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

CORRIGE

Exercice 1 (8 points)

1. Voir annexe 1 (3 points)

2. Coût d'achat assiette : 22,25 : 8 ≈ **2,78 €** (0,5 point)

3. Prix de vente TC : 2,78 × 4,8561 ≈ **13,50 €** (1 point)

4. Prix de vente HT : 13,50 : 1,196 ≈ **11,29 €** (1 point)

5. Marge brute : 11,29 – 2,78 = **8,51 €** (0,5 point)

6. Bénéfice : 8,51 × 0,32 ≈ **2,72 €** (1 point)

7. Coût de revient : 11,29 – 2,72 = **8,57 €** / Frais de vente : 8,57 – 2,78 = **5,79 €** (1 point)

Exercice 2 (4 points)

1. (2 points)

Dépenses	Effectifs (ni)	Fréquences %	Centre classe (xi)	xi × ni
[0 ; 15 [	**58**	4	**7,5**	**435**
[15 ; 30 [	261	**18**	**22,5**	**5 872,5**
[30 ; 45 [	**638**	**44**	**37,5**	**23 925**
[45 ; 60 [	**406**	**28**	**52,5**	21 315
[60 ; 75 [	**87**	**6**	67,5	**5 872,5**
N =	**1450**	**100**		57 420

2. Dépenses < 45 € : 58 + 261 + 638 = **957** (0,5 point)

3. Pourcentage de dépenses entre 30 et 60 € : 44 % + 28 % = **72 %** (0,5 point)

4. Moyenne : 57420 : 1450 = **39,60 €** (1 point)

Exercice 3 (8 points)

1. Entreprise A : 56 × 38 = **2 128 €** Entreprise B : (56 × 32) + 300 = **2 092 €** (1 point)

2. **Entreprise B** (0,5 point)

3. Expressions algébriques : $y_1 = 38x$ et $y_2 = 32x + 300$ (1,5 point)

4. (1 points)

x	20	70
y_1	**760**	**2 660**
y_2	**940**	**2 540**

5. Voir annexe 2 (2 points)

6. aire au même tarif : **50 m²** (voir annexe 2) (0,5 point)

7. Equation à résoudre : $38x = 32x + 300$
$6x = 300$ ➲ $x = 50$ (1 point)

8. **Entreprise A** (0,5 point)

Session 2007			Facultatif : code	
Examen et spécialité : Brevet Professionnel Cuisinier				
Intitulé de l'épreuve : U 41 ➔ Mathématiques				
Type CORRIGÉ	Facultatif : date et heure	Durée 2 h	Coefficient 3	N° de page / total 1/2

ANNEXE 1

INGREDIENTS	QUANTITE	PRIX UNITAIRE	COUT MATIERE H.T.
Champignons de Paris	250 g	2,99 € le kg	0,7475
Coq	2,600 kg	3,80 € le kg	**9,88**
Carottes	300 g	0,85 € le kg	0,255
Oignons	550 g	**0,88** € le kg	0,484
Echalotes	**50** g	3,10 € le kg	0,155
Poitrine demi-sel	250 g	4,45 € le kg	1,1125
Beurre	120 g	1,90 € la livre	**0,456**
Vin rouge	1,5 L	3,65 € les 75 cL	**7,30**
Cognac	12 cL	12,50 € le litre	1,50
Huile	18 cL	**2,00** € le litre	0,36
COUT MATIERE TOTAL H.T.			22,25

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.