

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR

SESSION 2017

ÉPREUVE E3 – U31 :

Environnement économique, juridique et management

Matériel autorisé :

- Toutes les calculatrices de poche y compris les calculatrices programmables, alphanumériques ou à écran graphique à condition que leur fonctionnement soit autonome et qu'il ne soit pas fait usage d'imprimante (Circulaire n°99-186, 16/11/1999).

Le prêt entre candidats est interdit.

Aucun autre matériel n'est autorisé.

Document à rendre avec la copie :

- annexe 1page 11
- annexe 2page 12
- annexe 3page 13
- annexe 4page 14 et 15
- annexe 5page 16

Le sujet se compose de 15 pages, numérotées de 1/15 à 15/15.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

SUJET	
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR	E3 U31 Environnement économique, juridique et management
Session : 2017	Coef. : 2 Durée : 2h30
Repère : 1709-PET GA E	Page 1 sur 16

Dossiers	Thèmes abordés	Documents à rendre	Barème
Dossier ①	Le dépouillement d'offres	ANNEXE 1	8 points
Dossier ②	Le choix d'un mode de financement	ANNEXE 2	6 points
Dossier ③	L'embauche d'un salarié	ANNEXE 3	7 points
Dossier ④	La responsabilité	ANNEXE 4	10 points
Dossier ⑤	Les mutations de l'environnement	ANNEXE 5	9 points
Total notation			40 points



LE CHALUT
9 rue du Vieux Port
13000 MARSEILLE

Le Chalut est une poissonnerie qui a ouvert ses portes en novembre 2012. Son propriétaire, M. Antoine Marius a créé une SARL dont l'exercice comptable coïncide avec l'année civile.

La poissonnerie est installée à Marseille tout près du port, M. Marius travaille avec un apprenti et une vendeuse pour le magasin.

La clientèle est composée principalement des restaurateurs de la ville et des habitants de la région.

Actuellement en formation en terminale « baccalauréat professionnel poissonnier, écailler, traiteur », vous avez effectué vos différentes périodes de formation en entreprise chez M. Marius. Il vous propose de travailler pour lui pendant les vacances d'été. À cette occasion, il vous fait part de ses futurs projets et vous demande de l'aider dans les dossiers suivants :

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR	E3 U31 – Environnement économique, juridique et management
Repère : 1709-PET GA E	Page 3 sur 16

DOSSIER 1 : LE DÉPOUILLEMENT D'OFFRES

Monsieur Marius doit changer la chambre froide de sa poissonnerie. Il a contacté différents fournisseurs et seuls trois ont répondu à son appel d'offre. Il vous demande d'étudier les propositions reçues (**DOCUMENTS 1, 2 et 3**) sachant qu'il lui faut :

- Une chambre froide négative complète (avec sol et unité frigorifique), volume possible compris entre 30 et 55 m³ maximum, avec pose.

- 1 Compléter le tableau de comparaison des offres en **ANNEXE 1**.

DOSSIER 2 : LE CHOIX D'UN MODE DE FINANCEMENT

Face aux demandes répétées de ses clients en période estivale, monsieur Marius a décidé de mettre en place quatre tournées par semaine. Pour les effectuer il envisage l'acquisition d'un véhicule de livraison réfrigéré. Il a porté son choix sur un véhicule utilitaire aménagé d'un coût HT de 10 000 €. L'étude de la trésorerie ne permet pas d'envisager un financement sur fonds propres. Monsieur Marius hésite entre deux modes de financement : le crédit-bail ou l'emprunt bancaire. Il vous charge de réaliser l'étude comparative de ces deux possibilités. Vous disposez des simulations qu'il a effectuées sur internet (**DOCUMENTS 4 ET 5**)

- 2 Répondre aux questions de l'**ANNEXE 2**.

DOSSIER 3 : L'EMBAUCHE D'UN SALARIÉ

M. Marius a procédé au recrutement d'une personne pour effectuer les tournées durant la période estivale. Il vous remet le contrat de travail **DOCUMENT 6** et vous demande de l'analyser. Indiquer le type de contrat de travail et justifier votre réponse.

- 3 Répondre aux questions de M. Marius en **ANNEXE 3**.

DOSSIER 4 : LA RESPONSABILITÉ

Une cliente accompagnée de ses enfants s'est présentée à la poissonnerie. En chahutant, l'un d'entre eux a glissé sur le sol mouillé et s'est blessé. L'enfant a été emmené à l'hôpital par le SAMU.

Monsieur Marius s'interroge sur l'engagement de sa responsabilité et vous remet un article de presse (**DOCUMENT 7**)

- 4 Répondre aux questions de monsieur Marius en **ANNEXE 4**.

DOSSIER 5 : LES MUTATIONS DE L'ENVIRONNEMENT

Monsieur Marius suit l'actualité économique de son secteur économique. Il vous remet l'extrait d'un article (**DOCUMENT 8**) trouvé sur internet et vous demande de répondre à ses interrogations.

- 5 Répondre aux interrogations de monsieur Marius en **ANNEXE 5**.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR	E3 U31 – Environnement économique, juridique et management
Repère : 1709-PET GA E	Page 4 sur 16

DOCUMENT 1



RGTE – Centrale d'achats
réservée aux professionnels des CHR et Métiers de bouche
86 Route des Arcs
83460 TARADEAU

Chambre froide négative
en panneaux modulables



Extrait de nos conditions de vente:

Matériel neuf en provenance directe des usines. Emballage palette/carton ou palette/cage bois

LIVRAISON assurée gratuitement jusqu'à votre établissement par transporteur habituel ou son réseau de correspondants *Déballage, mise en place*. Pour votre sécurité, vos marchandises voyagent assurées tous risques par nos soins

GARANTIE 1 an (pièces détachées) + 6 mois (main d'œuvre + déplacement) applicable sur tout le matériel d'une valeur supérieure à 1500€.

REGLEMENT 30% à la commande - le solde à la livraison obligatoirement par chèque libellé à l'ordre de RGTE et remis au chauffeur.

Modèles proposés :

Réf. CF5 : Chambre froide, épaisseur 7 cm

2m x 1m40 x 2m16 soit 4.7 m³

- Version sans sol : 2 000 € HT

- Version avec sol : 2 250 € HT

+ unité frigorifique monobloc type 1 : 1 400 € HT

Forfait pose pour tous nos modèles :
3 000 € HT

Réf. CF21 : Chambre froide, épaisseur 7 cm

4m x 2m80 x 2m16 soit 20.7 m³ :

- Version sans sol : 3730 € HT

- Version avec sol : 4830 € HT

+ unité frigorifique monobloc type 1 : 2 200 € HT

Réf. CF41 : Chambre froide, épaisseur 7 cm

5m40 x 4m x 2m16 soit 41m³ :

- Version sans sol : 5 320 € HT

- Version avec sol : 7 460 € HT

+ unité frigorifique monobloc type 1 : 2 800 € HT

DOCUMENT 2



ABC FROID
41 Rue Gabriel Ventre
83160 LA VALETTE

Chambre froide avec sol et groupe frigorifique réf. ABCCF37

Dimensions extérieures demandées

Longueur : 5.00 m

Largeur : 3.00 m

Hauteur : 2.50 m

Volume : 37.5 m³

Épaisseur panneaux : 6 cm avec sol

Prix chambre froide négative complète posée par nos soins : 12 632 € HT

15 158.40 € TTC

Prix de la chambre froide posée par nos soins, frais de port offerts. Règlement 20 % à la commande, le solde à la livraison par chèque. Garantie 2 ans, pièces et main d'œuvre.

Avant toute réalisation, un technicien se déplacera gratuitement afin de s'assurer de la faisabilité de votre projet.

DOCUMENT 3

SATF Société d'application en techniques du froid – 13000 Marseille

Chambre froide avec sol et groupe Frigo intégré

Matériel split system (avec groupe extérieur) avec commande à distance et réglage électronique. Valeurs données pour une température extérieure de 35°C.

Prix Chambre froide **Positive**

Fourniture matériel frigorifique pour chambres froides positive (+6°C) (forfait pose 4 000 € HT).

Prix Chambre froide **Négative**

Fourniture du matériel frigorifique pour chambres froides négative (-20°C) (forfait pose 4 000 € HT).

Volume m ³	Puissance frigo kW	Tarifs (€ H.T)
100	9,85	7 500
150	11,62	9 000
200	15,05	11 000
275	17,05	14 000
320	22,15	17 000

Volume m ³	Puissance frigo kW	Tarifs (€ H.T)
50	4,26	8 500
90	6,11	10 500
150	8,28	12 000

Garantie 1 an pièces et main d'œuvre, frais de port à votre charge 350 €.
Règlement 25 % à la commande, le solde fin de mois d'installation.

- Conditions de vente :

DOCUMENT 4

Simulation de calcul d'un crédit-bail (leasing).

Montant exprimé HT en euro

Calcul des loyers

Montant financé

Dépôt initial

Nombre de loyers

Périodicité Versement en

Début de période Fin de période

Valeur de rachat Montant du loyer

Cette offre inclut l'entretien du véhicule pendant 5 ans et la reprise en fin de contrat.

DOCUMENT 5

Simulation de calcul de mensualités d'un prêt

Montant exprimé HT en euro

Calcul du versement périodique

Capital emprunté

Nombre des remboursements

Périodicité Versement en

Début de période Fin de période

Taux proportionnel annuel Montant du remboursement périodique

DOCUMENT 6

Extrait du contrat de travail

CONTRAT DE TRAVAIL

Entre : La poissonnerie Le Chalut située au 9 rue du Vieux Port -13000 Marseille; représentée par M. Marius Antoine agissant en qualité de chef d'entreprise d'une part,

Et Monsieur DEFLORETTE Jean, domicilié 12 rue de la Canebrière – 13001 Marseille d'autre part,

Il a été convenu et arrêté ce qui suit :

Article 1 : Monsieur DEFLORETTE Jean est embauché à compter du 1^{er} juin 2017 jusqu'au 31 août 2017 en qualité de vendeur livreur.

Article 5 : Sous réserve de la visite médicale décidant de son aptitude, l'engagement de Monsieur DEFLORETTE Jean ne deviendra définitif qu'à l'issue d'une période d'essai de 4 jours de travail effectif au cours de laquelle chacune des parties pourra rompre le contrat sans indemnité.

Article 6 : À titre de rémunération, Monsieur DEFLORETTE Jean percevra un salaire mensuel brut de 1 598.36 € correspondant au coefficient 140 de la convention nationale de la poissonnerie 2015.

Article 7 : Monsieur DEFLORETTE Jean aura droit à des congés payés calculés selon les dispositions de la convention collective.

À l'issue du présent contrat, Monsieur DEFLORETTE Jean aura droit à une indemnité de précarité de fin de contrat égale à 10 % du montant de sa rémunération totale brute, selon les dispositions de l'article L 122-3-4 du code du travail.

Article 9 : Monsieur DEFLORETTE Jean bénéficiera de tous les droits et avantages reconnus aux salariés de l'entreprise, résultant des usages, du Code du travail, de la Convention Collective de la poissonnerie.

Pour toutes les dispositions non prévues au présent contrat, les parties déclarent se référer à la convention collective.

Fait en double exemplaire, à Marseille. Le 1^{er} juin 2017.

Lu et approuvé

Marius


Lu et approuvé

Deflorette


DOCUMENT 7

Faut-il faire un procès lorsqu'on glisse dans un fast-food ?

Le procès intenté par une femme contre un restaurant Quick de Reims n'est pas passé inaperçu, c'est le moins que l'on puisse dire. La plaignante, Madame Nicole Borgnon, s'était blessée après une chute dans ce restaurant et prétendait que cette chute serait due à la présence anormale sur le sol d'une frite, sur laquelle elle aurait glissé. En réparation, elle demandait 50 000 € au restaurant... Par un jugement du 16 décembre dernier Nicole Borgnon a été déboutée de toutes ses demandes...

À la suite d'une chute sur une prétendue frite, Madame Borgnon a subi diverses blessures et a alors assigné le restaurant pour obtenir la réparation de son préjudice, sur le fondement de l'article 1384 al. 1 du Code Civil : **«On est responsable non seulement du dommage que l'on cause par son propre fait, mais encore de celui qui est causé par le fait des personnes dont on doit répondre, ou des choses que l'on a sous sa garde»**.[...]

Au plan de la pure théorie juridique, il ne fait donc aucun doute que la responsabilité du restaurant Quick aurait pu être engagée à la suite de la chute de Madame Borgnon ; le tribunal le reconnaît d'ailleurs sans équivoque dans sa décision. [...]

La reconnaissance de la responsabilité du restaurant implique impérativement que la plaignante prouve que la frite était bien présente sur le sol, que c'est à cause de cette frite qu'elle a chuté et qu'elle s'est blessée.

Madame Borgnon n'a apporté au Tribunal que trois « preuves » : une attestation de sa sœur, une lettre des pompiers mais n'apportant aucun élément sur l'origine de cette chute, un constat d'huissier établi plus d'un mois après les faits constatant la présence de morceaux de pomme de terre collés sur une chaussure. [...]

Pour le Tribunal, aucun de ces éléments n'était de nature à prouver la véracité des faits dénoncés par Madame Borgnon. Faute d'apporter cette preuve, elle ne pouvait être que déboutée de son action, le Tribunal étant souverain dans l'appréciation de la pertinence des éléments de preuve qu'on lui soumet.

À la malchance de la chute, s'est ajoutée celle de n'avoir aucun témoin. [...]

Et l'affaire n'est sans doute probablement pas terminée, son avocat ayant laissé entendre son intention d'interjeter appel de la décision. [...]

Source : [http : //loi.blogs.liberation.fr](http://loi.blogs.liberation.fr)

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR	E3 U31 – Environnement économique, juridique et management
Repère : 1709-PET GA E	Page 9 sur 16

DOCUMENT 8

La France dépendante des importations de poissons

Les européens consomment bien plus de poissons que ne peuvent en produire les mers d'Europe. Les français engloutissent en 189 jours les réserves prévues pour 365. (...) La France se place au 5^{ème} rang des pays importateurs de poissons après le Japon, les Etats-Unis, l'Italie et l'Espagne (Source Ifremer) ; et l'Europe en premier importateur mondial. (...)

La Commission Européenne estime que 72 % des stocks halieutiques évalués des eaux européennes sont surpêchés (...). L'Union Européenne est dotée des lieux de pêche les plus vastes et parmi les plus riches de la planète (...). Restaurer nos écosystèmes marins, adapter la consommation de poisson aux ressources disponibles, voilà des mesures qui s'imposent pour enrayer cette tendance néfaste.

Un rapport de l'UE (Union Européenne) souligne que si les gens veulent poisson et fruits de mer issus d'une production durable, ils doivent s'assurer que leurs décideurs politiques mettent en place une politique de pêche responsable. (...) Les effets de la surpêche de l'UE sont dissimulés par l'accroissement des quantités de poisson importé. Aussi, le développement de l'aquaculture n'a pas permis de mettre un terme à la dépendance croissante de la France, à l'égard du poisson provenant de pays hors UE.

La course aux produits de la mer est devenue insoutenable pour la biodiversité marine. Selon la FAO (organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture), 52 % des trois quarts des réserves halieutiques sont exploitées au maximum de leur capacité biologique ; 24 % sont surexploitées et épuisées ou sont en cours de renouvellement. Seulement 3 % des stocks mondiaux sont sous exploités. Les chercheurs estiment que les espèces les plus couramment pêchées actuellement pourraient avoir disparu d'ici 2050 si aucune mesure n'est prise aujourd'hui.

Source : Jean-Charles BATENBAUM - actualités-news-environnement – 9 Juillet 2010

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR	E3 U31 – Environnement économique, juridique et management
Repère : 1709-PET GA E	Page 10 sur 16

ANNEXE 1 (à rendre avec la copie)

1.1 Compléter le tableau de comparaison des offres

Produit demandé :			
Nom du fournisseur			
Volume du produit en m ³ indiqué.			
Montant HT			
Pose comprise ou non, si non, préciser le montant	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Frais de port			
Montant total HT (incluant pose et frais de port)			
Conditions de garantie			
Conditions de règlement			
Choix et justification (3 arguments attendus)			

ANNEXE 2 (à rendre avec la copie)

2.1 Compléter le tableau d'analyse du crédit-bail et de l'emprunt bancaire

ÉTUDE DU CRÉDIT BAIL	
Durée du contrat en années	
Valeur du bien H.T.	
Montant du loyer trimestriel	
Montant total des loyers versés en fin de contrat	
Valeur de rachat en fin de contrat	
Montant total du crédit-bail si M. Marius achète le bien	
Possibilités offertes au locataire en fin de contrat	<ul style="list-style-type: none">•••
Étude de l'emprunt bancaire	
Montant du capital emprunté	
Taux de l'emprunt	
Nombre de prélèvements prévus	
Montant du prélèvement trimestriel	
Montant total remboursé	
Montant total des intérêts payés (détail des calculs)	

2.2 Déterminer le mode de financement à retenir. Justifier votre réponse.

.....

.....

.....

ANNEXE 3 (à rendre avec la copie)

3-1 Indiquer le type de contrat de travail et justifier votre réponse.

.....
.....

3-2 Citer les parties présentes au contrat.

.....
.....

3-3 Citer deux autres types de contrat de travail (pas de sigle).

.....
.....

3-4 Expliquer l'utilité de la période d'essai pour le salarié.

.....
.....

3-5 Indiquer la raison pour laquelle un salarié est en droit de percevoir une indemnité de précarité.

.....
.....

3-6 Présenter le calcul de l'indemnité de précarité, sachant que monsieur Deflorette n'effectuera aucune heure supplémentaire.

.....
.....

3-7 Indiquer la juridiction qui sera compétente en cas de litige concernant ce contrat.

.....
.....

ANNEXE 4 (à rendre avec la copie)

4-1 Résumer brièvement l'affaire présentée dans le DOCUMENT 7.

.....

.....

.....

.....

.....

4-2 Indiquer si la plaignante a obtenu gain de cause et justifier votre réponse.

.....

.....

.....

.....

4-3 Rechercher le recours envisagé.

.....

.....

4-4 Indiquer si la situation qui s'est passée dans la poissonnerie est similaire à l'affaire présentée dans le document 7. Justifier votre réponse.

.....

.....

.....

ANNEXE 4 SUITE (à rendre avec la copie)

4-5 Nommer la responsabilité qui peut être engagée contre monsieur Marius.

.....

4-6 Rechercher le fait générateur de ce litige.

.....

4-7 Préciser le dommage causé.

.....

4-8 Indiquer alors le lien de causalité.

.....

4-9 Nommer le tribunal qui sera compétent si la cliente porte plainte.

.....

4-10 Indiquer la sanction qui pourrait lui être infligée s'il était condamné.

.....

4-11 Citer deux raisons que M. Marius pourrait invoquer pour se dégager de sa responsabilité.

-

.....

-

.....

ANNEXE 5 (à rendre avec la copie)

5-1 Préciser la situation de la France en matière d'importation des produits de la mer.

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

5-2 Indiquer la mesure prise pour satisfaire la clientèle française.

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

5-3 Préciser le risque que peut engendrer une pêche intensive.

.....
.....

5-4 Citer trois mesures au niveau international pour limiter ces risques.

-
-
-

5-5 Nommer trois mesures pouvant être mises en pratique au quotidien par monsieur Marius dans sa poissonnerie pour participer au développement durable.

-
-
-