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

DANS CE CADRE

Académie : Session :

Examen : Série :

Spécialité/option : Repère de l'épreuve :

Epreuve/sous épreuve :

NOM :

(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)

Prénoms : *N° du candidat*

Né(e) le :

(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)

NE RIEN ÉCRIRE

Appréciation du correcteur

Note :

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

Sujet

Présentation de l'entreprise

M. Jagger a ouvert son restaurant « Au devant de la Seine » à Paris en 2008. Ce restaurant est situé à quelques pas de la Tour Eiffel. Du fait de sa localisation en bord de Seine, la clientèle est constituée essentiellement de touristes. L'établissement est ouvert 11 mois dans l'année (fermé en février).

Vous devez aider M. Jagger dans quelques travaux comptables pour l'année 2012.

Pour les calculs, on considère que l'année comptable compte 360 jours (12 mois de 30 jours).

Vous traiterez les dossiers suivants :

Dossier 1 : Amortissement **18 points**

Dossier 2 : Seuil de rentabilité **17 points**

Dossier 3 : Calcul du prix de vente **12 points**

Dossier 4 : Temps de travail et bulletin de salaire **13 points**

L'ensemble du dossier est à remettre avec la copie.

Les résultats sont à arrondir à deux décimales.

L'usage de la calculatrice est autorisé.

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 1 : AMORTISSEMENT

TRAVAIL À FAIRE :

Le restaurant a acheté un comptoir le 1er avril 2012 d'une valeur de 35 880 €uros TTC (TVA 19,6 %).
Ce bien est amorti en linéaire sur 5 ans.

1.1 Complétez l'entête et le tableau d'amortissement du comptoir de l'Annexe 1.

ANNEXE 1 : TABLEAU D'AMORTISSEMENT LINÉAIRE

Nature de l'immobilisation : Comptoir **Coût d'achat HT :**.....

Durée d'utilisation : .....

Taux : .....

Base amortissable : .....

Date de mise en service : .....

Années	Base amortissable	Dotation	Cumul amortissements	Valeur Nette Comptable
2012		(1)		
2013				
2014				
2015				
2016				
2017				

(1) Détail du calcul de la dotation 2012 :

.....

Un four d'une valeur de 2 000 €uros HT a été acquis en cours d'année 2011. Prévu pour être utilisé durant 15 000 heures, il a fonctionné en 2011 environ 2 700 heures.

1.2 Calculez la dotation aux amortissements du four pour l'année 2011. Faites apparaître votre calcul sur l'Annexe 2.

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

TRAVAIL À FAIRE :

ANNEXE 2 : CALCUL DE LA DOTATION POUR L'ANNÉE 2011

Nature de l'immobilisation : Four **Prix d'achat HT :**.....

Nombre d'unités d'œuvre total : .....

Nombre d'unités d'œuvre en 2011 : .....

Calcul de la dotation 2011:.....

.....

DOSSIER 2 : SEUIL DE RENTABILITÉ

M. Jagger vous demande d'étudier la rentabilité de son établissement. Il vous communique les données comptables suivantes :

Son chiffre d'affaires prévisionnel de 2012 serait de 940 032 € HT.

Les achats de matières premières représentent 32 % du chiffre d'affaires.

Les autres achats et charges externes comprennent une part fixe, pour 52 000 €, et une part variable représentant 16 % du chiffre d'affaires.

Les impôts et taxes comprennent une part fixe de 7 000 €, et une part variable de 2 % du chiffre d'affaires.

Les charges de personnel comprennent le personnel permanent pour 240 000 € (montant fixe quelle que soit l'activité), et des contrats d'extra représentant 6 % du chiffre d'affaires.

Les dotations ne dépendent pas du chiffre d'affaires et sont estimées à 28 000 €.

TRAVAIL À FAIRE :

- À l'aide des informations ci-dessus, complétez les Annexes 3, 4 et 5.

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 3 : TABLEAU DE RÉPARTITION DES CHARGES

	Montant total	Montant part variable	Montant part fixe
Achat de matières premières			
Autres achats et charges externes			
Impôts et taxes			
Charges de personnel			
Dotations			
TOTAL			

ANNEXE 4 : COMPTE DE RÉSULTAT DIFFÉRENTIEL

	Montant en Euros	Calcul	%
Chiffre d'affaires			100 %
Charges variables			
Marge sur Coût Variable			
Charges fixes			
Résultat			

ANNEXE 5 : SEUIL DE RENTABILITÉ

Questions	Calculs
Calculez le seuil de rentabilité en valeur.	
Calculez le chiffre d'affaires en nombre de repas sachant que le ticket moyen prévisionnel reste inchangé : 25,50 €.	
Déterminez la date à laquelle le seuil de rentabilité sera atteint.	

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 3 : CALCUL DU PRIX DE VENTE

M. Jagger souhaite proposer un nouveau plat, « Carré d'Agneau au citron » à sa carte. Il vous charge de calculer le coût de revient prévisionnel de ce plat en complétant la fiche technique ci-dessous.

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	
Cuisson				
Carottes	Kg	0,4	0,65	
Oignons	Kg	0,4	0,60	
Tomates à farcir	Kg	0,2	1,80	
Bouquet garni	Unité	1	0,20	
Beurre doux	Kg	0,1	4,50	
Huile d'olive	L	0,1	5,50	
Sauce				
Citron jaune	Kg	0,2	1,60	
Oranges	Kg	0,60	1,50	
Vinaigre	L	0,20	0,85	
Sucre poudre	Kg	0,20	1,60	
Garniture				
Citron	Kg	0,8	1,70	
Décor				
Persil plat	Botte	0,06	0,90	
Citrons	Kg	0,60	1,70	
		Coût matière total		
		Détail des calculs		
Coût matière pour une portion				
Coefficient multiplicateur				3
Prix de vente hors taxe (TVA 5,5)				
Prix de vente TTC				

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 4 : TEMPS DE TRAVAIL ET BULLETIN DE SALAIRE

Le mois de mai 2012 vient de s'écouler. Le comptable étant en arrêt maladie, vous devez aider Monsieur Jagger à établir le bulletin de paye de Monsieur Cook, cuisinier.

Monsieur Cook a un contrat de travail sur la base de 39 heures par semaine. Sachant qu'il y a 52 semaines dans l'année, le nombre d'heures mensuel qui apparaît sur le bulletin de paye est de 169 heures pour le mois.

4.1 Présentez en Annexe 7, dans le cadre prévu à cet effet, le calcul permettant de passer de 39 heures hebdomadaires à 169 heures mensuelles.

Monsieur Cook perçoit un salaire horaire brut de 11,50 €. Il a effectué en mai 2012 quatre heures supplémentaires majorées de 20 %. Il perçoit 22 repas au titre de l'indemnité nourriture, et 22 repas au titre des avantages en nature (montant : 3,36 €).

4.2 Complétez le tableau de l'annexe 8 qui permet d'aboutir au montant du salaire brut de mai.

On estime que la part des charges salariales s'élève à 20 % du salaire brut, les charges patronales quant à elles représentent environ 40 % du salaire brut.

4.3 Compte tenu des ces informations et des éléments précédents, complétez le tableau de l'Annexe 9, qui permet de calculer le salaire net à payer de Monsieur Cook en mai 2012.

ANNEXE 7 : MENSUALISATION DU SALAIRE

Nombre d'heures hebdomadaires : .....

Nombre de semaines : ..... Nombre de mois : .....

Calcul du nombre d'heures mensualisées :

.....

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 8 : SALAIRE BRUT

	Calcul	Montant
Salaire de base	.....	.....
Heures supplémentaires à 10 %	.....	.....
Heures supplémentaires à 20 %	.....	.....
Indemnité compensatrice – nourriture	.....	.....
Avantage en nature – nourriture	.....	.....
TOTAL SALAIRE BRUT		.....

ANNEXE 9 : SALAIRE NET À PAYER

	Calcul	Montant
Salaire brut	*À reprendre du tableau précédent*	.....
Cotisations salariales	.....	.....
Salaire net	.....	.....
Avantage en nature – nourriture	*À reprendre du tableau précédent*	.....
SALAIRE NET À PAYER	.....	.....

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.