



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

## MA BELLE HISTOIRE

15, avenue de la République  
63000 - Clermont-Ferrand  
SARL au capital de 150 000 euros

Tél 04 73 32 00 32

### CORRIGÉ

#### Présentation de l'entreprise

- Gérant : Monsieur DUPUIS
- Nombre de salariés : 7
- Capacité d'accueil : 70 couverts par service
- Nombre de services : 2 par jour
- Durée d'ouverture dans l'année : 47 semaines
- Jour de fermeture : lundi
- Taux d'occupation : 70%

Monsieur Dupuis, désireux de vous embaucher, souhaite connaître vos compétences en gestion. Pour cela, il vous demande de traiter les 4 dossiers suivants

| DOSSIERS    | TRAVAUX A RÉALISER            | NOTE |
|-------------|-------------------------------|------|
| Dossier n°1 | Le seuil de rentabilité       | / 18 |
| Dossier n°2 | La taxe sur la valeur ajoutée | / 12 |
| Dossier n°3 | Gestion commerciale           | / 14 |
| Dossier n°4 | Environnement juridique       | / 16 |

TOTAL / 60

NOTE / 20

|                          |  |                 |
|--------------------------|--|-----------------|
| Examen et spécialité :   | <b>Brevet professionnel Cuisinier</b>          | Session 2011    |
| Intitulé de l'épreuve :  | U32 → Environnement et gestion de l'entreprise |                 |
| <b>CORRIGE ET BARÈME</b> | Durée : 2 heures                               | Coefficient : 3 |
|                          |  | Feuille n° 1/7  |

**DOSSIER 1 : Le seuil de rentabilité sur 18 points**

**Annexe 1 : Indiquer vos calculs sur 6 points (1pt par calcul)**

Nombre de repas dans l'année =  $70 \times 2 \times 47 \times 6 \times 0.70 = 27\ 636$  repas

Prix d'un repas HT =  $27.43 / 1.055 = 26\text{€}$

Chiffre d'affaires HT =  $26 \times 27\ 636 = 718\ 536\text{€}$

Achats de matières premières =  $0.28 \times 718\ 536 = 201\ 190,08\text{€}$

Autres achats =  $0.09 \times 718\ 536 = 64\ 668,24\text{€}$

Frais de personnel =  $0.25 \times 718\ 536 = 179\ 634\text{€}$

**Annexe 2 : Tableau de répartition des charges sur 4 points (0.5pt par ligne)**

| Charges                          | Montant<br>En euros | Charges variables |                   | Charges fixes |                |
|----------------------------------|---------------------|-------------------|-------------------|---------------|----------------|
|                                  |                     | %                 | Montant           | %             | Montant        |
| Achats de matières premières     | 201 190,08          | 100               | 201 190,08        |               |                |
| Autres achats                    | 64 668,24           | 100               | 64 668,24         |               |                |
| Charges externes                 | 38 500              | 25                | 9 625             | 75            | 28 875         |
| Frais de personnel               | 179 634             | 100               | 179 634           |               |                |
| Frais de personnel charges fixes | 22 000              |                   |                   | 100           | 22 000         |
| Impôts et taxes                  | 18 300              | 50                | 9 150             | 50            | 9 150          |
| Dotations aux amortissements     | 47 200              |                   |                   | 100           | 47 200         |
| Charges financières              | 4 200               |                   |                   | 100           | 4 200          |
| <b>TOTAL</b>                     | <b>575 692,32</b>   |                   | <b>464 267,32</b> |               | <b>111 425</b> |

|                          |  |                 |               |
|--------------------------|--|-----------------|---------------|
| Examen et spécialité :   | <b>Brevet professionnel Cuisinier</b>          | Session 2011    |               |
| Intitulé de l'épreuve :  | U32 → Environnement et gestion de l'entreprise |                 |               |
| <b>CORRIGE ET BARÈME</b> | Durée : 2 heures                               | Coefficient : 3 | Feuille n°2/7 |

**Annexe 3 : Compte de résultat différentiel sur 4 points**  
 (- 0.5 pt par calcul faux)

| Éléments                  | Montant             | %            |
|---------------------------|---------------------|--------------|
| Chiffre d'affaires        | 718 536             | 100          |
| Charges variables         | - 464 267,32        | 64,61        |
| Marge sur coûts variables | = 254 268,68        | 35,39        |
| Charges fixes             | - 111 425           |              |
| <b>Résultat</b>           | <b>= 142 843,68</b> | <b>19,88</b> |

1) Calculer le seuil de rentabilité (indiquer vos calculs) (2 pts)

$$SR = 111\,425 / 0,3539 = 314\,848,82\text{€}$$

2) Donner une interprétation de ce seuil de rentabilité. (1pt)

Dès que le chiffre d'affaires de 314 848,82€ est atteint, l'entreprise commence à dégager des bénéfices.

3) Quel est le nombre de repas minimum à réaliser pour atteindre ce seuil de rentabilité ? (Prendre le prix de vente moyen d'un repas calculé en Annexe 1). (1pt)

$$314\,848,82 / 26 = 12\,110 \text{ repas}$$

|                          |  |                 |
|--------------------------|--|-----------------|
| Examen et spécialité :   | <b>Brevet professionnel Cuisinier</b>          | Session 2011    |
| Intitulé de l'épreuve :  | U32 → Environnement et gestion de l'entreprise |                 |
| <b>CORRIGE ET BARÈME</b> | Durée : 2 heures                               | Coefficient : 3 |
|                          |  | Feuille n° 3/7  |

**DOSSIER 2 : LA TAXE SUR LA VALEUR AJOUTÉE 12 PTS****ANNEXES 4,5 et 6 À REMETTRE AVEC LA COPIE****Annexe 4 Tableau de calcul de la TVA collectée du mois d'avril 2011**

| Prestations                       | C.A.T.T.C.    | Taux de TVA | C.A.H.T.          | Montant de TVA |
|-----------------------------------|---------------|-------------|-------------------|----------------|
| Ventes de prestations de services | 21 100,00     | 5,5 % (1pt) | 20 000,00 (0,5pt) | 1 100 (0,5pt)  |
| Ventes de prestations Bar         | 5 382,00      | 19,6% (1pt) | 4 500,00 (0,5pt)  | 882 (0,5pt)    |
| <b>TOTAUX</b>                     | <b>26 482</b> |             | <b>24 500</b>     | <b>1 982</b>   |

**Annexe 5 Tableau de calcul de la TVA déductible du mois d'avril 2011**

| Opérations             | Valeur TTC | Taux de TVA | Valeur HT         | Montant de TVA |
|------------------------|------------|-------------|-------------------|----------------|
| Achats de marchandises | 11 262,45  | 5,5%        | 10 675,31 (0,5pt) | 587,14 (0,5pt) |
| Achats de marchandises | 872,30     | 19,6%       | 729,35 (0,5pt)    | 142,95 (0,5pt) |
| Investissements        | 2 664      | 19,6%       | 2 227,42 (0,5pt)  | 436,58 (0,5pt) |

**Annexe 6 Tableau de calcul de la TVA à reverser du mois d'avril 2011**

| Éléments de calcul                             | Montant   |
|--|---|
| TVA collectée                                  | 1 982 (0,5pt)                                       |
| TVA déductible sur achats de biens et services | 587,14 + 142,95 = 730,09 (1,5 pt)                   |
| TVA déductible sur achats d'immobilisations    | 436,58 (0,5pt)                                      |
| Crédit de TVA du mois précédent                | 356 (0,5pt)   |
| TVA à reverser à l'État                        | $1 982 - (730,09 + 436,58 + 356) = 459,33$<br>(2pt) |

|                          |  |                 |
|--------------------------|--|-----------------|
| Examen et spécialité :   | <b>Brevet professionnel Cuisinier</b>          | Session 2011    |
| Intitulé de l'épreuve :  | U32 → Environnement et gestion de l'entreprise |                 |
| <b>CORRIGE ET BARÈME</b> | Durée : 2 heures                               | Coefficient : 3 |
|                          |  | Feuille n°4/7   |

**DOSSIER 3 : Les principes d'Omnès sur 14 points**

**Tableau des chiffres d'affaires (annexe 6) :**

Barème : /2 pts pour tableau juste; - 0,5 par erreur

| PLATS                        | PRIX UNITAIRE | NOMBRE DE PLATS VENDUS | CHIFFRE D'AFFAIRES |
|------------------------------|---------------|------------------------|--------------------|
| Entrecôte bordelaise         | 30            | 42                     | 1 260              |
| Jambon frais en croûte       | 27            | 58                     | 1 566              |
| Jarret aux lentilles vertes  | 25            | 27                     | 675                |
| Magret de canard aux figues* | 28            | 50                     | 1 400              |
| Grenadin de porc             | 26            | 22                     | 572                |
| Carré d'agneau grillé        | 36            | 25                     | 900                |
| Filet de charolais Rossini   | 55            | 24                     | 1 320              |
| <b>TOTAUX</b>                | <b>227</b>    | <b>248</b>             | <b>7 693</b>       |

\* Plat mis en avant ce mois-ci.

|                          |  |                 |
|--------------------------|--|-----------------|
| Examen et spécialité :   | <b>Brevet professionnel Cuisinier</b>          | Session 2011    |
| Intitulé de l'épreuve :  | U32 → Environnement et gestion de l'entreprise |                 |
| <b>CORRIGE ET BARÈME</b> | Durée : 2 heures                               | Coefficient : 3 |
|                          |  | Feuille n° 5/7  |

**Annexe 7 : Vérification des principes d'Omnès**

| PRINCIPES                | VERIFICATION DES PRINCIPES   | COMMENTAIRES ET SUGGESTIONS   |
|--------------------------|--|---|
| Ouverture de la gamme    | $55/25 = 2,2$<br>(0,5 point)   | Principe respecté car le rapport ne dépasse pas 2,5.<br>(1 point)   |
| La dispersion des prix   | $55-25 = 30$<br>$30/3 = 10$ écart entre chaque tranche.<br>(0,5 point)<br><br>ZB (25→35) = 5 plats<br>ZM (35→45) = 1 plat<br>ZB (35→55) = 1 plat<br>(1 point)              | Principe non respecté :<br>Le nombre de plats de la zone médiane n'est pas $>$ ou $=$ à celui des 2 autres tranches réunies.<br>(1 point)<br><br>Suggestion : Il faut augmenter le prix de plats de la tranche basse pour les mettre dans la tranche moyenne.<br>(1 point)                    |
| Le rapport Demande/offre | Prix moyen demandé :<br>$7693/248 = 31,02$<br>(1 point)<br><br>Prix moyen offert :<br>$227/7 = 32,43$<br>(1 point)<br><br>Rapport :<br>$31,02 / 32,43 = 0,96$<br>(1 point) | Principe respecté.<br>Le rapport demande/offre doit être compris entre 0,90 et 1<br>(1 point)   |
| La mise en avant         | Le plat « Magret de canard aux figues » se situe dans la zone basse.<br><br>(1 point)  | Principe non respecté, le plat mis en avant doit être situé dans la zone médiane.<br>(1 point)<br><br>Suggestion : Mettre en avant le seul plat de la zone médiane (et/ou augmenter le prix de certains plats de la zone basse afin d'avoir plus de choix dans la zone médiane).<br>(1 point) |

|                          |  |                 |
|--------------------------|--|-----------------|
| Examen et spécialité :   | <b>Brevet professionnel Cuisinier</b>          | Session 2011    |
| Intitulé de l'épreuve :  | U32 → Environnement et gestion de l'entreprise |                 |
| <b>CORRIGE ET BARÈME</b> | Durée : 2 heures                               | Coefficient : 3 |
|                          |  | Feuille n°6/7   |

### DOSSIER 4 : Législation du travail 16 points

1/ A l'aide de son décompte d'heures et de l'annexe 6, vous calculerez le nombre d'heures supplémentaires effectuées. (4,5 points)

|              | Heures normales | HS +10%  | HS +20%   | HS +50%  |
|--------------|-----------------|----------|-----------|----------|
| Semaine 1    | 35 (0.25)       | 4 (0.25) | 4 (0.25)  | 1 (0.25) |
| Semaine 2    | 35 (0.25)       | 4 (0.25) | 4 (0.25)  | 6 (0.25) |
| Semaine 3    | 35 (0.25)       | 4 (0.25) | 1 (0.25)  | (0.25)   |
| Semaine 4    | 35 (0.25)       | 4 (0.25) | 4 (0.25)  | 2 (0.25) |
| <b>Total</b> |                 |          | 13 (0.25) | 9 (0.25) |

2/ Le salaire de base mensuel est de 1 550 euros brut. Au moyen de vos calculs d'heures supplémentaires, vous établirez son salaire brut mensuel. (11,5 points)

|                                  | Nombre d'heures | Taux horaire | montant     |
|----------------------------------|-----------------|--------------|-------------|
| <b>Salaire de base</b>           | 151.67 (1)      | 10.22 (1)    | 1550 (0.5)  |
| <b>Heures sup à 110%</b>         | 17.33 (1)       | 11.24 (1)    | 194.78 (1)  |
| <b>Heures sup à 120%</b>         | 13 (0.5)        | 12.26 (1)    | 159.38 (1)  |
| <b>Heures sup à 150%</b>         | 9 (0.5)         | 15.33 (1)    | 137.97 (1)  |
| <b>Avantages en nature</b>       | 22              | 3.31         | 72.82       |
| <b>Indemnités compensatrices</b> | 22              | 3.31         | 72.82       |
| <b>Salaire brut</b>              |                 |              | 2187.77 (1) |

|                          |  |                 |
|--------------------------|--|-----------------|
| Examen et spécialité :   | <b>Brevet professionnel Cuisinier</b>          | Session 2011    |
| Intitulé de l'épreuve :  | U32 → Environnement et gestion de l'entreprise |                 |
| <b>CORRIGE ET BARÈME</b> | Durée : 2 heures                               | Coefficient : 3 |
|                          |  | Feuille n° 7/7  |

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