Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV®.

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du Bac Pro Cuisine, veuillez visiter :
bacprocuisine.fr/annales-sujets-et-corriges

BAC PRO CUISINE • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

Sous-épreuve E21 : Gestion appliquée

Session 2026 • Code sujet : **26-BCP-CUI-E21** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **2**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Analyse juridique d’une relation contractuelle** (4 questions) — **Page 3**
2. **Diagnostic stratégique et décision de développement de l’offre de déjeuner** (4 questions) — **Page 6**
3. **Rentabilité de l’activité et évaluation financière du projet** (4 questions) — **Page 9**
4. **Ce qu’il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 12**

Sujet officiel (PDF) : https://bacprocuisine.fr/assets/annales/bac-pro-cuisine/Gestion appliquée/2026/Bac Pro Cuisine - Gestion appliquée - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

1. Analyse juridique d’une relation contractuelle

La SAS L’Atelier des Quais fait intervenir M. Lenoir, immatriculé comme micro-entrepreneur, dans sa cuisine sous contrat de prestation indépendante. Il faut examiner les conditions réelles d’exécution de son travail et déterminer si elles peuvent caractériser un lien de subordination et conduire à une requalification.

Qualification juridique des faits

Question 1.1. Qualifiez juridiquement les faits présentés dans le DT 2. Relevez au moins trois éléments susceptibles de caractériser les conditions concrètes d’exécution de la prestation.

M. Lenoir, immatriculé comme micro-entrepreneur et présenté au contrat comme prestataire indépendant, réalise des prestations de cuisine pour la SAS. Les conditions concrètes révèlent toutefois une forte organisation de son activité par le restaurant : le gérant fixe et peut modifier ses horaires, lui attribue un poste et impose les recettes et le dressage. Son travail est contrôlé pendant le service. Il ne peut pas se faire remplacer sans accord et risque l’arrêt de ses interventions en cas de manquement. Ces faits sont des indices possibles de subordination.

DR 1, qualification juridique des faits

Compte de résultat simplifié et hypothèses de gestion

Élément	Exe Horaires, directives, contrôle
Chiffre d’affaires	480 000 euros
Charges variables	168 000 euros
Charges fixes	276 000 euros
Jours d’ouverture sur l’exercice	300 jours
Couverts additionnels prévus par semaine	20 couverts

✓ RÉPONSE À RETENIR

La prestation est déclarée indépendante, mais son exécution comporte plusieurs indices d’un travail sous l’autorité de la SAS.

Problème de droit

Question 1.2. Formulez le problème de droit auquel la SAS L’Atelier des Quais doit répondre.

La question est de savoir si la relation entre la SAS L’Atelier des Quais et M. Lenoir doit être qualifiée selon le contrat de prestation indépendante et son immatriculation, ou selon les conditions réelles d’exécution. Plus précisément, les horaires imposés, les directives, le contrôle du travail et la possibilité de mettre fin aux interventions peuvent-ils caractériser un lien de subordination juridique permanente et permettre de reconnaître l’existence d’un contrat de travail ?

DR 1, problème de droit

Compte de résultat simplifié et hypothèses de gestion

Élément	Exercice 2025 ou hypothèse
Chiffre d'affaires	480 000 euros
Charges variables	168 000 euros
Charges fixes	276 000 euros
Jours d'ouverture sur l'exercice	300 jours
Couverts additionnels prévus par semaine	20 couverts

Subordination et requalification ?

✓ RÉPONSE À RETENIR

Les conditions réelles d'exécution établissent-elles une subordination justifiant la requalification en contrat de travail ?

Règle de droit applicable

Question 1.3. À l'aide des textes du DT 1 et de l'arrêt reproduit dans le DT 2, exposez la règle de droit applicable. Présentez notamment les critères retenus pour caractériser un lien de subordination et précisez la portée de la présomption attachée au statut de travailleur indépendant.

L'article L. 8221-6 du Code du travail présume qu'une personne immatriculée comme indépendante n'est pas liée au donneur d'ordre par un contrat de travail. Cette présomption peut être renversée si les faits établissent une subordination juridique permanente. Selon l'arrêt Société générale du 13 novembre 1996, celle-ci repose sur le pouvoir de donner des ordres et directives, d'en contrôler l'exécution et de sanctionner les manquements. L'intégration à un service organisé est un indice si le donneur d'ordre fixe unilatéralement les conditions de travail. Le nom du contrat ne détermine pas la qualification.

DR 1, règle de droit applicable

Compte de résultat simplifié et hypothèses de gestion

Élément	Exercice 2025 ou hypothèse
Chiffre d'affaires	480 000 euros
Charges variables	168 000 euros
Charges fixes	276 000 euros
Jours d'ouverture sur l'exercice	300 jours
Couverts additionnels prévus par semaine	20 couverts

Ordres, contrôle, sanction

✓ RÉPONSE À RETENIR

La présomption d'indépendance peut être renversée si les faits établissent ordres, contrôle et sanction dans une subordination permanente.

Application aux faits et solution motivée

Question 1.4. Appliquez la règle de droit aux faits de l'espèce et proposez une solution motivée. Précisez la qualification juridique qui pourrait être retenue et une conséquence possible pour l'entreprise si la relation était requalifiée.

Le gérant fixe les horaires et peut les modifier, attribue les postes et impose les recettes et le dressage. Le chef contrôle le travail pendant le service. M. Lenoir ne peut pas se faire remplacer librement et les interventions peuvent cesser en cas de non-respect des consignes. Ces éléments correspondent aux pouvoirs de direction, de contrôle et de sanction. Malgré son immatriculation, sa facturation mensuelle et le titre du contrat, la relation pourrait donc être requalifiée en contrat de travail. La SAS pourrait notamment devoir régulariser les cotisations sociales et les sommes dues au titre du salariat.

DR 1, application aux faits et solution

Compte de résultat simplifié et hypothèses de gestion

Élément	Exercice 2025 ou hypothèse
Chiffre d'affaires	480 000 euros
Charges variables	168 000 euros
Charges fixes	276 000 euros
Jours d'ouverture sur l'exercice	300 jours
Couverts additionnels prévus par semaine	

Requalification et régularisations possibles

✓ RÉPONSE À RETENIR

Une requalification en contrat de travail est possible, avec notamment une régularisation des cotisations sociales et des sommes dues.

2. Diagnostic stratégique et décision de développement de l'offre de déjeuner

La direction envisage une offre de déjeuner courte, valorisant les produits locaux et un plat végétarien, sans dégrader la qualité du service. Les données internes et externes du DT 2 permettent d'établir un diagnostic, d'évaluer la cohérence du projet et de proposer des mesures de lancement accompagnées d'indicateurs de suivi.

Analyse PESTEL

Question 2.1. À partir du DT 2, classez au moins quatre éléments de l'environnement dans les dimensions pertinentes de l'analyse PESTEL. Distinguez les facteurs susceptibles de favoriser le projet de ceux qui pourraient le contraindre.

Dimension	Facteur favorable	Facteur contraignant
Politique	Aide locale possible de 4 000 euros	Aide soumise à l'acceptation du dossier
Économique		Prix alimentaires en hausse de 6 % ; dépenses de restauration en baisse de 2 %
Socioculturelle	68 % des 120 clients interrogés intéressés par une offre locale et végétarienne	
Technologique	Outil de réservation permettant de suivre la fréquentation	
Environnementale	Projet valorisant les produits régionaux	Environ 1,6 tonne de déchets alimentaires par an
Légale		Information obligatoire sur les allergènes ; conformité du statut des intervenants à vérifier

Le PESTEL distingue les facteurs externes favorables des contraintes. L'intérêt des clients, l'aide potentielle et l'outil de suivi soutiennent le lancement. La hausse des coûts et le recul des dépenses de restauration imposent une vigilance économique. Les déchets alimentaires et les obligations d'information et d'emploi doivent aussi être pris en compte dans l'organisation de l'offre.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> L'intérêt des clients et l'aide potentielle favorisent le projet ; la hausse des coûts, le recul du marché et les obligations réglementaires le contraignent.

Diagnostic SWOT

Question 2.2. Complétez dans le DR 1 un diagnostic SWOT comportant au moins deux forces, deux faiblesses, deux opportunités et deux menaces, en vous appuyant sur les informations du DT 2.

Le SWOT distingue les éléments internes à l'entreprise des facteurs de son environnement. Les forces et faiblesses concernent ses ressources et son activité actuelles ; les opportunités et menaces proviennent du marché ou du contexte externe. Les éléments ci-dessous reprennent les données du DT 2 et sont à reporter dans

les quatre rubriques du DR 1.

DR 1 complété : diagnostic SWOT

Forces	Faiblesses	Opportunités	Menaces
Note : 4,5/5 Capacité : +24 couverts/semaine	Déjeuners : 48 % Achats concentrés à 55 %	68 % intéressés Aide possible : 4 000 euros	Prix : +6 % Marché : -2 %

✓ RÉPONSE À RETENIR

Forces : note de 4,5/5, capacité supplémentaire sans investissement. Faiblesses : déjeuner occupé à 48 %, achats concentrés à 55 %. Opportunités : 68 % des clients intéressés, aide possible de 4 000 euros. Menaces : prix en hausse de 6 %, marché en baisse de 2 %.

Positionnement stratégique

Question 2.3. Expliquez en quoi le projet de déjeuner s'inscrit dans le positionnement stratégique de la SAS L'Atelier des Quais. Appuyez votre réponse sur deux informations précises du dossier.

Le projet prolonge le positionnement du restaurant : une cuisine bistronomique de saison qui privilégie les produits régionaux. Une formule courte avec un plat végétarien répond à cette orientation et à la demande locale, puisque 68 % des 120 clients interrogés se disent intéressés par une offre locale et végétarienne. La cuisine peut accueillir jusqu'à 24 couverts supplémentaires par semaine sans investissement matériel, ce qui permet d'envisager le développement tout en maîtrisant les moyens engagés.

✓ RÉPONSE À RETENIR

L'offre locale et végétarienne prolonge la cuisine de saison du restaurant et répond à l'intérêt exprimé par 68 % des clients interrogés.

Préconisations opérationnelles

Question 2.4. Formulez deux préconisations opérationnelles pour décider et accompagner le lancement de l'offre. Pour chacune, indiquez le problème auquel elle répond et un indicateur permettant d'en suivre les effets.

1. **Lancer une période pilote plafonnée à 20 couverts supplémentaires par semaine.** Cela permet de vérifier la demande tout en restant dans la capacité annoncée de 24 couverts par semaine. Suivre le taux de fréquentation des déjeuners et la satisfaction des clients.
2. **Chiffrer la carte et sécuriser l'organisation.** La hausse des prix et la concentration des achats auprès de deux fournisseurs menacent la marge ; diversifier les approvisionnements et former l'équipe à l'information sur les allergènes. Suivre le coût des denrées par couvert et les incidents liés aux allergènes.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Tester l’offre dans la limite de capacité, puis suivre fréquentation et satisfaction. Chiffrer la carte, diversifier les achats et contrôler le coût par couvert ainsi que l’information sur les allergènes.

3. Rentabilité de l’activité et évaluation financière du projet

Le DT 3 présente les données comptables simplifiées de l’exercice 2025 et les hypothèses financières de l’offre de déjeuner. Les questions portent sur les indicateurs de rentabilité de l’activité, puis sur le chiffre d’affaires additionnel, les coûts variables et le gain annuel prévisionnel du projet.

Marge sur coûts variables

Question 3.1. Calculez la marge sur coûts variables de l’exercice 2025 et le taux de marge sur coûts variables. Présentez les calculs.

La marge sur coûts variables (MCV) correspond au chiffre d’affaires diminué des charges variables : 480 000 - 168 000 = 312 000 €. Le taux de MCV rapporte cette marge au chiffre d’affaires : 312 000 ÷ 480 000 × 100 = 65,0 %. Pour 100 € de chiffre d’affaires, l’entreprise dispose donc de 65 € pour couvrir ses charges fixes, puis éventuellement dégager un bénéfice.

Calcul de la marge sur coûts variables



✓ RÉPONSE À RETENIR

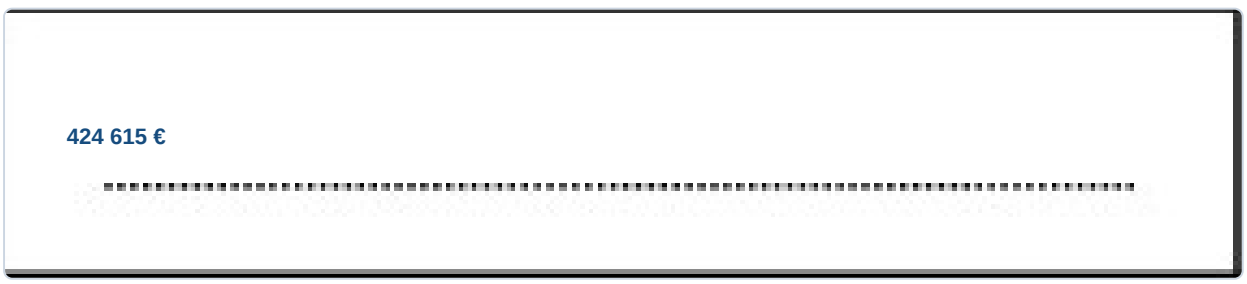
Marge sur coûts variables : 312 000 €. Taux de marge sur coûts variables : 65,0 %.

Seuil de rentabilité

Question 3.2. Calculez le seuil de rentabilité en chiffre d’affaires de l’exercice 2025, puis déterminez si le chiffre d’affaires réalisé permet de couvrir les charges fixes. Justifiez par le calcul.

1. Le taux de marge sur coûts variables est de 65 %. Le seuil de rentabilité en chiffre d’affaires est donc : 276 000 ÷ 0,65 = 424 615 €.
2. Le chiffre d’affaires réalisé, 480 000 €, dépasse ce seuil. La MCV de 312 000 € couvre les charges fixes de 276 000 € et les excède de 36 000 €. Selon les données fournies, l’activité 2025 couvre donc ses charges fixes et dégage un résultat positif.

Calcul du seuil de rentabilité



✓ RÉPONSE À RETENIR

Seuil de rentabilité : 424 615 €. Les charges fixes sont couvertes, avec un excédent de 36 000 €.

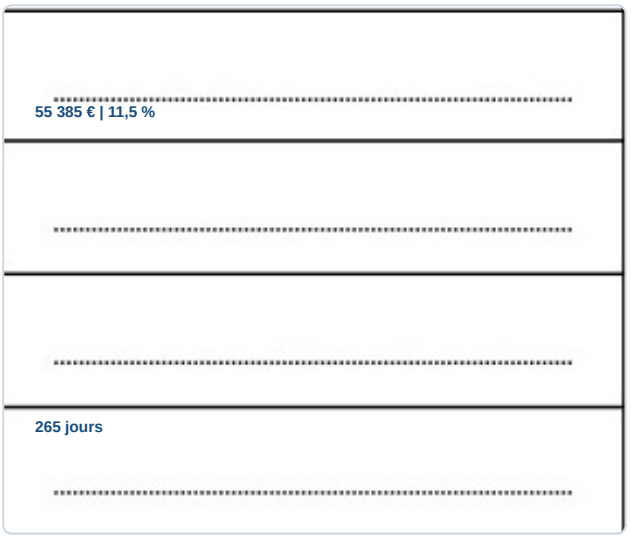
Marge de sécurité et point mort

Question 3.3. Calculez la marge de sécurité en euros et en pourcentage du chiffre d'affaires 2025. Calculez également le point mort en jours, sur la base des 300 jours d'ouverture indiqués dans le dossier. Arrondissez le nombre de jours à l'entier le plus proche.

Indicateur	Calcul	Résultat
Marge de sécurité	480 000 - 424 615	55 385 €
Marge de sécurité en % du chiffre d'affaires	55 385 ÷ 480 000 × 100	11,5 %
Point mort	300 × 276 000 ÷ 312 000	265 jours

La marge de sécurité mesure la baisse possible du chiffre d'affaires avant d'atteindre le seuil de rentabilité. Le point mort représente le nombre de jours d'ouverture nécessaires pour couvrir les charges fixes.

Marge de sécurité et point mort



✓ RÉPONSE À RETENIR

Marge de sécurité : 55 385 €, soit 11,5 % du chiffre d'affaires. Point mort : 265 jours.

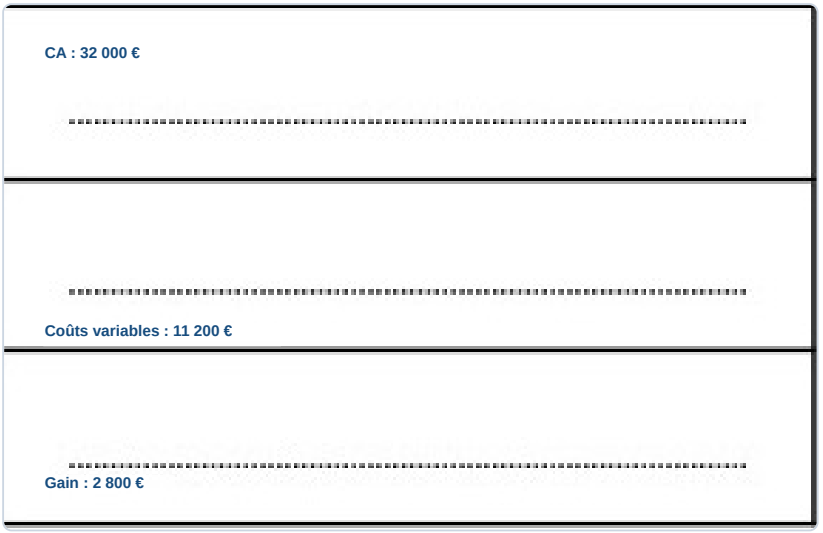
Évaluation financière du projet

Question 3.4. À partir des hypothèses du DT 3, calculez le chiffre d'affaires additionnel attendu, les coûts variables additionnels et le gain annuel prévisionnel du projet après prise en compte des charges fixes supplémentaires. Concluez sur l'intérêt financier du projet au regard des données fournies.

1. Chiffre d'affaires additionnel : 20 couverts × 50 semaines × 32 € = 32 000 €.

2. Coûts variables additionnels : 32 000 × 35 % = 11 200 €. La MCV prévisionnelle du projet est donc de 20 800 €.
3. Après déduction des 18 000 € de charges fixes supplémentaires, le gain annuel prévisionnel est de 2 800 €. Le projet est financièrement positif selon ces hypothèses, sans intégrer l'aide locale de 4 000 €, dont l'attribution n'est pas confirmée.

Prévisions financières du projet



✓ RÉPONSE À RETENIR

Chiffre d'affaires additionnel : 32 000 €. Coûts variables : 11 200 €. Gain annuel prévisionnel : 2 800 €. Projet financièrement positif.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2026)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve E21 de gestion appliquée du Bac professionnel Cuisine, session 2026, porte le code 26-BCP-CUI-E21, dure 2 heures et a un coefficient de 2. Le cas du restaurant bistronomique L'Atelier des Quais évalue l'analyse juridique d'une relation de travail, le diagnostic stratégique d'une offre de déjeuner et l'analyse de la rentabilité de l'activité et du projet.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le lien de subordination repose sur les pouvoirs de donner des directives, d'en contrôler l'exécution et de sanctionner les manquements ; le statut d'indépendant n'exclut pas une requalification.
- Marge sur coûts variables = chiffre d'affaires - charges variables ; taux de marge sur coûts variables = marge sur coûts variables / chiffre d'affaires.
- Seuil de rentabilité en chiffre d'affaires = charges fixes / taux de marge sur coûts variables ; marge de sécurité = chiffre d'affaires - seuil de rentabilité.
- Gain prévisionnel du projet = chiffre d'affaires additionnel - coûts variables additionnels - charges fixes supplémentaires.

Points de vigilance & attentes du jury

- Pour l'analyse juridique, distinguer le statut déclaré des parties des conditions concrètes d'exécution de la prestation.
- Dans le SWOT, classer les facteurs internes en forces ou faiblesses et les facteurs externes en opportunités ou menaces.
- Présenter les formules et les étapes de calcul, respecter les arrondis demandés et indiquer les unités.
- Compléter le DR 1, justifier les décisions à partir des données du dossier et ne pas intégrer l'aide financière non confirmée.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer le seuil de rentabilité en chiffre d'affaires dans ce sujet ?

Calculez d'abord le taux de marge sur coûts variables en divisant la marge sur coûts variables par le chiffre d'affaires. Divisez ensuite les charges fixes par ce taux pour obtenir le seuil de rentabilité en chiffre d'affaires.

Q : Quels éléments permettent de repérer un lien de subordination ?

Le lien de subordination se caractérise par le pouvoir de donner des ordres et directives, d'en contrôler l'exécution et de sanctionner les manquements. L'organisation unilatérale des conditions de travail peut aussi constituer un indice.

Q : Combien de temps dure l'épreuve et comment les points sont-ils répartis ?

L'épreuve dure 2 heures et son coefficient est 2. L'analyse juridique est notée sur 7 points, l'analyse managériale et stratégique sur 7 points, et l'analyse économique et financière sur 6 points.

Q : Que faut-il soigner dans les réponses et les calculs pour être évalué correctement ?

Justifiez les réponses juridiques à partir des textes et des faits du dossier. Pour les calculs, indiquez les formules, les étapes et les unités, appliquez les arrondis demandés et complétez le DR 1 à rendre avec la copie.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bacprocuisine.fr/assets/annales/bac-pro-cuisine/Gestion appliquée/2026/Bac Pro Cuisine - Gestion appliquée - Session 2026 - 1-Sujet.pdf
Ressources Bac Pro Cuisine : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.