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 :

Sujet

Présentation de l'entreprise

LE CORS'AIR
Activité : Restaurant
15 bd Campinchi
20200 Bastia
☎ 04.95.31.26.28
RCS Bastia B 572 203847
SARL au capital de 50 000 €
Code APE 557A

Vous travaillez dans cet établissement en qualité d'apprenti cuisinier.
Afin de tester vos compétences en gestion et dans le but d'une éventuelle embauche après obtention de votre brevet professionnel, votre employeur, M. ROSSI Ange-Paul, vous demande de traiter les dossiers suivants :

DOSSIER 1 : LE COÛT DE REVIENT	**14 points**
DOSSIER 2 : LA DECLARATION DE TVA	**15 points**
DOSSIER 3 : L'AMORTISSEMENT	**13 points**
DOSSIER 4 : LE CONTRAT DE TRAVAIL	**18 points**
	----------
	60 points

L'ensemble du dossier est à remettre avec la copie.

Les résultats sont à arrondir aux deux décimales.
L'usage de la calculatrice est autorisé

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement professionnel
Réseau Canopé

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 1 : LE COÛT DE REVIENT

Monsieur ROSSI souhaite mettre en place une nouvelle recette : « La lotte Insula ».
Répondez à ses demandes.

Votre patron vous fournit les informations suivantes :

- le temps de préparation est de 1 h 30 mn ;
- le temps de cuisson est de 30 mn ;
- le coût horaire brut direct de la main d'œuvre en cuisine s'élève à 9 € ;
- les charges sociales patronales sont estimées à 40 % du salaire brut ;
- l'amortissement du matériel de cuisson est évalué à 0,28 € par heure ;
- la consommation d'énergie pour la cuisson revient à 0,18 € par heure ;
- le restaurant a évalué la part des autres charges affectée à chaque portion de ce plat à 5,10 € .

TRAVAIL À FAIRE :

1 Compléter la fiche technique. **Document 1**

2 Calculer le coût de revient d'une portion de ce plat.

3 Le plat sera vendu 22 € TTC (Taux de T.V.A. 10%). Calculer le coefficient multiplicateur à appliquer au coût matière pour obtenir directement le prix de vente hors taxe.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement professionnel
Réseau Canopé

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4 Calculer la marge bénéficiaire d'une portion.

DOSSIER 2 : LA DECLARATION DE TVA

Monsieur ROSSI vous confie le calcul de la TVA à décaisser pour le mois de mars 2014.
Au retour du mois de mars 2014, le restaurant a réalisé diverses opérations d'achat :

- Achat de biens et services hors taxe au taux de 20 % pour 15 600 €
- Achat de biens et services hors taxe au taux de 5,5 % pour 19 800 €

Le 15 février 2014, Monsieur ROSSI a réalisé un investissement :

- Achat d'un réfrigérateur d'une valeur TTC de 31 558 € (Taux de TVA 20 %)

TRAVAIL À FAIRE :

1 Compléter le tableau de calcul de la TVA déductible du mois de mars 2014. **Document 2**
2 Compléter le tableau de calcul de la TVA à payer ou du crédit de TVA sachant que le mois de février 2014 faisait apparaître un crédit de TVA de 615 € et que le montant de la TVA collectée est de 8 324,85 €. **Document 3**

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement professionnel
Réseau Canopé

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 3 : L'AMORTISSEMENT

Monsieur ROSSI a acquis un four pour un montant de 2 686 € HT (taux 20 %)

- Le four a été mis en service le 1er mars 2014
- La durée d'utilisation prévue est de 4 ans
- L'amortissement pratiqué est l'amortissement linéaire
- Taux : 25 %
- L'année comptable coïncide avec l'année civile

TRAVAIL À FAIRE :

1 Compléter le tableau d'amortissement linéaire du four. **Document 4**

2 Donner le détail des calculs pour l'année 2014.

3 Donner le détail des calculs pour l'année 2015.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement professionnel
Réseau Canopé

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 4 : LE CONTRAT DE TRAVAIL

Monsieur ROSSI a l' intention de vous embaucher le 1er décembre pour remplacer un salarié malade.

TRAVAIL À FAIRE :
A l'aide de l'**ANNEXE 1**, répondez aux questions suivantes :

- 4.1 Quelle est la nature et la durée du contrat de travail ?

.....
.....

- 4.2 Quelles sont les deux parties concernées par ce contrat ?

.....
.....

- 4.3 Citez deux obligations pour chaque partie au contrat ?

.....
.....
.....

- 4.4 Quelles sont les 3 principales formalités liées à l'embauche d'un salarié ?

.....
.....
.....

- 4.5 Quelle est l'utilité d'une période d'essai pour le salarié et pour l'employeur ?

.....
.....

- 4.6 Comment se nomme la rupture de contrat décidée par l'employeur ?

.....

- 4.7 Qu'est-ce qu'un délai de préavis ?

.....

- 4.8 Citez le motif qui permet de démissionner d'un contrat à durée déterminé.

.....
.....

- 4.9 Citez deux documents obligatoires remis au salarié à la fin du contrat de travail.

.....
.....
.....

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement professionnel
Réseau Canopé

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 1

Document 1
Fiche technique pour 8 personnes - La lotte Insula

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

DOSSIER 2

Document 2
TVA déductible du mois de Mars 2014

ELEMENTS DE CALCUL	HT	MONTANT TVA	TTC
ACHATS 5,5 %			
ACHATS 20 %			
IMMOBILISATIONS			

Document 3
TVA à payer ou crédit de TVA (Arrondir à l'euro le plus proche)

ELEMENTS DE CALCUL	MONTANTS
TVA collectée sur prestations de services	
TVA déductible sur achats de biens et services	
TVA déductible sur achats d'immobilisations	
Crédit de TVA du mois précédent	
TVA à payer ❑ ou Crédit de TVA ❑ cochez la bonne case	

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement professionnel
Réseau Canopé

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 3

Document 4
Tableau d'amortissement linéaire du four

Matériel :	Durée d'amortissement ;
Mode d'amortissement :	Taux :
Date de mise en service :	Base amortissable :

Années	Base amortissable	Amortissement annuel	Amortissements cumulés	Valeur nette comptable
2014				
2015				
2016				
2017				
2018				

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement professionnel
Réseau Canopé

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 4

ANNEXE 1

Entre les soussignés :

Restaurant Le Cors'Air
15 bd Campinchi
20200 BASTIA
N°URSSAF : 500 770787281 – Code APE 557A D'une part

Et

« NOM » « Prénom »
« Adresse »
« Date de naissance » D'autre part

ARTICLE 1 – CONDITIONS D'ENGAGEMENT

Le présent contrat est conclu pour une durée déterminée de 6 mois à dater du 1er décembre 2014 en remplacement de Monsieur GRAZIANI, en congé de maladie.
Il régi par :
• Les dispositions légales et réglementaires en vigueur.
• Les dispositions de la convention collective HCR

ARTICLE 2 ' PERIODE D'ESSAI – RUPTURE DU CONTRAT DE TRAVAIL

La période d'essai est fixée à 1 mois.
Vous aurez pendant cette période d'essai à passer la visité médicale d'embauche.
Pendant la période d'essai, chacune des parties pourra mettre fin au présent contrat à tout moment en respectant les dispositions légales et conventionnelles en vigueur.

ARTICLE 3 – FONCTIONS ET ATTRIBUTIONS

Le salarié est engagé en qualité de cuisinier.

ARTICLE 4 – REMUNERATION

La rémunération est fixée à 1 700 € brut mensuel pour un horaire hebdomadaire de 39 heures.
Vous serez nourri un repas par jour travaillé.

ARTICLE 5 – CONGES PAYES

Vous bénéficierez de 2 jours de repos hebdomadaire et de 2,5 jours de congés payés par mois de travail.

Fait à Bastia
Le 1er décembre 2014

Le salarié L'employeur

Signature des parties précédée de la mention manuscrite « Lu et approuvé »

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement professionnel
Réseau Canopé

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.