



SERVICES CULTURE ÉDITIONS  
RESSOURCES POUR  
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Montpellier 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.

<b>DANS CE CADRE</b>	Académie :	Session :
	Examen :	Série :
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
	Epreuve/sous épreuve :	<input type="text"/>
	NOM :	
	<small>(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)</small>	
	Prénoms :	N° du candidat
Né(e) le :	<small>(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)</small>	
<b>Ne rien Écrire</b>	----- <b>Appréciation du correcteur</b> -----	
	<input type="text"/>	

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

# Brevet professionnel Cuisinier

## U32 – Environnement et gestion de l'entreprise

**Durée : 2 heures**

**Coefficient : 3**

Le sujet comporte 13 pages numérotées de la page 1/13 à la page 13/13.

Le candidat s'assure en début d'épreuve que le sujet est complet.

Le candidat répond directement sur le sujet qui doit être remis en fin d'épreuve sans le dégrafer.

**L'usage de la calculatrice est autorisé.**

<b>Brevet professionnel Cuisinier</b>	<b>Session 2013</b>		<b>SUJET</b>
<b>Environnement et gestion de l'entreprise</b>	<b>Durée : 2 h</b>	<b>Coefficient : 3</b>	<b>Page 1/13</b>

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Restaurant « L'EMBARCATION DES SAVEURS »  
Rue des plaisirs Gusta  
à CASSIS

Forme juridique : SARL  
2 associés M. Bernado et M. Lucino

Capital : 10 500 €

Création en 2007

L'effectif de cet établissement : - 3 salariés en salle et 1 apprentie  
- 4 salariés en cuisine

RCS : CASSIS B 340221598

APE/NAF : 553 H

DOSSIER 1 : Analyse de la forme juridique	8 points
DOSSIER 2 : Politique de prix	18,5 points
DOSSIER 3 : TVA	16,5 points
DOSSIER 4 : Compte de résultat	9 points
DOSSIER 5 : Législation	8 points

TOTAL : 60 points

Brevet professionnel Cuisinier	SUJET	Session 2013	Environnement et gestion de l'entreprise	Page 2/13
--------------------------------	-------	--------------	--	-----------

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**DOSSIER 1 : L'ANALYSE DE LA FORME JURIDIQUE**

M. Bernado et M. Lucino ont décidé de créer leur entreprise sous la forme d'une SARL. Expliquer leur choix et le fonctionnement de cette forme juridique, en répondant aux différentes questions.

**Document 1 : QUESTIONNAIRE**

1. Donner la signification du sigle SARL.

.....

2. Préciser les caractéristiques de cette forme juridique en complétant le tableau ci-dessous :

Nombre d'associés	.....
Montant du capital	.....
Responsabilité des associés	..... ..... .....

3. Donner deux autres formes juridiques de société – sigle et signification.

.....

.....

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4. - Lors de la création de l'entreprise, on a besoin de se déplacer auprès du CFE à la chambre des métiers. Donner la signification de ce sigle.
- Préciser la signification du sigle RCS et expliquer les éléments qui composent ce numéro.
  - Indiquer la signification du numéro APE/NAF.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## DOSSIER 2 : POLITIQUE DE PRIX

Comme tous les ans, vous changez votre carte à l'approche des vacances estivales. Vous souhaitez l'analyser après un mois de mise en place auprès de votre clientèle afin de la rééquilibrer avant l'arrivée des vacanciers. Afin de connaître au mieux ces résultats, M. Bernardo vous demande d'appliquer la politique de prix.

Dans un premier temps, vous analyserez votre carte des entrées en utilisant le principe d'Omnès et dans un deuxième temps, l'indice de popularité.

### TRAVAIL À FAIRE

1. Compléter le tableau du chiffre d'affaires des différents plats (document 2).
2. Vérifier les 4 parties du principe d'Omnès (document 3).
3. Compléter le tableau de l'indice de popularité (document 4), arrondir à 3 décimales.

Brevet professionnel Cuisinier	SUJET	Session 2013	Environnement et gestion de l'entreprise	Page 4/13
--------------------------------	-------	--------------	--	-----------

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

### Document 2 : CARTE DES ENTRÉES

PLATS	PRIX DE VENTES	NOMBRE DE PLATS VENDUS	CHIFFRE D'AFFAIRES
Carpaccio de saumon aux baies roses et échalotes	13,50	68	
Noix de Saint-Jacques flambées au whisky et sa sauce écrémée au safran	18,80	56	
Salade d'agrumes et de crevettes panées à la noix de coco	9,50	37	
Oursins tièdes, émulsion d'herbes fraîches	17,50	35	
Assiette de la mer sur son lit vert(*)	11,00	32	
Friture d'éperlans	7,90	19	
TOTAUX			

(\*) la suggestion du chef pour la période

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**Document 3** : PRINCIPE D'OMNÈS

<b>PRINCIPES</b>	<b>CALCULS</b>	<b>COMMENTAIRES</b>
<b>OUVERTURE DE GAMME</b>		
<b>DISPERSION DES PRIX</b>		
<b>INDICE RÉPONSE-PRIX</b> - Prix moyen demandé  - Prix moyen offert  - Indice réponse-prix		
<b>MISE EN AVANT</b>		

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## Document 4 : INDICE DE POPULARITÉ

PLATS	Ventes	Présentations	Indice de vente	Indice de présentation	Indice de popularité
Carpaccio de saumon aux baies roses et échalotes		30			
Noix de Saint-Jacques flambées au whisky et sa sauce écrémée au safran		30			
Salade d'agrumes et de crevettes panées à la noix de coco		22			
Oursins tièdes, émulsion d'herbes fraîches		30			
Assiette de la mer sur son lit vert		15			
Friture d'éperlans		15			
TOTAUX					

### Commentaire :

.....

.....

.....

.....

.....

.....



# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## DOSSIER 3 : DÉCLARATION DE TVA

À l'aide des différentes annexes (1, 2) que M. Bernado vous confie, il vous charge de réaliser la déclaration de TVA du mois d'avril 2013 en complétant les documents (5, 6, 7) ci-joints.

### TRAVAIL À FAIRE

1. Compléter le tableau de la TVA collectée après avoir calculé les différents chiffres d'affaires (document 5).
2. Compléter le tableau de la TVA déductible (document 6).
3. Calculer la TVA du mois d'avril afin d'en déduire soit un crédit de TVA ou une TVA à payer pour le mois d'avril (document 7).

Nb : Arrondir à l'euro le plus proche sur le document 7 seulement.

### Annexe 1 : VENTES DU MOIS D'AVRIL TTC.

Le chiffre d'affaires du mois d'avril 2013 s'élève à 43 054 € TTC.  
75 % du chiffre d'affaires représentent les ventes sur place (TVA 7 %) et le reste correspond à la recette du bar (TVA 19,6 %).

### Annexe 2 : ACHATS DU MOIS D'AVRIL hors taxe.

Achat de matières premières	(TVA 19,6 %)	6 530 €
	(TVA 5,5 %)	3 720 €
Achat de marchandises	(TVA 19,6 %)	1 932 €
Achat d'un investissement hotte	(TVA 19,6 %)	3 232,75 €

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**Document 5** : Tableau de calcul de la TVA collectée d'avril 2013.

PRESTATIONS	C.A. T.T.C	Taux de T.V.A.	C.A. H.T	Montant de T.V.A
Ventes restauration		7 %		
Ventes bar		19,6 %		
TOTAUX				

**Document 6** : Tableau de calcul de la TVA déductible d'avril 2013.

Eléments de calcul	Valeur TTC	Taux de T.V.A	Valeur H.T	Montant de T.V.A
Achats de matières premières		5,5 %		
Achats de matières premières		19,6 %		
Achats de marchandises		19,6 %		
Investissement		19,6 %		

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**Document 7** : Tableau de calcul de la TVA à reverser à l'État.

<b>ÉLÉMENTS DE CALCUL</b>	<b>MONTANT</b>
T.V.A. collectée	
T.V.A déductible sur achats de biens et services	
T.V.A déductible sur achats d'immobilisations	
Crédit de T.V.A du mois précédent	
T.V.A à reverser à l'Etat ou crédit de T.V.A (rayer la mention inutile)	

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**DOSSIER 4 : LE COMPTE DE RÉSULTAT**

Voici les charges et les produits qui ont été effectués pendant le 1<sup>er</sup> trimestre de cet exercice comptable. Placer les informations données en annexe 3 dans le compte de résultat (document 8) et en déduire le montant du résultat de l'exercice de ce 1<sup>er</sup> trimestre.

**Annexe 3**

<b>POSTES</b>	<b>MONTANTS</b>
Achats de matières premières	24 250 €
Chiffre d'affaires	126 000 €
Frais de personnel	12 750 €
Intérêts sur emprunt	2 137 €
Facture Télécom	360 €
Prélèvement EDF	725 €
Achats de marchandises	11 352 €
Prime exceptionnelle concours façade-terrasse	320 €



**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**DOSSIER 5 : LÉGISLATION**

M. Bernardo doit embaucher du personnel supplémentaire pour la période estivale. Il décide de les embaucher sous CDD. Répondre aux questions ci-dessous.

**Document 9 : QUESTIONNAIRE**

1. Donner la signification du sigle CDD.

.....

2. Quelles sont les différences entre un CDD et un CDI ?

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

3. Quel autre contrat peut être signé pour une période estivale ?

.....

4. Quel tribunal peut être saisi, s'il existe un conflit entre les deux parties ?

.....

5. Si à la fin du CDD de 6 mois, M. Bernardo souhaite renouveler le CDD, est-ce possible ?  
Justifier la réponse.

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