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.

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

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.

Vous devez remettre la totalité du document à la fin de l'épreuve.

*Ce sujet comporte **9** pages*

L'usage de la calculatrice est autorisé.

Le matériel autorisé comprend toutes les calculatrices de poche y compris les calculatrices programmables, alphanumériques ou à écran graphique à condition que leur fonctionnement soit autonome
et qu'il ne soit pas fait usage d'imprimante
(Réf. C n° 99-186 du 16-11-1999).

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Sujet

Restaurant « Lou Marina »
Place du Fort
34300 CAP D'AGDE
Tél. : 04 67 76 61 69

Vous travaillez dans ce restaurant en tant qu'apprenti en cuisine. Votre employeur souhaite tester vos compétences en gestion dans le cadre d'une future embauche. Pour cela, il vous confie les dossiers suivants :

Dossiers	Travaux à réaliser	Barème
Dossier 1	La TVA	14 Pts
Dossier 2	La fiche de stocks	12 Pts
Dossier 3	Le seuil de rentabilité	24 Pts
Dossier 4	Droit social	10 Pts
TOTAL sur		60 Pts

Les calculs devront être arrondis conformément aux indications données.
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 : LA TVA

Vous disposez de certaines données concernant le chiffre d'affaires et les achats du mois de mars 2016. En février 2016, l'entreprise bénéficiait d'un crédit de TVA de 1 650 €. Après avoir effectué quelques calculs préparatoires, vous pourrez déterminer la TVA à payer. **(Arrondir les calculs à l'euro le plus proche)**

TRAVAIL A FAIRE :
1°) Compléter les tableaux de calcul de la TVA sur les **Annexes 1.1 et 1.2**
2°) Déterminer la TVA à payer au titre du mois de mars en complétant l'**Annexe 1.3.**

DOSSIER 2 : LA FICHE DE STOCKS

Vous êtes chargé d'établir une fiche de stock de la cave pour le mois de mars, selon la méthode **« Coût Unitaire Moyen Pondéré après chaque entrée »**.
Pour cela, vous complèterez la fiche de stock **Annexe 2.1** à partir des informations ci-dessous et vous répondrez aux questions. **(Arrondir les calculs à 2 décimales)**

Référence : Mas Olivier 2009

3/03 : sortie 2 bouteilles
4/03 : entrée 12 bouteilles à 7,50€
8/03 : sortie 10 bouteilles
10/03 : entrée 12 bouteilles à 6,80€
22/03 : sortie 24 bouteilles

DOSSIER 3 : LE SEUIL DE RENTABILITE

L'établissement a réalisé un chiffre d'affaires de 540 000 € HT en 2015. Il est ouvert 330 jours par an et réalise un seul service par jour. La capacité de l'établissement est de 40 couverts. Le restaurant sert en moyenne par jour 35 couverts. **(Arrondir les calculs à 2 décimales)**

A partir de ces informations et afin d'étudier le seuil de rentabilité, vous devez compléter :

- L'**Annexe 3.1** : Tableau de répartition des charges
- L'**Annexe 3.2** : Compte de résultat différentiel
- L'**Annexe 3.3** : Tableau du calcul du seuil de rentabilité

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 4 : DROIT SOCIAL

Un salarié du restaurant souhaite rompre son contrat de travail. L'employeur est favorable à une rupture conventionnelle. On vous propose une documentation afin de répondre aux interrogations du salarié sur cette procédure.

A l'aide du **Document 1** et de vos connaissances, répondez aux questions du salarié.

Document 1 – Comment fonctionne la rupture conventionnelle

La rupture conventionnelle homologuée (RCH) est une forme organisée de rupture amiable de contrat à durée indéterminée (CDI), par un commun accord entre l'employeur et le salarié, après un ou plusieurs entretiens. Celle-ci est réglementée par les articles L.1237-11 à L.1237-16 du code du travail. Cette rupture est soumise à autorisation administrative et permet au salarié de percevoir les allocations d'assurance chômage. Il faut savoir que si l'employeur accepte une telle demande, il accepte aussi de verser une indemnité de licenciement à son salarié. Sans le versement de cette indemnité de licenciement, la rupture conventionnelle n'est pas légale.

Lundi 16 avril 2012 Le journal de l'hôtellerie

1) Citer les différences entre un licenciement et une démission ? (Trois réponses au minimum attendues)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2) Quels sont les avantages et/ou inconvénients d'une rupture conventionnelle pour le salarié et pour l'employeur ? Donner un exemple de chaque en complétant le tableau ci-dessous :

Rupture conventionnelle pour ...	Avantage	Inconvénient
Le salarié		
L'employeur		

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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

4) Quels sont les documents obligatoires remis au salarié par l'employeur lors de la rupture du contrat de travail?

.....

.....

.....

.....

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 1.1 – Tableau récapitulatif des ventes

Prestations	CA TTC	Taux TVA	CA HT	TVA
Menus	38 000	***10 %***		
Boissons alcoolisées	12 000	***20 %***		
Boissons non-alcoolisées	4 500	***10 %***		
			TOTAL TVA	

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 1.3 - Tableau de calcul de la TVA à payer

TVA collectée	
TVA déductible sur achats de biens et services	
TVA déductible sur immobilisations	
Crédit de TVA	
□TVA à payer □ crédit de TVA *(cocher la case appropriée)*	

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 2.1 – Fiche de stocks

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**

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

.....

.....

Le stock du 22 mars vous semble-t-il suffisant ? Justifier votre réponse.

.....

.....

Pourquoi est-il important d'avoir un stock minimum ?

.....

.....

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 3.1 - Tableau de répartition des charges exercice 2015

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

Annexe 3.2 – Compte de résultat différentiel

	Montants	%
CA HT		100
Coût variable		
Marge sur coût variable		
Charges fixes		
Résultat		

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 3.3 – Tableau de calcul du seuil de rentabilité

Eléments	Détails des calculs	Résultats
Addition moyenne		
Taux de remplissage 2015		
Seuil de rentabilité (en euros)		
Seuil de rentabilité (en nombre de couverts)		

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.