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

Corrigé

Exercice 1 **(8 points)**

1) Le restaurateur a besoin de 220 assiettes et de 360 verres.

   a. Combien de lots d'assiettes doit-il commander ?

   220 / 2 = 110 donc il commande 110 lots d'assiettes. 0,5 pt

   b. Combien de lots de verres doit-il commander ?

   360 / 12 = 30 donc il commande 30 lots de verres. 0,5 pt

   c. Calculer le prix d'achat brut hors taxe (PABHT) de 220 assiettes et 360 verres.

   110 x 9,98 + 30 x 14,28 = 2 626,20. Le PABHT est 2 626,20€ 1 pt

2) Calculer le prix d'achat net hors taxe (PANHT) de la commande. Les résultats seront arrondis au centime près.

   2 626,2 × 0,96 × 0,98 = 2 470,73. Le PANHT est 2 470,73 € 2 pts

3) Déterminer le coût d'achat des lots d'assiettes et de verres. Arrondir le résultat à 0,01 près.

   2 470,73 × 1,08 = 2 668,39. Le coût d'achat est 2 668,39€ 1 pt

4) Le fournisseur souhaite dégager une marge brute de 889.50 €. Calculer le prix de vente hors taxe de ces lots d'assiettes et de verres. En déduire le taux de marque. Arrondir à l'unité.
   On donne : taux de marque = (marge brute / prix de vente HT) x 100.

   PVHT = 3 557,89 €
   Taux de marque ≈ 25 % 1,5 pts

5) La TVA étant de 19,6 %, calculer le prix de vente taxe comprise (PVTC) de la facture.

   Le PVTC ≈ 4 255,24 € 0,5 pt

6) Déterminer le coefficient multiplicateur permettant de passer directement du PABHT au PVTC (6 décimales)

   ≈ 1,620303 0,5 pt

7) Dans les mêmes conditions de vente, quel serait le PVTC pour 200 lots d'assiettes et 50 lots de verres ?

   Le PVTC est 7 631,63 € 1 pt

Session 2010			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 1/3

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

Exercice 2 **(5 points)**

1) Compléter le tableau ci-dessous : 2 pts

Montant	Effectifs	Effectifs cumulés croissants	Fréquence en pourcentages	Centre de classe x_i
[10 ; 20 [	25	25	6,25	15
[20 ; 30 [	40	65	10	25
[30 ; 40 [	85	150	21,25	35
[40 ; 50 [	135	285	33,75	45
[50 ; 60 [	95	380	23,75	55
[60 ; 70 [	20	400	5	65
	N= 400		100	

2) En utilisant le tableau précédent, répondre aux questions suivantes :

- Combien de clients ont acheté des assiettes dont le prix est inférieur à 30 € ?

  65 clients 0,5 pt

- Quel est le pourcentage de clients qui ont acheté des assiettes dont le prix est supérieur à 50 € ?

  28,75% 0,5 pt

3) Calculer le prix moyen dépensé pour l'achat d'une assiette par un restaurateur.

Le prix moyen dépensé est 42,375 € 1 pt

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

A partir du polygone suivant :

- Déterminer graphiquement la valeur de la médiane. (laisser apparents les traits de construction).

  La valeur médiane est de 44 €. (Accepter écart de 1 €) 0,5 pt

- Quelle est la signification de cette valeur ?

  50 % des clients dépensent moins de 44 €. 0,5 pt

Exercice 3 **(3 points)**

1) Le gérant d'une brasserie désire, lui aussi renouveler, son stock d'assiettes et de verres. Il doit acheter 500 assiettes. Son budget est de 6500 €.
   Sachant qu'une assiette coûte 10 € TC et qu'un verre coûte 1,50 € TC. Combien de verres peut-il acheter ?

   1000 verres 1 pt

2) Le fournisseur fait un cadeau au gérant de la brasserie en lui donnant un bon d'achat de 100 €. Combien d'assiettes et de verres supplémentaires peut-il acheter en plus avec cette somme. Faire deux propositions.

   Accepter toutes les réponses correctes. 2pts

Exercice 4 **(4 points)**

1) Calculer le montant des intérêts acquis.

   3600 € 1 pt

2) Calculer le taux périodique du placement.

   0,5 % par mois ou 0,005 par mois 1,5 pt

3) Calculer le taux annuel du placement.

   6 % 1,5 pt

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

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.