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

Sous-épreuve U.32 - Environnement et gestion de l'entreprise

Session 2016 • Code sujet : **U32** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Calcul de la TVA** (2 questions) — **Page 3**
2. **Fiche de stocks et CUMP après chaque entrée** (4 questions) — **Page 5**
3. **Seuil de rentabilité du restaurant** (3 questions) — **Page 7**
4. **Droit social et rupture conventionnelle** (4 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/2016/BP Cuisine - U32 - Environnement et gestion de l'entreprise - Session 2016 - 1-Sujet.pdf

1. Calcul de la TVA

Le restaurant fournit ses ventes et ses achats du mois de mars 2016, ainsi qu'un crédit de TVA de 1 650 € datant de février. Les montants des ventes et des achats servent à compléter les tableaux de TVA et à établir le solde du mois.

Question 1°). Compléter les tableaux de calcul de la TVA des annexes 1.1 et 1.2 : calculer les montants HT et la TVA sur les ventes, puis la TVA sur les achats de biens et services et sur les immobilisations. Arrondir à l'euro le plus proche.

Pour les ventes, **CA HT = CA TTC ÷ (1 + taux)**, puis TVA = CA TTC − CA HT. Pour les achats, TVA = montant HT × taux. Les montants sont arrondis à l'euro le plus proche.

Ventes	CA TTC	Taux	CA HT	TVA
Menus	38 000 €	10 %	34 545 €	3 455 €
Boissons alcoolisées	12 000 €	20 %	10 000 €	2 000 €
Boissons non alcoolisées	4 500 €	10 %	4 091 €	409 €
Total TVA collectée				5 864 €

Achats et investissements	Montant HT	TVA
Biens et services à 5,5 %	9 200 €	506 €
Biens et services à 20 %	3 500 €	700 €
Immobilisations à 20 %	1 600 €	320 €

Annexe 1.1 complétée

Prestations	CA TTC	Taux TVA	CA HT	TVA
Menus	38 000	*10 %*	34 545	3 455
Boissons alcoolisées	12 000	*20 %*	10 000	2 000
Boissons non-alcoolisées	4 500	*10 %*	4 091	409
			TOTAL TVA	5 864

Annexe 1.2 - Tableau récapitulatif des achats et investissements

Achats	Montants HT	TVA
Achats de biens et services à 5,5 %	9 200	
Achats de biens et services à 20 %	3 500	
Achats d'immobilisations à 20 %	1 600	

Annexe 1.2 complétée

Annexe 1.2 - Tableau récapitulatif des achats et investissements

Achats	Montants HT	TVA
Achats de biens et services à 5,5 %	9 200	506
Achats de biens et services à 20 %	3 500	700
Achats d'immobilisations à 20 %	1 600	320

✓ RÉPONSE À RETENIR

CA HT : 34 545 €, 10 000 € et 4 091 €. TVA collectée : 5 864 €. TVA déductible : 1 206 € sur achats et 320 € sur immobilisations.

Question 2°). Déterminer la TVA à payer au titre du mois de mars en complétant l'annexe 1.3 avec la TVA collectée, la TVA déductible et le crédit de TVA antérieur, puis cocher la case appropriée.

La TVA déductible sur les achats de biens et services est de **506 + 700 = 1 206 €**. On déduit de la TVA collectée les TVA déductibles et le crédit de février : **5 864 − 1 206 − 320 − 1 650 = 2 688 €**. Le solde étant positif, il s'agit d'une TVA à payer.

Annexe 1.3 complétée

Annexe 1.3 - Tableau de calcul de la TVA à payer

TVA collectée	5 864 €
TVA déductible sur achats de biens et services	1 206 €
TVA déductible sur immobilisations	
Crédit de TVA	320 €
□TVA à payer □ crédit de TVA *(cocher la case appropriée)*	1 650 € ☒ TVA à payer 2 688 €

✓ RÉPONSE À RETENIR

TVA à payer en mars : **2 688 €**. Cocher « TVA à payer ».

2. Fiche de stocks et CUMP après chaque entrée

La fiche de stock porte sur le Mas Olivier 2009, avec un stock initial de 20 bouteilles valorisé à 6,50 €, ainsi que des entrées et sorties au cours du mois de mars. Il faut appliquer la méthode du coût unitaire moyen pondéré après chaque entrée, arrondir à deux décimales et examiner le niveau de stock.

Annexe 2.1

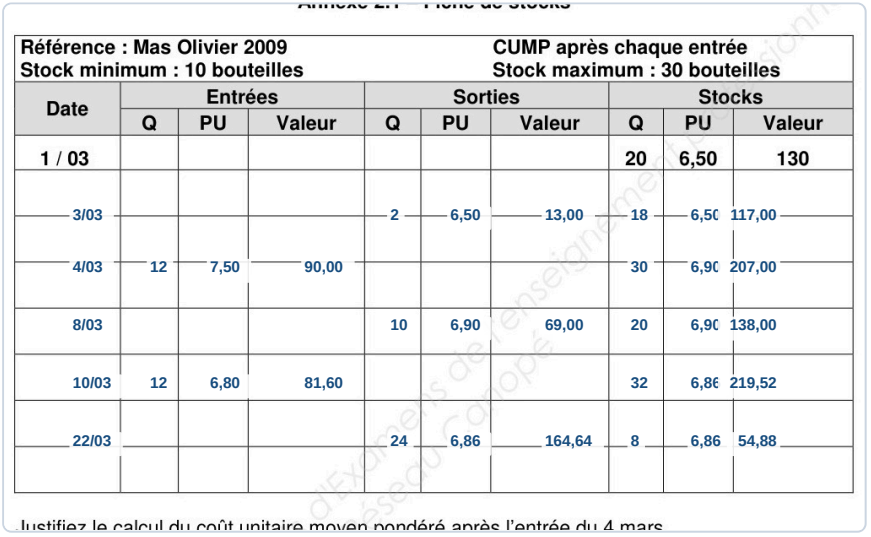
Question Fiche. Compléter la fiche de stock pour chaque mouvement indiqué en renseignant les quantités, prix unitaires et valeurs des entrées, des sorties et des stocks. Appliquer le CUMP après chaque entrée et arrondir à deux décimales.

Le stock initial compte 20 bouteilles à 6,50 €. Après chaque entrée, on recalcule le CUMP en divisant la valeur totale disponible par la quantité totale. Les sorties sont ensuite valorisées au CUMP en vigueur. Conformément au sujet, les CUMP sont arrondis à deux décimales avant de calculer la valeur des stocks et des sorties. La fiche complète est la suivante.

Date	Entrées : quantité, PU, valeur	Sorties : quantité, PU, valeur	Stocks : quantité, PU, valeur
1/03	-	-	20 ; 6,50 € ; 130,00 €
3/03	-	2 ; 6,50 € ; 13,00 €	18 ; 6,50 € ; 117,00 €
4/03	12 ; 7,50 € ; 90,00 €	-	30 ; 6,90 € ; 207,00 €
8/03	-	10 ; 6,90 € ; 69,00 €	20 ; 6,90 € ; 138,00 €
10/03	12 ; 6,80 € ; 81,60 €	-	32 ; 6,86 € ; 219,52 €
22/03	-	24 ; 6,86 € ; 164,64 €	8 ; 6,86 € ; 54,88 €

La fiche fait apparaître un solde final de 8 bouteilles.

Fiche de stock complétée



Référence : Mas Olivier 2009 — CUMP après chaque entrée
Stock minimum : 10 bouteilles — Stock maximum : 30 bouteilles

Date	Entrées			Sorties			Stocks		
	Q	PU	Valeur	Q	PU	Valeur	Q	PU	Valeur
1 / 03							20	6,50	130
3/03				2	6,50	13,00	18	6,5(	117,00
4/03	12	7,50	90,00				30	6,9(	207,00
8/03				10	6,90	69,00	20	6,9(	138,00
10/03	12	6,80	81,60				32	6,8(	219,52
22/03				24	6,86	164,64	8	6,86	54,88

Justifiez le calcul du coût unitaire moyen pondéré après l'entrée du 4 mars

✓ RÉPONSE À RETENIR

Au 22 mars, le stock final est de 8 bouteilles, valorisées 54,88 € au total selon le CUMP applicable.

Question 1. Justifier le calcul du coût unitaire moyen pondéré après l'entrée du 4 mars.

Après la sortie du 3 mars, il reste 18 bouteilles valorisées à 117,00 €. Le 4 mars, l'entrée ajoute 12 bouteilles pour 90,00 €. Le stock disponible vaut donc 207,00 € pour 30 bouteilles. Le CUMP après l'entrée se calcule en divisant cette valeur totale par la quantité totale. Le résultat est arrondi à deux décimales, comme demandé pour toute la fiche.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> CUMP après l'entrée du 4 mars : (117 + 90) ÷ (18 + 12) = 6,90 € par bouteille, arrondi à deux décimales.

Question 2. Indiquer si le stock du 22 mars semble suffisant et justifier la réponse.

Le niveau de stock indiqué après le mouvement du 22 mars est de 8 bouteilles. L'annexe fixe le stock minimum à 10 bouteilles. La comparaison donne donc :

- Stock restant : 8 bouteilles
- Stock minimum : 10 bouteilles
- Écart : 2 bouteilles en dessous du minimum

Ce niveau est insuffisant et augmente le risque de rupture avant le prochain réapprovisionnement.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Non : après la sortie du 22 mars, 8 bouteilles restent en stock, soit 2 de moins que le minimum requis de 10.

Question 3. Expliquer pourquoi il est important d'avoir un stock minimum.

Le stock minimum est une réserve destinée à couvrir les besoins pendant le délai entre la commande et la livraison. Il limite le risque de manquer un produit si la consommation augmente ou si le fournisseur livre en retard. Dans un restaurant, cette réserve aide à assurer la continuité du service et à répondre aux commandes des clients jusqu'au réapprovisionnement.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Le stock minimum prévient les ruptures pendant le délai de livraison et permet de continuer à servir les clients.

3. Seuil de rentabilité du restaurant

L'étude porte sur l'exercice 2015 d'un restaurant réalisant 540 000 € HT de chiffre d'affaires, ouvert 330 jours par an, avec un service quotidien, une capacité de 40 couverts et une fréquentation moyenne de 35 couverts par jour. Les charges doivent être réparties pour établir le compte de résultat différentiel et calculer le seuil de rentabilité, avec des arrondis à deux décimales.

Répartition des charges

Question Annexe 3.1. Compléter le tableau de répartition des charges de l'exercice 2015 en déterminant, pour chaque poste, les montants variables et fixes en euros et les pourcentages correspondants, puis calculer les totaux.

Les matières consommées sont entièrement variables. Les charges de personnel sont réparties à 20 % en variables et 80 % en fixes ; les frais généraux, à 40 % et 60 %. Les coûts d'occupation sont entièrement fixes. On applique chaque pourcentage au montant du poste, puis on additionne séparément les montants variables et fixes.

Charges	Montant (€)	Variables (€)	Variables (%)	Fixes (€)	Fixes (%)
Matières consommées	173 000	173 000	100	-	-
Charges de personnel	205 000	41 000	20	164 000	80
Frais généraux	85 000	34 000	40	51 000	60
Coûts d'occupation	50 000	-	-	50 000	100
Total	**513 000**	**248 000**	**-**	**265 000**	**-**

Le total des charges variables est de 248 000 € et celui des charges fixes de 265 000 €.

Annexe 3.1 complétée

		Variables		Fixes	
Charges	**Montant**	**€**	**%**	**€**	**%**
Matières consommées	173 000	173 000	100		
Charges de personnel	205 000	41 000	20	164 000	80
Frais généraux	85 000	34 000	40	51 000	60
Coûts d'occupation	50 000			50 000	100
Total	513 000	248 000		265 000	

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Charges variables : 248 000 € ; charges fixes : 265 000 € ; total des charges : 513 000 €.

Compte de résultat différentiel

Question Annexe 3.2. Compléter le compte de résultat différentiel avec les montants et pourcentages du chiffre d'affaires HT, du coût variable et de la marge sur coût variable, puis calculer les charges fixes et le résultat.

Le coût variable correspond au total des charges variables de l'annexe 3.1. La marge sur coût variable est égale au chiffre d'affaires HT moins ce coût. Les pourcentages sont calculés par rapport au chiffre d'affaires, pris égal à 100 %. Le résultat s'obtient en retranchant les charges fixes de la marge.

Élément	Montant (€)	% du CA
CA HT	540 000	100
Coût variable	248 000	45,93
Marge sur coût variable	292 000	54,07
Charges fixes	265 000	-
Résultat	27 000	-

Le compte de résultat différentiel fait apparaître un bénéfice de 27 000 €.

Annexe 3.2 complétée

	Montants	%
CA HT	540 000	100
Coût variable	248 000	45,93
Marge sur coût variable	292 000	54,07
Charges fixes	265 000	
Résultat	27 000	

✓ RÉPONSE À RETENIR

Marge sur coût variable : 292 000 € (54,07 %) ; bénéfice : 27 000 €.

Calcul du seuil de rentabilité

Question Annexe 3.3. Compléter le tableau en faisant apparaître les calculs et résultats de l'addition moyenne, du taux de remplissage 2015, du seuil de rentabilité en euros et du seuil de rentabilité en nombre de couverts.

L'addition moyenne se calcule sur les 11 550 couverts servis dans l'année. Le taux de remplissage compare les couverts moyens servis à la capacité de 40 couverts. Le seuil en euros correspond aux charges fixes divisées par le taux de marge sur coût variable. Le seuil en couverts s'obtient en rapportant les charges fixes à la marge moyenne par couvert.

Élément	Détail du calcul	Résultat
Addition moyenne	540 000 ÷ (35 × 330)	46,75 €
Taux de remplissage 2015	35 ÷ 40 × 100	87,50 %
Seuil de rentabilité (€)	265 000 ÷ (292 000 ÷ 540 000)	490 068,49 €
Seuil de rentabilité (couverts)	265 000 × 35 × 330 ÷ 292 000	10 482,02 couverts

En pratique, il faut atteindre au moins 10 483 couverts pour dépasser le seuil.

Annexe 3.3 complétée

Eléments	Détails des calculs	Résultats
Addition moyenne	540 000 ÷ 11 550	46,75 €
Taux de remplissage 2015	35 ÷ 40 × 100	87,50 %
Seuil de rentabilité (en euros)	265 000 ÷ (292 00	490 068,49 €
Seuil de rentabilité (en nombre de couverts)	265 000 × 35 × 330 ÷ 29	10 482,02

Réseau Canopé

✓ RÉPONSE À RETENIR

Addition moyenne : 46,75 € ; remplissage : 87,50 % ; seuil : 490 068,49 €, soit 10 482,02 couverts.

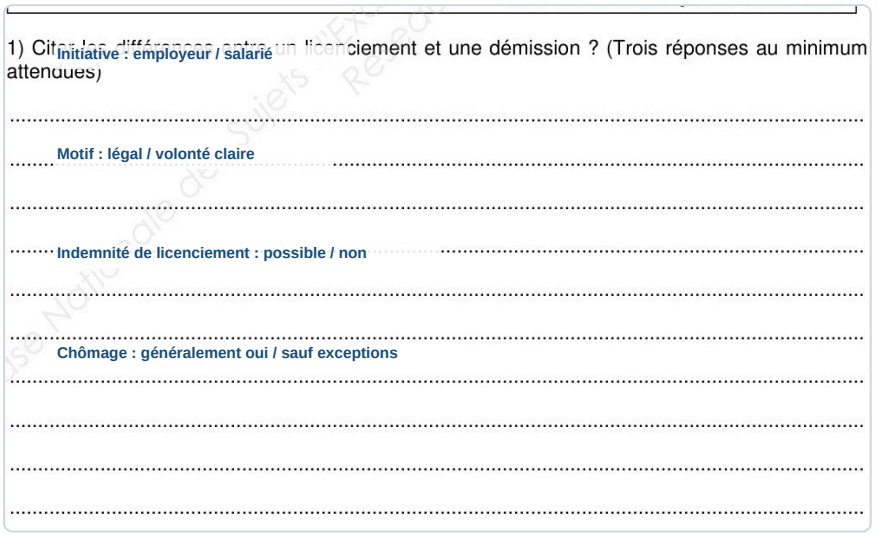
4. Droit social et rupture conventionnelle

Un salarié souhaite rompre son contrat de travail et l'employeur est favorable à une rupture conventionnelle. À partir du document sur cette procédure et de ses connaissances, le candidat doit comparer les modes de rupture, présenter les avantages et inconvénients de la rupture conventionnelle, en exposer la procédure et citer les documents de fin de contrat.

Question 1). Citer au moins trois différences entre un licenciement et une démission.

Le **licenciement** est décidé par l'employeur et doit reposer sur un motif légal. La **démission** vient du salarié et doit exprimer clairement sa volonté de partir. En cas de licenciement, une indemnité est due si les conditions légales sont remplies ; la démission n'ouvre pas droit à l'indemnité de licenciement. Le salarié licencié peut généralement bénéficier de l'assurance chômage, contrairement au démissionnaire, sauf exceptions. Un préavis peut être prévu dans les deux cas.

Différences entre licenciement et démission



✓ RÉPONSE À RETENIR

Licenciement : décision de l'employeur, motif légal, indemnité possible et chômage généralement ouvert.
Démission : décision du salarié, pas d'indemnité de licenciement et chômage généralement non ouvert.

Question 2). Présenter, avec un exemple pour chaque cas, un avantage et un inconvénient de la rupture conventionnelle pour le salarié et pour l'employeur en complétant le tableau.

Rupture conventionnelle pour...	Avantage	Inconvénient
Le salarié	Indemnité de rupture et accès possible au chômage.	L'employeur peut refuser l'accord.
L'employeur	Un départ amiable, par exemple sans conflit de licenciement.	Il doit verser une indemnité au moins égale au minimum légal.

Exemples : le salarié peut négocier sa date de départ, mais ne peut pas imposer la rupture. L'employeur peut convenir d'un départ avec le salarié, mais doit payer l'indemnité et obtenir l'homologation. La procédure suppose dans tous les cas un consentement libre des deux parties.

Avantages et inconvénients de la rupture conventionnelle

Rupture conventionnelle pour ...	Avantage	Inconvénient
Le salarié	Indemnité + chômage possible	Accord employeur requis
L'employeur	Départ amiable	Indemnité à verser

✓ RÉPONSE À RETENIR

Salarié : indemnité et chômage possible, mais accord de l'employeur nécessaire. Employeur : départ amiable, mais indemnité obligatoire et homologation requise.

Question 3). Décrire la procédure légale à suivre pour mettre en œuvre une rupture conventionnelle du contrat de travail.

La rupture conventionnelle ne peut être imposée. Après un ou plusieurs entretiens, les deux parties fixent ses conditions, notamment la date de rupture et l'indemnité, qui ne peut être inférieure au minimum légal.

1. Signer la convention et en remettre immédiatement un exemplaire au salarié.
2. Respecter le délai de rétractation de 15 jours calendaires à compter du lendemain de la signature.
3. À l'issue de ce délai, transmettre la convention à l'administration pour homologation. Elle dispose de 15 jours ouvrables pour répondre ; l'absence de réponse vaut homologation.
4. La rupture prend effet au plus tôt le lendemain de l'homologation.

Chaque partie peut se faire assister lors des entretiens, dans les conditions prévues par la loi.

Étapes de la procédure

1. Entretiens et accord libre

3) Quelle est la procédure légale à suivre pour une rupture conventionnelle du contrat de travail?

2. Convention signée, exemplaire remis au salarié

.....

.....

3. Rétractation : 15 jours calendaires

.....

... 4. Homologation, puis rupture effective .....

.....

.....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Entretiens et accord, convention signée et remise au salarié, délai de rétractation de 15 jours calendaires, puis homologation administrative avant la rupture effective.

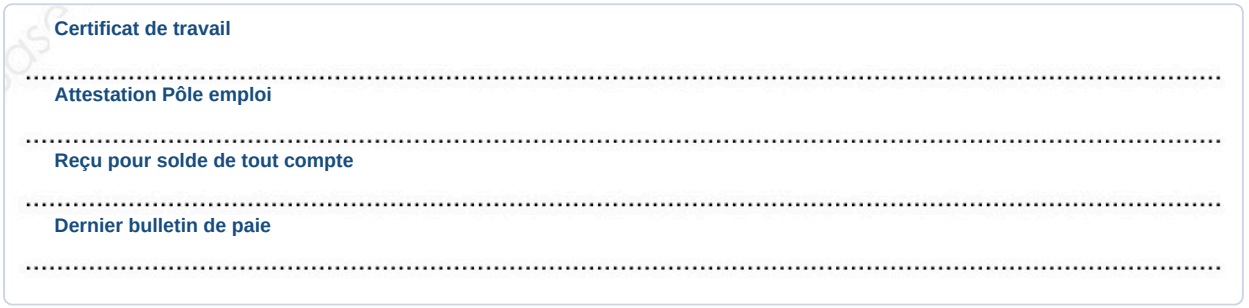
Question 4). Citer les documents obligatoires que l'employeur remet au salarié lors de la rupture du contrat de travail.

À la fin du contrat, l'employeur remet au salarié les documents nécessaires pour justifier son emploi, faire valoir ses droits et vérifier les sommes versées :

- le certificat de travail ;
- l'attestation destinée à Pôle emploi, notamment pour l'examen des droits au chômage ;
- le reçu pour solde de tout compte ;
- le dernier bulletin de paie.

Ces documents sont remis quelle que soit la forme de rupture du contrat.

Documents remis en fin de contrat



✓ RÉPONSE À RETENIR

Certificat de travail, attestation Pôle emploi, reçu pour solde de tout compte et dernier bulletin de paie.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2016)

Bilan de l'épreuve : L'épreuve U.32 du Brevet professionnel Cuisinier, session 2016, dure deux heures et a un coefficient 3. Notée sur 60 points, elle étudie la gestion d'un restaurant à travers quatre dossiers : TVA, stocks de vin au CUMP, répartition des charges et seuil de rentabilité, puis droit social autour de la rupture conventionnelle. Elle évalue des compétences de calcul, d'analyse et d'application des règles professionnelles.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- TVA à payer : rapprocher TVA collectée, TVA déductible sur achats et immobilisations, puis tenir compte du crédit antérieur.
- CUMP après entrée : diviser la valeur totale du stock après l'entrée par la quantité totale disponible.
- Marge sur coût variable = chiffre d'affaires HT - coûts variables ; résultat = marge sur coût variable - charges fixes.
- Seuil de rentabilité en euros = charges fixes divisées par le taux de marge sur coût variable.

Points de vigilance & attentes du jury

- Respecter les arrondis demandés : à l'euro pour la TVA et à deux décimales pour les stocks et la rentabilité.
- Sur la fiche de stock, suivre les mouvements dans l'ordre et distinguer les quantités, prix unitaires et valeurs.
- Vérifier que les parts variables et fixes reconstituent le montant total de chaque poste de charges.
- En droit social, traiter les demandes pour les deux parties et fournir au moins trois différences pour la question 1.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment organiser le calcul de la TVA à payer ?

Calculez la TVA collectée sur les ventes, puis la TVA déductible sur les achats et immobilisations. Comparez ces montants et intégrez le crédit de TVA antérieur pour déterminer le solde du mois.

Q : Comment calculer le CUMP après une entrée en stock ?

Ajoutez la valeur de l'entrée à la valeur du stock disponible avant l'entrée, puis divisez par la quantité totale en stock. Ce nouveau coût moyen sert à valoriser les sorties jusqu'à la prochaine entrée.

Q : Comment répartir le temps de l'épreuve selon le barème ?

Le sujet totalise 60 points : 14 pour la TVA, 12 pour les stocks, 24 pour le seuil de rentabilité et 10 pour le droit social. Consacrez une part importante du temps au dossier de rentabilité, puis vérifiez les calculs.

Q : Quels critères de présentation faut-il surveiller dans les calculs ?

Utilisez les annexes prévues et inscrivez clairement montants, quantités, prix unitaires et pourcentages. Respectez les arrondis indiqués, puis vérifiez la cohérence des totaux, des soldes de stock et du résultat.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U32 - Environnement et gestion de l'entreprise/2016/BP Cuisine - U32 - Environnement et gestion de l'entreprise - Session 2016 - 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.