



**LE RÉSEAU DE CRÉATION
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie de Strasbourg
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.

**Fiche technique pour 8 personnes
La lotte Insula**

0.25 PAR LIGNE

3 points

Ingrédients	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Coût total
Lotte	kg	2,4 kg	18,40€	44,16
Olives vertes	Kg	130 g	5,10 €	0,66
Scarole	Pièce	1	0,91€	0,91
Oeufs	Pièce	6	0,15 €	0,90
Huile d'olive	Litre	7 dl	1,40 €	0,98
Vin blanc	Litre	10 ml	5,10 €	0,05
Vinaigre balsamique	Litre	10ml	1,90 €	0,02
Moutarde	Kg	40 g	5,35€	0,21
Citron vert	Pièce	2	0,18 €	0,36
Persil	botte	1/5	0,45 €	0,09
Sel, poivre				0,20
Coût matière total 0.5 POUR LE TOTAL				48,54

1.2 Calculez le cout de revient d'une portion de ce plat. (8 points) **1 PT PAR LIGNE**

Coût matière : 48,54 €

Coût main d'œuvre : $9 \times 1,5 = 13,5$ €

Charges sociales patronales : $9 \times 0,40 \times 1,5 = 5,40$ €

Amortissement matériel de cuisson : $0,28 \times 0,5 = 0,14$ €

Consommation d'énergie : $0,18 \times 0,5 = 0,09$ €

Total pour 8 personnes : 67,67 € soit 8,46 € pour une part

Autre charge sur chaque part : 5,10 €

Cout de revient d'une part : $8,46 + 5,10 = 13,56$ €

1.3 Le plat sera vendu 22 € TTC.

Calculez le coefficient multiplicateur à appliquer au coût matière pour obtenir directement le prix de vente hors taxe (4 points). Détaillez les calculs.

Prix de vente HT : $22 / 1,10 = 20$ € **1 PT**

Coût matière d'une part : $48,54 / 8 = 6,07$ € **1 PT**

Coefficient multiplicateur : $20 / 6,07 = 3,29$ **2 PT**

1.4 Calculez la marge bénéficiaire d'une portion (**2 points**)

Marge bénéficiaire : $20 - 13,56 = 6,44$ €

Brevet professionnel Cuisinier	Session 2014		Corrigé
Environnement et gestion de l'entreprise	Durée : 2h	Coefficient : 3	Page 1/ 4

Dossier 2 LA DECLARATION DE TVA (sur 15 points)

Document 2

TVA DEDUCTIBLE DU MOIS DE MARS 2014 (9 points) **1 PT PAR CELLULE**

ELEMENTS DE CALCUL	HT	MONTANT TVA	TTC
ACHATS 5,5 %	19 800	1 089	20 889
ACHATS 20 %	15 600	3 120	18 720
IMMOBILISATIONS	26 298	5 260	31 558

Document 3

TVA A PAYER OU CREDIT DE TVA (6 points)

Arrondir à l'euro le plus proche

ELEMENTS DE CALCUL	MONTANTS
TVA collectée sur prestations de services	8 325 1PT
TVA déductible sur achats de biens et services	4 209 1PT
TVA déductibles sur achat d'immobilisation	5 260 1PT
Crédit de TVA du mois précédent	615 1PT
TVA à payer <input type="checkbox"/> ou Crédit de TVA <input checked="" type="checkbox"/> 1 PT	1 759 1 PT

Dossier 3 L'AMORTISSEMENT (sur 13 points)

Document 4

En-tête 1 point + 0.5 par cellule = 11 pts

Matériel : Four		Durée d'amortissement ; 4 ans		
Mode d'amortissement : Linéaire		Taux : 25 %		
Date de mise en service : 01/03/2014		Base amortissable : 2 686€		
Année	Base amortissable	Amortissement annuel	Amortissements cumulés	Valeur nette comptable
2014	2 686	559,58	559,58	2 126,42
2015	2 686	671,50	1 231,08	1 454,92
2016	2 686	671,50	1 902,58	783,42
2017	2 686	671,50	2 574,08	111,92
2018	2 686	111,92	2 686	0,00

Brevet professionnel Cuisinier	Session 2014		Corrigé
Environnement et gestion de l'entreprise	Durée : 2h	Coefficient : 3	Page 2/ 4

3.1 Donnez le détail des calculs pour l'année 2014.

$$2\,686 \times 25\% \times 10 / 12 \text{ (de mars à décembre)} = 559,58$$

1 point par réponse
/1

3.2 Donnez le détail des calculs pour l'année 2018.

$$2\,686 \times 25\% \times 2 / 12 = 111,92$$

1 point par réponse
/1

Dossier 4 LE CONTRAT DE TRAVAIL (sur 18 points)

A l'aide du document 1, répondez aux questions suivantes :

- **4.1 Quelle est la nature et la durée du contrat de travail ?**

Nature : contrat à durée déterminée

Durée : 6 mois

1 point par réponse
/2

- **4.2 Quelles sont les deux parties concernées par ce contrat ?**

Le restaurant Cors'Air et moi-même

1 point par réponse
/2

- **4.3 Citez deux obligations pour chaque partie au contrat ?**

Pour le salarié : exécuter son travail, respecter le règlement intérieur

Pour l'employeur : fournir du travail et rémunérer le salarié

1 point par réponse
/4

- **4.4 Quelles sont les 3 principales formalités liées à l'embauche d'un salarié ?**

Déclaration préalable à l'embauche

Inscription au registre du personnel

Visite médicale

1 point par réponse
/3

- **4.5 Quelle est l'utilité d'une période d'essai pour le salarié et pour l'employeur ?**

Elle permet au salarié d'apprécier ou non les tâches liées à sa nouvelle fonction. Elle permet à l'employeur de tester les compétences de son nouveau salarié.

1 point par réponse
/2

- **4.6 Comment se nomme la rupture de contrat décidée par l'employeur ?**

Le licenciement

1 point par réponse
/1

- **4.7 Qu'est-ce qu'un délai de préavis ?**

Délai à respecter avant de quitter l'entreprise

1 point par réponse
/1

Brevet professionnel Cuisinier	Session 2014		Corrigé
Environnement et gestion de l'entreprise	Durée : 2h	Coefficient : 3	Page 3/ 4

- **4.8 Citez un motif qui permet de démissionner d'un contrat à durée déterminé.**

L'obtention d'un CDI ou accord des deux parties

1 point par réponse /1

- **4.9 Citez deux documents obligatoires remis au salarié à la fin du contrat de travail**

Certificat de travail
Reçu pour solde de tout compte
Attestation Pôle Emploi

1 point par réponse /2

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement professionnel
Réseau Canopé

Brevet professionnel Cuisinier	Session 2014		Corrigé
Environnement et gestion de l'entreprise	Durée : 2h	Coefficient : 3	Page 4/ 4