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 - 2-Sujet.pdf

1. Amortissement

Le restaurant « Au devant de la Seine » a acheté un comptoir mis en service le 1er avril 2012, amorti en linéaire sur cinq ans. Un four acquis en 2011 est amorti selon le nombre d'heures d'utilisation.

Comptoir

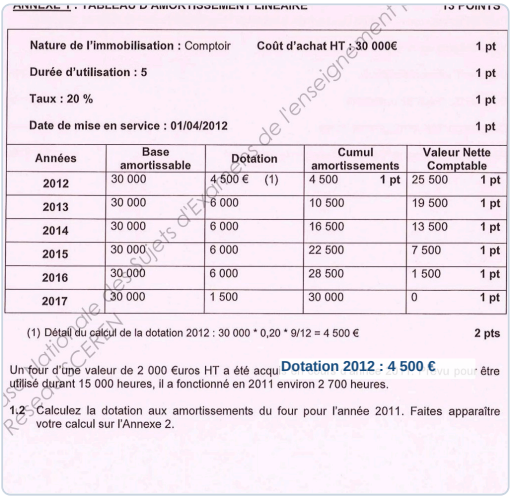
Question 1.1. Compléter l'en-tête et le tableau d'amortissement linéaire du comptoir acheté 35 880 € TTC, en tenant compte de la TVA à 19,6 %, de sa date de mise en service et de sa durée d'utilisation de cinq ans.

Le coût d'achat HT est de 35 880 / 1,196 = 30 000 €. Sur cinq ans, le taux linéaire est de 20 % et la dotation annuelle complète de 6 000 €. La mise en service le 1er avril donne neuf mois d'amortissement en 2012. La dotation finale en 2017 est ajustée pour atteindre une valeur nette comptable nulle.

Année	Base amortissable	Dotation	Cumul des amortissements	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 €

En-tête : comptoir, coût d'achat HT 30 000 €, durée 5 ans, taux 20 %, mise en service le 01/04/2012.

Tableau d'amortissement du comptoir complété



ANNEXE 1 : TABLEAU D'AMORTISSEMENT LINEAIRE — 15 POINTS

Nature de l'immobilisation : Comptoir — Coût d'achat HT : 30 000€ — 1 pt
Durée d'utilisation : 5 — 1 pt
Taux : 20 % — 1 pt
Date de mise en service : 01/04/2012 — 1 pt

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

(1) Détail du calcul de la dotation 2012 : 30 000 * 0,20 * 9/12 = 4 500 € — 2 pts

Dotation 2012 : 4 500 €

Un four d'une valeur de 2 000 €uros HT a été acqu… 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.

Réseau SCEREN

✓ RÉPONSE À RETENIR

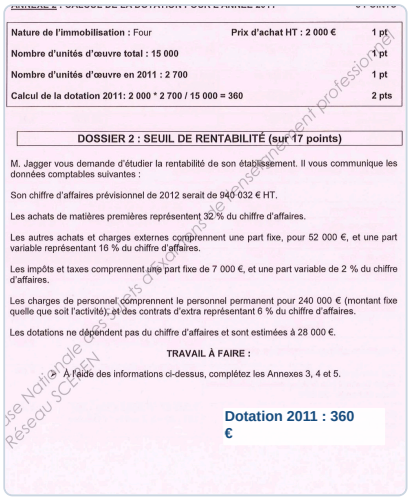
Coût HT : 30 000 € ; taux : 20 %. Dotations 2012 à 2017 : 4 500 €, 6 000 €, 6 000 €, 6 000 €, 6 000 €, 1 500 €.

Four

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'unités d'œuvre prévu et du nombre d'heures effectuées en 2011. Faire apparaître le calcul sur l'Annexe 2.

Pour l'amortissement selon les unités d'œuvre, le coût par heure prévue est réparti sur les 15 000 heures estimées, puis multiplié par les 2 700 heures effectuées en 2011 : 2 000 × 2 700 / 15 000 = 360 €.

Calcul de la dotation du four en 2011



Nature de l'immobilisation : Four	**Prix d'achat HT : 2 000 €**	1 pt
Nombre d'unités d'œuvre total : 15 000		1 pt
Nombre d'unités d'œuvre en 2011 : 2 700		1 pt
Calcul de la dotation 2011: 2 000 * 2 700 / 15 000 = 360		2 pts

DOSSIER 2 : SEUIL DE RENTABILITÉ (sur 17 points)

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 :

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

Dotation 2011 : 360 €

Réseau SCEREN

✓ RÉPONSE À RETENIR

Dotation aux amortissements du four en 2011 : 360 €.

2. Seuil de rentabilité

M. Jagger souhaite étudier la rentabilité prévisionnelle de son restaurant à partir d'un chiffre d'affaires annuel et de données sur les charges fixes et variables. Les Annexes 3, 4 et 5 servent à répartir les charges, établir le compte de résultat différentiel et calculer les indicateurs de rentabilité.

Répartition des charges et compte de résultat différentiel

Question Annexes 3-4. À partir des données comptables fournies, compléter le tableau de répartition des charges en distinguant les montants fixes et variables, puis compléter le compte de résultat différentiel avec les montants et pourcentages demandés.

Les charges variables sont calculées en appliquant leur pourcentage au chiffre d'affaires de 940 032 €. Les charges fixes sont celles données directement dans l'énoncé, auxquelles s'ajoutent les dotations. Le total des charges variables représente 56 % du chiffre d'affaires ; la marge sur coût variable en représente donc 44 %.

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

Compte de résultat différentiel	Montant (€)	Pourcentage
Chiffre d'affaires	940 032	100 %
Charges variables	526 417,92	56 %
Marge sur coût variable	413 614,08	44 %
Charges fixes	327 000	
Résultat	86 614,08	

Le résultat est positif : le chiffre d'affaires prévisionnel dépasse le seuil de rentabilité. Les montants et pourcentages sont arrondis au centime et à l'unité de pourcentage indiquée.

Annexe 3 : répartition des charges

	Montant total	Montant part variable	Montant part fixe
Achat de matières premières	940 032 x 0,32= 300 810,24	300 810,24	1 pt
Autres achats et charges externes	202 405,12	940032 X 0,16 = 150	52000 1,5 pt
Impôts et taxes	25 800,64	940 032 X 0,02 = 18800,64	7 000 1,5 pt
Charges de personnel	296 401,92	940 032 X 0,06 = 56 401,92	240 000 1,5 pt
Dotations	28 000		28 000 1 pt
TOTAL	853 417,92	526 417,92	327000 1,5 pt

Totaux : variable 526 417,92 € ; fixe 327 000 €

Annexe 4 : compte différentiel

	Montant en Euros	Calcul	%
Chiffre d'affaires	940 032	//////////////////////////////////	100 %
Charges variables	526 417,92	//////////////////////////////////	//////////////////
Marge sur Coût Variable	413 614,08 1 pt	413 614,08/940 032 X 100	44 % 1 pt
Charges fixes	327 000		
Résultat	86 614,08 1 pt	//////////////////////////////////	//////////////////

Marge 413 614,08 € ; résultat 86 614,08 €

Examens de l'enseignement professionnel

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Charges variables : 526 417,92 € ; charges fixes : 327 000 € ; marge sur coût variable : 413 614,08 € ; résultat : 86 614,08 €.

Annexe 5

Question Seuil en valeur. Calculer le seuil de rentabilité en valeur à partir des charges fixes et du taux de marge sur coût variable.

Le seuil de rentabilité est le chiffre d'affaires pour lequel la marge sur coût variable couvre exactement les charges fixes. Le taux de marge sur coût variable est de 44 %, soit 0,44 en écriture décimale. On divise donc les charges fixes par ce taux : 327 000 ÷ 0,44 = 743 181,818… €. Arrondi au centime, le seuil en valeur est de 743 181,82 € HT. Au-delà de ce chiffre d'affaires, l'activité devient bénéficiaire.

Annexe 5 : seuil en valeur

Calculez le seuil de rentabilité en valeur.	327 000 / 0,44 = 743 181,81€ 2 pts

Seuil : 743 181,82 €

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Le seuil de rentabilité en valeur est de 743 181,82 € HT, soit le chiffre d'affaires à atteindre.

Question Nombre de repas. Calculer le chiffre d'affaires correspondant au seuil de rentabilité en nombre de repas, sachant que le ticket moyen prévisionnel est de 25,50 €.

Le ticket moyen est de 25,50 € par repas. Pour obtenir le nombre de repas correspondant au seuil, on divise le chiffre d'affaires seuil par ce ticket : 743 181,82 ÷ 25,50 = 29 144,38 repas environ. Une fraction de repas ne pouvant être réalisée, on arrondit à l'entier supérieur afin d'atteindre effectivement le seuil. Le seuil est donc franchi à partir du repas numéro 29 145.

Annexe 5 : seuil en repas

Calculez le chiffre d'affaires en nombre de repas sachant que le ticket moyen prévisionnel reste inchangé : 25,50 €.	743 181,81 / 25,50 =29 145 REPAS 29 145 repas	2 pts

✓ RÉPONSE À RETENIR

Il faut réaliser 29 145 repas pour atteindre ou dépasser le seuil de rentabilité prévisionnel.

Question Date d'atteinte. Déterminer la date à laquelle le seuil de rentabilité sera atteint à partir du chiffre d'affaires prévisionnel et de la durée d'ouverture de l'établissement.

L'année comptable compte 360 jours, soit 12 mois de 30 jours. Le restaurant étant fermé en février, ses 11 mois d'ouverture représentent 330 jours d'activité. Le seuil est atteint après 743 181,82 ÷ 940 032 × 330 = 260,90 jours, soit 261 jours d'ouverture. Après janvier, puis les mois de mars à septembre, 240 jours sont écoulés ; il reste 21 jours d'ouverture en octobre.

Annexe 5 : date d'atteinte

Déterminez la date à laquelle le seuil de rentabilité sera atteint.	74318,81 / 940032 X 330 = 261 261 / 30 = 8,7 soit le 21 Octobre 21 octobre	2 pts

✓ RÉPONSE À RETENIR

Le seuil de rentabilité sera atteint le 21 octobre, après 261 jours d'activité.

3. Calcul du prix de vente

Le restaurant souhaite proposer à sa carte le « Carré d'agneau au citron », prévu pour vingt portions. La fiche technique indique les denrées, leurs quantités et leurs prix afin d'établir le coût matière et les prix de vente HT et TTC.

Annexe 6

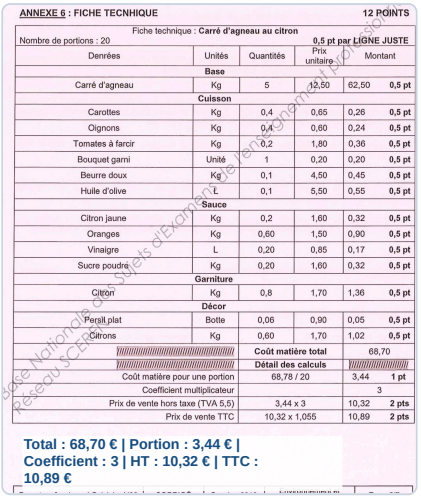
Question Fiche technique. Compléter la fiche technique du « Carré d'agneau au citron » en calculant le montant de chaque denrée et le coût matière total, puis le coût matière par portion, le prix de vente HT avec le coefficient multiplicateur et le prix de vente TTC avec la TVA de 5,5 %.

Pour chaque denrée, le montant correspond à la quantité multipliée par le prix unitaire. Le persil donne 0,054 €, arrondi à 0,05 €. Les montants arrondis ligne par ligne totalisent 68,70 € pour 20 portions.

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	1,36
Persil plat	0,05
Citrons	1,02
Coût matière total	**68,70**

Le coût par portion est 68,70 ÷ 20 = 3,435 €, soit 3,44 € après arrondi. Avec le coefficient multiplicateur 3, le prix HT est 10,32 €. La TVA de 5,5 % donne un prix TTC arrondi à 10,89 €.

Résultats de la fiche technique



ANNEXE 6 : FICHE TECNHIQUE — **12 POINTS**

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

Nombre de portions : 20 — **0,5 pt par LIGNE JUSTE**

Denrées	Unités	Quantités	Prix unitaire	Montant	
Base					
Carré d'agneau	Kg	5	12,50	62,50	0,5 pt
Cuisson					
Carottes	Kg	0,4	0,65	0,26	0,5 pt
Oignons	Kg	0,4	0,60	0,24	0,5 pt
Tomates à farcir	Kg	0,2	1,80	0,36	0,5 pt
Bouquet garni	Unité	1	0,20	0,20	0,5 pt
Beurre doux	Kg	0,1	4,50	0,45	0,5 pt
Huile d'olive	L	0,1	5,50	0,55	0,5 pt
Sauce					
Citron jaune	Kg	0,2	1,60	0,32	0,5 pt
Oranges	Kg	0,60	1,50	0,90	0,5 pt
Vinaigre	L	0,20	0,85	0,17	0,5 pt
Sucre poudre	Kg	0,20	1,60	0,32	0,5 pt
Garniture					
Citron	Kg	0,8	1,70	1,36	0,5 pt
Décor					
Persil plat	Botte	0,06	0,90	0,05	0,5 pt
Citrons	Kg	0,60	1,70	1,02	0,5 pt
////////////////////////////////		**Coût matière total**		68,70	
////////////////////////////////		**Détail des calculs**		////////////////////	
Coût matière pour une portion		68,78 / 20		3,44	1 pt
Coefficient multiplicateur				3	
Prix de vente hors taxe (TVA 5,5)		3,44 x 3		10,32	2 pts
Prix de vente TTC		10,32 x 1,055		10,89	2 pts

Total : 68,70 € | Portion : 3,44 € | Coefficient : 3 | HT : 10,32 € | TTC : 10,89 €

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

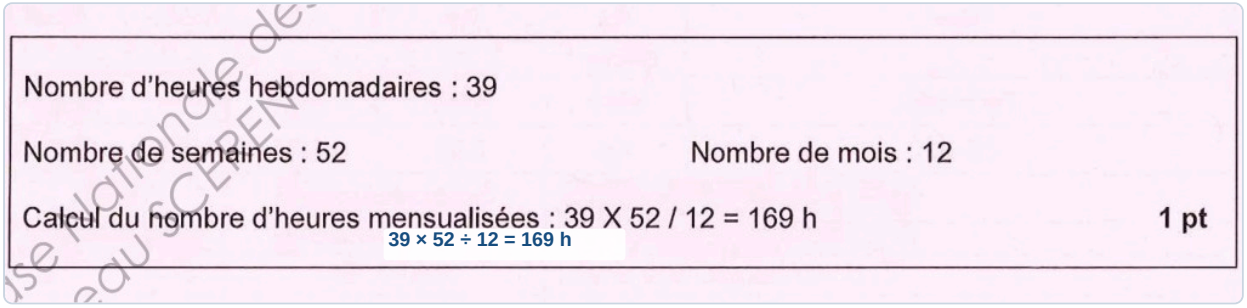
À la fin du mois de mai 2012, M. Jagger doit établir le bulletin de paie de M. Cook, cuisinier rémunéré 11,50 € brut de l'heure sur une base de 39 heures par semaine. Les annexes concernent la mensualisation du temps de travail, le calcul du salaire brut et la détermination du salaire net à payer.

Annexe 7

Question 4.1. Présenter le calcul permettant de passer de 39 heures hebdomadaires à 169 heures mensuelles, en utilisant le nombre de semaines dans l'année et le nombre de mois.

La mensualisation répartit sur 12 mois les heures travaillées sur l'année. M. Cook effectue 39 heures par semaine pendant 52 semaines : le total annuel est donc de 39 × 52 = 2 028 heures. On divise ensuite par les 12 mois : 2 028 ÷ 12 = 169 heures par mois. Cette moyenne est inscrite chaque mois sur le bulletin de salaire.

Annexe 7 complétée



✓ **RÉPONSE À RETENIR**

39 × 52 ÷ 12 = 169 heures mensualisées.

Annexe 8

Question 4.2. Compléter le tableau de l'Annexe 8 pour calculer le salaire brut de mai, en tenant compte du salaire de base, des heures supplémentaires majorées, de l'indemnité compensatrice de nourriture et de l'avantage en nature nourriture.

Élément du salaire brut	Calcul	Montant (€)
Salaire de base	169 × 11,50	1 943,50
Heures supplémentaires à 10 %	17,33 × 11,50 × 1,1	219,22
Heures supplémentaires à 20 %	4 × 11,50 × 1,2	55,20
Indemnité compensatrice de nourriture	22 × 3,36	73,92
Avantage en nature nourriture	22 × 3,36	73,92
Total salaire brut		**2 365,76**

Le salaire de base est calculé sur les 169 heures mensualisées. Le tableau de l'annexe 8 répartit les heures supplémentaires entre les deux taux de majoration. Les 22 repas donnent lieu à une indemnité compensatrice et à un avantage en nature, chacun valorisé à 3,36 €. Le total des cinq éléments constitue le salaire brut de mai.

Annexe 8, total du salaire brut

ANNEXE 8 : SALAIRE BRUT — **6 POINTS**

	Calcul	Montant	
Salaire de base	169 X 11,50	1943,50	1 pt
Heures supplémentaires à 10 %	17,33 X 11,50 X 1,1	219,22	1 pt
Heures supplémentaires à 20 %	4 X 11,50 X 1,2	55,20	1 pt
Indemnité compensatrice – nourriture	22 X 3,36	73,92	1 pt
Avantage en nature – nourriture	22 X 3,36	73,92	1 pt
TOTAL SALAIRE BRUT		2 365,76	1 pt

TOTAL BRUT : 2 365,76 €

de l'enseignement professionnel

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Salaire brut de mai : 2 365,76 €.

Annexe 9

Question 4.3. À partir du salaire brut calculé et des informations sur les cotisations salariales, compléter le tableau de l'Annexe 9 afin de déterminer le salaire net à payer de M. Cook pour mai 2012.

Les cotisations salariales sont estimées à 20 % du salaire brut : 2 365,76 × 0,20 = 473,152 €, soit 473,15 € après arrondi au centime. Le salaire net avant déduction de l'avantage en nature est de 2 365,76 − 473,15 = 1 892,61 €. On déduit ensuite les 73,92 € d'avantage en nature nourriture, déjà inclus dans le brut, pour obtenir le net à payer.

Annexe 9, salaire net à payer

	Calcul		Montant	
Salaire brut	*À reprendre du tableau précédent*		2 365,76	
Cotisations salariales	2 365,76 * 0,2	1 pt	473,15	0,5 pt
Salaire net	2 365,76 – 473,15	1 pt	1892,61	0,5 pt
Avantage en nature – nourriture	*À reprendre du tableau précédent*		- 73,92	1 pt
SALAIRE NET À PAYER	1892,61 – 73,92		NET À PAYER : 1 818,69 €	1 pt

Base Nationale des Sujets d'Examen du SCEREN

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Salaire net à payer : 1 818,69 €.

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

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve U32 du Brevet professionnel Cuisinier, session 2012, ne présente pas de code sujet et dure 2 heures, avec un coefficient 3. Dans le contexte du restaurant « Au devant de la Seine », elle évalue les amortissements, l'analyse des charges et de la rentabilité, le calcul du prix de vente d'un plat, ainsi que la mensualisation du travail et l'établissement d'un bulletin de salaire.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- En amortissement linéaire, la dotation est calculée sur la valeur HT, au taux annuel, avec un prorata selon la durée d'utilisation de la première année.
- En amortissement par unités d'œuvre, la dotation correspond au coût HT multiplié par les unités utilisées, puis divisé par les unités totales prévues.
- Le seuil de rentabilité en valeur se calcule ainsi : charges fixes divisées par le taux de marge sur coût variable.
- Le coût matière par portion est le coût matière total divisé par le nombre de portions; le prix TTC s'obtient en appliquant la TVA au prix HT.

Points de vigilance & attentes du jury

- Pour l'amortissement, vérifier le coût HT, la date de mise en service, la durée et le prorata de la première année.
- Distinguer les charges fixes des charges variables avant de calculer la marge sur coût variable et le seuil de rentabilité.
- Dans la fiche technique, contrôler les quantités, les unités, le coût par portion, le coefficient multiplicateur et la TVA.
- Sur le bulletin, distinguer salaire brut, cotisations salariales, avantage en nature et salaire net à payer.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer une dotation d'amortissement fondée sur les heures d'utilisation ?

Multipliez le coût d'acquisition HT par les heures utilisées pendant l'exercice, puis divisez par le nombre total d'heures d'utilisation prévues. Le résultat répartit la valeur du bien selon son usage effectif pendant l'année.

Q : Comment calculer le seuil de rentabilité à partir des charges fixes ?

Calculez d'abord le taux de marge sur coût variable en divisant la marge sur coût variable par le chiffre d'affaires. Divisez ensuite les charges fixes par ce taux pour obtenir le seuil de rentabilité en valeur.

Q : Comment calculer le nombre d'heures mensuelles à partir d'un horaire hebdomadaire ?

Multipliez les heures hebdomadaires par 52 semaines, puis divisez le résultat par 12 mois. Pour 39 heures par semaine, le calcul donne 169 heures mensuelles, valeur utilisée pour établir le salaire de base.

Q : Comment traiter l'avantage en nature nourriture pour calculer le net à payer ?

L'avantage en nature est inclus dans le salaire brut, mais il n'est pas versé en espèces. Après calcul des cotisations et du salaire net, il faut donc retrancher sa valeur pour obtenir le net à payer.

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 - 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.