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.

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

Brevet professionnel Cuisinier

U32 – Environnement et gestion de l'entreprise

Durée : 2 heures

Coefficient : 3

Le sujet comporte 13 pages numérotées de la page 1/13 à la page 13/13.

Le candidat s'assure en début d'épreuve que le sujet est complet.

Le candidat répond directement sur le sujet qui doit être remis en fin d'épreuve sans le dégrafer.

L'usage de la calculatrice est autorisé.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Restaurant « L'EMBARCATION DES SAVEURS »
Rue des plaisirs Gusta
à CASSIS

Forme juridique : SARL
2 associés M. Bernado et M. Lucino

Capital : 10 500 €

Création en 2007

L'effectif de cet établissement : - 3 salariés en salle et 1 apprentie
- 4 salariés en cuisine

RCS : CASSIS B 340221598

APE/NAF : 553 H

DOSSIER 1 : Analyse de la forme juridique	8 points
DOSSIER 2 : Politique de prix	18,5 points
DOSSIER 3 : TVA	16,5 points
DOSSIER 4 : Compte de résultat	9 points
DOSSIER 5 : Législation	8 points

TOTAL : 60 points

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

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

……

……

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

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.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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.

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 2 : CARTE DES ENTRÉES

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

(*) la suggestion du chef pour la période

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 3 : PRINCIPE D'OMNÈS

PRINCIPES	CALCULS	COMMENTAIRES
OUVERTURE DE GAMME		
DISPERSION DES PRIX		
INDICE RÉPONSE-PRIX - Prix moyen demandé - Prix moyen offert - Indice réponse-prix		
MISE EN AVANT		

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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		30			
Noix de Saint-Jacques flambées au whisky et sa sauce écrémée au safran		30			
Salade d'agrumes et de crevettes panées à la noix de coco		22			
Oursins tièdes, émulsion d'herbes fraîches		30			
Assiette de la mer sur son lit vert		15			
Friture d'éperlans		15			
	_____	_____			
TOTAUX					

Commentaire :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 3 : DÉCLARATION DE TVA

À l'aide des différentes annexes (1, 2) que M. Bernado vous confie, il vous charge de réaliser la déclaration de TVA du mois d'avril 2013 en complétant les documents (5, 6, 7) ci-joints.

TRAVAIL À FAIRE

1. Compléter le tableau de la TVA collectée après avoir calculé les différents chiffres d'affaires (document 5).
2. Compléter le tableau de la TVA déductible (document 6).
3. Calculer la TVA du mois d'avril afin d'en déduire soit un crédit de TVA ou une TVA à payer pour le mois d'avril (document 7).

Nb : Arrondir à l'euro le plus proche sur le document 7 seulement.

Annexe 1 : VENTES DU MOIS D'AVRIL TTC.

Le chiffre d'affaires du mois d'avril 2013 s'élève à 43 054 € TTC.
75 % du chiffre d'affaires représentent les ventes sur place (TVA 7 %) et le reste correspond à la recette du bar (TVA 19,6 %).

Annexe 2 : ACHATS DU MOIS D'AVRIL hors taxe.

Achat de matières premières	(TVA 19,6 %) (TVA 5,5 %)	6 530 € 3 720 €
Achat de marchandises	(TVA 19,6 %)	1 932 €
Achat d'un investissement hotte	(TVA 19,6 %)	3 232,75 €

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 5 : Tableau de calcul de la TVA collectée d'avril 2013.

PRESTATIONS	C.A. T.T.C	Taux de T.V.A.	C.A. H.T	Montant de T.V.A
Ventes restauration		7 %		
Ventes bar		19,6 %		
TOTAUX				

Document 6 : Tableau de calcul de la TVA déductible d'avril 2013.

Eléments de calcul	Valeur TTC	Taux de T.V.A	Valeur H.T	Montant de T.V.A
Achats de matières premières		5,5 %		
Achats de matières premières		19,6 %		
Achats de marchandises		19,6 %		
Investissement		19,6 %		

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 7 : Tableau de calcul de la TVA à reverser à l'État.

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

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 4 : LE COMPTE DE RÉSULTAT

Voici les charges et les produits qui ont été effectués pendant le 1er trimestre de cet exercice comptable. Placer les informations données en annexe 3 dans le compte de résultat (document 8) et en déduire le montant du résultat de l'exercice de ce 1er trimestre.

Annexe 3

POSTES	MONTANTS
Achats de matières premières	24 250 €
Chiffre d'affaires	126 000 €
Frais de personnel	12 750 €
Intérêts sur emprunt	2 137 €
Facture Télécom	360 €
Prélèvement EDF	725 €
Achats de marchandises	11 352 €
Prime exceptionnelle concours façade-terrasse	320 €

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 8 : COMPTE DE RÉSULTAT

CHARGES	PRODUITS
Charges d'exploitation	**Produits d'exploitation**
Charges financières	**Produits financiers**
Charges exceptionnelles	**Produits exceptionnels**
Total charges :	**Total produits :**
Bénéfice :	**Perte :**
Total général :	**Total général :**

Commenter le résultat :

……
……
……
……
……

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 5 : LÉGISLATION

M. Bernardo doit embaucher du personnel supplémentaire pour la période estivale. Il décide de les embaucher sous CDD. Répondre aux questions ci-dessous.

Document 9 : QUESTIONNAIRE

1. Donner la signification du sigle CDD.

.....

2. Quelles sont les différences entre un CDD et un CDI ?

.....

.....

.....

.....

.....

3. Quel autre contrat peut être signé pour une période estivale ?

.....

4. Quel tribunal peut être saisi, s'il existe un conflit entre les deux parties ?

.....

5. Si à la fin du CDD de 6 mois, M. Bernardo souhaite renouveler le CDD, est-ce possible ? Justifier la réponse.

.....

.....

.....

.....

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.