SESSION 2014

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

BOULANGER PÂTISSIER

ÉPREUVE E31

Environnement Économique Juridique Management

Durée de l'épreuve : 2 h30 – Coefficient 2

Ce sujet comporte 10 pages numérotées de 1/10 à 10/10

Annexes 1 à 5 à consulter

Toutes les réponses seront numérotées et rédigées sur votre copie.

Document n° 1 à rendre avec la 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.

« LE FOURNIL DES GOURMANDISES »

Boulangerie Pâtisserie
15 avenue de Toulouse
34000 MONTPELLIER

RCS Montpellier A 451 573 302
Code NAF : 1071 C

Tél. : 04.67.xx.xx.xx
Fax : 04.67.xx.xx.xx

Ouvert du mardi au samedi de 7h à 20h
et le dimanche de 7h à 13h

La boulangerie « Le Fournil des Gourmandises » est une entreprise artisanale dirigée par Monsieur DERUIS. Elle emploie trois salariés (un ouvrier boulanger, une ouvrière pâtissière, une vendeuse). Elle est située en centre ville proche d'une pépinière d'entreprises et sa clientèle est composée essentiellement de particuliers. La boulangerie propose une large gamme de sandwiches et tartes salées à destination de sa clientèle des entreprises voisines.

Vous venez d'être embauché(e) dans la boulangerie « Le Fournil des Gourmandises » par Monsieur DERUIS.

Votre employeur souhaite mettre à profit vos connaissances économiques, juridiques et commerciales.

Il vous demande de traiter les dossiers suivants :

1/ Congés payés	7 points
2/ Coût de revient et prix de vente	8 points
3/ Étude d'un investissement	9 points
4/ Marché du snacking	8 points
5/ Formation	8 points

Dossier 1 – Congés payés

L'été approchant, Monsieur DERUIS doit établir le planning des congés payés pour ses salariés. Il vous demande de l'aider dans cette tâche. Pour cela, il vous donne un extrait d'un site internet et un extrait de la convention collective en vigueur (ANNEXES N°1 et N°2).

1.1 Indiquer la période de référence pour le calcul des congés payés.

Johanna, vendeuse, est arrivée dans l'entreprise le 1er mars 2014.

1.2 Déterminer le nombre de mois travaillés par Johanna pendant la période de référence.

1.3 Calculer le nombre de jours de congés payés auquel aura droit Johanna en 2014.

La période de prise de congés est fixée par les conventions ou accords collectifs.

1.4 Rappeler le rôle d'une convention collective.

Marine, pâtissière, a été embauchée le 1er octobre 2011

1.5 Calculer le nombre de jours de congés payés auquel Marine aura droit en 2014.

Marine envisage de ne pas prendre plus de douze jours consécutifs et de fractionner ses autres jours de congés.

1.6 Préciser l'intérêt de cette démarche pour Marine.

Dossier 2 – Coût de revient et prix de vente

Le chef pâtissier vient d'élaborer un nouveau dessert la « Tartelette bourdaloue abricot caramel ». Il vous demande de calculer son coût matières ainsi que son prix de vente HT.

2.1 Calculer le coût matières unitaire en complétant la fiche technique (document 1 à rendre avec la copie). Arrondir les calculs à 3 décimales.

2.2 Déterminer le prix de vente d'une tartelette sachant que le coefficient multiplicateur est de 2 (suite du document 1). Arrondir les calculs à 2 décimales.

2.3 Citer deux composants du coût de revient (autres que les matières premières).

Dossier 3 – Étude d'un investissement

Pour développer son image et répondre à une demande croissante des comités d'entreprise, Monsieur DERUIS désire s'équiper d'une nouvelle cellule de refroidissement.

Après étude de ses ressources propres, son choix se porte sur le crédit bail (leasing). Il vous demande d'étudier la proposition du Crédit Agricole Leasing. (ANNEXE N°3).

Si Monsieur DERUIS accepte la proposition, un contrat de crédit-bail formalisera l'accord.

3.1 Indiquer et nommer les parties au contrat.

3.2 Expliquer qui sera le propriétaire du bien pendant la durée du contrat.

3.3 Préciser l'obligation principale de chacune des parties.

3.4 Indiquer les possibilités qui s'offrent à la boulangerie à l'échéance du contrat.

3.5 Calculer la valeur résiduelle pour racheter le bien.

3.6 Calculer le coût de la cellule de refroidissement que la boulangerie aura décaissé si elle choisit le rachat du bien.

3.7 Mettre en évidence un avantage et un inconvénient du crédit-bail pour la boulangerie.

Dossier 4 – Marché du snacking

Monsieur DERUIS veut développer sa gamme de produits destinés au repas de midi. Un article relatif au marché du « snacking » (ANNEXE N°4) a attiré son attention, il vous demande de répondre à ses interrogations.

4.1 Comparer les deux notions de snacking et snacking à la française.

4.2 Caractériser l'évolution du marché du snacking.

4.3 Donner deux raisons à cette évolution.

4.4 Relever l'évolution de l'offre au cours des dernières années.

4.5 Indiquer quelles caractéristiques du secteur peuvent lui permettre d'augmenter ses parts de marché.

4.6 Préciser quatre points à respecter pour bien maîtriser ce marché.

Dossier 5 – Formation

Marine, ouvrière pâtissière, est titulaire du CAP pâtisserie. Elle s'interroge sur son avenir professionnel et souhaiterait obtenir un baccalauréat professionnel. Elle a entendu parler du dispositif VAE et a fait des recherches sur internet.
Elle vous questionne afin d'en savoir plus sur les modalités de ce dispositif et vous communique les informations relevées sur Internet en ANNEXE N°5.

5.1 Indiquer deux voies de formation permettant la préparation du baccalauréat professionnel.

5.2 Donner la condition à remplir pour pouvoir prétendre à une VAE.

5.3 Préciser les certifications pouvant être obtenues par VAE.

5.4 Indiquer la nature du document que le candidat doit constituer.

5.5 Expliquer la procédure de validation.

5.6 Préciser à quoi peut prétendre un salarié pour mieux préparer cette VAE. (Deux réponses attendues)

ANNEXE N° 1

Extrait droit du travail

Tout salarié employé qui justifie d'un temps de travail chez le même employeur équivalent à un mois de travail effectif a droit à 2,5 jours ouvrables de congés payés par mois de travail. La période de référence pour le calcul de ce congé court du 1er juin au 31 mai de l'année suivante quelle que soit la date d'embauche ou des dernières vacances.

Quelle que soit la durée du repos hebdomadaire, il est compté pour le calcul du congé 6 jours ouvrables par semaine.

Vosdroits.service-public.fr

ANNEXE N° 2

Extrait de la convention collective nationale boulangerie et boulangerie pâtisserie (artisanale)

Les droits au congé annuel sont déterminés par la réglementation en vigueur.

En principe, la période des congés payés s'ouvre le 1er mai pour se terminer le 31 octobre.

Les dates de congés doivent être communiquées au personnel au moins deux mois avant l'ouverture de la période ordinaire de vacances.

Sauf en cas de circonstances exceptionnelles, l'ordre et les dates fixés par l'employeur ne peuvent être modifiés dans un délai de 1 mois avant la date prévue de départ.

Le congé payé ne dépassant pas douze jours ouvrables doit être continu.

Le congé d'une durée supérieure à douze jours ouvrables peut être fractionné par l'employeur avec l'agrément du salarié. Dans ce cas, une fraction doit être au moins de douze jours ouvrables continus compris entre deux jours de repos hebdomadaire.
Cette fraction doit être attribuée pendant la période du 1er mai au 31 octobre de chaque année. Les jours restant dus peuvent être accordés en une ou plusieurs fois en dehors de cette période. Il est attribué deux jours ouvrables de congés supplémentaires lorsque le nombre de jours pris en dehors de cette période est au moins égal à six et un seul lorsqu'il est compris entre trois et cinq jours.

ANNEXE N° 3

Contrat de leasing

Crédit Agricole Leasing
3 rue du Passeur de Boulogne
92861 Issy-les-Moulineaux cedex 9

Boulangerie Le Fournil des Gourmandises
15 avenue de Toulouse

34000 MONTPELLIER

Objet : Proposition de financement par crédit bail

Issy,
Le 12 Mars 2014

Monsieur,

Nous avons le plaisir de vous communiquer nos conditions de financement pour le matériel suivant :

Cellule de refroidissement
Commandé au fournisseur Equip resto diffusion
Z.A.E Les Hauts de Fabrègues
RN 113
34680 FABREGUES

Les conditions ci-dessous sont valables jusqu'au 31 mars 2014.

Montant à financer : 4 997,00 € HT.
Durée de financement : 36 mois
Loyer mensuel HT : 181,08 € la première année
173,99 € la seconde année
81,14 € la dernière année.
Valeur résiduelle prévue à l'expiration de la période de 36 mois de location : 1 % du montant à financer HT.

Nous vous remercions de nous tenir informé de la suite que vous donnerez à cette proposition. Nous vous prions d'agréer, Monsieur, l'expression de nos salutations distinguées.

Claude Doucelet

C. Doucelet

ANNEXE N°4

Repas au quotidien : La grande mutation

Nos prises alimentaires ont profondément changé en quelques années. En conséquence, c'est tout le paysage de la restauration rapide qui en est bouleversé. Les analyses et les conseils de Bernard Boutboul, directeur général de Gira Conseil.

Le terme de « snacking » qualifiait, il y a encore peu de temps, une alimentation de type « grignotage », fractionnée sur la journée et bien distincte du déjeuner et du dîner. Cette manière de manger, qui s'est nettement assagie sur le plan nutritionnel, gagne du terrain car elle répond aux nouveaux modes de vie et de travail, de plus en plus flexibles et nomades. Pour une bonne part de la population active, les horaires des « pauses » repas se coincent désormais entre les heures les plus chargées de la journée. Aussi le snacking se confond-il aujourd'hui avec la restauration rapide. Brunch, drunch (dîner/lunch), street-food, apéritif dînatoire… sont autant de nouveaux termes qui tentent de marquer dans le temps ou l'espace cet éparpillement. Même les repas ordinaires en famille et les réceptions entre amis se vivent en version snack. Ce n'est donc pas étonnant que le repas traditionnel soit devenu un patrimoine protégé par l'UNESCO ! De grands chefs cuisiniers, comme Thierry Marx, s'emparent même de cette restauration « de rue » pour l'ennoblir avec leur talent culinaire. L'art de bien manger n'est donc pas mort… loin de là. C'est sur ce point précis que la boulangerie-pâtisserie a quelque chose à apporter.

Prendre la vague

Le cabinet Gira Conseil, expert en marketing et développement stratégique dans le secteur de la restauration, observe depuis plusieurs années les tendances sur le segment de la consommation alimentaire hors domicile et aide ses clients à développer leur chiffre d'affaires sur cette activité en plein essor. Bernard Boutboul, directeur général, confirme que « depuis 10 ans, le snacking a subi une profonde mutation en France. On est passé de deux produits phares, le hamburger et le sandwich, à près d'une trentaine de références : salade, soupe, tartine, verrine, wrap, pasta, kébab, sushi… L'offre s'est élargie considérablement et est montée en gamme avec une diversification extraordinaire. Mais le sandwich reste un leader incontestable avec près de 2 milliards d'unités vendues, soit neuf fois plus que le hamburger, ce qui est énorme. Il est clair que le snacking porte la restauration aujourd'hui ! Les circuits qui gagnent des parts de marché sont ceux qui agissent par le prix ou par la qualité. »
Face à la déferlante de produits à consommer sur le pouce issus des grandes traditions culinaires (italiennes, anglo-saxonnes, indiennes, grecques, japonaises…), si le boulanger-pâtissier veut profiter de la vague, il doit se démarquer par un « snacking à la française » en explorant le filon du pain-support.

Chaud devant !

« Contrairement aux autres commerces de bouche, poursuit-il, la boulangerie-pâtisserie a opéré sa révolution au bon moment. Sandwich, quiche, pizza : le trio de tête est proposé depuis longtemps. Elle doit continuer à se développer là-dessus. Historiquement, le snacking est apparu avec du chaud, puis s'est étendu sur le froid. Aujourd'hui, il faut proposer du chaud et du froid. Le sucré et le salé, ils l'ont, ce qui est un gros avantage. La percée du marché par la profession doit donc s'opérer sur la gamme chaude mais aussi avec les menus (boisson, entrée ou dessert, plat principal) à consommer assis, au bureau, ou le soir, à la maison. Simple mais bon et varié, voilà le cap à tenir.
Les Français ne cuisinent plus et cela ne va pas aller en s'arrangeant. La grande puissance de la boulangerie-pâtisserie, c'est sa présence sur le territoire et ses horaires d'ouverture. Et, en matière de sandwiches, qui peut faire mieux que le boulanger ? Si les boulangers-pâtissiers n'y vont pas plus franchement, d'autres prendront la place. Aussi la profession de restaurateur a-t-elle réellement du souci à se faire ! Le point à bien maîtriser reste le prix. La concurrence est très agressive là-dessus. Au quotidien, les clients peuvent aller jusqu'à 5 euros pour un repas complet, guère plus. Pour justifier ce prix, la qualité et l'originalité doivent être au rendez-vous. »

Les chiffres du snacking en France (2010)

• + 58,4 % Augmentation du chiffre d'affaires de la restauration rapide de 2004 à 2010*.
• 48 % Part des ventes à emporter sur l'ensemble de la restauration rapide*.
• 70 % Part des ventes en snacking « à la française » sur l'ensemble du snacking*.
• 17,5 % Part de marché des métiers de bouche sur l'ensemble des sandwiches vendus*.
• 63 % Part des sandwiches baguette sur l'ensemble des sandwiches vendus*.
• 2,86 € Prix moyen du sandwich jambon- beurre en boulangerie artisanale (contre 2,52 € tous circuits confondus)*.
• 81 % des boulangeries (franchises inclues) possèdent une offre snacking (+ 6,8 pts vs 2009)**.
Parmi les boulangeries qui ont une offre snacking : 79 % proposent des quiches, 76 % des sandwiches baguette, 69 % des pizzas**.

Sources : *Gira Conseil et CHD Expert (salon Sandwich & Snack Show 2011)

ANNEXE N°5

La validation des acquis de l'expérience (VAE)

Reconnue par le Code du travail, la validation des acquis de l'expérience (VAE) permet de faire reconnaître son expérience notamment professionnelle ou liée à l'exercice de responsabilités syndicales, afin d'obtenir un diplôme, un titre ou un certificat de qualification professionnelle. Diplômes, titres et certificats sont ainsi accessibles grâce à l'expérience (et non uniquement par le biais de la formation initiale ou continue), selon d'autres modalités que l'examen.

La VAE : à quelles conditions ?
La validation des acquis de l'expérience est un droit ouvert à tous : salariés (en contrat à durée indéterminée ou déterminée, intérimaires…), non-salariés, demandeurs d'emploi, bénévoles, agents publics, personnes ayant exercé des responsabilités syndicales (par exemple, les délégués syndicaux). Et ce, quels que soi (en) t le(s) diplôme(s) précédemment obtenu(s) ou le niveau de qualification. Une seule condition : justifier d'une expérience professionnelle (salariée ou non, bénévole …) de 3 ans en continu ou en discontinu, en rapport avec le contenu de la certification (diplôme, titre…) envisagée.

Pour quels titres, quels diplômes ?
La VAE s'applique en principe à l'ensemble des diplômes et titres à vocation professionnelle ainsi qu'aux certificats de qualification. L'imputabilité des dépenses liées à la VAE est soumise au fait que la certification visée soit inscrite au Répertoire National des Certifications Professionnelles.

La validation des acquis de l'expérience : quelle procédure ?
La VAE se déroule selon différentes modalités :

- évaluation de la validité de la demande ;
- accompagnement pour aider le candidat à constituer les preuves (modalité facultative) ;
- constitution d'un dossier par le candidat qui retrace précisément son expérience ;
- réunion d'un jury, avec entretien éventuellement ;
- et, lorsque cette procédure est prévue par l'autorité qui délivre la certification, mise en situation professionnelle réelle ou reconstituée.

Le jury vérifie si le candidat possède les compétences, aptitudes et connaissances exigées pour l'obtention du diplôme, titre ou certificat concerné et prononce :

- la validation totale lorsque toutes les conditions sont réunies. Le jury propose alors l'attribution de la certification ;
- la validation partielle. Le jury précise dans ce cas la nature des connaissances et aptitudes devant faire l'objet d'un contrôle complémentaire ;
- le refus de validation lorsque les conditions de compétences, d'aptitudes et de connaissances ne sont pas remplies.

Le jury est composé de représentants qualifiés de la profession dont relève la certification visée, avec le souci d'assurer une représentation équilibrée des hommes et des femmes.

La VAE dans l'entreprise : selon quelles modalités ?
La procédure de VAE est ouverte à tous les salariés qui justifient de la durée d'expérience requise.
La VAE peut être organisée dans le cadre du plan de formation de l'entreprise ou d'un congé spécifique : le congé pour validation des acquis de l'expérience.

Dans le cadre du congé pour validation des acquis de l'expérience
D'une durée équivalente à 24 heures de temps de travail (consécutives ou non), le congé de validation des acquis de l'expérience est accordé à la demande du salarié, sur autorisation de l'employeur. Le salarié peut demander ce congé pour participer aux épreuves de validation, et, éventuellement, pour les périodes d'accompagnement à la préparation de cette validation. Sa demande d'autorisation d'absence, adressée à l'employeur au plus tard
60 jours avant le début des actions de validation, doit préciser :

- le diplôme, le titre ou le certificat de qualification visé ;
- la dénomination de l'autorité ou de l'organisme qui délivre la certification ;
- les dates, la nature et la durée des actions de validation des acquis de son expérience.

educ.gouv.fr

Document 1
(à rendre avec la copie)

FICHE TECHNIQUE

Pour…10…tartelettes	TARTELETTE BOURDALOUE Abricot caramel		
Ingrédients	Quantité	Prix unitaire	Prix total
<u>Biscuits</u>			
Farine	0,250	0.62€/Kg	
Sucre glace	0,125	2.64€/Kg	
Beurre	0,125	4.83€/Kg	
Oeufs	1	2.52 € les 12	
<u>Crème</u>			
Beurre	0,100	4.83€/Kg	
Amandes en poudre	0,120	11.20 €/Kg	
Sucre semoule	0,100	2.25 €/Kg	
Oeufs	2	2.52 € les 12	
Rhum	20 cl	10.60 €/l	
<u>Finition</u>			
Abricots	1,800	2.10€/Kg	
Nappage blond	0,200	4.75€/Kg	
Coût matières total			
Coût matières unitaire			
Coefficient multiplicateur			
Prix de vente HT			
Ratio coût matières			