



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Caen pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

Corrigé

TABLEAU DE CALCUL DE LA T.V.A. COLLECTEE

PRESTATIONS	CA HT	TAUX DE T.V.A.	MONTANT DE TVA	
HOTEL				
Hébergement	6 150, 00	5,5 %	338, 25	0,5 pt
Pension,	7 657, 50 2 pts	5,5 %	421, 16	0,5
½ pension	2 552, 50 2 pts	19,6 %	500, 29	0,5
RESTAURANT				
Cuisine	4 820, 00	19,6 %	944, 72	0,5
Cave	998, 00	19,6 %	195, 61	0,5
Cafétérie	593, 00	19,6 %	116, 23	0,5
BAR				
Cave	1 338, 00	19,6 %	262, 25	0,5
Cafétérie	1 025, 00	19,6 %	200, 90	0,5
Prestations annexes	205, 00	19,6 %	40, 18	0,5
TOTAUX	25 339, 00		3 019, 59	0,5 pt

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

NATURE DE LA TVA	MONTANT	
TVA collectée sur prestations de services	3 019, 59	0,5 pt
TVA déductible sur achats de biens et services	324,97	0,5 pt
TVA déductible sur achats d'immobilisations	1 899,24	0,5 pt
TVA à reverser à l'État	795,38	1,5 pts

Examen et spécialité :	BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER	Session 2009	
Intitulé de l'épreuve :	U 32 → Environnement et gestion de l'entreprise		
	Durée : 2 heures	Coefficient : 3	page n° 1/4

DOSSIER 2 : Le prix de revient - 20 points

DOCUMENT 3

« Le bar aux trois sauces » : fiche technique pour 8 personnes

Ingrédients	Unités	Quantités	Prix unitaires	Montants
Bar	kg	2,4 kg	15,20 €	36,48
Olives noires	kg	125 g	4,16 €	0,52
Laitue	pièce	1	0,79 €	0,79
Œufs	pièce	6	0,12 €	0,72
Huile	litre	6 dl	1,50 €	0,90
Cognac	litre	10 ml	4,60 €	0,046
Vinaigre de vin	litre	10 ml	1,80 €	0,018
Moutarde	kg	30 g	5,20 €	0,156
Citrons	pièce	1,5	0,12 €	0,18
Ciboulette	botte	1/5	0,45 €	0,09
Sel, poivre				0,10
Coût matières total				40,00

0,5 Point par ligne sauf la ligne laitue qui ne sera pas évaluée (5pts au total)

COUT DE REVIENT D'UNE PORTION DU « BAR AUX TROIS SAUCES »

Éléments	Détail des calculs	Montant
- Coût matières total	DOCUMENT 4	40,00 0,5 pt
- Coût de la main d'oeuvre	8,71 x 1,25	10,89 2 pts
- Charges sociales patronales	10,89 x 0,38	4,14 1 pt
- Amortissement du matériel	0,24 x 1/3	0,08 2 pts
- Consommation d'énergie	0,12 x 1/3	0,04 2 pts
Coût total		55,15 1 pt
Coût d'une portion avant les autres charges	55,15 / 8	6,89 2 pts
Autres charges sur chaque part		4,50 0,5 pt
Prix de revient d'une portion	6,89 + 4,50	11,89 1pt

CALCUL DU COEFFICIENT MULTIPLICATEUR

Prix de vente HT : $18 \times 1,196 = 15,05 \text{ €}$	1 pt	DOCUMENT 5
Coût matière d'une part : $40 / 8 = 5 \text{ €}$	0,5 pt	
Coefficient multiplicateur : $15,05 / 5 = 3,01$	1,5 pt	

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

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

Feuille n° 2/4

DOSSIER 3 : L'amortissement - 15 points**DOCUMENT 6****TABLEAU D'AMORTISSEMENT**

Matériel : Ordinateur XM 750 **0,5 pt** Durée d'amortissement : 5 ans **0,5 pt**
 Date d'acquisition : 15 mai 2009 **0,5 pt** Mode d'amortissement : Linéaire **0,5 pt**
 Taux : 20 % **1pt**
 Date de mise en service : 01 juin 2009 **0,5 pt** Base amortissement : 2 300 € **1,5 pt**

ANNEE	BASE AMORTISSABLE	AMORTISSEMENT ANNUEL	AMORTISSEMENTS CUMULES	VALEUR COMPTABLE NETTE
2009	2 300	268,33	268,33	2 031,67 1pt
2010	2 300	460,00	728,33	1 571,67 1pt
2011	2 300	460,00	1 188,33	1 111,67 1pt
2012	2 300	460,00	1 648,33	651,67 1pt
2013	2 300	460,00	2 108,33	191,67 1pt
2014	2 300	191,67	2 300,00	00,00 1 pt

DOCUMENT 7**2. Justifier les calculs des amortissements**

Amortissement 2009 : $2\,300 \times 20 / 100 \times 7/12 = 268,33 \text{ €}$ **3pts**

Amortissement 2010 : $2300 \times 20/100 = 460 \text{ €}$ **1 pt**

DOSSIER 4 : La législation du travail – 13 points

DOCUMENT 8

1. Indiquer le type de contrat le mieux adapté et préciser pourquoi : 3 points

- **Le Contrat à durée déterminé** répond à la nature du problème car il s'agit de remplacer un salarié absent au moins pour une durée de 12 mois

2. Mentionner les formalités que Monsieur Paul doit accomplir lors de l'embauche d'Eric Pochet :

2 points

- **Établir une déclaration d'embauche**
- **Faire passer une visite médicale**

3. Préciser la durée maximale envisageable du contrat : 2 points

- **18 mois**

4. Énumérer les documents à remettre à Eric Pochet à la fin de son contrat : 3 points

- **Reçu pour solde de tout compte**
- **Certificat de travail**
- **Attestation ASSEDIC**

5. Citer les indemnités auxquelles il aura droit ainsi que les taux et les bases d'évaluation : 3 points

- **Indemnités de précarité d'emploi** → **10 % des salaires bruts reçus**
- **Congés Payés** → **10 % des sommes perçues**