

« La Tour du Guet »

4 rue des Combes
29000 BREST

N° Tél : 02 98 46 45 20

Votre employeur, Monsieur Levallois, souhaite vous faire participer à la gestion de son entreprise et vous confie le traitement de certains dossiers.

- DOSSIER 1 : La TVA 15 points
- DOSSIER 2 : La politique des prix. 19 points
- DOSSIER 3 : L'amortissement. 10 points
- DOSSIER 4 : Le salaire. 16 points

Tous les dossiers sont indépendants les uns des autres.

*Vous devez remettre obligatoirement la totalité du sujet à la fin de l'épreuve,
que vous ayez répondu ou non.*

Les résultats sont à arrondir à deux décimales.

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER		N° d'anonymat	
Épreuve : U.32 Environnement et gestion de l'entreprise		Feuille n° 1/12	
Session 2005		N° d'anonymat :	
Examen et spécialité : BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER			
Intitulé de l'épreuve : Environnement et gestion de l'entreprise			
Nom et prénom :	Durée 2 heures	Coefficient. 3	Feuille n° 1/12

DOSSIER 1 : LA TVA

Monsieur LEVALLOIS vous demande de calculer la TVA à décaisser pour le mois de mai 2005.

- Au cours du mois de mai 2005, l'hôtel - restaurant a réalisé différentes opérations d'achat résumées dans l'*annexe 1*:

ANNEXE 1

ACHATS DU MOIS DE SEPTEMBRE

ACHATS	MONTANT HT	TVA	MONTANT TTC
Achats de biens et services	1 658,00	324,97	1 982,97
Achats d'immobilisations	9 690,00	1 899,24	11 589,24

- Il vous communique un extrait de la main courante pour le mois de mai 2005 (*annexe 2*). Les montants sont HT

ANNEXE 2

MAIN COURANTE

HÔTEL	
Hébergement	6 150,00
Pension, ½ pension	10 210,00
RESTAURANT	
Cuisine	4 820,00
Cave	998,00
Cafétérie	593,00
BAR	
Cave	1 338,00
Cafétérie	1 025,00
Prestations annexes	205,00
TOTAUX	25 339,00

- Enfin il vous fournit un extrait sur les rappels fiscaux concernant la TVA sur les prestations d'hôtellerie et de restauration (*annexe 3*) :

ANNEXE 3

NATURE DES PRESTATIONS	TAUX ET BASE
Hébergement	5,5%
Pension, ½ pension	5,5% sur $\frac{3}{4}$ de la recette 19,6% sur $\frac{1}{4}$ de la recette
Restauration	19,6%
Bar	19,6%
Prestations annexes	19,6%

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER	Feuille n° 2/12
Épreuve : U.32 – Environnement et gestion de l'entreprise	

Ne rien inscrire dans cette partie

TRAVAIL A FAIRE

1. Compléter le tableau de calcul de la TVA collectée du mois de mai 2005 (*document 1*).
2. Compléter le tableau de calcul de la TVA à reverser à l'Etat pour le mois de mai 2005. (*Document 2*).

DOCUMENT 1

**TABLEAU DE CALCUL DE LA TVA COLLECTÉE
DU MOIS DE MAI 2005**

PRESTATIONS	CA HT	Taux de TVA.	Montant de TVA
HÔTEL			
Hébergement			
Pension, ½ pension			
RESTAURANT			
Cuisine			
Cave			
Caféteria			
BAR			
Cave			
Caféteria			
Prestations annexes			
TOTAUX			

DOCUMENT 2

TABLEAU DE CALCUL DE LA TVA À REVERSER À L'ETAT

Nature de la TVA	MONTANT
TVA collectée sur prestations de services	
TVA déductible sur achats de biens et de services	
TVA déductible sur achats d'immobilisations	
TVA à reverser à l'Etat	

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

Épreuve : U.32 – Environnement et gestion de l'entreprise

Feuille n° 3/12

Ne rien inscrire dans cette partie

DOSSIER 2 : LA POLITIQUE DES PRIX

Monsieur Levallois vous demande d'analyser la carte pour la gamme des entrées proposée au restaurant "La tour du guet".

TRAVAIL A FAIRE

1. Compléter le chiffre d'affaires du mois de mai 2005 (*document 3*).
2. Vérifier et commenter les quatre principes d'Omnes (*document 4*).

DOCUMENT 3

CHIFFRE D'AFFAIRES DE LA GAMME DES ENTRÉES POUR LE MOIS DE MAI 2005

PLATS	PRIX UNITAIRE	NOMBRE DE PLATS VENDUS	CHIFFRE D'AFFAIRES
Corolle d'avocat aux écrevisses	10,00 €	40	
Salade de saumon mariné au fromage blanc	9,00 €	36	
Salade terre-mer	12,00 €	15	
Salade de ris de veau au vinaigre de Xéres	16,00 €	21	
Terrine de foie gras mi-cuit	15,50 €	35	
Ravioles de homard au basilic	14,00 €	22	
Toast de chèvre chaud à la compotée de poivrons	9,00 €	42	
Rosace de noix de Saint-Jacques	13,00 €	27	
Salade de gésiers	7,00 €	25	
TOTAUX			

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

Épreuve : U.32 – Environnement et gestion de l'entreprise

Feuille n° 4/12

Ne rien inscrire dans cette partie

VÉRIFICATION DES PRINCIPES D'OMNES

PRINCIPES	VERIFICATION DES PRINCIPES	COMMENTAIRES
L'ouverture de la gamme		
La dispersion des prix		
Le rapport demande/offre	Prix moyen demandé : Prix moyen offert : Rapport :	
La mise en avant (Entrée du jour)		

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

Épreuve : U.32 -- Environnement et gestion de l'entreprise

Feuille n° 5/12

Ne rien inscrire dans cette partie

DOSSIER 3 : L'AMORTISSEMENT

Monsieur Levallois a acquis un matériel informatique. Vous disposez de la facture d'achat de ce bien en *annexe 4*.

- Le matériel informatique a été mis en service le 01 juin 2005.
- La durée d'utilisation prévue est de 5 ans.
- L'amortissement pratiqué est l'amortissement linéaire.
- L'exercice comptable coïncide avec l'année civile.

TRAVAIL A FAIRE

Présenter le tableau d'amortissement linéaire du matériel informatique (*document 5*).

ANNEXE 4

S.A. SDAI Route de Rennes 29 000 BREST	doit	Le 15 mai 2005 Hôtel – restaurant La tour du guet 4 rue des Combes 29 000 BREST
Ordinateur XM 750		2 300,00 €
Total hors taxes		2 300,00 €
TVA 19,6%		450,80 €
TOTAL TTC		2 750,80 €

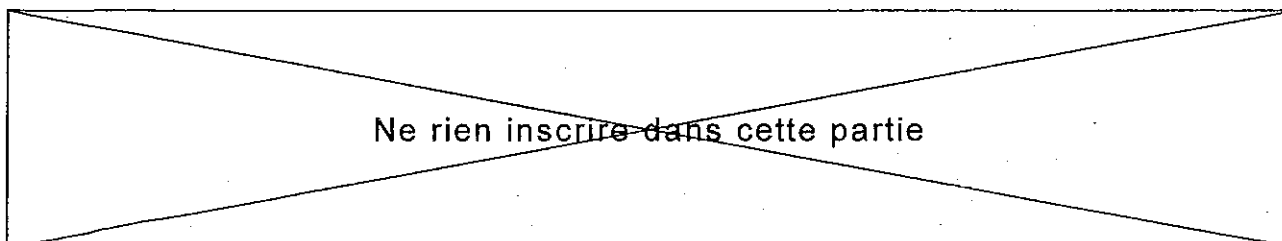


TABLEAU D'AMORTISSEMENT

Matériel :		Durée d'amortissement :		
Date d'acquisition :		Mode d'amortissement :		Taux :
Date de mise en service :		Base amortissable :		
ANNEE	BASE AMORTISSABLE	AMORTISSEMENT ANNUEL	AMORTISSEMENTS CUMULES	VALEUR COMPTABLE NETTE
2005				
2006				
2007				
2008				
2009				
2010				

Justifier les calculs des amortissements :

Amortissement 2005 :

Amortissement 2010 :

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

Épreuve : U.32 – Environnement et gestion de l'entreprise

Feuille n° 7/12

Ne rien inscrire dans cette partie

DOSSIER 4 : LE SALAIRE

Monsieur Levallois, en cette fin de mois de juin, prépare la paie de son personnel.

Il vous charge de celle de Monsieur Queyroix, cuisinier.

Vous disposez des renseignements suivants :

- l'horaire hebdomadaire normal de travail est de 39 heures ;
- son salaire mensuel de base est de 1 500,72 € ;
- Il travaille 5 jours par semaine et prend tous ses repas dans l'entreprise.

Monsieur Queyroix a effectué pendant le mois de juin :

- 44 h la première semaine,
- 41 h la deuxième semaine,
- 43 h la troisième semaine,
- 45 h la quatrième semaine.

Vous disposez de la réglementation en vigueur au 1/01/2005 (*annexes 5 et 6*).

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

Épreuve : U.32 – Environnement et gestion de l'entreprise

Feuille n° 8/12

Ne rien inscrire dans cette partie

LES TEXTES SONT APPLICABLES À PARTIR DU 1^{er} JANVIER 2005

Deux arrêtés en date du 30 décembre publiés au *Journal officiel* du 1^{er} janvier 2005 étendent et, par conséquent, rendent obligatoires à toutes les entreprises des CHR l'accord du 13 juillet sur le temps de travail et l'accord du 2 novembre sur la prévoyance. Ces textes constituent des avenants à la convention collective des CHR. Une grande majorité des dispositions sont applicables à partir du 1^{er} janvier 2005.

Les entreprises concernées

Sont concernées les entreprises comprises dans le champ d'application de la convention collective des CHR du 30 avril 1997, qui sont répertoriées aux codes NAF suivants :

- 55.1A Hôtels avec restaurant
- 55.1C Hôtels de tourisme sans restaurant
- 55.1B Hôtels préfecture
- 55.3A Restaurants et cafés-restaurants
- 55.4A Cafés-tabac
- 55.4B Débits de boissons
- 55.5D Traiteurs organisateurs de réceptions
- 92.6A Bowlings

Mais cet avenant ajoute un secteur d'activité qui n'était pas prévu par la convention collective : les discothèques dont le code Naf est 55.4C.

Cet avenant concerne non seulement les entreprises situées en France métropolitaine, mais aussi dans les Dom (Guyane, La Réunion, la Martinique et la Guadeloupe).

“

Les entreprises à 37 heures bénéficient d'un gélai d'un an pour accorder les 6 jours de congés payés et les 2 jours fériés

”

Confirmation de la durée du travail à 39 heures dans les CHR

La durée du travail est maintenue à 39 heures dans les CHR, sauf pour les entreprises qui avaient dû réduire le temps de travail à 37 heures en 2002 et qui doivent donc conserver cette durée du travail.

Sont donc considérées comme des heures supplémentaires les heures effectuées à partir de la 40^e pour les entreprises à 39 heures et à partir de la 38^e pour les entreprises à 37 heures.

L'avenant prévoit que les 4 premières heures ne donnent lieu qu'à une majoration de 15 %.

Puis les 4 suivantes sont majorées de 25 % et les suivantes donnent lieu à une majoration de 50 %.

Contingent d'heures supplémentaires

Le contingent d'heures supplémentaires utilisable sans avoir recours à l'autorisation de l'inspection du travail est fixé à :

- 180 heures par an pour les établissements permanents
- 45 heures par trimestre civil pour les établissements saisonniers

Source : L'Hôtellerie Restauration – N° 2906 du 6 janvier 2005

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

Épreuve : U.32 – Environnement et gestion de l'entreprise

Feuille n° 9/12

Ne rien inscrire dans cette partie

TAUX DU SMIC : 7,61 €

Taux du minimum garanti : 3,06 €, soit la valeur d'un repas

Un décret du 30 décembre 2004 relatif à la durée du travail dans les CHR confirme que toutes les entreprises des CHR continuent à travailler sur la base de 39 h par semaine, soit 169 h par mois. De leur côté, les entreprises qui ont dû réduire leur temps de travail à 37 h en 2002 conservent cette durée de travail.

Évaluation des avantages en nature

Attention ! Depuis le 1^{er} janvier 2003, le mode de calcul de l'évaluation des avantages en nature a été complètement modifié par un arrêté du 10 décembre 2002. Mode d'emploi.

Nourriture

3,06 € x nbre de jours de travail x 2 repas.

Un salarié travaillant 5 jours par semaine est donc présent 22 jours par mois et a droit à 44 repas, soit :
3,06 € x 44 repas = 134,64 €

Depuis la publication de l'arrêté du 28 avril 2003 au JO du 23 mai 2003, l'évaluation des avantages en nature nourriture pour les CHR se fait en référence au minimum garanti, qui est revalorisé au 1^{er} juillet de chaque année.

Par contre, cette évaluation forfaitaire s'applique quel que soit le statut du salarié. On ne fait plus la distinction entre les salaires supérieurs et inférieurs au plafond de la Sécurité sociale. Cette évaluation du repas est la même quel que soit le montant du salaire versé au salarié. En effet, auparavant, pour les salaires supérieurs au plafond de la Sécurité sociale, quand le repas était réellement fourni, il fallait majorer de 50 % la valeur de la nourriture.

TVA : montant forfaitaire à reverser par repas fourni : 0,23 €

Source : L'Hôtellerie Restauration – N° 2907 du 13 janvier 2005

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

Épreuve : U.32 – Environnement et gestion de l'entreprise

Feuille n° 10/12

Ne rien inscrire dans cette partie

TRAVAIL A FAIRE

1. A partir des annexes 5 et 6, calculer le montant du salaire brut de Monsieur Queyroix.
(Document 6).
2. Répondre aux questions sur le *document 7*.

DOCUMENT 6

	Nombre d'heures	Taux horaire	Montant
Salaire de base			
Heures supplémentaires à 15 %			
Heures supplémentaires à 25%			
Heures supplémentaires à 50%			
Avantages en nature/repas			
Indemnité compensatrice/repas			
Salaire brut			

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

Épreuve : U.32 – Environnement et gestion de l'entreprise

Feuille n° 11/12

Ne rien inscrire dans cette partie

a) Définir la convention collective.

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

b) Citer deux éléments figurant dans une convention collective.

-
.....
-
.....

c) Monsieur Queyroix perçoit un salaire net. Comment est-il calculé ?

.....
.....
.....
.....
.....
.....

d) Les cotisations sociales sont versées à des organismes sociaux.
Citer deux organismes sociaux.

-
.....

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER		Feuille n° 12/12
Épreuve : U.32 – Environnement et gestion de l'entreprise		

