations salariales	2 146,54 × 20 %	429,31 €
Salaire net	2 146,54 – 429,31	1 717,23 €
Avantage en nature – nourriture	*À reprendre du tableau précédent*	73,92 €
SALAIRE NET À PAYER	1 717,23 – 73,92	1 643,31 €

Réseau SCEREN

✓ RÉPONSE À RETENIR

Salaire net : 1 717,23 €. Salaire net à payer : 1 643,31 €.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2012)

Bilan de l'épreuve : Épreuve Environnement et gestion de l'entreprise U32 du Brevet professionnel Cuisinier, session 2012, code non renseigné, d'une durée de 2 h et de coefficient 3. Le sujet prend pour cadre un restaurant parisien et comporte quatre dossiers : amortissement, seuil de rentabilité, prix de vente d'un plat et bulletin de salaire. Il évalue des compétences de calcul comptable, commercial et de paie.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- En amortissement linéaire, la dotation est calculée sur la base amortissable au taux annuel, avec prorata temporis si la mise en service a lieu en cours d'année.
- En amortissement selon les unités d'œuvre, la dotation est le coût d'achat HT multiplié par les unités consommées rapportées au total prévu.
- La marge sur coût variable égale le chiffre d'affaires moins les charges variables ; le seuil de rentabilité en valeur égale les charges fixes divisées par le taux de marge sur coût variable.
- Le salaire net à payer s'obtient après déduction des cotisations salariales du salaire brut, puis déduction de l'avantage en nature nourriture.

Points de vigilance & attentes du jury

- Pour le comptoir, distinguer le prix TTC du coût d'achat HT et appliquer le prorata temporis à partir de la date de mise en service.
- Classer les charges en parts fixes et variables selon les données fournies avant de calculer la marge sur coût variable.
- Pour le seuil en repas, diviser le seuil en valeur par le ticket moyen prévisionnel de 25,50 €.
- Pour la paie, tenir compte des quatre heures supplémentaires à 20 %, des indemnités compensatrices et de l'avantage en nature ; arrondir les résultats à deux décimales.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer la dotation du four selon ses heures d'utilisation ?

Divisez le prix d'achat HT du four par le nombre total d'heures d'utilisation prévu pour obtenir le coût par heure. Multipliez ce coût par les 2 700 heures effectuées en 2011 pour calculer la dotation de l'année.

Q : Comment déterminer le seuil de rentabilité à partir du compte différentiel ?

Calculez la marge sur coût variable en retirant les charges variables du chiffre d'affaires, puis divisez-la par le chiffre d'affaires pour obtenir son taux. Divisez ensuite les charges fixes par ce taux pour obtenir le seuil en valeur.

Q : Comment convertir le seuil de rentabilité en nombre de repas ?

Divisez le seuil de rentabilité en valeur par le ticket moyen prévisionnel de 25,50 €. Le résultat donne le nombre de repas correspondant au chiffre d'affaires nécessaire pour atteindre le seuil.

Q : Quelles consignes de présentation et d'évaluation sont indiquées dans le sujet ?

Le sujet répartit les points par dossier : 18, 17, 12 et 13 points. Les résultats doivent être arrondis à deux décimales, la calculatrice est autorisée et l'ensemble du dossier est à remettre avec la copie.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U32 - Environnement et gestion de l'entreprise/2012/BP Cuisine - U32 - Environnement et gestion de l'entreprise - Session 2012 - 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.