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.

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

SOUS ÉPREUVE U.32 – Environnement et gestion de l'entreprise

Durée : 2 heures

Coefficient : 3

Vous écrirez directement vos réponses aux emplacements prévus.

L'usage de la calculatrice est autorisé. Le sujet comprend 12 pages et doit être rendu dans son intégralité à la fin de l'épreuve.

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Sujet

Présentation de l'entreprise

Le Petit Resto dans la prairie
32 bd Yves Guillou
14000 CAEN
02 31 26 40 00
SARL au capital de 100 000 €
RCS Caen B 895 200 654

Vous travaillez dans ce restaurant comme second de cuisine. Cet établissement est proche de la prairie et de l'hippodrome de Caen. En remplacement du chef, M. Poulain, vous devez assurer la gestion de l'établissement. Le restaurant est ouvert 320 jours par an, et l'addition moyenne est de 38 €. On comptera 12 mois de 30 jours. L'exercice comptable commence au 1/01 et se termine au 31/12.

DOSSIER 1 : LE SEUIL DE RENTABILITE	**15 points**
DOSSIER 2 : L'AMORTISSEMENT	**14 points**
DOSSIER 3 : L'ETUDE DE LA CARTE	**16 points**
DOSSIER 4 : L'ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE ET JURIDIQUE	**15 points**
TOTAL sur	**60 points**

Base Nationale des sujets d'examens de l'enseignement professionnel
Réseau Canopé

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 1 : LE SEUIL DE RENTABILITE

M. Poulain vous demande d'étudier la rentabilité de son établissement.

Votre mission :

- Complétez le tableau de répartition des charges prévisionnelles pour 2015 **(Annexe 1.1).**
- Complétez le compte de résultat différentiel **(Annexe 1.2).**
- Complétez le tableau de calcul du seuil de rentabilité **(Annexe 1.3).**

Annexe 1.1 : Tableau de répartition des charges prévisionnelles

Éléments	Totaux	Charges variables		Charges fixes	
		Montant	%	Montant	%
Achat de matières premières	75 300	.....	100		0
Achat marchandises	48 960	.....	100		0
Energie	25 450	.....	25	.....	75
Entretien et réparations	12 680	.....	10	.....	90
Prime d'assurance	4 400		0	.....	100
Autres services extérieurs	8 900	.....	35	.....	65
Impôts et taxes	9 640	.....	5	.....	95
Charge de personnel	102 360	.....	2	.....	98
Dotations aux amortissements	14 500		0	.....	100
Intérêts sur emprunt	2 630		0	.....	100
TOTAUX	.....	.....		.....	

Base Nationale des Sujets d'examens de l'enseignement professionnel Réseau Canopé

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 1.2 : Compte de résultat différentiel

	Montant	%
Chiffre d'affaires	414 800,00	100
Charges variables		
Marge sur coût variable		
Charges fixes		
Résultat		

Annexe 1.3 : Calcul du seuil de rentabilité

	Détail des calculs	Résultat
Seuil de rentabilité en euros		
Seuil de rentabilité en nombre de repas		
Point mort en nombre de jours		

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 2 : L'AMORTISSEMENT



Machine à essuyer et à polir les verres
Prix TTC livré 2 340 € (TVA 20%)

M. Poulain désire faire l'acquisition d'une machine à essuyer et à polir les verres. Il vous demande d'établir le plan d'amortissement de ce matériel.

Votre mission :

- Complétez le tableau d'amortissement **(annexe 2.1)** et détaillez les calculs demandés dans les questions **(annexe 2.2).**

Annexe 2.1 : tableau d'amortissement

Intitulé de l'immobilisation : ..... Valeur à amortir HT : .....

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

Durée : 5 ans Taux d'amortissement linéaire : .....

Années	Valeur à amortir	Dotation aux amortissements	Cumul des amortissements	Valeur comptable nette
2015				
2016				
2017				
2018				
2019				
2020				

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 2.2

Détail des calculs de :

- valeur à amortir :

- taux d'amortissement linéaire :

- dotation aux amortissements de 2015 :

- dotation aux amortissements de 2016 :

- dotation aux amortissements de 2020 :

- valeur comptable nette de 2015 :

Base Nationale des sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau Canopé

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 3 : L' ETUDE DE LA CARTE

M. Poulain désire vérifier si la gamme de prix des entrées (document 3.1) est satisfaisante. il vous demande de l'aider dans cette démarche en contrôlant les principes d'Omnès.

Votre mission :

- Calculez le chiffre d'affaires du restaurant en complétant **l'annexe 3.1.**
- Complétez le tableau de vérification des principes d'Omnès **(annexe 3.2).**

Document 3.1 : carte des entrées

Terrine de foie de volaille au piment d'Espelette	*8,50 €*
Gaspacho de tomate verte et son sorbet au citron	*9,50 €*
Salade maraîchère, toasts de fromage de chèvre aux herbes fine	*11,00 €*
Poêlée de st jacques et de petits artichauts violets, copeaux de parmesan	*14,00 €*
Cuisses de grenouilles à la purée d'ail et au jus de persil	*14,00 €*
Terrine de foie gras maison chutney de figues	*17,00 €*
Œufs à la coque à la purée de truffes	*19,00 €*

Suggestion du chef : Cuisses de grenouilles à la purée d'ail et au jus de persil

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 3.1 : Calcul du chiffre d'affaires du restaurant

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	
Gaspacho de tomate verte et son sorbet au citron	9,50	63	
Salade maraîchère, toasts de fromage de chèvre	11,00	85	
Poêlée de st jacques et de petits artichauts violets	14,00	48	
Cuisses de grenouilles à la purée d'ail et jus de persil	14,00	57	
Terrine de foie gras maison chutney de figues	17,00	43	
Œufs à la coque à la purée de truffes	19,00	25	
TOTAL			

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 3.2 : Tableau de vérification des principes d'Omnès

Principes	Vérification des principes d'Omnès	Commentaires
Ouverture de gamme	Prix le plus haut : Prix le plus bas : Ouverture :	
Dispersion des prix	Zone basse : Zone médiane : Zone haute :	
Indice réponse prix	Prix moyen demandé : Prix moyen offert : Indice :	
Mise en avant		

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 4 : L'ENVIRONNEMENT JURIDIQUE

Suite au litige avec M. Roti, M. Poulain a reçu une lettre de son avocat (document 4.1).

Votre mission :

- Après avoir lu le document et à partir de vos connaissances, répondez aux questions **(Annexe 4.1).**

Document 4.1 : lettre de l'avocat

Maître Pierre
Avocat à la Cour
Place de la Résistance
14000 CAEN

Caen, le 15 mai 2015

Le Petit Resto de la prairie

32 boulevard Yves Guillou

14000 CAEN

Nos réf. :
Affaire Roti/Le Petit Resto de la prairie
Objet :
Arrêt de la Cour de Cassation

Monsieur,

Suite à votre plainte contre Monsieur Roti pour abandon de poste, déposée auprès du Conseil des Prud'hommes de Caen, celui-ci a été condamné à vous verser 7 000 euros à titre de dommages et intérêts.

Monsieur Roti a fait appel de ce jugement auprès de la Cour d'Appel de Caen qui a annulé la précédente décision.

Vous avez suivi mes conseils en formant un pourvoi en cassation. La Cour de Cassation a cassé l'arrêt de la Cour d'Appel au motif d'une mauvaise interprétation de la loi.

Votre litige sera donc renvoyé devant une autre Cour d'Appel.

Je vous prie d'agréer, Monsieur, l'expression de mes salutations distinguées.

Maître Pierre
Avocat

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 4.1 : Questions

- Complétez le tableau ci-dessous en indiquant pour chaque juridiction, le nom du demandeur et du défendeur.

	Conseil des Prud'hommes	Cour d'Appel	Cour de Cassation
Demandeur			
Défendeur			

- Pour quel motif M. Poulain a t-il saisi le Conseil des Prud'hommes ?

- Quelle est la compétence du Conseil des Prud'hommes ?

- Qui sont les juges du Conseil des Prud'hommes ?

- Citez les 2 étapes principales de la procédure devant le Conseil des Prud'hommes.

- L'abandon de poste peut-il entraîner un licenciement, si oui de quelle nature serait-il ?

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

- Quelle est la décision rendue en première instance ?

- Quel est le rôle de la Cour d'Appel ?

- Quelle est la décision de la Cour de Cassation ?

- Citez les 2 possibilités de décision de la Cour de Cassation.

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.