



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

Corrigé

« Au devant de la Seine »

M. Jagger a ouvert son restaurant « Au devant de la Seine » à Paris en 2008. Ce restaurant est situé à quelques pas de la Tour Eiffel. Du fait de sa localisation en bord de Seine, la clientèle est constituée essentiellement de touristes. L'établissement est ouvert 11 mois dans l'année (fermé en février).

Vous devez aider M. Jagger dans quelques travaux comptables pour l'année 2012.

Pour les calculs, on considère que l'année comptable compte 360 jours (12 mois de 30 jours).

Vous traiterez les dossiers suivants :

Dossier 1 : Amortissement	18 points
Dossier 2 : Seuil de rentabilité	17 points
Dossier 3 : Calcul du prix de vente	12 points
Dossier 4 : Temps de travail et bulletin de salaire	13 points

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

Brevet professionnel Cuisinier	Code :	Session 2012	CORRIGÉ
Environnement et gestion de l'entreprise U32	Durée : 2 h	Coefficient : 3	Page 1/7

« Au devant de la Seine »

DOSSIER 1 : AMORTISSEMENT (sur 18 points)

TRAVAIL À FAIRE :

Le restaurant a acheté un comptoir le 1^{er} avril 2012 d'une valeur de 35 880 €uros TTC (TVA 19,6 %).

Ce bien est amorti en linéaire sur 5 ans.

1.1 Complétez l'entête et le tableau d'amortissement du comptoir de l'Annexe 1.

ANNEXE 1 : TABLEAU D'AMORTISSEMENT LINÉAIRE

13 POINTS

Nature de l'immobilisation : Comptoir	Coût d'achat HT : 30 000€	1 pt		
Durée d'utilisation : 5		1 pt		
Taux : 20 %		1 pt		
Date de mise en service : 01/04/2012		1 pt		
Années	Base amortissable	Dotation	Cumul amortissements	Valeur Nette Comptable
2012	30 000	4 500 € (1)	4 500 1 pt	25 500 1 pt
2013	30 000	6 000	10 500	19 500 1 pt
2014	30 000	6 000	16 500	13 500 1 pt
2015	30 000	6 000	22 500	7 500 1 pt
2016	30 000	6 000	28 500	1 500 1 pt
2017	30 000	1 500	30 000	0 1 pt

(1) Détail du calcul de la dotation 2012 : $30\,000 \times 0,20 \times 9/12 = 4\,500 \text{ €}$

2 pts

Un four d'une valeur de 2 000 €uros HT a été acquis en cours d'année 2011. Prévu pour être utilisé durant 15 000 heures, il a fonctionné en 2011 environ 2 700 heures.

1.2 Calculez la dotation aux amortissements du four pour l'année 2011. Faites apparaître votre calcul sur l'Annexe 2.

« Au devant de la Seine »

TRAVAIL À FAIRE :

ANNEXE 2 : CALCUL DE LA DOTATION POUR L'ANNÉE 2011

5 POINTS

Nature de l'immobilisation : Four	Prix d'achat HT : 2 000 €	1 pt
Nombre d'unités d'œuvre total : 15 000		1 pt
Nombre d'unités d'œuvre en 2011 : 2 700		1 pt
Calcul de la dotation 2011: $2\,000 * 2\,700 / 15\,000 = 360$		2 pts

DOSSIER 2 : SEUIL DE RENTABILITÉ (sur 17 points)

M. Jagger vous demande d'étudier la rentabilité de son établissement. Il vous communique les données comptables suivantes :

Son chiffre d'affaires prévisionnel de 2012 serait de 940 032 € HT.

Les achats de matières premières représentent 32 % du chiffre d'affaires.

Les autres achats et charges externes comprennent une part fixe, pour 52 000 €, et une part variable représentant 16 % du chiffre d'affaires.

Les impôts et taxes comprennent une part fixe de 7 000 €, et une part variable de 2 % du chiffre d'affaires.

Les charges de personnel comprennent le personnel permanent pour 240 000 € (montant fixe quelle que soit l'activité), et des contrats d'extra représentant 6 % du chiffre d'affaires.

Les dotations ne dépendent pas du chiffre d'affaires et sont estimées à 28 000 €.

TRAVAIL À FAIRE :

➤ À l'aide des informations ci-dessus, complétez les Annexes 3, 4 et 5.

« Au devant de la Seine »

ANNEXE 3 : TABLEAU DE RÉPARTITION DES CHARGES

8 POINTS

	Montant total	Montant part variable	Montant part fixe	
Achat de matières premières	940 032 x 0,32 = 300 810,24	300 810,24		1 pt
Autres achats et charges externes	202 405,12	940032 X 0,16 = 150	52000	1,5 pt
Impôts et taxes	25 800,64	940 032 X 0,02 = 18800,64	7 000	1,5 pt
Charges de personnel	296 401,92	940 032 X 0,06 = 56 401,92	240 000	1,5 pt
Dotations	28 000		28 000	1 pt
TOTAL	853 417,92	526 417,92	327000	1,5 pt

ANNEXE 4 : COMPTE DE RÉSULTAT DIFFÉRENTIEL

3 POINTS

	Montant en Euros	Calcul	%
Chiffre d'affaires	940 032	////////////////////////////////////	100 %
Charges variables	526 417,92	////////////////////////////////////	////////////////////////////////////
Marge sur Coût Variable	413 614,08 1 pt	413 614,08/940 032 X 100	44 % 1 pt
Charges fixes	327 000		
Résultat	86 614,08 1 pt	////////////////////////////////////	////////////////////////////////////

ANNEXE 5 : SEUIL DE RENTABILITÉ

6 POINTS

Questions	Calculs	
Calculez le seuil de rentabilité en valeur.	$327\,000 / 0,44 = 743\,181,81\text{€}$	2 pts
Calculez le chiffre d'affaires en nombre de repas sachant que le ticket moyen prévisionnel reste inchangé : 25,50 €.	$743\,181,81 / 25,50 = 29\,145\text{ REPAS}$	2 pts
Déterminez la date à laquelle le seuil de rentabilité sera atteint.	$74318,81 / 940032 \times 330 = 261$ $261 / 30 = 8,7$ soit le 21 Octobre	2 pts

« Au devant de la Seine »

DOSSIER 3 : CALCUL DU PRIX DE VENTE (sur 12 points)

M. Jagger souhaite proposer un nouveau plat, « Carré d'Agneau au citron » à sa carte. Il vous charge de calculer le coût de revient prévisionnel de ce plat en complétant la fiche technique ci-dessous.

ANNEXE 6 : FICHE TECHNIQUE

12 POINTS

Fiche technique : Carré d'agneau au citron					
Nombre de portions : 20		0,5 pt par LIGNE JUSTE			
Denrées	Unités	Quantités	Prix unitaire	Montant	
Base					
Carré d'agneau	Kg	5	12,50	62,50	0,5 pt
Cuisson					
Carottes	Kg	0,4	0,65	0,26	0,5 pt
Oignons	Kg	0,4	0,60	0,24	0,5 pt
Tomates à farcir	Kg	0,2	1,80	0,36	0,5 pt
Bouquet garni	Unité	1	0,20	0,20	0,5 pt
Beurre doux	Kg	0,1	4,50	0,45	0,5 pt
Huile d'olive	L	0,1	5,50	0,55	0,5 pt
Sauce					
Citron jaune	Kg	0,2	1,60	0,32	0,5 pt
Oranges	Kg	0,60	1,50	0,90	0,5 pt
Vinaigre	L	0,20	0,85	0,17	0,5 pt
Sucre poudre	Kg	0,20	1,60	0,32	0,5 pt
Garniture					
Citron	Kg	0,8	1,70	1,36	0,5 pt
Décor					
Persil plat	Botte	0,06	0,90	0,05	0,5 pt
Citrons	Kg	0,60	1,70	1,02	0,5 pt
				Coût matière total	68,70
				Détail des calculs	////////////////////
Coût matière pour une portion		68,78 / 20		3,44	1 pt
Coefficient multiplicateur				3	
Prix de vente hors taxe (TVA 5,5)		3,44 x 3		10,32	2 pts
Prix de vente TTC		10,32 x 1,055		10,89	2 pts

DOSSIER 4 : TEMPS DE TRAVAIL ET BULLETIN DE SALAIRE
(sur 13 points)

Le mois de mai 2012 vient de s'écouler. Le comptable étant en arrêt maladie, vous devez aider Monsieur Jagger à établir le bulletin de paye de Monsieur Cook, cuisinier.

Monsieur Cook a un contrat de travail sur la base de 39 heures par semaine. Sachant qu'il y a 52 semaines dans l'année, le nombre d'heures mensuel qui apparaît sur le bulletin de paye est de 169 heures pour le mois.

4.1 Présentez en Annexe 7, dans le cadre prévu à cet effet, le calcul permettant de passer de 39 heures hebdomadaires à 169 heures mensuelles.

Monsieur Cook perçoit un salaire horaire brut de 11,50 €. Il a effectué en mai 2012 quatre heures supplémentaires majorées de 20 %. Il perçoit 22 repas au titre de l'indemnité nourriture, et 22 repas au titre des avantages en nature (montant : 3,36 €).

4.2 Complétez le tableau de l'annexe 8 qui permet d'aboutir au montant du salaire brut de mai.

On estime que la part des charges salariales s'élève à 20 % du salaire brut, les charges patronales quant à elles représentent environ 40 % du salaire brut.

4.3 Compte tenu de ces informations et des éléments précédents, complétez le tableau de l'Annexe 9, qui permet de calculer le salaire net à payer de Monsieur Cook en mai 2012.

ANNEXE 7 : MENSUALISATION DU SALAIRE

1 POINT

Nombre d'heures hebdomadaires : 39

Nombre de semaines : 52

Nombre de mois : 12

Calcul du nombre d'heures mensualisées : $39 \times 52 / 12 = 169 \text{ h}$

1 pt

« Au devant de la Seine »

ANNEXE 8 : SALAIRE BRUT

6 POINTS

	Calcul	Montant	
Salaire de base	$169 \times 11,50$	1943,50	1 pt
Heures supplémentaires à 10 %	$17,33 \times 11,50 \times 1,1$	219,22	1 pt
Heures supplémentaires à 20 %	$4 \times 11,50 \times 1,2$	55,20	1 pt
Indemnité compensatrice – nourriture	$22 \times 3,36$	73,92	1 pt
Avantage en nature – nourriture	$22 \times 3,36$	73,92	1 pt
TOTAL SALAIRE BRUT		2 365,76	1 pt

ANNEXE 9 : SALAIRE NET À PAYER

6 POINTS

	Calcul	Montant	
Salaire brut	<i>À reprendre du tableau précédent</i>	2 365,76	
Cotisations salariales	$2\ 365,76 \times 0,2$	473,15	1 pt 0,5 pt
Salaire net	$2\ 365,76 - 473,15$	1892,61	1 pt 0,5 pt
Avantage en nature – nourriture	<i>À reprendre du tableau précédent</i>	- 73,92	1 pt
SALAIRE NET À PAYER	$1892,61 - 73,92$	1818,69	1 pt

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