

<b>Toutes académies</b>		<b>Session 2005</b>	Code(s) examen(s)
<b>Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION</b>			MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	1/12

## **CONSIGNES**

### **VOUS DEVREZ REMETTRE AVEC VOTRE COPIE :**

- Document 1
- Document 2
- Document 3
- Document 4
- Document 5
- Document 6
- Document 7

### **MATÉRIEL AUTORISÉ :**

- Plan comptable
- Calculatrice autonome sans imprimante selon la réglementation en vigueur

Toutes les calculatrices de poche, y compris les calculatrices programmables, alphanumériques ou à écran graphique, sont autorisées à condition que leur fonctionnement soit autonome et qu'il ne soit pas fait usage d'imprimante.

Toutes académies		Session 2005	Code(s) examen(s)
Sujet <b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION</b>			MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	2/12



*Les Rives de l'Yonne*  
*Pâtissier Chocolatier*  
 128 Rue Joubert  
 89000 AUXERRE  
 tél. 03 86 36 41 11  
**E-mail : aroland@yahoo.fr**

RCS AUXERRE  
 EURL au capital de 7500 €

Clôture d'exercice : 31 décembre

Coordonnées bancaires : Crédit Agricole  
 Rue du Temple – 89000 AUXERRE  
 Cte n° 807289580001

Nombre de salariés : 4 dont 1 apprenti

<b>Toutes académies</b>		<b>Session 2005</b>	Code(s) examen(s)
<b>Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION</b>			MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	3/12

Monsieur Roland exploite ce fonds de commerce depuis 8 ans. Celui-ci est situé dans la vieille ville qui surplombe la rivière.

La ville d'Auxerre connaît actuellement un développement touristique et la pâtisserie chocolaterie voit son activité augmenter.

Des particuliers, des restaurateurs font appel à l'entreprise pour la réalisation de desserts lors de banquets de 20 convives ou plus. L'entreprise livre mais ne fait jamais le service, elle facture donc au taux de TVA de 5,5% ce type de prestation.

Monsieur Roland est spécialisé dans la fabrication des chocolats vendus dans la boutique, les trois autres salariés travaillent en pâtisserie.

Afin de mieux maîtriser les coûts des matières premières, M.Roland a mis en place une fiche technique par produit référencé dans sa boutique. Cette fiche s'accompagne généralement de la photo du produit fini et de la progression de la recette.

Monsieur Roland est parti prospecter au Japon afin d'étudier la possibilité d'ouvrir une chocolaterie à Kyoto. Dans ce but, il vous a formé(e) et vous fait confiance. Il s'agit là de sa première longue absence qui va vous permettre de prouver votre efficacité dans le traitement des dossiers ci-après.

- **DOSSIER I : Réalisation d'une fiche technique**
- **DOSSIER II : Analyse des écarts**
- **DOSSIER III : Budget de trésorerie**
- **DOSSIER IV : Droit social**
- **DOSSIER V : Commercialisation**

**Ces différents dossiers sont indépendants les uns des autres.**

<b>Toutes académies</b>		<b>Session 2005</b>	Code(s) examen(s)
<b>Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER DE L'ALIMENTATION</b>			MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	4/12

### DOSSIER I : Fiche technique de fabrication

Vous trouverez sur le **document 1** la fiche du "Royal Chocolat", fiche établie pour 64 portions. Il s'agit d'une demande que vous avez reçue d'un particulier pour un mariage.

#### TRAVAIL À FAIRE :

1. Compléter le **document 1**.

### DOSSIER II : Analyse des écarts

Le client a accepté le devis pour le "Royal Chocolat" pour 64 personnes. Après la réalisation, vous constatez que les consommations sur les produits suivants ont été respectivement de :

- Crème liquide                    3.5 litres pour 11.20 €
- Pâte de noisette                1.3 kg pour 14.56 €
- Glaçage chocolat                2.2 kg pour 7.15 €

#### TRAVAIL À FAIRE :

1. Compléter le **document 2** pour déterminer l'écart global.
2. Le **document 3**, à compléter également, vous permettra d'analyser cet écart global en deux sous-écarts (quantité et prix).
3. Commenter brièvement ces résultats dans le cadre prévu à la suite du tableau du **document 3**.

### DOSSIER III : Budget de trésorerie

Avant son départ, Monsieur Roland souhaite faire le point sur sa situation de trésorerie afin de s'assurer qu'il n'y aura pas de découvert bancaire en son absence.

Il vous demande de préparer ce budget pour les mois de Juillet et Août 2005.

Vous disposez d'informations sur le **document 4** :

- Budget des ventes.
- Budget des achats.
- Budget de TVA.
- Budget des salaires et charges.

#### TRAVAIL À FAIRE :

1. Compléter sur le **document 4** le budget de TVA ainsi que le budget des salaires et charges.
2. Compléter ensuite le budget de trésorerie, **document 5**, en tenant compte des points suivants :
  - Le chiffre d'affaires est encaissé pour 90% au comptant, les 10% restant le mois suivant.
  - Les fournisseurs de matières premières et matières consommables sont payés à 30 jours.
  - Le loyer est payé le mois pour lequel il est dû.
  - Les autres achats et charges externes sont réglés au comptant.
  - La TVA due au titre d'un mois est payée au cours du mois suivant.
  - Les salaires nets sont versés aux employés à la fin de chaque mois.
  - Les cotisations sociales (salariales et patronales) sont versées par l'employeur dans les 15 premiers jours du mois suivant.

Toutes académies		Session 2005	Code(s) examen(s)
Sujet <b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER DE L'ALIMENTATION</b>			MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	5/12

### DOSSIER IV : Droit

M. Roland souhaite fermer exceptionnellement son entreprise les deux premières semaines de septembre 2005.

Il s'interroge sur la législation en matière de congés. Pour cela, il est en possession d'un article du journal *l'Hôtellerie* de juin 2004.

#### **TRAVAIL À FAIRE :**

Pour l'année 2005, à l'aide de l'**annexe 1** et de vos connaissances, vous répondrez aux questions sur le **document 6**

### DOSSIER V : Commercialisation

Monsieur Roland a été sollicité par les organisateurs du "Salon du Mariage" qui doit se tenir au mois de mai de l'année prochaine à Auxerre.

Durant son absence, vous devez traiter le dossier de sa participation au salon.

#### **TRAVAIL À FAIRE :**

Présenter le prospectus qui sera remis aux visiteurs du salon, **document 7**, pour présenter les prestations argumentées de la Pâtisserie "Les Rives de l'Yonne".

Cet imprimé, en 2 parties, doit aussi permettre à Monsieur Roland de constituer un fichier « couples prospects » pour les personnes qui doivent se marier dans l'année.

Pour toute commande passée à l'occasion du salon, les clients recevront un cadeau.

<b>Toutes académies</b>		<b>Session 2005</b>	Code(s) examen(s)
<b>Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER DE L'ALIMENTATION</b>			MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	6/12

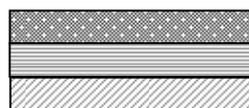
**DOCUMENT 1 : Fiche technique du Royal Chocolat**

*Royal Chocolat*

**Pour 64 portions**

Composition

Mousse chocolat  
 Praliné feuilleté  
 Succès amandes



<b>Ingrédients</b>	<b>Quantité</b>	<b>Prix au Kg ou Litre en €</b>	<b>Prix HT Arrondir à 2 décimales</b>
<b><u>Succès amandes</u></b>			
Poudre d'amandes	0.500 kg	4.60	.....
Sucre semoule	0.500 kg	1.12	.....
Fécule	0.100 kg	3.60	.....
Blancs d'œufs	24 oeufs	0.14 / pièce	.....
Sucre	0.300 kg	1.20	.....
Sucre roux	0.100 kg	2.20	.....
<b><u>Praliné feuilleté</u></b>			
Couverture lactée	1.20 kg	5.20	.....
Pâte de noisette	1.40 kg	11.10	.....
Pailleté feuilletine	0.900 kg	4.20	.....
<b><u>Crème fouettée au chocolat</u></b>			
Chocolat noir	1.70 kg	4.40	.....
Lait	0.500 litre	0.48	.....
Crème liquide	3.600 litre	2.80	.....
<b><u>Finition</u></b>			
Glaçage chocolat	2.000 kg	3.50	.....
Pâte de cacao	0.400 kg	4.70	.....
Coût total			.....
Prix de vente HT			.....
TVA 5.5%			.....
Prix de vente TTC			.....
Marge brute			.....

<b>Toutes académies</b>		<b>Session 2005</b>	Code(s) examen(s)
<b>Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER DE L'ALIMENTATION</b>			MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	7/12

**DOCUMENT 2 : Tableau analyse écart global**

**Analyse d'écart sur matière**

Tableau de suivi de l'écart global

Éléments	Réalizations			Prévisions			Écart global en € (réel-prév.)	D ou F
	Quantité réelle	Prix unit. réel	Coût total réel	Quantité prévue	Prix unit. prévu	Coût total prévu		
Crème liquide					2.80			
Pâte de noisette					11.10			
Glaçage chocolat					3.50			
<b>Total</b>	—————→			—————→			.....	.....

Nature de l'écart : **D** (défavorable : coût réel > coût prévisionnel) **F** (favorable : coût réel < coût prévisionnel)

**DOCUMENT 3 : Tableau analyse sous-écarts**

Tableau d'analyse de l'écart

Éléments	Écart sur quantité			Écart sur prix			
	Différence sur quantité	Prix unit. prévu	Coût de l'écart sur quantité	Quantité réelle	Différence sur prix	Écart prix	
Crème liquide							
Pâte de noisette							
Glaçage chocolat							
<b>Total</b>	—————→			—————→			.....

Calcul des écarts : réel - prévisionnel

Commentaire :

<b>Toutes académies</b>		<b>Session 2005</b>	Code(s) examen(s)
<b>Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER DE L'ALIMENTATION</b>			MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	8/12

**DOCUMENT 4 : Budgets**

<i>Budget des ventes</i>	Juin		Juillet		Août	
	HT	TTC	HT	TTC	HT	TTC
Chocolaterie	8 000	9 568	8 700	10 405	9 300	11 123
Pâtisserie	22 500	23 738	21 850	23 052	23 480	24 771
<b>Total CA</b>	<b>30 500</b>	<b>33 306</b>	<b>30 550</b>	<b>33 457</b>	<b>32 780</b>	<b>35 894</b>

<i>Budget des achats</i>	Juin		Juillet		Août	
	HT	TTC	HT	TTC	HT	TTC
Matières premières	8 235	8 688	8 249	8 702	8 851	9 337
Matières consommables	380	454	410	490	360	431
Loyer	1 900	2 272	1 900	2 272	1 900	2 272
Autres achats & charges externes	4 820	5 765	6 830	8 169	5 740	6 865
<b>Total achats</b>	<b>15 335</b>	<b>17 180</b>	<b>17 389</b>	<b>19 634</b>	<b>16 851</b>	<b>18 905</b>

<i>Budget de TVA</i>	Juin	Juillet	
<b>TVA Collectée</b>			<b>A compléter</b>
<b>TVA Déductible</b>			
Sur achats de biens et services			<b>A compléter</b>
Sur immobilisations	0	128	
<b>Total TVA Déductible</b>			<b>A compléter</b>
<b>TVA à Payer</b>			<b>A compléter</b>

<i>Budget salaires et charges</i>	Juin	Juillet	Août	
Salaires bruts	5 350	5 425	5 350	
Salaires nets	4 226	4 282	4 226	
Charges salariales				<b>A compléter</b>
Charges patronales (44% des salaires bruts)				<b>A compléter</b>

<b>Toutes académies</b>		<b>Session 2005</b>	Code(s) examen(s)
<b>Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER S DE L'ALIMENTATION</b>			MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	9/12

**DOCUMENT 5 : Budget de Trésorerie**

**Budget de Trésorerie Mensuel (TTC)**

	Juillet	Août
<b>Encaissements</b>		
Ventes du mois (TTC)		
Ventes du mois précédent (TTC)		
<b>Total encaissements</b>		
<b>Décaissements</b>		
Fournisseurs matières premières		
Fourn. matières consommables		
Loyer		
Autres achats & charges externes		
TVA à payer		
Salaires		
Charges sociales		
Échéance de l'emprunt	<b>5 260</b>	<b>0</b>
<b>Total décaissements</b>		
Excédent (ou insuffisance) de trésorerie du mois		
Trésorerie initiale	<b>2 374</b>	
<b>Solde fin de mois</b>		

<b>Toutes académies</b>		<b>Session 2005</b>	Code(s) examen(s)
<b>Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER DE L'ALIMENTATION</b>			MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	10/12

**DOCUMENT 6 : droit social**

1- Quelle est la durée légale des congés payés et comment est-elle calculée ? Quelle est la période de référence ?

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

2- Préciser le mode de calcul de l'indemnité compensatrice de congés payés ?

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

3- M. Roland peut-il imposer à ses salariés de prendre deux semaines de congés payés pendant la fermeture annuelle de septembre ?

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

4- Madame Béatrice Cloé est entrée dans l'entreprise le 1<sup>er</sup> septembre 2004. À combien de jours de congés peut-elle prétendre pour les prochaines vacances ?

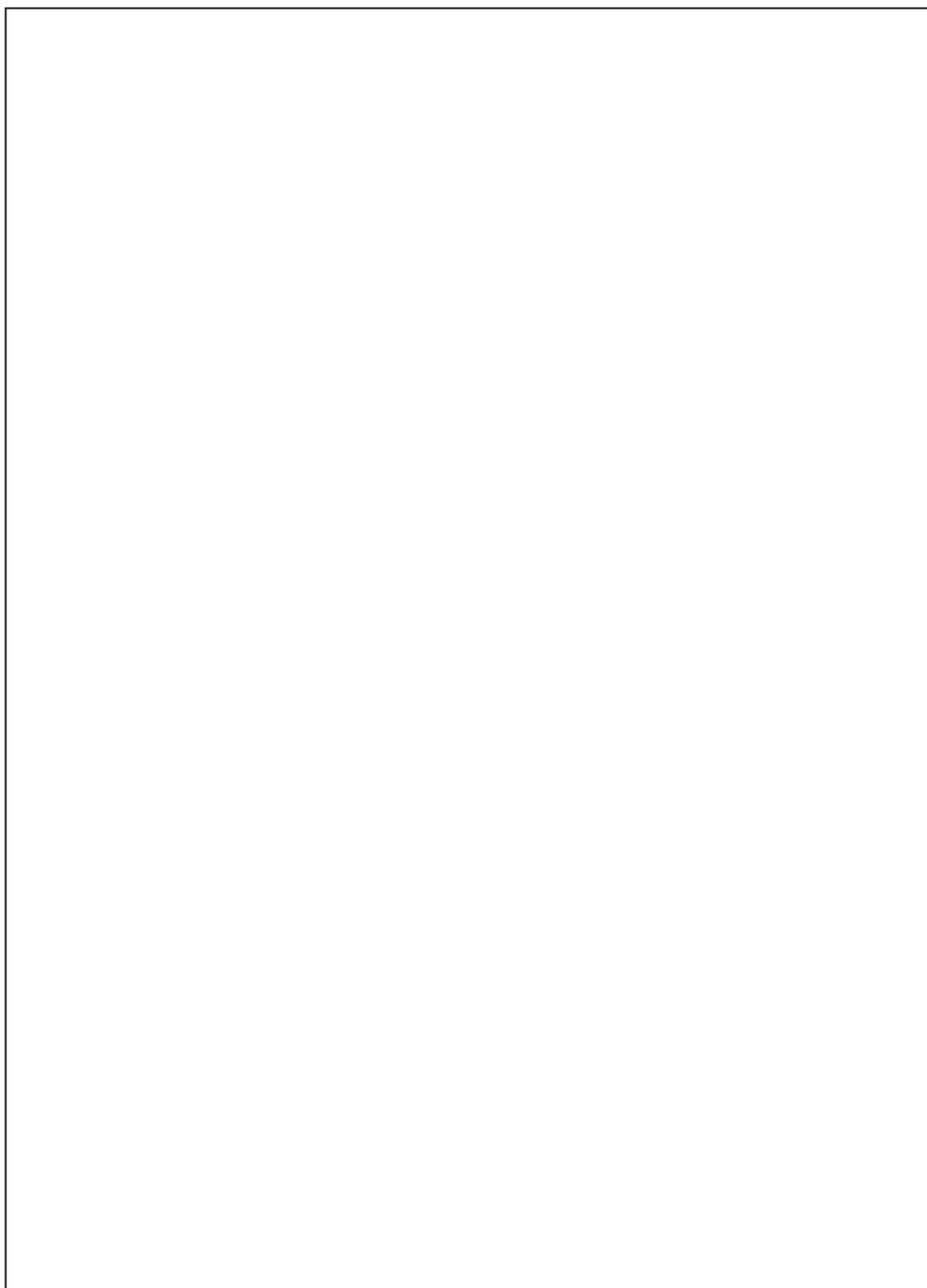
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

5- Citer trois autres congés auxquels le salarié peut prétendre.

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

<b>Toutes académies</b>		<b>Session 2005</b>	Code(s) examen(s)
<b>Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION</b>			MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	11/12

**DOCUMENT 7 : Prospectus**



Toutes académies		Session 2005	Code(s) examen(s)
Sujet <b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER DE L'ALIMENTATION</b>			MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	12/12

### ANNEXE 1

Je suis salarié d'une petite PME, on m'impose 1 semaine de congés en janvier et 4 semaines de congés en août, pour cause de fermeture. N'y a-t-il pas au moins une semaine que je puisse prendre quand je veux ?

Sachez que c'est l'employeur qui fixe les dates de congés payés en vertu de son pouvoir d'organisation et de direction. Bien sûr, il doit respecter un certain nombre de règles fixées à la fois par le code du travail et la convention collective nationale. Il doit par exemple vous accorder 4 semaines de congés payés entre le 1<sup>er</sup> mai et le 31 octobre de chaque année, sachant que dans cette période il doit y avoir au moins 2 semaines consécutives (art. L 223-8 du code du travail). Par contre, l'employeur est libre de vous accorder la 5<sup>e</sup> semaine de vacances à un autre moment dans l'année.

Dans votre cas, votre employeur vous accorde 4 semaines de congés payés consécutives en août et la 5<sup>e</sup> en janvier : cela est tout à fait conforme à la réglementation.

D'après *l'Hôtellerie* n°2876 du 10 juin 2004