

SESSION 2013

BACCALURÉAT PROFESSIONNEL BOUCHER - CHARCUTIER - TRAITEUR

ÉPREUVE E31 Environnement Économique Juridique Management

Durée de l'épreuve : 2 h30 – Coefficient 2

Ce sujet comporte 8 pages numérotées de 1/8 à 8/8

Annexes 1 à 5 à consulter

Toutes les réponses seront numérotées et rédigées sur votre copie.

MATÉRIEL AUTORISÉ :

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.

Baccalauréat Professionnel BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2013
Épreuve : U31 – Environnement économique, juridique et management	Code : 1306 BCT GA E	Page : 1/8



Boucher - Charcutier - Traiteur « Les Terroirs de JANOT »

25, rue du Père Lachaise
75011 PARIS
SARL au capital de 69 000 €
RCS : PARIS B 256 258 258
NAF : 1011Z
☎ 01. 43. XX. XX. XX
Gérant : Paul CHANTILLY
✉ lesterroirs.dejanot@yahoo.com
Vente en boutique et sur Internet
Livraison à domicile

L'entreprise est ouverte du mardi au samedi de 7h30 à 20h et le dimanche de 8h à 13h.
La fermeture annuelle est au mois d'août.

La clientèle est composée d'habitants du quartier, d'entreprises, de salariés travaillant dans le secteur géographique ainsi que de nombreux touristes.

Monsieur et Madame CHANTILLY sont associés dans la boucherie-charcuterie-traiteur « les Terroirs de JANOT » à Paris et emploient 5 salariés.

Vous effectuez votre dernière période de formation en entreprise dans le cadre de votre formation au diplôme de baccalauréat professionnel. Monsieur CHANTILLY vient d'étendre son activité et vous demande de traiter les dossiers suivants.

1/ L'étude du marché	10,5 points
2 / L'embauche d'un boucher	5,5 points
3 / Le développement durable	9 points
4 / Le contrat de crédit-bail	15 points

Baccalauréat Professionnel BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2013
Épreuve : U31 – Environnement économique, juridique et management	Code : 1306 BCT GA E	Page : 2/8

Dossier 1 – L'étude de marché

Les époux CHANTILLY viennent d'acquérir un local adjacent à leur boucherie en vue d'ouvrir un espace dédié à la pause-déjeuner. Paul CHANTILLY, le gérant, vous remet un article paru dans le journal Capital en avril 2011 (**annexe 1**) et vous demande de répondre aux questions suivantes sur votre copie.

- 1.1 Repérer la tendance actuelle du marché pour le sandwich.
- 1.2 Relever la part du sandwich dans le chiffre d'affaires des boulangeries.
- 1.3 Si une boucherie a la même part qu'une boulangerie et si elle a vendu pour 5 000 € hebdomadaire, en dégageant 550 € de bénéfice, en déduire le chiffre d'affaires moyen hebdomadaire du sandwich.
- 1.4 Retrouver le coût matières du sandwich « jambon-beurre » vendu 2,50 euros hors taxe.
- 1.5 En déduire la marge brute unitaire en euro et en pourcentage du sandwich « jambon-beurre ».
- 1.6 Citer deux autres éléments à prendre en considération dans le calcul du coût de revient du sandwich.
- 1.7 Relever les deux principaux concurrents auxquels les artisans traiteurs doivent faire face.
- 1.8 Identifier deux moyens d'actions commerciales que peuvent mettre en place les artisans traiteurs pour attirer la clientèle.

Dossier 2 – L'embauche d'un boucher

Paul CHANTILLY est à la recherche d'une personne diplômée en vue d'une embauche en CDI. Après avoir passé une annonce dans une revue professionnelle, un candidat a retenu son attention. Il s'agit de Peter CARLE de nationalité allemande ayant acquis son brevet professionnel de boucherie en 2008, avec 3 ans d'expérience dans le métier.

Après avoir lu les **annexes 2 à 3**,

- 2.1 Indiquer si l'embauche de Peter CARLE nécessite une autorisation spécifique pour travailler en France. Justifier votre réponse.
- 2.2 Préciser l'obligation de l'employeur en matière d'embauche auprès de l'administration.
- 2.3 Expliquer à quoi correspond le SMIC.
- 2.4 Indiquer pourquoi le taux horaire brut est différent du taux horaire net.

Baccalauréat Professionnel BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2013
Épreuve : U31 – Environnement économique, juridique et management	Code : 1306 BCT GA E	Page : 3/8

Dossier 3 – Le développement durable

Monsieur et Madame CHANTILLY se sentent concernés par le développement durable. Ils souhaitent adopter cette démarche dans leur boucherie. Ils ont reçu un document concernant la création d'une charte (**annexe 4**).

- 3.1 Indiquer les trois piliers du développement durable.
- 3.2 Identifier les trois engagements du projet qui doivent être respectés par le boucher.
- 3.3 Donner trois raisons incitant les bouchers charcutiers traiteurs à adopter cette démarche.
- 3.4 Préciser deux enjeux du développement durable.

Dossier 4 – Le contrat de crédit-bail

Paul CHANTILLY, lors de l'ouverture du local de la sandwicherie a dû procéder à de nouveaux investissements en matériel. Après avoir étudié plusieurs modes de financement, il a choisi le crédit-bail pour l'achat d'une « Vitrine réfrigérée MISA SPAZIO 3 » (**Annexe 5**). Il vous confie l'analyse du contrat bail.

- 4.1 Expliquer le mécanisme du crédit bail.
- 4.2 Identifier les parties au contrat et leur qualité respective.
- 4.3 Identifier le propriétaire du bien.
- 4.4 Calculer le montant HT du loyer mensuel.
- 4.5 Calculer le coût total TTC des loyers sur la durée totale du contrat.
- 4.6 Présenter les solutions qui s'offrent à la fin de contrat à la boucherie-charcutier-traiteur «les Terroirs de JANOT».
- 4.7 Calculer le coût de revient HT en cas d'acquisition de la vitrine.
- 4.8 Citer un avantage et un inconvénient du crédit bail.
- 4.9 Lister deux autres modes de financements qui auraient pu être possibles en précisant pour chacun d'eux un avantage et un inconvénient.

Baccalauréat Professionnel BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2013
Épreuve : U31 – Environnement économique, juridique et management	Code : 1306 BCT GA E	Page : 4/8

Annexe 1

La folie des sandwichs cache des marges mirobolantes

Toutes les trois secondes, une tranche de pain arrive devant l'opératrice. D'une main elle dépose le jambon, de l'autre elle applique la salade. Puis le pain file sur le tapis roulant où d'autres mains expertes achèvent de le garnir.

En 2010, 86 millions de sandwichs sous vide sont ainsi sortis de l'usine vendéenne SODEBO. « Vingt fois plus qu'en 2000 » réplique la cogérante de cette entreprise familiale, également leader dans la pizza.

La mode du sandwich est planétaire – l'enseigne SUBWAY a désormais plus de magasins que Mac DO – mais en France elle tourne à la folie. Nous en avons englouti 2 milliards l'an dernier (70% préparés sur le lieu de vente et 30% industriels). Soit 6,4 milliards d'euros de chiffres d'affaires en 2010, un doublement en 5 ans.

Ce pactole attire de plus en plus d'acteurs : après les sandwicheries, les boulangeries et les chaînes comme Brioche Dorée ou Paul, Carrefour et Monoprix attaquent. Car non seulement ce marché va encore croître de 5% en volume cette année, mais les marges sont appétissantes. Dans un jambon-beurre vendu 2,50 euros en moyenne l'an dernier (mais jusqu'à 4,20 euros à Paris), il peut n'y avoir que 80 centimes d'ingrédients. Bien sûr, la rentabilité dépend de la qualité des produits utilisés : « Baguette artisanale ou industrielle, vrai jambon contre épaule reconstituée, beurre plutôt que pâte à tartiner... Le commerçant voit ses coûts varier du simple au double » assure une consultante nutritionniste. (...) Mais n'y a pas que le coût matière. Sur certains lieux de vente, des frais supplémentaires expliquent en partie les tarifs élevés (...).

Cette « sandwichmania », qui est liée à l'évolution des modes de vie, redessine le secteur de la restauration. En 1975, les Français consacraient une heure et demie au déjeuner. Aujourd'hui, ils l'expédient en une demi-heure et dépensent moins. Pour deux tiers des repas hors domicile, l'addition n'atteint pas 10 euros, boisson incluse. Contrairement au steak-frites, la formule sandwich-dessert-boisson à 6,80 € correspond au temps et budget des clients.

D'où la tentation, pour les bistrotiers, de fermer boutique pour ouvrir des sandwicheries. Les boulangeries ont flairé le filon. Huit sur dix proposent des sandwichs ce qui représente 15% de leur chiffre d'affaires d'après l'institut national de la boulangerie(...). Encore que certains pourraient bien troubler la fête. Comme souvent dans l'agroalimentaire, les « vilains » s'appellent Carrefour, Monoprix ou Casino. Après avoir saturé les périphéries, les voilà à la conquête de la clientèle pressée des centres villes. Certes, les sandwichs y sont à prix cassé. Le jambon-beurre SODEBO tourne autour de 1,67 euros, quand la marque distributeur s'affiche à moins de 1,50 euros.

Face à cette nouvelle concurrence, les trois circuits traditionnels n'ont plus qu'une option : innover.

D'après Capital Avril 2011

Baccalauréat Professionnel BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2013
Épreuve : U31 – Environnement économique, juridique et management	Code : 1306 BCT GA E	Page : 5/8

Annexe 2

Les obligations de l'employeur lors de l'embauche

Le recrutement d'un salarié entraîne pour l'employeur certaines formalités vis-à-vis de l'administration, notamment celle relative à la déclaration préalable à l'embauche (DPAE). L'employeur a également des obligations à l'égard du salarié. En cas de non-respect des formalités liées à l'embauche d'un salarié, l'employeur encourt des sanctions pénales pour travail illégal.

Qu'est-ce que la déclaration préalable à l'embauche ?

L'embauche d'un salarié ne peut intervenir qu'après déclaration nominative accomplie par l'employeur auprès des organismes de protection sociale désignés à cet effet (Urssaf ou MSA pour les salariés agricoles), et ce, quelles que soient la durée et la nature du contrat de travail envisagé. À défaut de déclaration, l'employeur encourt diverses sanctions, notamment pénales et administratives pour dissimulation d'emploi salarié.

Quelles sont les autres formalités obligatoires ?

Lorsque le salarié est de nationalité étrangère, l'employeur doit vérifier avant l'embauche que l'intéressé possède une autorisation de travail en cours de validité.

Les ressortissants des États membres de l'Espace économique européen (les pays de l'Union européenne ainsi que l'Islande, le Liechtenstein et la Norvège) ainsi que les ressortissants suisses ont le droit de chercher et d'occuper un emploi librement en France, et ce en vertu notamment des dispositions de l'article 48 du Traité sur l'Union européenne. Aucune autorisation de travail ni titre de séjour n'est donc requis de ces ressortissants, sous réserve qu'ils puissent produire un document (passeport, carte nationale d'identité) en cours de validité justifiant de leur qualité de citoyen de l'Union européenne, de l'Espace économique européen ou de la Confédération helvétique. La situation est la même pour les ressortissants des 10 nouveaux États membres de l'Union européenne au 1er mai 2004 (Chypre et Malte depuis le 1er mai 2004 ; Estonie, Hongrie, Lettonie, Lituanie, Pologne, République tchèque, Slovaquie, Slovénie depuis le 1er juillet 2008). L'autorisation de travail reste obligatoire pour les ressortissants des deux nouveaux États membres au 1er janvier 2007 (Bulgarie, Roumanie) durant une période transitoire allant de 2 à 7 ans.

Source : ministère du travail et de l'emploi

Annexe 3

SMIC applicable à partir du 1^{er} janvier 2013 :

SMIC Horaire brut : 9,43 €	SMIC mensuel brut (base 35h) : 1 430,22 €
SMIC Horaire net : 7,39 €	SMIC mensuel net : 1 120,82 €

Baccalauréat Professionnel BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2013
Épreuve : U31 – Environnement économique, juridique et management	Code : 1306 BCT GA E	Page : 6/8

Annexe 4

RÉSULTATS DE L'APPEL À PROJET « COMMERCE DE PROXIMITÉ ET DÉVELOPPEMENT DURABLE »

Descriptif synthétique du projet

Le projet vise à créer une charte de bonnes pratiques « développement durable » pour mettre en avant les atouts des artisans bouchers, charcutiers traiteurs auprès de leurs clients sur les démarches entreprises dans le cadre des trois volets : protection de l'environnement, développement économique et progrès social.

Le caractère innovant de la bonne pratique

Le caractère innovant du projet réside dans :

- la mise en place d'une méthode d'évaluation des performances des entreprises en matière de développement durable,
- la réalisation d'une charte d'engagement (produit et process),
- la mise au point de nouvelles recettes associant à la fois le caractère innovant et durable d'écoproduits.

Le caractère reproductible de la bonne pratique et son intérêt pour le commerce de proximité

Les résultats de ce projet seront au bénéfice de tous les professionnels concernés, dans le secteur de la boucherie et du commerce de proximité.

La charte élaborée listera des bonnes pratiques en matière de développement durable.

Les entreprises artisanales du secteur de la boucherie charcuterie traiteur pourront décider d'appliquer tout ou partie de ces bonnes pratiques.

Certaines de ces bonnes pratiques seront adaptables à d'autres entreprises relevant du commerce de proximité.

Le caractère reproductible du présent projet passe notamment par :

- la prise en compte des spécificités et des moyens des TPE / PME (échelle humaine et financière parfois limitées),
- la vulgarisation des outils développés.

L'inscription de la bonne pratique dans un projet global de développement du commerce :

Nulle entreprise ne peut ignorer la thématique du développement durable. Il en va de son image, de sa compétitivité, et même de sa rentabilité.

Intégrer dans son fonctionnement et dans son organisation des bonnes pratiques relatives aux trois piliers du développement durable, c'est assurer la croissance de son entreprise et donc garantir sa pérennité.

Le respect de la charte prévue dans ce projet devrait aider les entreprises à mieux avancer aux côtés de leurs clients, fournisseurs, salariés, partenaires locaux... en répondant à une attente de la société.

Ce projet devrait contribuer à une prise de conscience du commerce de proximité sur ce qu'il fait déjà en matière de développement durable et sur les améliorations envisageables.

pme-gouv.fr

Baccalauréat Professionnel BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2013
Épreuve : U31 – Environnement économique, juridique et management	Code : 1306 BCT GA E	Page : 7/8

Annexe 5

CONTRAT DE CREDIT BAIL

BNP PARIBAS LEASE GROUP, ci-après dénommé le bailleur, par l'intermédiaire de son mandataire : BNP PARIBAS - Agence de : PARIS Voltaire

Propose à :

Boucherie - Charcuterie « Les terroirs de JANOT »

**25, rue du Père Lachaise
75011 PARIS**

Ci-après dénommé le locataire, agissant solidairement s'ils sont plusieurs, le présent contrat de Crédit-bail mobilier portant sur le matériel suivant :

1 vitrine réfrigérée MISA SPAZIO 3

Fournisseur : Equip' Boul
78 000 VERSAILLES
Prix Hors Taxe : 2 581 euros
TVA 19,6% : 505,87 euros

CONDITIONS DE LOCATION

Montants des loyers, de l'option d'achat exprimés en % du prix hors taxes. Ils seront majorés des taxes en vigueur de 19,6%.

Durée de location : 36 mois		
Périodicité : Mensuelle		
Loyers H.T. payables d'avance		Observation :
Coefficient des loyers en % du prix HT 2,911	Option d'achat HT en % : 2,00	Assurance facultative

Bailleur ou mandataire
Fait à Paris le 15/04/2013

BNP PARIBAS

Locataire
Fait à Paris le 15/04/2013

Le gérant : Paul CHANTILLY

Baccalauréat Professionnel BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2013
Épreuve : U31 – Environnement économique, juridique et management	Code : 1306 BCT GA E	Page : 8/8