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

U32 - Environnement et gestion de l’entreprise

Session 2015 • Code sujet : **U.32** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Le seuil de rentabilité** (3 questions) — **Page 3**
2. **L’amortissement** (2 questions) — **Page 7**
3. **L’étude de la carte** (2 questions) — **Page 9**
4. **L’environnement juridique** (10 questions) — **Page 11**
5. **Ce qu’il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 14**

Sujet officiel (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U32 - Environnement et gestion de l'entreprise/2015/BP Cuisine - U32 - Environnement et gestion de l'entreprise - Session 2015 - 1-Sujet.pdf

1. Le seuil de rentabilité

Vous remplacez le chef du Petit Resto dans la prairie et devez étudier la rentabilité de l'établissement. Les annexes donnent les charges prévisionnelles de 2015 et le chiffre d'affaires, afin d'établir les charges variables et fixes, le compte différentiel et le seuil de rentabilité.

Annexe 1.1

Question 1. Complétez le tableau de répartition des charges prévisionnelles pour 2015 en calculant les montants variables et fixes à partir des pourcentages indiqués, puis renseignez les totaux.

Chaque montant variable ou fixe se calcule en multipliant le total de la ligne par le pourcentage correspondant, puis en divisant par 100. Ainsi, pour l'énergie, 25 450 × 25 % = 6 362,50 € en variable et 25 450 × 75 % = 19 087,50 € en fixe. Les lignes affectées à 0 % sont nulles dans la colonne correspondante. Les totaux additionnent les dix lignes et les deux catégories reconstituent le total des charges.

Éléments	Total (€)	Variable (€)	%	Fixe (€)	%
Matières premières	75 300,00	75 300,00	100	0,00	0
Marchandises	48 960,00	48 960,00	100	0,00	0
Énergie	25 450,00	6 362,50	25	19 087,50	75
Entretien et réparations	12 680,00	1 268,00	10	11 412,00	90
Assurance	4 400,00	0,00	0	4 400,00	100
Autres services extérieurs	8 900,00	3 115,00	35	5 785,00	65
Impôts et taxes	9 640,00	482,00	5	9 158,00	95
Personnel	102 360,00	2 047,20	2	100 312,80	98
Amortissements	14 500,00	0,00	0	14 500,00	100
Intérêts sur emprunt	2 630,00	0,00	0	2 630,00	100
Totaux	**304 820,00**	**137 534,70**		**167 285,30**	

La somme des charges variables et fixes correspond bien au total des charges prévisionnelles.

Annexe 1.1 complétée

Éléments	Totaux	Charges variables		Charges fixes	
		Montant	%	Montant	%
Achat de matières premières	75 300	75 300,00	100		0
Achat marchandises	48 960	48 960,00	100		0
Energie	25 450	6 362,50	25	19 087,50	75
Entretien et réparations	12 680	1 268,00	10	11 412,00	90
Prime d'assurance	4 400		0	4 400,00	100
Autres services extérieurs	8 900	3 115,00	35	5 785,00	65
Impôts et taxes	9 640	482,00	5	9 158,00	95
Charge de personnel	102 360	2 047,20	2	100 312,80	98
Dotations aux amortissements	14 500		0	14 500,00	100
Intérêts sur emprunt	2 630		0	2 630,00	100
TOTAUX	304 820,00	137 534,70		167 285,30	

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Charges variables : 137 534,70 € ; charges fixes : 167 285,30 € ; total prévisionnel : 304 820,00 €.

Annexe 1.2

Question 2. Complétez le compte de résultat différentiel en indiquant les montants et pourcentages des charges variables, de la marge sur coût variable, des charges fixes et du résultat.

Les charges variables et les charges fixes reprennent les totaux de l'annexe 1.1. La marge sur coût variable se calcule par différence entre le chiffre d'affaires et les charges variables ; le résultat correspond à cette marge diminuée des charges fixes. Chaque pourcentage demandé rapporte le montant concerné au chiffre d'affaires de 414 800 €. La case du pourcentage des charges fixes est grisée sur l'annexe et n'est pas à compléter.

Élément	Montant (€)	% du chiffre d'affaires
Chiffre d'affaires	414 800,00	100,00
Charges variables	137 534,70	33,16
Marge sur coût variable	277 265,30	66,84
Charges fixes	167 285,30	
Résultat	109 980,00	26,51

Le résultat prévisionnel est positif : l'établissement dégage un bénéfice.

Annexe 1.2 complétée

	Montant	%
Chiffre d'affaires	414 800,00	100
Charges variables	137 534,70 €	33,16 %
Marge sur coût variable	277 265,30 €	66,84 %
Charges fixes	167 285,30 €	
Résultat	109 980,00 €	26,51 %

✓ RÉPONSE À RETENIR

Marge sur coût variable : 277 265,30 € ; résultat prévisionnel : 109 980,00 €, soit 26,51 % du chiffre d'affaires.

Annexe 1.3

Question 3. Calculez et détaillez le seuil de rentabilité en euros, le seuil de rentabilité en nombre de repas et le point mort en nombre de jours.

Le taux de marge sur coût variable est la marge divisée par le chiffre d'affaires, soit 277 265,30 / 414 800. Le seuil de rentabilité en euros s'obtient en divisant les charges fixes par ce taux. On convertit ensuite ce seuil en repas au prix moyen de 38 € par addition, en arrondissant au repas supérieur. Le point mort rapporte le seuil au chiffre d'affaires annuel puis multiplie le résultat par les 320 jours d'ouverture.

1. Seuil en euros : 167 285,30 / (277 265,30 / 414 800).
2. Seuil en repas : seuil en euros / 38.
3. Point mort : seuil en euros / 414 800 × 320.

Annexe 1.3 complétée

	Détail des calculs	Résultat
Seuil de rentabilité en euros	167 285,30 × 414 800 / 277 265,30	250 265,51 €
Seuil de rentabilité en nombre de repas	250 265,51 / 38	6 586 repas
Point mort en nombre de jours	250 265,51 / 414 800 × 320	193 jours

✓ RÉPONSE À RETENIR

Seuil de rentabilité : 250 265,51 €, soit 6 586 repas ; point mort : 193 jours d’ouverture.

2. L’amortissement

Le restaurant envisage l’acquisition d’une machine à essuyer et à polir les verres, au prix livré de 2 340 € TTC, avec une TVA de 20 %. À partir de la durée, de la date d’achat et de la date de mise en service, vous devez compléter le plan d’amortissement et détailler les calculs demandés.

Annexe 2.1

Question 1. Complétez le tableau d’amortissement pour les années 2015 à 2020 et renseignez l’intitulé de l’immobilisation, la valeur à amortir HT, le taux linéaire, les dotations, leur cumul et les valeurs comptables nettes.

L’amortissement commence à la mise en service, le 1er septembre 2015, et non à la date d’achat. La durée de cinq ans couvre donc 60 mois : quatre mois en 2015, douze mois par an de 2016 à 2019, puis huit mois en 2020.

Année	Valeur à amortir	Dotation	Cumul des amortissements	Valeur comptable nette
2015	1 950,00 €	130,00 €	130,00 €	1 820,00 €
2016	1 950,00 €	390,00 €	520,00 €	1 430,00 €
2017	1 950,00 €	390,00 €	910,00 €	1 040,00 €
2018	1 950,00 €	390,00 €	1 300,00 €	650,00 €
2019	1 950,00 €	390,00 €	1 690,00 €	260,00 €
2020	1 950,00 €	260,00 €	1 950,00 €	0,00 €

Immobilisation : machine à essuyer et à polir les verres. La dotation annuelle pleine est de 390 €. Le cumul atteint la base amortissable de 1 950 € en 2020, à la fin de la période d’utilisation.

Annexe 2.1 complétée

xe 2.1 : tableau d’amortissement

Intitulé de l’immobilisation : Machine à essuyer et à polir les verres — Valeur à amortir HT : 1 950 € HT

Date d’achat : 26/08/2015 — Date de mise en service : 01/09/2015

Durée : 5 ans — Taux d’amortissement linéaire : 20 %

Années	Valeur à amortir	Dotation aux amortissements	Cumul des amortissements	Valeur comptable nette
2015	1 950	130	130	1 820
2016	1 950	390	520	1 430
2017	1 950	390	910	1 040
2018	1 950	390	1 300	650
2019	1 950	390	1 690	260
2020	1 950	260	1 950	0

✓ RÉPONSE À RETENIR

Base amortissable : 1 950 € HT. Taux : 20 %. Amortissement terminé en 2020, avec une valeur comptable nette de 0 €.

Annexe 2.2

Question 2. Détaillez les calculs de la valeur à amortir, du taux d'amortissement linéaire, des dotations de 2015, 2016 et 2020, ainsi que de la valeur comptable nette de 2015.

La valeur à amortir correspond au prix hors taxe. Le taux annuel est l'inverse de la durée. La mise en service le 1er septembre entraîne un prorata de quatre mois pour 2015. La dotation de 2016 couvre une année entière, et celle de 2020 les huit mois restants. La valeur comptable nette de 2015 se calcule en retranchant sa dotation de la valeur amortissable.

1. Valeur à amortir : 2 340 ÷ 1,20 = 1 950 €.
2. Taux linéaire : 100 ÷ 5 = 20 %.
3. Dotation 2015 : 1 950 × 20 % × 4/12 = 130 €.
4. Dotation 2016 : 1 950 × 20 % = 390 €.
5. Dotation 2020 : 1 950 × 20 % × 8/12 = 260 €.
6. Valeur comptable nette 2015 : 1 950 − 130 = 1 820 €.

Annexe 2.2 complétée



Détail des calculs de :

- valeur à amortir :

2 340 ÷ 1,20 = 1 950 €

- taux d'amortissement linéaire :

100 ÷ 5 = 20 %

- dotation aux amortissements de 2015 :

1 950 × 20 % × 4/12 = 130 €

- dotation aux amortissements de 2016 :

1 950 × 20 % = 390 €

- dotation aux amortissements de 2020 :

1 950 × 20 % × 8/12 = 260 €

- valeur comptable nette de 2015 :

1 950 − 130 = 1 820 €

✓ RÉPONSE À RETENIR

Base amortissable : 1 950 € HT ; taux : 20 % ; dotations 2015, 2016 et 2020 : 130 €, 390 € et 260 € ; valeur nette 2015 : 1 820 €.

3. L’étude de la carte

Le restaurateur souhaite vérifier si les prix de sa carte des entrées sont satisfaisants au regard des principes d’Omnès. La carte présente sept entrées et leurs prix, et l’annexe associe à chaque plat une quantité vendue pour calculer les chiffres d’affaires et compléter l’analyse.

Annexe 3.1

Question 1. Calculez le chiffre d’affaires TTC de chaque entrée à partir de son prix de vente unitaire et du nombre de plats vendus, puis complétez le total.

Le chiffre d’affaires TTC de chaque entrée se calcule en multipliant son prix unitaire par le nombre de plats vendus. Le total des ventes est la somme des sept chiffres d’affaires. Les quantités vendues totalisent 396 plats ; le prix unitaire total n’est pas à reporter dans l’annexe.

Entrée	Calcul	CA TTC
Terrine de foie de volaille	8,50 × 75	637,50 €
Gaspacho	9,50 × 63	598,50 €
Salade maraîchère	11 × 85	935,00 €
Poêlée de Saint-Jacques	14 × 48	672,00 €
Cuisses de grenouilles	14 × 57	798,00 €
Terrine de foie gras	17 × 43	731,00 €
Œufs à la coque	19 × 25	475,00 €
Total	396 plats vendus	**4 847,00 €**

Annexe 3.1 complétée

Plats	Prix de vente unitaire TTC	Nombre de plats vendus	Chiffre d’affaires TTC
Terrine de foie de volaille au piment d’Espelette	8,50	75	637,50 €
Gaspacho de tomate verte et son sorbet au citron	9,50	63	598,50 €
Salade maraîchère, toasts de fromage de chèvre	11,00	85	935,00 €
Poêlée de st jacques et de petits artichauts violets	14,00	48	672,00 €
Cuisses de grenouilles à la purée d’ail et jus de persil	14,00	57	798,00 €
Terrine de foie gras maison chutney de figues	17,00	43	731,00 €
Œufs à la coque à la purée de truffes	19,00	25	475,00 €
TOTAL		396	4 847,00 €

Réseau Canopé

✓ RÉPONSE À RETENIR

Chiffre d’affaires total : 4 847,00 € TTC.

Annexe 3.2

Question 2. Complétez le tableau de vérification des principes d'Omnès en indiquant les éléments demandés pour l'ouverture de gamme, la dispersion des prix, l'indice réponse prix et la mise en avant, avec les commentaires correspondants.

L'ouverture compare le prix le plus haut au plus bas. La dispersion répartit les prix en trois intervalles égaux. Le prix moyen demandé est pondéré par les quantités vendues ; le prix moyen offert est la moyenne simple des prix de la carte. L'indice est le rapport entre ces deux moyennes. La suggestion du chef est l'entrée de grenouilles, vendue 14 €.

Principe	Vérification	Commentaire
Ouverture de gamme	Prix le plus haut : 19 € ; prix le plus bas : 8,50 € ; ouverture : 2,24	Ouverture satisfaisante, inférieure à 2,5.
Dispersion des prix	Zone basse : 8,50 à 12 € (3 plats) ; zone médiane : 12 à 15,50 € (2) ; zone haute : 15,50 à 19 € (2)	Répartition assez équilibrée : 3, 2 et 2 plats.
Indice réponse prix	Prix moyen demandé : 12,24 € ; prix moyen offert : 13,29 € ; indice : 0,92	Indice dans la zone de cohérence, proche de 1.
Mise en avant	Cuisses de grenouilles à 14 €	Suggestion du chef ; prix situé en zone médiane.

Annexe 3.2 complétée



Principes	Vérification des principes d'Omnès		Commentaires
Ouverture de gamme	Prix le plus haut :	19 €	Ouverture satisfaisante
	Prix le plus bas :	8,50 €	
	Ouverture :	2,24	
Dispersion des prix	Zone basse :	8,50 à 12 € : 3	Répartition assez équilibrée
	Zone médiane :	12 à 15,50 € : 2	
	Zone haute :	15,50 à 19 € : 2	
Indice réponse prix	Prix moyen demandé :	12,24 €	Indice proche de 1
	Prix moyen offert :	13,29 €	
	Indice :	0,92	
Mise en avant	Cuisses de grenouilles : 1		Suggestion mise en avant

✓ RÉPONSE À RETENIR

La gamme respecte globalement les principes d'Omnès : ouverture de 2,24, dispersion assez équilibrée et indice de 0,92.

4. L’environnement juridique

Un litige oppose M. Poulain à M. Roti à la suite d’un abandon de poste. La lettre de l’avocat retrace la condamnation en première instance, l’annulation de cette décision en appel, puis la cassation de l’arrêt et le renvoi devant une autre Cour d’Appel.

Annexe 4.1

Question 1. Complétez le tableau en indiquant, pour le Conseil des Prud’hommes, la Cour d’Appel et la Cour de Cassation, le nom du demandeur et celui du défendeur.

Juridiction	Demandeur	Défendeur
Conseil des Prud’hommes	M. Poulain	M. Roti
Cour d’Appel	M. Roti	M. Poulain
Cour de Cassation	M. Poulain	M. Roti

Le demandeur saisit la juridiction ou forme le recours.

Tableau des demandeurs et défendeurs complété

	Conseil des Prud’hommes	Cour d’Appel	Cour de Cassation
Demandeur	M. Poulain	M. Roti	M. Poulain
Défendeur	M. Roti	M. Poulain	M. Roti

✓ RÉPONSE À RETENIR

Prud’hommes : Poulain / Roti. Appel : Roti / Poulain. Cassation : Poulain / Roti.

Question 2. Indiquez pour quel motif M. Poulain a saisi le Conseil des Prud’hommes.

M. Poulain a saisi le Conseil des Prud’hommes contre M. Roti pour abandon de poste et réclamait des dommages et intérêts.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Pour abandon de poste de M. Roti et demande de dommages et intérêts.

Question 3. Précisez quelle est la compétence du Conseil des Prud’hommes.

Le Conseil des Prud’hommes règle les litiges individuels entre employeurs et salariés liés au contrat de travail, notamment à son exécution ou à sa rupture.

- Il s’agit ici d’un litige entre M. Poulain et M. Roti au sujet d’un abandon de poste.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Régler les litiges individuels entre employeur et salarié liés au contrat de travail.

Question 4. Indiquez qui sont les juges du Conseil des Prud'hommes.

Les juges sont des conseillers prud'hommes non professionnels, représentant à parité les salariés et les employeurs.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Des conseillers prud'hommes représentant à égalité salariés et employeurs.

Question 5. Citez les deux étapes principales de la procédure devant le Conseil des Prud'hommes.

1. Une phase de conciliation cherche d'abord un accord entre les parties.
2. En cas d'échec, le bureau de jugement examine l'affaire et rend sa décision.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Conciliation, puis jugement si aucun accord n'est trouvé.

Question 6. Indiquez si l'abandon de poste peut entraîner un licenciement et, si oui, de quelle nature serait-il.

Oui, l'abandon de poste peut justifier un licenciement disciplinaire. Selon les circonstances et la gravité des faits, il peut être qualifié de faute grave.

- La qualification dépend de la situation concrète.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Oui : licenciement disciplinaire, pouvant être pour faute grave selon les circonstances.

Question 7. Indiquez quelle décision a été rendue en première instance.

- Le Conseil des Prud'hommes a condamné M. Roti à verser 7 000 € à M. Poulain.
- Cette somme correspond à des dommages et intérêts.

✓ RÉPONSE À RETENIR

M. Roti est condamné à verser 7 000 € de dommages et intérêts à M. Poulain.

Question 8. Précisez quel est le rôle de la Cour d'Appel.

1. La Cour d'Appel réexamine l'affaire après le recours d'une partie.
2. Elle peut confirmer ou modifier le jugement de première instance.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Réexaminer l'affaire et confirmer ou modifier le jugement de première instance.

Question 9. Indiquez quelle décision a été rendue par la Cour de Cassation.

La Cour de Cassation a cassé l'arrêt de la Cour d'Appel pour mauvaise interprétation de la loi. Le litige est renvoyé devant une autre Cour d'Appel.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Arrêt d'appel cassé pour mauvaise interprétation de la loi, avec renvoi devant une autre Cour d'Appel.

Question 10. Citez les deux possibilités de décision de la Cour de Cassation.

La Cour de Cassation peut :

- rejeter le pourvoi et laisser subsister la décision contestée ;
- casser cette décision, avec ou sans renvoi devant une autre juridiction.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Rejet du pourvoi ou cassation de la décision, avec ou sans renvoi.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2015)

Bilan de l'épreuve : L'épreuve U.32 du Brevet professionnel Cuisinier, session 2015, dure 2 heures et a un coefficient 3. Le sujet met en scène la gestion du restaurant Le Petit Resto dans la prairie. Ses quatre dossiers évaluent le seuil de rentabilité, l'amortissement linéaire, l'analyse des prix d'une carte selon Omnès et les connaissances sur les juridictions prud'homales et judiciaires.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Marge sur coût variable = chiffre d'affaires - charges variables.
- Taux de marge sur coût variable = marge sur coût variable / chiffre d'affaires.
- Dotation linéaire annuelle = valeur amortissable HT / durée, avec prorata temporis pour la première année.
- Chiffre d'affaires d'un plat = prix de vente unitaire TTC × nombre de plats vendus.

Points de vigilance & attentes du jury

- Appliquez à chaque charge les pourcentages variables et fixes du tableau, puis contrôlez la cohérence des totaux.
- Convertissez le prix TTC en HT et tenez compte de la date de mise en service pour la dotation de 2015.
- Multipliez le prix unitaire par la quantité vendue et reportez les résultats dans l'annexe avant l'analyse d'Omnès.
- Pour le litige, distinguez les parties, les juridictions successives et les décisions décrites dans la lettre.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer le seuil de rentabilité en euros dans ce dossier ?

Calculez la marge sur coût variable en retranchant les charges variables du chiffre d'affaires. Divisez ensuite les charges fixes par le taux de marge sur coût variable, obtenu en divisant cette marge par le chiffre d'affaires.

Q : Comment traiter la première année d'amortissement de la machine ?

Calculez la valeur HT à partir du prix TTC et de la TVA, puis l'annuité selon la durée de cinq ans. Pour 2015, appliquez un prorata temporis tenant compte de la mise en service au 1er septembre.

Q : Combien de temps dure l'épreuve et comment les dossiers sont-ils notés ?

L'épreuve dure 2 heures, avec un coefficient 3, et les calculatrices sont autorisées. Les quatre dossiers sont notés respectivement sur 15, 14, 16 et 15 points, pour un total de 60 points.

Q : Quels éléments faut-il particulièrement soigner pour la correction ?

Présentez clairement les calculs, les unités et les résultats dans les annexes correspondantes. Commentez les indicateurs de la carte et distinguez précisément les juridictions ainsi que leurs rôles et décisions.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U32 - Environnement et gestion de l'entreprise/2015/BP Cuisine - U32 - Environnement et gestion de l'entreprise - Session 2015 - 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.