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

Session 2014 • Code sujet : **Non indiqué sur le sujet** • Durée : **2 h** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Le coût de revient de la lotte Insula** (4 questions) — **Page 3**
2. **La déclaration de TVA de mars 2014** (2 questions) — **Page 6**
3. **L’amortissement linéaire d’un four** (3 questions) — **Page 8**
4. **Le contrat de travail** (9 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/2014/BP Cuisine - U32 - Environnement et gestion de l'entreprise - Session 2014 - 1-Sujet.pdf

1. Le coût de revient de la lotte Insula

Le restaurant Le Cors'Air étudie une nouvelle recette, la lotte Insula, dont la fiche technique indique les ingrédients, leurs quantités et leurs prix. Les données de main-d'œuvre, de cuisson et de charges permettent de calculer le coût de revient d'une portion, puis des indicateurs à partir du prix de vente.

Question 1. Compléter la fiche technique de la lotte Insula pour 8 personnes, en calculant le coût total des ingrédients et le coût matière total.

La fiche concerne 8 personnes. Pour chaque ingrédient, on multiplie la quantité utilisée par son prix unitaire, en convertissant les grammes en kilogrammes et les millilitres en litres. Les coûts des ingrédients sont présentés au centime ; le coût matière total est calculé à partir des montants non arrondis, puis arrondi au centime.

Ingrédient	Calcul	Coût total
Lotte	2,4 × 18,40	44,16 €
Olives vertes	0,130 × 5,10	0,66 €
Scarole	1 × 0,91	0,91 €
Œufs	6 × 0,15	0,90 €
Huile d'olive	0,7 × 1,40	0,98 €
Vin blanc	0,010 × 5,10	0,05 €
Vinaigre balsamique	0,010 × 1,90	0,02 €
Moutarde	0,040 × 5,35	0,21 €
Citron vert	2 × 0,18	0,36 €
Persil	1/5 × 0,45	0,09 €
Sel, poivre	Montant indiqué	0,20 €

Le total est divisé par 8 pour obtenir le coût matière d'une portion.

Fiche technique complétée

Ingrédients	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Coût total
Lotte	kg	2,4 kg	18,40 €	44,16 €
Olives vertes	Kg	130 g	5,10 €	0,66 €
Scarole	Pièce	1	0,91 €	0,91 €
Œufs	Pièce	6	0,15 €	0,90 €
Huile d'olive	Litre	7 dl	1,40 €	0,98 €
Vin blanc	Litre	10 ml	5,10 €	0,05 €
Vinaigre balsamique	Litre	10ml	1,90 €	0,02 €
Moutarde	Kg	40 g	5,35 €	0,21 €
Citron vert	Pièce	2	0,18 €	0,36 €
Persil	botte	1/5	0,45 €	0,09 €
Sel, poivre				0,20 €
Coût matière total				Total : 48,55 €

✓ RÉPONSE À RETENIR

Coût matière pour 8 personnes : 48,55 €. Par portion : 6,07 €.

Question 2. Calculer le coût de revient d'une portion en tenant compte des données de préparation et de cuisson, du coût horaire de la main-d'œuvre, des charges sociales patronales, de l'amortissement du matériel de cuisson, de l'énergie et des autres charges.

La recette donne 8 portions. La main-d'œuvre couvre la préparation et la cuisson : 1 h 30 min + 30 min = 2 h, soit 18 € de salaire brut et 7,20 € de charges patronales. L'amortissement et l'énergie sont calculés sur les 30 minutes de cuisson : 0,14 € et 0,09 €. Le coût matière de la recette et ces frais sont répartis sur 8 portions. On ajoute ensuite les autres charges, évaluées à 5,10 € par portion.

Calcul du coût de revient

Main-d'œuvre : 9 × 2 = 18,00 € ; charges : 18 × 40 % = 7,20 €

Cuisson : 0,28 × 0,5 + 0,18 × 0,5 = 0,23 €

Coût par portion : (48,547 + 18 + 7,20 + 0,23) ÷ 8 + 5,10 = 14,35 €

✓ RÉPONSE À RETENIR

Coût de revient d'une portion : 14,35 €.

Question 3. Pour un prix de vente de 22 € TTC et un taux de TVA de 10 %, calculer le coefficient multiplicateur à appliquer au coût matière pour obtenir directement le prix de vente hors taxe.

Le coefficient transforme directement le coût matière d'une portion en prix de vente hors taxes. Le prix HT correspondant à 22 € TTC avec une TVA de 10 % est obtenu en divisant par 1,10 : 20 €. Le coût matière unitaire se calcule en divisant le total de la fiche par les 8 portions. On divise ensuite le prix HT par ce coût unitaire et on arrondit le coefficient à deux décimales.

Calcul du coefficient multiplicateur

Prix HT : 22 ÷ 1,10 = 20,00 €

Coefficient : 20 ÷ (48,547 ÷ 8) = 3,30

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Coefficient multiplicateur : 3,30.

Question 4. Calculer la marge bénéficiaire d'une portion.

La marge bénéficiaire d'une portion est la différence entre son prix de vente hors taxes et son coût de revient. Le prix de vente de 22 € TTC correspond à 20 € HT avec une TVA de 10 %. Le coût de revient unitaire est obtenu en additionnant le coût matière réparti sur 8 portions, la main-d'œuvre et ses charges, les frais de cuisson répartis sur 8 portions et les autres charges de 5,10 €. La marge est arrondie au centime.

Marge bénéficiaire d'une portion

20,00 − 14,347125 = 5,65 €

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Marge bénéficiaire par portion : 5,65 €.

2. La déclaration de TVA de mars 2014

Le restaurant doit établir sa TVA déductible et déterminer la TVA à payer ou le crédit de TVA pour mars 2014. Les données portent sur des achats soumis aux taux de 5,5 % et 20 %, un réfrigérateur acheté en février, la TVA collectée du mois et le crédit antérieur.

Question 1. Compléter le tableau de calcul de la TVA déductible de mars 2014 pour les achats de biens et services aux taux de 5,5 % et 20 %, ainsi que pour les immobilisations.

Les achats sont indiqués hors taxes. Pour chaque ligne, la TVA déductible se calcule par « HT × taux », puis le TTC par « HT + TVA ». Le réfrigérateur figure dans la ligne « immobilisations » : son montant HT est obtenu en divisant le TTC par 1,20, puis sa TVA par différence. Les montants sont arrondis au centime. Les achats et l'immobilisation restent séparés dans le tableau ; la TVA déductible totale sera reprise pour établir le solde du mois.

Élément	HT	TVA déductible	TTC
Achats à 5,5 %	19 800,00 €	1 089,00 €	20 889,00 €
Achats à 20 %	15 600,00 €	3 120,00 €	18 720,00 €
Immobilisation à 20 %	26 298,33 €	5 259,67 €	31 558,00 €

Document 2 complété : TVA déductible

ELEMENTS DE CALCUL	HT	MONTANT TVA	TTC
ACHATS 5,5 %	19 800,00 €	1 089,00 €	20 889,00 €
ACHATS 20 %	15 600,00 €	3 120,00 €	18 720,00 €
IMMOBILISATIONS	26 298,33 €	5 259,67 €	31 558,00 €

✓ RÉPONSE À RETENIR

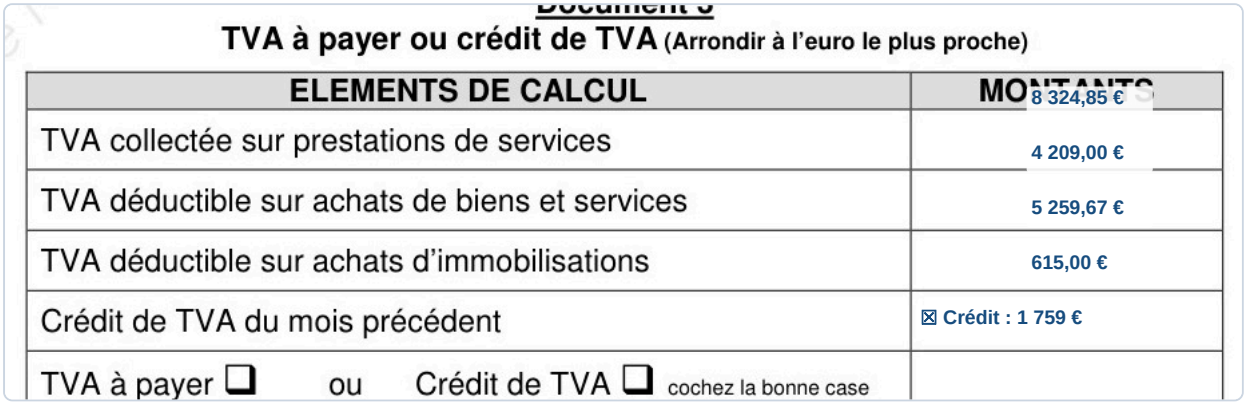
Pour mars : 4 209,00 € de TVA déductible sur achats, 5 259,67 € sur immobilisation, soit 9 468,67 € au total.

Question 2. Compléter le tableau de calcul de la TVA à payer ou du crédit de TVA, en tenant compte du crédit de 615 € de février 2014, de la TVA collectée de 8 324,85 € et des montants de TVA déductible. Arrondir à l'euro le plus proche.

La TVA déductible sur les achats de biens et services est de 4 209,00 €. On y ajoute la TVA déductible sur l'immobilisation, puis le crédit de février, qui vient aussi en déduction de la TVA collectée. Si le solde est négatif, il s'agit d'un crédit de TVA, et non d'une somme à décaisser. Le sujet demande d'arrondir le solde à l'euro le plus proche.

Élément de calcul	Montant
TVA collectée sur prestations de services	8 324,85 €
TVA déductible sur achats de biens et services	4 209,00 €
TVA déductible sur achats d'immobilisations	5 259,67 €
Crédit de TVA du mois précédent	615,00 €
Solde : crédit de TVA de mars	1 758,82 €, soit 1 759 € après arrondi

Document 3 complété : crédit de TVA



TVA à payer ou crédit de TVA (Arrondir à l'euro le plus proche)

ELEMENTS DE CALCUL	MONTANTS
TVA collectée sur prestations de services	8 324,85 €
TVA déductible sur achats de biens et services	4 209,00 €
TVA déductible sur achats d'immobilisations	5 259,67 €
Crédit de TVA du mois précédent	615,00 €
TVA à payer ❑ ou Crédit de TVA ❑ cochez la bonne case	☒ Crédit : 1 759 €

✓ RÉPONSE À RETENIR

Crédit de TVA de mars 2014 : 1 759 € après arrondi à l'euro le plus proche ; aucune TVA n'est à décaisser.

3. L’amortissement linéaire d’un four

Le restaurant a acquis un four de 2 686 € HT, mis en service le 1er mars 2014, pour une durée d’utilisation prévue de quatre ans. Il faut compléter le tableau d’amortissement linéaire et détailler les calculs demandés pour 2014 et 2015.

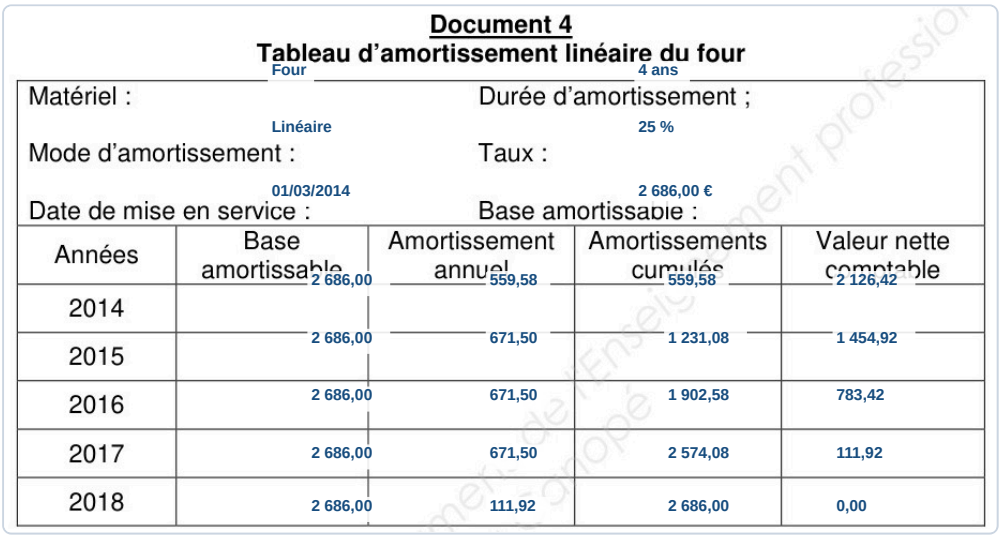
Question 1. Compléter le tableau d’amortissement linéaire du four, avec ses caractéristiques et les données annuelles demandées pour les années 2014 à 2018.

La base amortissable est de 2 686 €. L’annuité complète vaut 2 686 × 25 % = 671,50 €. En 2014, le calcul est proratisé sur 10 mois, de mars à décembre. En 2018, les deux mois restants complètent les quatre années d’utilisation.

Année	Base amortissable	Amortissement annuel	Amortissements cumulés	Valeur nette comptable
2014	2 686,00 €	559,58 €	559,58 €	2 126,42 €
2015	2 686,00 €	671,50 €	1 231,08 €	1 454,92 €
2016	2 686,00 €	671,50 €	1 902,58 €	783,42 €
2017	2 686,00 €	671,50 €	2 574,08 €	111,92 €
2018	2 686,00 €	111,92 €	2 686,00 €	0,00 €

Caractéristiques : four, amortissement linéaire sur 4 ans, taux de 25 %, mise en service le 1er mars 2014.

Tableau d’amortissement linéaire complété



Document 4

Tableau d’amortissement linéaire du four

Matériel : Four — Durée d’amortissement ; 4 ans

Mode d’amortissement : Linéaire — Taux : 25 %

Date de mise en service : 01/03/2014 — Base amortissable : 2 686,00 €

Années	Base amortissable	Amortissement annuel	Amortissements cumulés	Valeur nette comptable
2014	2 686,00	559,58	559,58	2 126,42
2015	2 686,00	671,50	1 231,08	1 454,92
2016	2 686,00	671,50	1 902,58	783,42
2017	2 686,00	671,50	2 574,08	111,92
2018	2 686,00	111,92	2 686,00	0,00

✓ RÉPONSE À RETENIR

2014 : 559,58 € ; 2015 à 2017 : 671,50 € par an ; 2018 : 111,92 €. VNC finale : 0,00 €.

Question 2. Donner le détail des calculs pour l’année 2014.

En 2014, le four est amorti à partir de sa mise en service, le 1er mars, soit pendant 10 mois. On prorate l’annuité complète, calculée sur le prix HT au taux de 25 %, sur 10 mois. La valeur nette comptable au 31 décembre correspond à la base amortissable diminuée de cette annuité proratisée.

Amortissement 2014 : 2 686 × 25 % × 10/12 = 559,58 €. VNC : 2 686 − 559,58 = 2 126,42 €.

Calcul de l’amortissement 2014



✓ RÉPONSE À RETENIR

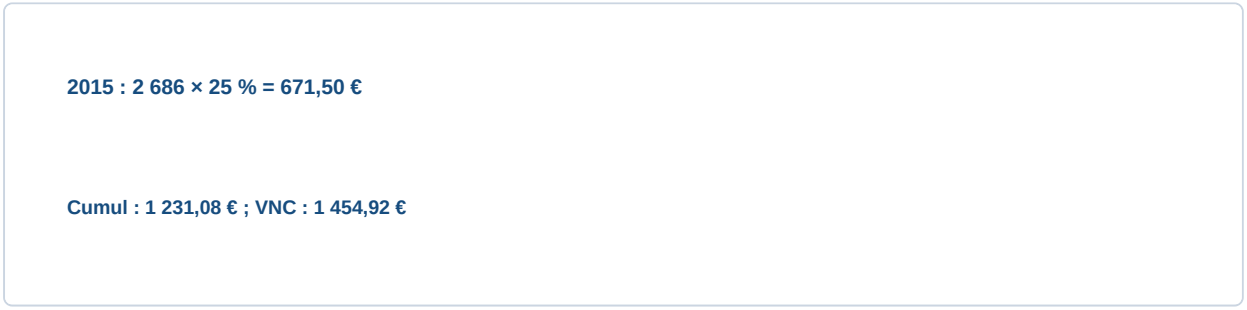
Amortissement 2014 : 559,58 € ; VNC au 31 décembre : 2 126,42 €.

Question 3. Donner le détail des calculs pour l’année 2015.

En 2015, le four est amorti sur une année complète. L’annuité est donc égale à la base amortissable multipliée par le taux linéaire. Pour obtenir la valeur nette comptable au 31 décembre, on retranche de la base les amortissements cumulés de 2014 et de 2015.

Amortissement 2015 : 2 686 × 25 % = 671,50 €. Cumul : 559,58 + 671,50 = 1 231,08 €. VNC : 2 686 − 1 231,08 = 1 454,92 €.

Calcul de l’amortissement 2015



✓ RÉPONSE À RETENIR

Amortissement 2015 : 671,50 € ; cumul : 1 231,08 € ; VNC : 1 454,92 €.

4. Le contrat de travail

Le restaurant envisage d'embaucher un cuisinier en remplacement d'un salarié malade et fournit un projet de contrat à durée déterminée en annexe. Les questions portent sur les parties, les obligations et les formalités d'embauche, ainsi que sur la période d'essai, la rupture et la fin du contrat.

Question 4.1. À l'aide de l'annexe 1, indiquer la nature et la durée du contrat de travail.

L'annexe indique que le salarié est recruté pour remplacer Monsieur Graziani, absent pour maladie. Le contrat est conclu pour une durée déterminée de six mois, à compter du 1er décembre 2014. Il s'agit donc d'un CDD de remplacement, et non d'un CDI ou d'un contrat temporaire sans motif précisé. La durée et le motif figurent explicitement à l'article 1 du projet de contrat.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> CDD de remplacement d'un salarié absent pour maladie, conclu pour six mois à partir du 1er décembre 2014.

Question 4.2. Identifier les deux parties concernées par ce contrat.

L'annexe désigne les parties comme étant le restaurant Le Cors'Air, d'une part, et le salarié recruté, d'autre part. Le restaurant est l'employeur qui propose le contrat. Le salarié est la personne embauchée comme cuisinier, dont le nom et les coordonnées sont à renseigner dans le projet. Le contrat devient un engagement réciproque lorsqu'il est signé par les deux parties.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Les parties sont le restaurant Le Cors'Air, employeur, et le salarié embauché en qualité de cuisinier.

Question 4.3. Citer deux obligations pour chaque partie au contrat.

Les obligations découlent des engagements prévus au contrat. L'employeur doit fournir le travail convenu et verser la rémunération prévue. Le salarié s'engage à réaliser le travail demandé et à respecter les consignes professionnelles applicables dans l'établissement.

- Employeur : fournir le travail et payer le salaire.
- Salarié : effectuer le travail de cuisinier et respecter les consignes.

Ces exemples répondent aux deux obligations demandées pour chacune des parties.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Employeur : fournir le travail et payer le salaire. Salarié : effectuer le travail convenu et respecter les consignes professionnelles.

Question 4.4. Citer les trois principales formalités liées à l'embauche d'un salarié.

Les formalités principales à citer sont les démarches déclaratives, l'inscription du salarié dans les documents obligatoires de l'établissement et le suivi médical prévu à l'embauche. L'annexe mentionne expressément la visite médicale d'embauche. Pour cette question de gestion, les trois formalités attendues peuvent être présentées ainsi :

1. effectuer la déclaration préalable à l'embauche (DPAE) ;
2. inscrire le salarié au registre unique du personnel ;
3. organiser la visite médicale d'embauche.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> DPAE, inscription au registre unique du personnel et visite médicale d'embauche.

Question 4.5. Expliquer l'utilité d'une période d'essai pour le salarié et pour l'employeur.

L'annexe fixe la période d'essai à un mois et précise que chacune des parties peut mettre fin au contrat pendant cette période, sous réserve des règles applicables. Elle sert à vérifier que la relation de travail convient aux deux côtés. Le salarié peut apprécier les fonctions, les conditions de travail et l'organisation de l'établissement ; l'employeur peut évaluer les compétences et l'adaptation du salarié au poste de cuisinier.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le salarié vérifie que le poste lui convient ; l'employeur évalue ses compétences et son adaptation au travail.

Question 4.6. Nommer la rupture du contrat décidée par l'employeur.

Dans le vocabulaire général du contrat de travail, la rupture décidée par l'employeur est appelée licenciement. Il faut toutefois distinguer ce terme du régime précis indiqué dans l'annexe : le contrat proposé est un CDD, qui ne peut normalement être rompu avant son terme que dans des cas limités par la loi. Pour ce contrat, on peut donc préciser qu'il s'agit d'une rupture anticipée du CDD à l'initiative de l'employeur.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Licenciement au sens général ; pour ce contrat, rupture anticipée du CDD par l'employeur, uniquement dans les cas prévus par la loi.

Question 4.7. Définir ce qu'est un délai de préavis.

Le délai de préavis est la période qui s'écoule entre l'annonce de la rupture du contrat et la date à laquelle celle-ci devient effective. Pendant ce délai, le contrat se poursuit en principe : le salarié continue son travail et l'employeur ses obligations, sauf dispense ou disposition particulière. Sa durée dépend notamment du motif de rupture, de l'ancienneté et des règles légales ou conventionnelles applicables.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le préavis est le délai entre l'annonce de la rupture et la date effective de fin du contrat.

Question 4.8. Citer le motif qui permet de démissionner d'un contrat à durée déterminée.

Un salarié ne peut pas mettre librement fin à un CDD avant son terme comme il peut le faire dans certaines conditions pour un CDI. L'un des motifs permettant la rupture anticipée à l'initiative du salarié est la justification d'une embauche en contrat à durée indéterminée. Le salarié doit alors respecter le préavis applicable, sauf accord contraire ou dispense. C'est le motif attendu par la question.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Une embauche en contrat à durée indéterminée (CDI), avec respect du préavis applicable.

Question 4.9. Citer deux documents obligatoires remis au salarié à la fin du contrat de travail.

À la fin du contrat, l'employeur remet au salarié des documents qui attestent de son emploi et lui permettent de faire valoir ses droits. Parmi les documents obligatoires figurent le certificat de travail et l'attestation destinée à Pôle emploi, selon la terminologie applicable à la session 2014. Le reçu pour solde de tout compte est également remis lors du règlement final, mais deux documents suffisent pour répondre à la question.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le certificat de travail et l'attestation destinée à Pôle emploi.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2014)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve de Brevet professionnel Cuisinier, session 2014, en Environnement et gestion de l'entreprise, dure 2 h, compte un coefficient 3 et totalise 60 points. Sans code repère indiqué, elle porte sur la gestion du restaurant Le Cors'Air : coût de revient d'une recette, TVA, amortissement d'un four et contrat de travail. Elle évalue les calculs et les connaissances professionnelles.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le coût de revient d'une portion intègre le coût matière et les charges de main-d'œuvre, de cuisson et les autres charges affectées.
- La TVA à payer se calcule en tenant compte de la TVA collectée, des TVA déductibles et du crédit de TVA antérieur.
- En amortissement linéaire, l'annuité pleine est égale à la base amortissable multipliée par le taux, avec prorata pour l'année de mise en service.
- Un contrat de travail précise notamment les parties, la durée, le motif de recours, les fonctions, la rémunération et les conditions d'emploi.

Points de vigilance & attentes du jury

- Convertir les quantités de la fiche technique dans les unités correspondant aux prix avant de calculer les coûts.
- Distinguer les montants HT et TTC, appliquer le taux de TVA indiqué et respecter les arrondis demandés.
- Tenir compte de la date de mise en service du four et détailler les calculs demandés pour 2014 et 2015.
- Fonder les réponses sur les questions et les informations de l'annexe, sans confondre les parties ni les formes de rupture.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer le coût de revient d'une portion dans ce sujet ?

Calculez le coût matière de la recette, puis ramenez-le au nombre de portions. Ajoutez les charges de main-d'œuvre et de cuisson, ainsi que les autres charges affectées à une portion. Présentez clairement les calculs et leurs unités.

Q : Comment déterminer si le tableau fait apparaître une TVA à payer ou un crédit ?

Additionnez les TVA déductibles sur achats et immobilisations, puis tenez compte du crédit antérieur. Comparez ce total à la TVA collectée : si celle-ci est supérieure, il y a une TVA à payer ; sinon, il reste un crédit.

Q : Comment organiser le temps et les points pendant cette épreuve ?

L'épreuve dure 2 h et les quatre dossiers totalisent 60 points. Répartissez le temps selon les points indiqués, repérez les documents associés à chaque tâche et gardez quelques minutes pour vérifier les calculs, les arrondis et le dossier à rendre.

Q : Qu'attend le jury pour les calculs et les réponses sur le contrat ?

Pour les calculs, rendez une méthode lisible, avec les unités et les arrondis demandés. Pour le contrat, répondez précisément à chaque question en vous appuyant sur l'annexe et sur les règles de travail pertinentes.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U32 - Environnement et gestion de l'entreprise/2014/BP Cuisine - U32 - Environnement et gestion de l'entreprise - Session 2014 - 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.