

**SESSION 2019**

**BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL**

**BOULANGER PÂTISSIER**

**ÉPREUVE E31**

**Environnement économique, juridique et management**

**Durée de l'épreuve : 2 h 30 – Coefficient 2**

Ce sujet comporte 12 pages numérotées de 1/12 à 12/12

Annexes à consulter : 1 à 9

Documents à rendre avec la copie : 1 à 4, pages 10/12 à 12/12

Toutes les réponses seront numérotées et rédigées sur votre copie.

**L'usage de tout modèle de calculatrice, avec ou sans mode examen, est autorisé**

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER	<b>SUJET</b>	SESSION 2019
Épreuve : E31-U31 Environnement économique, juridique et management	Code : 1906 BP GA E	Page : 1/12



**Boulangerie « La main à la pâte »  
32 rue de Solferino  
59000 Lille**

RCS Lille A 332 554 784  
Code NAF : 1071 C

Tél. : 03.20.xx.xx.xx  
Fax : 03.20.xx.xx.xx

Ouvert du mardi au samedi  
de 6 h 30 à 13 h 30 et de 14 h 30 à 19 h  
et le dimanche de 7 h à 13 h 30

La boulangerie pâtisserie « La main à la pâte » est une entreprise artisanale dirigée par Monsieur Lembert. Elle emploie 5 salariés (deux ouvriers boulangers, deux vendeuses et un apprenti). Elle est située au centre de Lille et sa clientèle est composée essentiellement de particuliers.

Vous venez d'être embauché(e) au poste d'aide pâtissier par Monsieur Lembert qui souhaite mettre à profit vos connaissances économiques, juridiques et commerciales.

Il vous confie les dossiers suivants à traiter :

Dossier 1 : Le contexte professionnel, le métier	9,5 points
Dossier 2 : L'embauche	11,5 points
Dossier 3 : Les déterminants du prix de vente	9 points
Dossier 4 : La politique commerciale	10 points

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER	<b>SUJET</b>	SESSION 2019
Épreuve : E31-U31 Environnement économique, juridique et management	Code : 1906 BP GA E	Page : 2/12

## Dossier 1 – Le contexte professionnel, le métier

Monsieur Lembert est absent pour la journée et vous remet son agenda (**annexe 1**).

- 1.1- Identifier les différentes organisations en relation avec l'entreprise (compléter le **document 1** à rendre avec la copie).
- 1.2- Énoncer, sur votre copie, le rôle de chacun de ces 3 types d'organisations.

Vous trouvez un extrait d'article (**annexe 2**) qui traite de la situation du secteur de la boulangerie-pâtisserie dans le département voisin de l'Aisne.

- 1.3- Rappeler le type de commerce auquel appartient une boulangerie-pâtisserie.
- 1.4- Repérer le principal constat présenté dans l'article.
- 1.5- Identifier deux éléments qui peuvent expliquer ce constat.
- 1.6- Expliquer la phrase suivante : « les zones de chalandises se réduisent comme peau de chagrin, trop petites pour subsister ».

Durant votre journée de travail, vous travaillez avec Alexis, apprenti. Il vous explique qu'il prépare un CAP Boulanger et qu'il est en deuxième année.

- 1.7- Préciser le niveau de qualification auquel correspond le CAP.
- 1.8- Expliquer brièvement le fonctionnement de l'alternance en apprentissage.
- 1.9- Indiquer deux autres voies de formation pour obtenir un diplôme.
- 1.10- Déterminer le statut de Alexis. Justifier votre réponse.

## Dossier 2 – L'embauche

Monsieur Lembert souhaite embaucher un(e) aide boulanger(e). Pour ce faire, il a établi un profil de poste (**annexe 3**).

- 2.1- Expliquer l'utilité d'établir un profil de poste.
- 2.2- Rédiger une offre d'emploi à partir du profil de poste à faire paraître dans la presse locale (**document 2** à rendre avec la copie).

Quelques jours plus tard, M. Lembert reçoit deux CV (**annexe 4**) et vous demande de l'aider afin de sélectionner un candidat.

- 2.3- Comparer les deux CV et déterminer le candidat se rapprochant au mieux du profil de poste, (compléter le **document 3** à rendre avec la copie).

À présent, Monsieur Lembert vous demande de participer aux entretiens d'embauche avec lui. Durant l'entretien, il envisage de poser la question suivante : « Êtes-vous adhérent(e) à un syndicat ? ».

- 2.4- Indiquer si M. Lembert est en droit de poser cette question. Justifier votre réponse.

Au terme de la procédure de recrutement, M. Lembert décide d'embaucher Julie Dumont. Il lui présente et détaille les éléments du contrat de travail qu'il a préparé (**annexe 5**).

- 2.5- Indiquer le type de contrat de travail signé.
- 2.6- Citer deux autres types de contrat de travail.
- 2.7- Déterminer le calcul qui a permis d'obtenir 151,67 heures.
- 2.8- Rappeler les deux conditions nécessaires pour que le contrat de travail devienne définitif.
- 2.9- Indiquer le document que devra compléter M. Lembert afin de déclarer le salarié embauché aux différents organismes sociaux.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER	<b>SUJET</b>	SESSION 2019
Épreuve : E31-U31 Environnement économique, juridique et management	Code : 1906 BP GA E	Page : 3/12

### Dossier 3 – Les déterminants du prix de vente

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2014, les activités des boulangeries-pâtisseries sont soumises à trois taux de TVA. Vous vous posez un certain nombre de questions concernant les taux applicables. Après quelques recherches documentaires, vous trouvez un article (**annexe 6**).

- 3.1- Préciser ce qu'est la T.V.A., présenter son mécanisme et indiquer qui la supporte.
- 3.2- Repérer pour chacun des exemples cités, le taux de T.V.A. applicable, (**document 4** à rendre avec la copie).

M. Lemberet vous remet un schéma concernant la répartition des charges liées à la production d'une baguette ainsi que le rapport entre le prix d'une baguette et le SMIC depuis 1970 (**annexe 7**).

- 3.3- Sachant que selon l'INSEE, une baguette était vendue 0,90 € en moyenne en 2018, déterminer :
  - La marge bénéficiaire moyenne par baguette.
  - Le montant des matières premières par baguette.
  - Le montant des salaires et charges salariales par baguette

Le détail de vos calculs devra apparaître sur votre copie, arrondir les résultats à 2 chiffres après la virgule.

- 3.4- Indiquer la raison pour laquelle le prix de la baguette est comparé au SMIC.
- 3.5- Donner deux raisons qui peuvent expliquer la forte hausse du prix de la baguette entre 1970 et 2018.

### Dossier 4 – La politique commerciale

M. Lemberet envisage de développer son activité pain bio. Il vous demande de répondre à ses interrogations après avoir pris connaissance des informations (**annexes 8 et 9**).

- 4.1- Expliquer brièvement les caractéristiques d'un produit Bio.
- 4.2- Indiquer trois raisons qui motivent les consommateurs à acheter du pain bio.
- 4.3- Déterminer trois raisons qui peuvent inciter un boulanger à se lancer sur le marché du pain bio.
- 4.4- Donner une explication du prix plus élevé du pain bio par rapport au pain non bio.
- 4.5- Donner votre avis sur la pertinence de cette politique commerciale voulue par M. Lemberet.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER	<b>SUJET</b>	SESSION 2019
Épreuve : E31-U31 Environnement économique, juridique et management	Code : 1906 BP GA E	Page : 4/12

### Agenda de la journée

9h00 : RDV à la **chambre des métiers et de l'artisanat**.  
 10h30 : Achat d'un nouveau pétrin chez **Matériel 59**.  
 11h30 : Réunion de **l'association des anciens élèves** + repas.  
 14h30 : RDV à la **mairie**.  
 15h30 : Modification du forfait téléphone chez **Orange**.  
 17h30 : Réunion avec **syndicat** de la boulangerie.

## Les boulangers souffrent en campagne

AISNE. De longues tournées, une féroce concurrence, la vie des boulangers dans nos campagnes n'est pas toujours un long fleuve tranquille.

### À Laon...

Le département a encore perdu cinq boulangers, notamment en campagne. « C'est vrai que ce n'est pas facile en zone rurale », confirme Patrice Petiteaux, responsable de la fédération patronale de la boulangerie et de la boulangerie-pâtisserie de l'Aisne.

L'homme est bien placé pour en parler : pendant des années, il a fait les tournées sur les petites routes. « À l'époque, on faisait aussi un peu l'épicier, on dépannait. Maintenant, ils ne vendent plus que du pain ou de la viennoiserie, la rentabilité est moindre. »

D'autant qu'un véhicule de tournée, cela coûte cher. « Avant l'État offrait une sorte d'aide sur la facture de carburant qui pouvait aller jusqu'à 300 ou 400 euros, désormais, cela n'existe plus. »

Les chiffres d'affaires s'en ressentent et il devient difficile aux boulangers d'investir dans leur boutique ou du matériel. « Avant, on pouvait aussi établir un prix de portage de quatre à cinq centimes plus chers qu'en magasin, mais avec la concurrence des hypermarchés notamment, ce n'est plus possible. »

Autre élément, la désertification des zones rurales, les zones de chalandises se réduisent comme peau de chagrin, trop petites pour subsister. Des spécialistes estiment qu'il faut au minimum un bassin de huit cents habitants pour qu'une boulangerie puisse vivre. Et en plus, les villages deviennent des « communes dortoirs », les gens achetant leur pain là où ils travaillent.

La seule solution puisque les clients ne viennent pas à eux c'est d'aller jusqu'aux clients. Certains professionnels livrent jusqu'à une quinzaine de villages. « Ils partent à 7 heures et reviennent vers 13 heures. » Et comme il faut être debout à minuit pour faire le pain, c'est tout de même une drôle de vie.

« En campagne, les boulangers ont ainsi du mal à trouver des personnes pour reprendre leurs affaires, malgré les aides de la Région, via la chambre de métiers. Les jeunes qui se lancent le font parce que le prix est attractif, mais c'est souvent en vue d'avoir ensuite une boulangerie en ville. »

*L'Union Ardennais*

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER	<b>SUJET</b>	SESSION 2019
Épreuve : E31-U31 Environnement économique, juridique et management	Code : 1906 BP GA E	Page : 5/12

LA MAIN À LA PÂTE	Profil de poste Aide Boulanger
<b>CONTRAT</b> <i>Date prévisionnelle d'embauche</i> <i>Type de contrat</i> <i>Rémunération</i>	Le lundi 1 <sup>er</sup> juillet 2019 Contrat à durée indéterminée 1600 € brut
<b>COMPÉTENCES</b> <i>Niveau d'étude</i> <i>Expérience dans le secteur professionnel</i> <i>Bureautique</i> <i>Savoirs théoriques</i>	CAP ou Baccalauréat professionnel Boulanger/Pâtissier 1 an Utilisation de logiciels de gestion des stocks <ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance des farines</li> <li>- Procédures de fabrication</li> <li>- Règles d'hygiène et de sécurité</li> </ul>
<b>MISSIONS</b> <i>Principales</i>  <i>Ponctuelles</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Préparation et réalisation des produits de boulangerie et de viennoiserie selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire</li> <li>- Vente de produits de boulangerie, viennoiserie</li> <li>- Nettoyer et maintenir en état de propreté et d'hygiène le plan de travail, les outils et les locaux</li> <li>- Remplacement du boulanger</li> </ul>

Julie DUMONT 28 ans 14 rue des Alouettes Permis B 59 000 Lille 06 25 42 xx xx <a href="mailto:juliedumont@laposte.net">juliedumont@laposte.net</a> <b>Aide boulangère</b> <b>CURSUS</b> Lycée des métiers Gustave Eiffel 51100 Reims Obtention du CAP Boulanger en juin 2009 <b>EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE</b> Aide boulangère à la boulangerie « La baguette magique » du 01/09/2009 au 31/05/2019 • Préparation et réalisation des produits de boulangerie et viennoiserie • Vente de produits de boulangerie, viennoiserie <b>COMPÉTENCES</b> Outil informatique : Traitement de texte, tableur et logiciel de gestion des stocks <b>DIVERS</b> Brevet de sauveteur secouriste du travail Volleyball en compétition	Frédéric Langlois 06 38 74 XXXX 22 ans fredlanglois@hotmail.fr 25 rue Émile Zola 59 000 Lille <b>FORMATION</b> Baccalauréat professionnel Boulanger Pâtissier obtenu au lycée des métiers Pierre Bachelet de Lille en juin 2014 <b>EXPÉRIENCE</b> Magasinier « Transports Caillot » Du 01/12/2015 au 01/12/2018 Vendeur à la boulangerie « l'éclair » Du 01/09/2014 au 30/06/2015 <b>AUTRES</b> Football en compétition Notions d'espagnol
--	---

BACCALURÉAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER	<b>SUJET</b>	SESSION 2019
Épreuve : E31-U31 Environnement économique, juridique et management	Code : 1906 BP GA E	Page : 6/12

**CONTRAT À DURÉE INDÉTERMINÉE**

Entre les soussignés,

La société La main à la pâte immatriculée A 332 554 784 au RCS de Lille, dont le siège social est situé 32 rue de Solferino 59 000 Lille, représentée par Monsieur Éric Lembert, agissant en qualité de gérant, d'une part, et Madame Julie Dumont, demeurant 14 rue des Alouettes 59 000 Lille, d'autre part, il a été convenu ce qui suit :

**Engagement** La société La main à la pâte engage, sous réserve des résultats de la visite médicale d'embauche, Madame Julie Dumont. Elle travaillera dans l'établissement situé au 32 rue de Solferino, 59 000 Lille. Le présent contrat, qui prendra effet le 1<sup>er</sup> juillet 2019 à 9 h, est conclu pour une durée indéterminée.

Le contrat est soumis aux dispositions du règlement intérieur de l'entreprise et de la convention collective nationale de la boulangerie tant qu'elle sera applicable dans l'entreprise.

**Emploi** Madame Julie Dumont sera employée en tant que AIDE BOULANGÈRE avec la qualification professionnelle de BOULANGER, niveau 1, échelon 3. Elle s'engage à réaliser le travail confié dans le cadre de ses fonctions.

**Période d'essai** La première période de 1 mois sera considérée comme période d'essai au cours de laquelle chacune des parties pourra rompre le contrat sans préavis ni indemnités. Elle est éventuellement renouvelable une fois.

**Horaires de travail** La durée hebdomadaire de travail est fixée à 35 heures, soit 151,67 heures par mois. Madame Julie Dumont a droit à un jour de repos hebdomadaire dans les conditions prévues par la convention collective. Il pourra être demandé au salarié d'effectuer des heures supplémentaires, dans les conditions fixées par la loi ou la convention collective.

**Rémunération** Madame Julie Dumont bénéficiera d'un salaire mensuel brut de 1 600 euros.

**Congés payés** Madame Julie Dumont bénéficiera des congés payés institués conformément à la loi et à la convention collective. Ces journées s'acquiert en fonction du temps de présence dans la société. Sauf accord écrit de la société, tout congé non pris au 31 mai sera perdu.

Fait en deux exemplaires à Lille, 10 juin 2019.

Monsieur Éric Lembert  
Le Gérant

*Lembert*

Madame Julie Dumont  
La salariée

*Dumont*

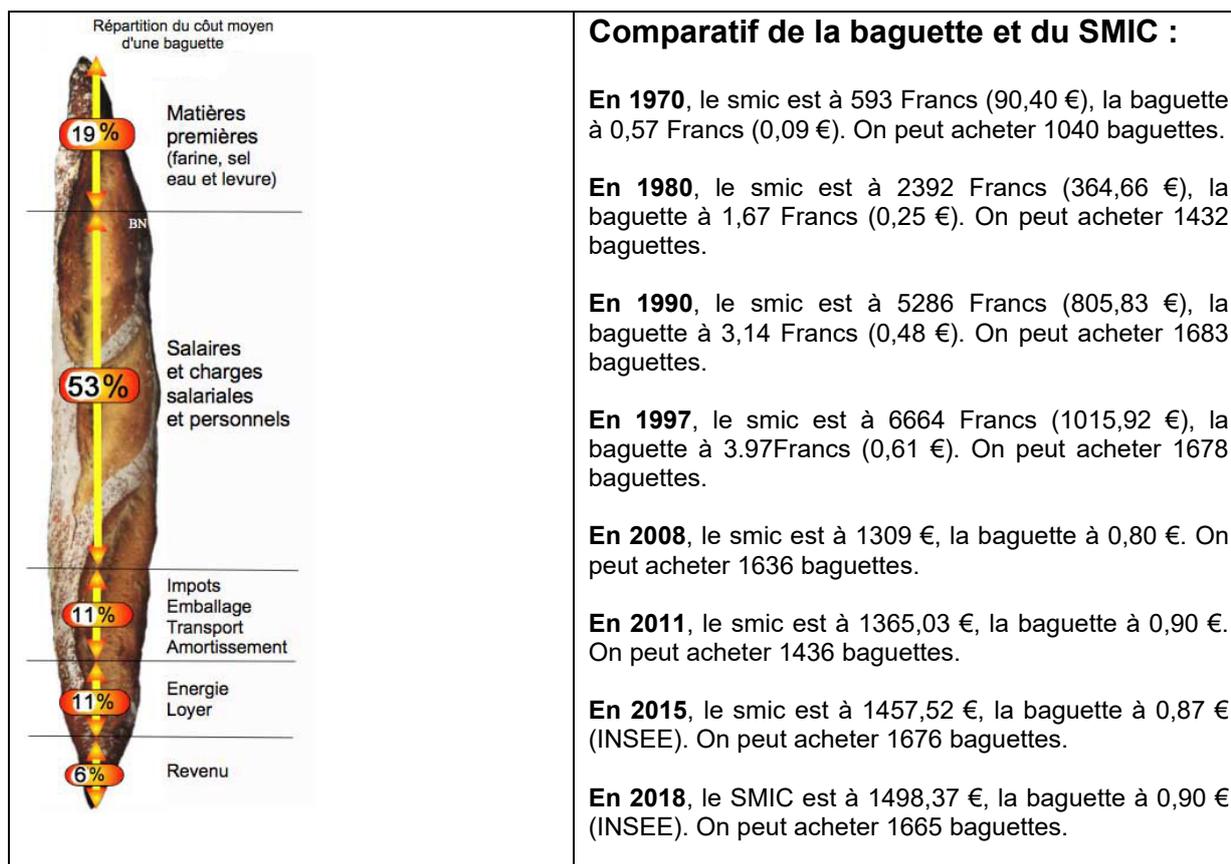
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER	<b>SUJET</b>	SESSION 2019
Épreuve : E31-U31 Environnement économique, juridique et management	Code : 1906 BP GA E	Page : 7/12

## Les différents taux de TVA

- Le taux normal est fixé à **20 %** (art. 278 du code général des impôts), pour la majorité des ventes de biens et des prestations de services : il s'applique à tous les produits ou services pour lesquels aucun autre taux n'est expressément prévu
- Le taux réduit de **10 %** (art. 278 bis et suivants du CGI) est notamment applicable aux produits agricoles non transformés, au bois de chauffage, aux transports de voyageurs, à la restauration, aux travaux d'amélioration du logement, aux droits d'entrée dans les musées, zoo, etc. ; il concerne les biens et prestations de services qui relevaient du taux de 5,5 % avant le 1er janvier 2012 à l'exception de certains biens et services limitativement énumérés par l'article 278-0 bis du CGI
- Le taux réduit de **5,5 %** (art. 278-0 bis et suivants du CGI) concerne les produits alimentaires, équipements et services pour handicapés, abonnements gaz et électricité, fourniture de repas dans les cantines scolaires, fourniture de chaleur produite à partir d'énergies renouvelables, livres sur tout support, billetterie de spectacle vivant, logements sociaux et travaux d'amélioration de la qualité énergétique des logements, livraisons d'œuvres d'art effectuées par leur auteur ou ses ayants droit.
- L'application de l'un de ces deux derniers taux dépend en alimentation du fait que les produits alimentaires sont destinés à une consommation immédiate ou pas, indépendamment du lieu ou du type de vente. Dans une boulangerie, les sandwiches ou salades vendues avec assaisonnement et couverts, étant considérés comme de la consommation immédiate, sont taxables à 10 % alors que le pain, les viennoiseries et pâtisseries, étant considérés comme de la consommation différée, sont soumis au taux de 5,5 %.

[www.economie.gouv.fr](http://www.economie.gouv.fr)

## ANNEXE 7



<http://www.boulangerie.net/>

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER	<b>SUJET</b>	SESSION 2019
Épreuve : E31-U31 Environnement économique, juridique et management	Code : 1906 BP GA E	Page : 8/12

### Le bio, c'est quoi ?

L'agriculture biologique garantit la production de produits agricoles sans OGM (organismes génétiquement modifiés) et sans produits chimiques de synthèse. Les engrais utilisés sont d'origine organique (fumier, engrais verts, lisier...) à la différence des engrais chimiques de synthèse, issus de dérivés de produits pétroliers. Les champs ne sont pas traités avec des produits phytosanitaires de synthèse tels qu'herbicides, insecticides et fongicides, et les récoltes ne sont pas non plus traitées pour le stockage.

Les céréales produites en bio sont ainsi exemptes de résidus de pesticides, et les sols ainsi que les nappes phréatiques et rivières ne sont pas pollués par ces mêmes produits.

Les variétés utilisées en bio sont souvent spécifiques et sélectionnées pour leur résistance naturelle aux maladies et aux ravageurs (insectes, champignons). Plusieurs variétés anciennes sont encore semées chaque année, ce qui participe à la préservation de la biodiversité cultivée.

Les exploitations agricoles produisant en bio sont contrôlées tous les ans et l'ensemble de la filière est tracé et contrôlé par des organismes certificateurs indépendants, agréés par l'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité).

[www.lesnouvellesdelaboulangerie.fr](http://www.lesnouvellesdelaboulangerie.fr)

### Le bio dans la boulangerie

*Mieux comprendre qui sont les acheteurs de pain bio et quelles sont leurs motivations permet de répondre au mieux à leurs attentes.*

#### La consommation alimentaire de produits biologiques : où en est-on ?

Malgré la crise, les Français poursuivent leurs achats de produits alimentaires biologiques. En 2011, 60 % en ont consommé, 40 % déclarent en consommer au moins une fois par mois, 20 % en consomment au moins une fois par semaine, 6 % tous les jours. Les raisons sont diverses, mais essentiellement axées sur la santé et la qualité de ces produits.

#### La consommation de pain bio

Le pain est un produit bio consommé par 40 % des acheteurs de produits biologiques (bien loin derrière les fruits et légumes qui sont consommés par 89% des consommateurs de bio) ; ce chiffre est relativement stable depuis 2005. 59 % des consommateurs de bio achètent du pain bio tous les jours, chiffre en augmentation significative depuis 2010.

La part de la consommation de pain bio augmente elle aussi depuis 2010. En effet, 48 % des acheteurs de produits bio affirment consommer plus de la moitié de leur pain en bio.

Les principales motivations pour consommer des produits alimentaires bio sont :

- la préservation de la santé
- la sécurité, le fait que ces produits sont "sains"
- la préservation de l'environnement
- la qualité et le goût des produits.

A l'inverse, les principales raisons de non achat de produits bio sont :

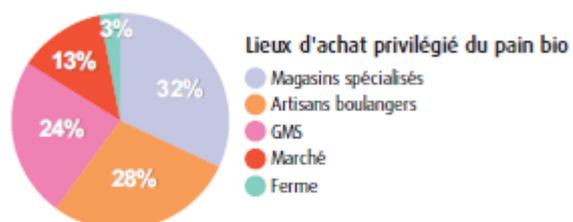
- les prix trop élevés
- l'absence de réflexe d'achat.

#### Des consommateurs fidèles qui le resteront et le pain bio en hausse

Les consommateurs de produits bio en consomment, en moyenne, depuis 9 ans. La fidélisation des anciens consommateurs est forte et la part des produits bio dans le panier moyen tend à se développer. Il y a peu de nouveaux consommateurs si l'on considère l'ensemble des produits bio. En revanche, le pain fait partie des produits les plus recruteurs de nouveaux clients en 2011 avec le vin et le poisson.

Malgré un contexte économique difficile, 78 % des consommateurs prévoient de maintenir leurs dépenses en produits bio. Ces chiffres dénotent des marges de progrès possible pour une filière bio en développement.

#### Lieux d'achat du pain bio



Presqu'un tiers des consommateurs achètent leur pain bio chez les artisans, malgré une baisse enregistrée (28 % en 2011 contre 32 % en 2008). A l'inverse, les achats de pains bio dans les magasins spécialisés sont en forte augmentation (32 % en 2011 contre 21 % en 2009).

#### Le profil type du consommateur de pain bio

Les acheteurs de pain bio sont aussi bien des hommes que des femmes. Ils sont issus de toutes les classes d'âge (avec toutefois une consommation plus importante de pain bio chez les 25-34 ans et une plus faible chez les 15-25 ans). Parmi les consommateurs de produits bio, ceux de la région parisienne et du sud-ouest sont plus enclins à acheter du pain bio que ceux du nord et de l'est de la France.

[www.lesnouvellesdelaboulangerie.fr](http://www.lesnouvellesdelaboulangerie.fr)

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER	<b>SUJET</b>	SESSION 2019
Épreuve : E31-U31 Environnement économique, juridique et management	Code : 1906 BP GA E	Page : 9/12

DANS CE CADRE

Académie :	Session :
Examen :	Série :
Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
Epreuve/sous épreuve :	
NOM :	
(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)	
Prénoms :	N° du candidat
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)

NE RIEN ÉCRIRE

Appréciation du correcteur

Note :

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

### DOCUMENTS À RENDRE AVEC LA COPIE

#### DOCUMENT 1

- Indiquer dans la première colonne les différentes organisations avec lesquelles l'entreprise est en relation.
- Indiquer dans les colonnes suivantes la catégorie à laquelle elle se rattache.

ORGANISATION	ENTREPRISE	ORGANISATION À BUT NON LUCRATIF	ORGANISATION PUBLIQUE
Chambre des métiers et de l'artisanat			

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER	<b>SUJET</b>	SESSION 2019
Épreuve : E31-U31 Environnement économique, juridique et management	Code : 1906 BP GA E	Page : 10/12

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**DOCUMENT 2 : offre d'emploi**

Empty box for the job offer document.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER	<b>SUJET</b>	SESSION 2019
Épreuve : E31-U31 Environnement économique, juridique et management	Code : 1906 BP GA E	Page : 11/12

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## DOCUMENT 3

Éléments du profil de poste	Julie Dumont	Frédéric Langlois
<b>CONTRAT :</b> · Disponibilité au 01/07/2019	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>
<b>COMPÉTENCES :</b> · Niveau d'études	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>
· Expérience : 1 an	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>
· Informatique	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>
<b>MISSIONS :</b> · Le ou la candidat(e) a déjà assuré des missions similaires	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>

**CANDIDAT RETENU :** .....

## DOCUMENT 4

Opérations	Taux de T.V.A.*		
	5,5%	10%	20%
Vente d'une baguette de 250 g			
Vente d'un sandwich jambon/beurre			
Achat d'un pétrin			
Vente d'un croissant			
Vente d'une tarte salée consommée immédiatement			
Achat de 20 kg de farine			

\*Mettre une croix dans la case correspondante

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER	<b>SUJET</b>	SESSION 2019
Épreuve : E31-U31 Environnement économique, juridique et management	Code : 1906 BP GA E	Page : 12/12