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

Corrigé

« Au devant de la Seine »

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**

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

DOSSIER 1 : AMORTISSEMENT (sur 18 points)

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 **13 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**

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

TRAVAIL À FAIRE :

ANNEXE 2 : CALCUL DE LA DOTATION POUR L'ANNÉE 2011 **5 POINTS**

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 :

- 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

ANNEXE 3 : TABLEAU DE RÉPARTITION DES CHARGES — 8 POINTS

	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**

ANNEXE 4 : COMPTE DE RÉSULTAT DIFFÉRENTIEL — 3 POINTS

	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**	////////////////////////////////////	////////////////////

ANNEXE 5 : SEUIL DE RENTABILITÉ — 6 POINTS

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

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

DOSSIER 3 : CALCUL DU PRIX DE VENTE (sur 12 points)

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 **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**

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

DOSSIER 4 : TEMPS DE TRAVAIL ET BULLETIN DE SALAIRE (sur 13 points)

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 **1 POINT**

Nombre d'heures hebdomadaires : 39

Nombre de semaines : 52 Nombre de mois : 12

Calcul du nombre d'heures mensualisées : 39 X 52 / 12 = 169 h **1 pt**

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

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**

ANNEXE 9 : SALAIRE NET À PAYER — 6 POINTS

	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 **1 pt**	1818,69 **1 pt**

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

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.