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

BP Cuisine

U32 - Environnement et gestion de l’entreprise

Session 2013 • Code sujet : **U32** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Analyse de la forme juridique** (4 questions) — **Page 3**
2. **Politique de prix et analyse de la carte** (3 questions) — **Page 6**
3. **Déclaration de TVA** (3 questions) — **Page 9**
4. **Compte de résultat du premier trimestre** (1 question) — **Page 12**
5. **Législation du travail et contrats** (5 questions) — **Page 13**
6. **Ce qu’il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 15**

Sujet officiel (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U32 - Environnement et gestion de l'entreprise/2013/BP Cuisine - U32 - Environnement et gestion de l'entreprise - Session 2013 - 1-Sujet.pdf

1. Analyse de la forme juridique

Le restaurant « L'Embarcation des Saveurs », créé par deux associés, sert de support à l'étude d'une SARL. Les questions portent sur ses caractéristiques et sur des sigles administratifs et d'identification de l'entreprise.

Question 1. Donner la signification du sigle SARL.

SARL signifie **société à responsabilité limitée**.

Réponse à la question 1



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 1 : L'ANALYSE DE LA FORME JURIDIQUE

M. Bernado et M. Lucino ont décidé de créer leur entreprise sous la forme d'une SARL. Expliquer leur choix et le fonctionnement de cette forme juridique, en répondant aux différentes questions.

Document 1 : QUESTIONNAIRE

1. Donner la signification du sigle SARL.

Société à responsabilité limitée

2. Préciser les caractéristiques de cette forme juridique en complétant le tableau ci-dessous :

Nombre d'associés	.....
Montant du capital	.....
Responsabilité des associés	....

3. Donner deux autres formes juridiques de société – sigle et signification.

.....

.....

Brevet professionnel Cuisinier | SUJET | Session 2013 | Environnement et gestion de l'entreprise | Page 3/13

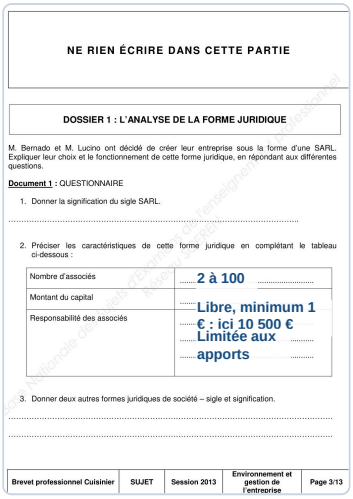
> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> SARL : société à responsabilité limitée.

Question 2. Préciser les caractéristiques de la SARL en complétant le tableau sur le nombre d'associés, le montant du capital et la responsabilité des associés.

Une SARL comprend de 2 à 100 associés. Le capital est librement fixé par les associés, avec un minimum de 1 €. Pour l'entreprise du sujet, il est de 10 500 €. La responsabilité de chaque associé est limitée au montant de ses apports.

Caractéristique	Réponse
Nombre d'associés	2 à 100
Montant du capital	Libre, minimum 1 € ; ici 10 500 €
Responsabilité	Limitée aux apports

Tableau complété



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 1 : L'ANALYSE DE LA FORME JURIDIQUE

M. Bernado et M. Lucino ont décidé de créer leur entreprise sous la forme d'une SARL. Expliquer leur choix et le fonctionnement de cette forme juridique, en répondant aux différentes questions.

Document 1 : QUESTIONNAIRE

1. Donner la signification du sigle SARL.

2. Préciser les caractéristiques de cette forme juridique en complétant le tableau ci-dessous :

Nombre d'associés	2 à 100
Montant du capital	Libre, minimum 1 € : ici 10 500 €
Responsabilité des associés	Limitée aux apports

3. Donner deux autres formes juridiques de société – sigle et signification.

Brevet professionnel Cuisinier	SUJET	Session 2013	Environnement et gestion de l'entreprise	Page 3/13

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> 2 à 100 associés ; capital librement fixé, ici 10 500 € ; responsabilité limitée aux apports.

Question 3. Donner deux autres formes juridiques de société, avec pour chacune le sigle et sa signification.

Deux autres formes juridiques de société sont :

1. **SA** : société anonyme.
2. **SAS** : société par actions simplifiée.

Réponses à la question 3



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 1 : L'ANALYSE DE LA FORME JURIDIQUE

M. Bernado et M. Lucino ont décidé de créer leur entreprise sous la forme d'une SARL. Expliquer leur choix et le fonctionnement de cette forme juridique, en répondant aux différentes questions.

Document 1 : QUESTIONNAIRE

1. Donner la signification du sigle SARL.

2. Préciser les caractéristiques de cette forme juridique en complétant le tableau ci-dessous :

Nombre d'associés	
Montant du capital	
Responsabilité des associés	

3. SA : société anonyme – sigle et signification.

SAS : société par actions simplifiée

Brevet professionnel Cuisinier	SUJET	Session 2013	Environnement et gestion de l'entreprise	Page 3/13

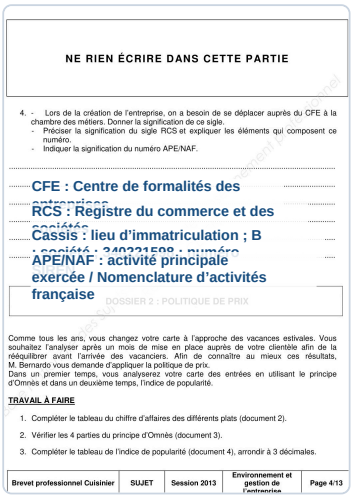
> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> SA : société anonyme ; SAS : société par actions simplifiée.

Question 4. Donner la signification de CFE, préciser celle du sigle RCS et expliquer les éléments composant le numéro de l'entreprise, puis indiquer la signification du numéro APE/NAF.

Les sigles désignent les éléments suivants :

- **CFE** : Centre de formalités des entreprises.
- **RCS** : Registre du commerce et des sociétés. Dans « CASSIS B 340221598 », Cassis indique le lieu d'immatriculation, B désigne une société commerciale et 340221598 est le numéro SIREN.
- **APE/NAF** : Activité principale exercée / Nomenclature d'activités française. Le code identifie l'activité principale de l'entreprise.

Réponse à la question 4



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4. - Lors de la création de l'entreprise, on a besoin de se déplacer auprès du CFE à la chambre des métiers. Donner la signification de ce sigle.
   - Préciser la signification du sigle RCS et expliquer les éléments qui composent ce numéro.
   - Indiquer la signification du numéro APE/NAF.

CFE : Centre de formalités des entreprises
RCS : Registre du commerce et des sociétés
Cassis : lieu d'immatriculation ; B : société ; 340221598 : numéro
APE/NAF : activité principale exercée / Nomenclature d'activités française

DOSSIER 2 : POLITIQUE DE PRIX

Comme tous les ans, vous changez votre carte à l'approche des vacances estivales. Vous souhaitez l'analyser après un mois de mise en place auprès de votre clientèle afin de la rééquilibrer avant l'arrivée des vacanciers. Afin de connaître au mieux ces résultats, M. Bernardo vous demande d'appliquer la politique de prix.
Dans un premier temps, vous analyserez votre carte des entrées en utilisant le principe d'Omnès et dans un deuxième temps, l'indice de popularité.

TRAVAIL À FAIRE

1. Compléter le tableau du chiffre d'affaires des différents plats (document 2).
2. Vérifier les 4 parties du principe d'Omnès (document 3).
3. Compléter le tableau de l'indice de popularité (document 4), arrondir à 3 décimales.

Brevet professionnel Cuisinier	SUJET	Session 2013	Environnement et gestion de l'entreprise	Page 4/13

✓ RÉPONSE À RETENIR

CFE : Centre de formalités des entreprises ; RCS : Registre du commerce et des sociétés ; APE/NAF : Activité principale exercée / Nomenclature d'activités française.

2. Politique de prix et analyse de la carte

Le restaurant analyse sa carte des entrées après un mois d'exploitation afin de la rééquilibrer avant la saison estivale. Les prix, les ventes et le nombre de présentations servent à appliquer le principe d'Omnès et à calculer les indices de popularité.

Question 1. Compléter le tableau du chiffre d'affaires des différents plats à partir des prix de vente et du nombre de plats vendus, puis renseigner les totaux.

Le chiffre d'affaires de chaque entrée se calcule en multipliant son prix de vente par le nombre de plats vendus. Additionner les quantités donne le total des ventes ; additionner les six chiffres d'affaires donne le chiffre d'affaires global. Les montants sont exprimés en euros et les calculs reprennent les prix et les quantités indiqués sur la carte.

Plat	Calcul	Chiffre d'affaires
Carpaccio de saumon	13,50 × 68	918,00 €
Noix de Saint-Jacques	18,80 × 56	1 052,80 €
Salade d'agrumes	9,50 × 37	351,50 €
Oursins tièdes	17,50 × 35	612,50 €
Assiette de la mer	11,00 × 32	352,00 €
Friture d'éperlans	7,90 × 19	150,10 €
Totaux	247 plats	**3 436,90 €**

Chiffres d'affaires complétés

PLATS	PRIX DE VENTES	NOMBRE DE PLATS VENDUS	CHIFFRE D'AFFAIRES
Carpaccio de saumon aux baies roses et échalotes	13,50	68	918,00 €
Noix de Saint-Jacques flambées au whisky et sa sauce écrémée au safran	18,80	56	1 052,80 €
Salade d'agrumes et de crevettes panées à la noix de coco	9,50	37	351,50 €
Oursins tièdes, émulsion d'herbes fraîches	17,50	35	612,50 €
Assiette de la mer sur son lit vert(*)	11,00	32	352,00 €
Friture d'éperlans	7,90	19	150,10 €
TOTAUX			247 plats | 3 436,90 €

Réseau SCEREN

✓ RÉPONSE À RETENIR

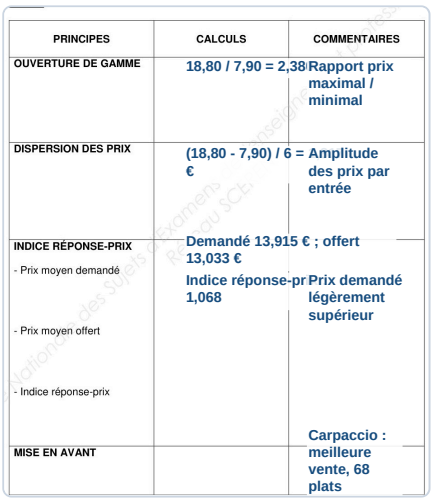
Total : 247 plats vendus et 3 436,90 € de chiffre d'affaires.

Question 2. Vérifier les quatre parties du principe d'Omnès dans le tableau prévu : ouverture de gamme, dispersion des prix, indice réponse-prix avec prix moyen demandé et offert, et mise en avant. Présenter les calculs et les commentaires demandés.

Les quatre vérifications utilisent les six prix et les ventes du document 2. L'ouverture compare le prix maximal au prix minimal. La dispersion présentée ici correspond à l'amplitude des prix divisée par le nombre d'entrées. Pour l'indice réponse-prix, le prix demandé est pondéré par les ventes, alors que le prix offert est la moyenne simple des prix de la carte. Le plat le plus vendu est repéré pour la mise en avant.

Principe	Calcul	Commentaire
Ouverture de gamme	18,80 ÷ 7,90 = 2,380	Rapport entre le prix maximal et le prix minimal.
Dispersion des prix	(18,80 − 7,90) ÷ 6 = 1,817 €	Prix de 7,90 € à 18,80 € ; les écarts entre prix ne sont pas réguliers.
Indice réponse-prix	Demandé : 13,915 € ; offert : 13,033 € ; indice : 1,068	Le prix moyen demandé dépasse légèrement le prix moyen offert.
Mise en avant	Carpaccio : 68 ventes	Meilleure vente de la carte.

Principe d'Omnès vérifié



PRINCIPES	CALCULS	COMMENTAIRES
OUVERTURE DE GAMME	18,80 / 7,90 = 2,38	Rapport prix maximal / minimal
DISPERSION DES PRIX	(18,80 - 7,90) / 6 = €	Amplitude des prix par entrée
INDICE RÉPONSE-PRIX - Prix moyen demandé - Prix moyen offert - Indice réponse-prix	Demandé 13,915 € ; offert 13,033 € Indice réponse-pr 1,068	Prix demandé légèrement supérieur
MISE EN AVANT		Carpaccio : meilleure vente, 68 plats

✓ RÉPONSE À RETENIR

Ouverture : 2,380 ; dispersion : 1,817 € ; indice réponse-prix : 1,068. Le carpaccio est la meilleure vente.

Question 3. Compléter le tableau de l'indice de popularité à partir des ventes et des présentations, arrondir les résultats à trois décimales et rédiger un commentaire.

L'indice de vente est la part des ventes d'un plat dans les 247 entrées vendues. L'indice de présentation est sa part parmi les 142 présentations. L'indice de popularité se calcule en divisant l'indice de vente par l'indice de présentation. Les indices de vente et de présentation sont indiqués en pourcentage ; l'indice de popularité est arrondi à trois décimales. Un indice supérieur à 1 signale une demande relativement forte.

Plat	Ventes	Présentations	Indice de vente	Indice de présentation	Indice de popularité
Carpaccio	68	30	27,530 %	21,127 %	1,303
Noix de Saint-Jacques	56	30	22,672 %	21,127 %	1,073
Salade d’agrumes	37	22	14,980 %	15,493 %	0,967
Oursins tièdes	35	30	14,170 %	21,127 %	0,671
Assiette de la mer	32	15	12,955 %	10,563 %	1,226
Friture d’éperlans	19	15	7,692 %	10,563 %	0,728
Totaux	**247**	**142**	**100,000 %**	**100,000 %**	

Le carpaccio et l’assiette de la mer ont un indice supérieur à 1. Les oursins et la friture ont les indices les plus faibles et sont moins demandés au regard de leur présentation.

Indices de popularité complétés

Document 4 : INDICE DE POPULARITÉ

PLATS	Ventes	Présentations	Indice de vente	Indice de présentation	Indice de popularité
Carpaccio de saumon aux baies roses et échalotes	68	30	27,530 %	21,127	1,303
Noix de Saint-Jacques flambées au whisky et sa sauce écrémée au safran	56	30	22,672 %	21,127	1,073
Salade d’agrumes et de crevettes panées à la noix de coco	37	22	14,980 %	15,493	0,967
Oursins tièdes, émulsion d’herbes fraîches	35	30	14,170 %	21,127	0,671
Assiette de la mer sur son lit vert	32	15	12,955 %	10,563	1,226
Friture d’éperlans	19	15	7,692 %	10,563	0,728
TOTAUX	247	142			

Commentaire : 247 ventes ; 142 présentations ; total des deux indices : 100 %

Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

✓ RÉPONSE À RETENIR

À privilégier : carpaccio (1,303) et assiette de la mer (1,226). Moins populaires : oursins (0,671) et friture (0,728).

3. Déclaration de TVA

La déclaration de TVA du restaurant pour avril 2013 est établie à partir du chiffre d'affaires TTC, de sa répartition entre restauration et bar, et des achats HT. Le candidat complète les tableaux de TVA collectée et déductible, puis détermine le montant à payer ou le crédit de TVA.

Question 1. Calculer les chiffres d'affaires concernés et compléter le tableau de TVA collectée du document 5 pour les ventes de restauration et les ventes du bar : chiffre d'affaires TTC, taux, chiffre d'affaires HT, montant de TVA et totaux.

Le chiffre d'affaires TTC se répartit entre restauration (75 %) et bar (25 %). Pour chaque activité, le chiffre d'affaires HT s'obtient en divisant le TTC par 1 + le taux de TVA ; la TVA est la différence entre le TTC et le HT. Les montants sont arrondis au centime dans ce tableau, comme demandé pour le document 5.

Prestation	C.A. TTC	Taux	C.A. HT	TVA
Ventes restauration	32 290,50 €	7 %	30 178,04 €	2 112,46 €
Ventes bar	10 763,50 €	19,6 %	8 999,58 €	1 763,92 €
Totaux	43 054,00 €		39 177,62 €	3 876,38 €

Le total de TVA collectée est repris dans le document 7 et arrondi à l'euro le plus proche.

Document 5 complété

PRESTATIONS	C.A. T.T.C	Taux de T.V.A.	C.A. H.T	Montant de T.V.A
Ventes restauration	32 290,50 €	7 %	30 178,04 €	2 112,46 €
Ventes bar	10 763,50 €	19,6 %	8 999,58 €	1 763,92 €
TOTAUX	43 054,00 €		39 177,62 €	3 876,38 €

✓ RÉPONSE À RETENIR

C.A. HT total : 39 177,62 € ; TVA collectée : 3 876,38 €.

Question 2. À partir des achats de l'annexe 2, compléter le tableau de TVA déductible du document 6 en indiquant, pour chaque catégorie d'achat, les valeurs TTC et HT ainsi que le montant de TVA.

Les montants de l'annexe 2 sont hors taxes. Pour chaque achat, la TVA se calcule en multipliant le montant HT par le taux applicable ; le TTC est égal au HT augmenté de cette TVA. Les montants du document 6 sont inscrits au centime. Les trois premières lignes correspondent aux biens et services ; la hotte constitue une immobilisation et sa TVA déductible est isolée dans le document 7.

Élément	Valeur TTC	Taux	Valeur HT	TVA
Matières premières	3 924,60 €	5,5 %	3 720,00 €	204,60 €
Matières premières	7 809,88 €	19,6 %	6 530,00 €	1 279,88 €
Marchandises	2 310,67 €	19,6 %	1 932,00 €	378,67 €
Investissement hotte	3 866,37 €	19,6 %	3 232,75 €	633,62 €

Document 6 complété

Eléments de calcul	Valeur TTC	Taux de T.V.A	Valeur H.T	Montant de T.V.A
Achats de matières premières	3 924,60 €	5,5 %	3 720,00 €	204,60 €
Achats de matières premières	7 809,88 €	19,6 %	6 530,00 €	1 279,88 €
Achats de marchandises	2 310,67 €	19,6 %	1 932,00 €	378,67 €
Investissement	3 866,37 €	19,6 %	3 232,75 €	633,62 €

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

TVA déductible : 1 863,15 € sur biens et services ; 633,62 € sur immobilisation.

Question 3. Calculer la TVA du mois d'avril dans le document 7 et déterminer s'il s'agit d'une TVA à reverser à l'État ou d'un crédit de TVA. Arrondir à l'euro le plus proche sur ce document seulement.

La TVA due se calcule avec les montants exacts : TVA collectée moins TVA déductible sur biens et services, puis moins TVA déductible sur immobilisations et crédit antérieur. Aucun crédit antérieur n'étant indiqué, le montant retenu est 0 €. On arrondit ensuite le résultat final à l'euro le plus proche, conformément à la consigne. Les lignes du document 7 sont affichées à l'euro : leur addition peut différer de 1 € du résultat, car chaque montant est arrondi séparément.

Élément de calcul	Montant arrondi
TVA collectée	3 876 €
TVA déductible sur achats de biens et services	1 863 €
TVA déductible sur achats d'immobilisations	634 €
Crédit de TVA du mois précédent	0 €
TVA à reverser à l'État	1 380 €

Document 7 complété

ÉLÉMENTS DE CALCUL	MONTANT
T.V.A. collectée	3 876 €
T.V.A déductible sur achats de biens et services	1 863 €
T.V.A déductible sur achats d'immobilisations	634 €
Crédit de T.V.A du mois précédent	0 €
T.V.A à reverser à l'Etat ou crédit de T.V.A (rayer la mention inutile)	1 380 € à reverser

mens de l'enseignement prof
SCEREN

✓ RÉPONSE À RETENIR

TVA à reverser à l'État : 1 380 €.

4. Compte de résultat du premier trimestre

Les charges et les produits du premier trimestre sont fournis dans une annexe sous forme de postes et de montants. Le candidat les classe dans le compte de résultat, calcule les totaux, détermine le résultat et le commente.

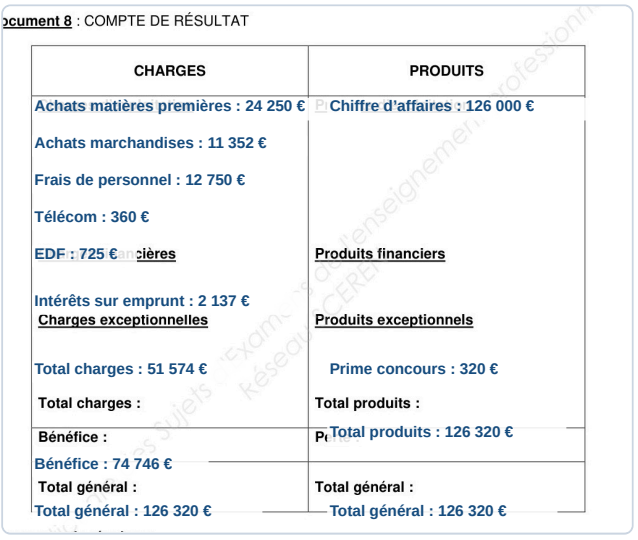
Question 1. Placer les informations de l'annexe 3 dans les rubriques adaptées du compte de résultat du document 8, en déduire le résultat du premier trimestre et le commenter.

Les achats, les frais de personnel, Télécom et EDF sont des charges d'exploitation. Les intérêts sont une charge financière et la prime du concours, un produit exceptionnel.

Rubrique	Éléments	Total
Charges d'exploitation	Matières premières : 24 250 € ; marchandises : 11 352 € ; personnel : 12 750 € ; Télécom : 360 € ; EDF : 725 €	49 437 €
Charges financières	Intérêts sur emprunt : 2 137 €	2 137 €
Produits d'exploitation	Chiffre d'affaires	126 000 €
Produits exceptionnels	Prime du concours façade-terrasse	320 €

Les charges totalisent 51 574 € et les produits 126 320 €. Leur différence donne un bénéfice de 74 746 € : les produits dépassent les charges.

Compte de résultat complété



ocument 8 : COMPTE DE RÉSULTAT

CHARGES	PRODUITS
Achats matières premières : 24 250 €	Chiffre d'affaires : 126 000 €
Achats marchandises : 11 352 €	
Frais de personnel : 12 750 €	
Télécom : 360 €	
EDF : 725 €	Produits financiers
Intérêts sur emprunt : 2 137 €	
Charges exceptionnelles	Produits exceptionnels
Total charges : 51 574 €	Prime concours : 320 €
Total charges :	Total produits :
Bénéfice :	Total produits : 126 320 €
Bénéfice : 74 746 €	
Total général :	Total général :
Total général : 126 320 €	Total général : 126 320 €

✓ RÉPONSE À RETENIR

Bénéfice du premier trimestre : 74 746 €.

5. Législation du travail et contrats

Le restaurant doit recruter du personnel supplémentaire pour la période estivale et envisage des contrats à durée déterminée. Les questions portent sur les types de contrats, les litiges du travail et le renouvellement d'un CDD.

Question 1. Donner la signification du sigle CDD.

CDD signifie **contrat à durée déterminée**. Il est conclu pour une durée limitée afin de répondre à un besoin temporaire autorisé, par exemple un remplacement ou un emploi saisonnier. Le contrat doit être écrit et préciser son motif ainsi que son terme, ou les conditions de fin prévues. Il cesse à l'échéance convenue, sauf renouvellement valable.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> CDD : contrat à durée déterminée.

Question 2. Présenter les différences entre un CDD et un CDI.

Le **CDD** répond à un motif temporaire précis et comporte un terme prévu au contrat. Sa rupture anticipée n'est possible que dans certains cas définis par la loi. Le **CDI** est conclu sans durée ni date de fin fixée à l'avance ; il constitue la forme normale de la relation de travail. Il peut prendre fin selon les modalités légales, notamment par démission, licenciement ou rupture conventionnelle.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> CDD : motif temporaire et terme prévu. CDI : pas de terme fixé, fin selon les règles légales de rupture.

Question 3. Indiquer quel autre contrat peut être signé pour une période estivale.

Pour faire face à une activité estivale qui augmente à une période déterminée et se répète chaque année, l'employeur peut conclure un **contrat saisonnier**. Il s'agit d'un contrat à durée déterminée dont le motif doit correspondre à un emploi réellement saisonnier, lié au rythme des saisons ou aux modes de vie collectifs. Le caractère temporaire du besoin doit être établi.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Un contrat de travail saisonnier.

Question 4. Indiquer quel tribunal peut être saisi en cas de conflit entre les deux parties.

En cas de litige individuel opposant l'employeur au salarié au sujet du contrat de travail, l'une ou l'autre partie peut saisir le **conseil de prud'hommes**. Cette juridiction est compétente pour les différends portant notamment sur l'exécution ou la rupture du contrat. Elle tente d'abord une conciliation ; si aucun accord n'est trouvé, elle juge l'affaire.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Le conseil de prud’hommes.

Question 5. Dire si le CDD de six mois peut être renouvelé à son terme et justifier la réponse.

Oui, selon les règles applicables en 2013, le CDD peut être renouvelé une fois. Le renouvellement doit être prévu dans le contrat initial ou faire l’objet d’un avenant conclu avant l’échéance du contrat. Il ne peut pas être décidé après la fin du CDD. La durée totale doit respecter la limite applicable au motif du contrat.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Oui, une fois, si le renouvellement est prévu ou convenu par avenant avant l’échéance et si la durée totale autorisée est respectée.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2013)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve U32 du Brevet professionnel Cuisinier, session 2013, dure deux heures et a un coefficient 3. Elle totalise 60 points répartis en cinq dossiers. Le restaurant L'Embarcation des Saveurs sert de support aux études de forme juridique, prix de carte, TVA, compte de résultat et législation. Les compétences évaluées couvrent calculs commerciaux et fiscaux, classement comptable et connaissances juridiques.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Chiffre d'affaires d'un plat = prix de vente unitaire × nombre de plats vendus.
- Pour convertir un montant TTC en HT au taux t : HT = TTC ÷ (1 + t), avec t exprimé en nombre décimal.
- La TVA nette se détermine en comparant la TVA collectée à la TVA déductible et au crédit antérieur éventuel.
- Le compte de résultat classe les charges et les produits afin de déterminer un bénéfice ou une perte.

Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguer les chiffres d'affaires TTC et HT et appliquer le taux de TVA propre à chaque catégorie.
- Respecter la consigne : l'arrondi à l'euro est demandé uniquement pour le document 7.
- Séparer les achats de biens et services des achats d'immobilisations pour le calcul de la TVA déductible.
- Classer chaque poste avant de totaliser les charges et produits, puis commenter le résultat obtenu.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer l'indice de popularité d'un plat ?

Calculez l'indice de vente à partir des ventes du plat et du total des ventes, puis l'indice de présentation à partir de ses présentations et du total. Divisez l'indice de vente par l'indice de présentation et arrondissez à trois décimales.

Q : Comment passer d'un montant TTC à un montant HT pour calculer la TVA ?

Divisez le montant TTC par 1 plus le taux de TVA exprimé en nombre décimal. Le montant de TVA est la différence entre le TTC et le HT. Utilisez le taux indiqué pour la vente ou l'achat concerné.

Q : Comment organiser le temps sur cette épreuve de deux heures ?

L'épreuve comporte cinq dossiers totalisant 60 points. Repérez d'abord les données et les documents associés, puis répartissez le temps selon les points attribués aux dossiers. Gardez quelques minutes pour vérifier calculs, unités et arrondis.

Q : Le sujet précise-t-il un barème détaillé pour chaque question ?

Le sujet indique les points attribués aux cinq dossiers, pour un total de 60 points, mais ne donne pas de détail par question. Répondez à chaque consigne, montrez les calculs et utilisez les rubriques prévues dans les tableaux.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U32 - Environnement et gestion de l'entreprise/2013/BP Cuisine - U32 - Environnement et gestion de l'entreprise - Session 2013 - 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.