

Toutes académies		Session 2006	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	1/18

CONSIGNES

VOUS DEVREZ REMETTRE AVEC VOTRE COPIE :

TOUS LES DOCUMENTS NUMÉROTÉS de 1 à 6

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 2006	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER DE L'ALIMENTATION			0609 MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	2/18

Vous travaillez dans l'entreprise suivante :

	<p>Traiteur SAVEUR SARL au capital de 7 500,00 € 22 avenue Albert 1^{er} 21000 DIJON Maison fondée en 1929 Organisation complète de réceptions, cocktails, buffets, repas, mariages, lunches</p> <p>☎ : 03-80-72-72-27 FAX : 03-80-73-74-74 e-mail : www.traiteur-saveur@wanadoo.fr</p> <p>Magasin ouvert tous les jours sauf les lundis de 10 heures à 14 heures et de 16 heures 30 à 20 heures.</p>
---	--

Renseignements complémentaires :

- ☞ RCS : B 654 789 123.
- ☞ NAF 522C.
- ☞ Monsieur et Madame Paul SAVEUR sont associés et gérants de l'entreprise.
- ☞ l'exercice comptable coïncide avec l'année civile.
- ☞ l'entreprise est soumise au régime réel d'imposition.
- ☞ le nombre de collaborateurs : 5 (y compris les propriétaires).
- ☞ l'entreprise a signé les accords collectifs de la branche.
- ☞ Domiciliation bancaire :

BNP, agence de Dijon, boulevard de la Marne à DIJON

Code établissement	Code guichet	Numéro de compte	clé
78955	10636	19110678959	05

- ☞ Sécurité Sociale : URSSAF, 8 Boulevard Georges Clemenceau 21000 DIJON.

En retard dans sa gestion et connaissant votre parcours, Paul SAVEUR vous charge des dossiers suivants :

- | | | |
|---------------|---|--------------|
| ⇒ Dossier 1 : | Le budget de trésorerie. | 18 points/60 |
| ⇒ Dossier 2 : | Le tableau de comparaison des offres - La commande. | 14 points/60 |
| ⇒ Dossier 3 : | Les sources de financement. | 9 points/60 |
| ⇒ Dossier 4 : | Le dossier juridique. | 8 points/60 |
| ⇒ Dossier 5 : | La commercialisation. | 11 points/60 |

Toutes académies		Session 2006	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER DE L'ALIMENTATION			MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	3/18

DOSSIER 1 : Budget de trésorerie

Le développement continu de son activité depuis quelques années incite Paul SAVEUR à envisager de nouveaux investissements.

Avant d'engager ces dépenses, Paul SAVEUR souhaite connaître sa situation financière pour la période de juin à août. Il vous demande d'établir un budget de trésorerie en tenant compte des renseignements donnés en **annexe 1**.

Au début du mois de juin, les disponibilités (comptes bancaire et postal + liquidités en caisse) étaient de 1 000 €.

TRAVAIL À FAIRE :

1. Présenter le budget de trésorerie (**document 1 à rendre avec la copie**) pour les trois mois et commenter les résultats obtenus.
2. Comment pouvez-vous expliquer le montant de la trésorerie de fin juillet ?

DOSSIER 2 : Le tableau de comparaison des offres – La commande

Parmi les investissements envisagés, Paul SAVEUR place en priorité l'acquisition d'un nouveau four et la réalisation de quelques travaux d'aménagement autour de ce matériel.

Il a adressé, début juin, un appel d'offres à plusieurs fournisseurs précisant :

- ❖ Le type d'appareil exigé : *four inox à air pulsé 4 niveaux*.
- ❖ Le délai de livraison et d'installation : *tout doit être impérativement terminé (installation et travaux) pour une mise en service le premier week-end de septembre qui coïncide avec la période de rentrée des classes à savoir le samedi 2 ; aucune intervention ne pourra avoir lieu pendant la fermeture de l'entreprise pour les congés annuels du dimanche 25 juin au soir au lundi 17 juillet au soir.*
Après installation du four, il faut compter 8 jours d'autres travaux et un délai de sécurité de 2 jours est nécessaire notamment pour les essais.
- ❖ Le mode de paiement : *comptant (financement par emprunt ou crédit-bail)*.
- ❖ Le prix approximatif : *entre 11 000,00 € HT et 12 000,00 € HT*.
- ❖ La garantie : *2 ans pièces et main d'œuvre*.

Il a reçu trois réponses et vous demande de l'aider dans la recherche du fournisseur le plus adapté.

TRAVAIL À FAIRE :

Au 15 juin 2006, vous devez :

1. Compléter le tableau de comparaison des offres (**document 2 à rendre avec la copie**) en fonction des offres reçues des fournisseurs (**annexes 2 à 4**).
2. En déduire le fournisseur retenu et les raisons de votre choix.
3. Compléter le bon de commande n° 456 envoyé au fournisseur le 20 juin 2006 (**document 3 à rendre avec la copie**).

Toutes académies		Session 2006	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER DE L'ALIMENTATION			MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	4/18

DOSSIER 3 : Les sources de financement

Compte tenu de la faiblesse de sa trésorerie, Monsieur Paul Saveur envisage de financer le montant hors taxe du four par un emprunt ou un crédit-bail ; il prend contact avec son banquier. Celui-ci lui propose, pour information, un crédit-bail (**annexe 5**) ou un emprunt (**annexe 6**) sur une base de 11 500 € (le dossier sera affiné dès réception de la facture).

TRAVAIL À FAIRE :

Comparer à l'aide du **document 4 à rendre avec la copie** les deux propositions de financement et indiquer quelle est la solution la plus adaptée.

DOSSIER 4 : Dossier juridique

L'entreprise Traiteur SAVEUR envisage de se séparer d'un salarié. Ayant lu dans la revue "La Boucherie Française" un article (**annexe 7**) qui traitait de la simplification des procédures de licenciement, Paul Saveur vous demande de le renseigner.

TRAVAIL À FAIRE :

À partir de l'article et de vos connaissances, compléter le **document 5 à rendre avec la copie**.

DOSSIER 5 : Commercialisation

Ayant relevé un article sur l'emballage et la meilleure façon de valoriser son produit dans le mensuel "La Boucherie Française" de juillet/août 2002 (**annexe 8**), Paul SAVEUR vous demande de l'analyser.

TRAVAIL À FAIRE :

Répondre aux questions que se pose Paul SAVEUR en matière de commercialisation (**document 6 à rendre avec la copie**).

Toutes académies		Session 2006	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER DE L'ALIMENTATION			MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	5/18

ANNEXE 1

Pour les mois de mai, juin, juillet et août 2006, les chiffres sont les suivants :

Achats divers de matières premières et de marchandises TTC :

➤ Mai	4 700,00 €
➤ Juin :	4 800,00 €
➤ Juillet :	2 100,00 €
➤ Août :	8 420,00 €

L'entreprise paie les fournisseurs moitié au comptant, moitié à crédit le 15 du mois suivant.

Ventes prévues TTC :

➤ Mai	14 000,00 €
➤ Juin :	17 300,00 €
➤ Juillet :	7 350,00 €
➤ Août :	21 000,00 €

Les clients paient 80 % au comptant, 20 % à crédit le mois suivant.

Les frais divers :

Frais de location, électricité, téléphone... 950,00 € TTC pour juin et août ; 800,00 € TTC pour juillet.

Charges salariales 8 400,00 € chaque mois.

Le remboursement d'un emprunt réalisé en janvier 2006 : 3 000,00 € par trimestre payables à terme échu.

Toutes académies		Session 2006	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	7/18

ANNEXE 3

SYLYMAC INTERNATIONAL

Constructeur de cuisines professionnelles depuis 1970
15-20 place Auguste Dubois
21000 DIJON

Traiteur SAVEUR
22 avenue Albert 1^{er}
21000 DIJON

Devis N° 4879 du 9 juin 2006

Fours air pulsé GN2/3 3 et 4 niveaux

Construction tout inox
Thermostat gradué de 50°C à 250°C
Porte double vitrage
Espacements entre les glissières 60 mm
Livré et mis en service avec une plaque GN2/3
TVA au taux de 19,6 %
Garantie pièce et main d'œuvre 2 ans : forfait de 140 € HT - nombre de déplacements illimités
Livraison : dès réception de la commande - Franco de port
Paiement : escompte de 2 % si paiement comptant

Réf.	Niveaux	Dimension (lpxH)	Puiss.	Aliment.	PRIX HT
F3E	3 niveaux	Ext : 600x480x375 mm Int : 365x420x270 mm	2,55 kW	230/1/T	11 560.00
F4E	4 niveaux	Ext : 600x480x375 mm Int : 365x420x270 mm	2,55 kW	230/1/T	11 890.00

Pendant le mois commercial : JUIN 2006

Pour une commande passée avant le 30 juin 2006

- remise de 5 % sur tous les fours à air pulsé
- paiement : 2 % d'escompte quel que soit le délai et le mode de paiement

Toutes académies		Session 2006	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	8/18

ANNEXE 4

**Ets BONNET
ZONE INDUSTRIELLE
71000 MACON**

Le 10/06/2006

Traiteur SAVEUR
22 avenue Albert 1^{er}
21000 DIJON

DEVIS n° 1582

Votre appel d'offres du 1/06 a retenu toute notre attention :

Four mixte GN2/3 4 niveaux
Référence 7832 CH

Construction tout inox – production de vapeur par injection d'eau sur la résistance – affichage digital – thermostat gradé de 50 à 275°C – minuterie graduée de 0 à 120 mn + position "infini" - porte double vitrage – fonction refroidissement rapide de la chambre de cuisson – dimensions extérieures : 650*550*375 mm – puissance 2 550 W – alimentation : 230/1/T -

11 900,00 € HT

Installation et mise en service : 90,00 €

Remise de 5 % sur le matériel uniquement.

Escompte de 1,5 % si la commande est reçue avant la fin du mois pour paiement comptant.

Délai de livraison : compter 10 jours après réception de la commande.

Garantie 3 ans pièces et main d'œuvre.

Toutes académies		Session 2006	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER DE L'ALIMENTATION			MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	9/18

ANNEXE 5

BNP PARIBAS
SA au capital de 284 599 040 €

SIMULATION DE CRÉDIT BAIL

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

Agence de : DIJON Wilson

Propose à :

Traiteur SAVEUR 22, avenue Albert 1er 21000 DIJON	Année de création : 1929 RCS B 654 789 123
---	---

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

Portant sur le matériel suivant :

Désignation du matériel	Fournisseur retenu
Four inox à air pulsé	<i>A définir</i>
PRIX HT envisagé : 11 500 euros	

CONDITIONS FINANCIÈRES

Montants des loyers, de l'option d'achat et des assurances exprimés en % du prix hors taxe. Ils seront majorés des taxes en vigueur au jour de la facturation.

Durée de location : 36 mois		Périodicité : Mensuelle
Loyers HT payables d'avance		
Nombres : 36	Coefficient des loyers 2,911 %	Assurance facultative : avec signature d'un bulletin d'adhésion séparé
	Option d'achat HT en % : 2,00	

Bailleur ou mandataire
Fait à Dijon le 15/06/2006

Locataire
Fait à Dijon le 15/06/2006

BNP PARIBAS

Le gérant : M. LEGAL

Toutes académies		Session 2006	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	10/18

ANNEXE 6 : proposition d'emprunt de la BNP

Entreprise :	Traiteur Saveur	22 av Albert 1er	21000 DIJON	
Capital emprunté :	11 500,00 €		taux :	5,90
Date de l'emprunt :	01/09/2006		durée (année):	3
Date de la 1ère échéance :	01/10/2006			
nombre de remboursements :	36			

dates d'échéance	Annuités			Capital restant à rembourser
	Capital	intérêts	Total	
01/10/2006	292,79	56,54	349,33	11 207,21
01/11/2006	294,23	55,10	349,33	10 912,98
01/12/2006	295,68	53,66	349,33	10 617,30
01/01/2007	297,13	52,20	349,33	10 320,18
01/02/2007	298,59	50,74	349,33	10 021,58
01/03/2007	300,06	49,27	349,33	9 721,53
01/04/2007	301,53	47,80	349,33	9 419,99
01/05/2007	303,02	46,31	349,33	9 116,98
01/06/2007	304,51	44,83	349,33	8 812,47
01/07/2007	306,00	43,33	349,33	8 506,47
01/08/2007	307,51	41,82	349,33	8 198,96
01/09/2007	309,02	40,31	349,33	7 889,94
01/10/2007	310,54	38,79	349,33	7 579,40
01/11/2007	312,07	37,27	349,33	7 267,33
01/12/2007	313,60	35,73	349,33	6 953,73
01/01/2008	315,14	34,19	349,33	6 638,59
01/02/2008	316,69	32,64	349,33	6 321,90
01/03/2008	318,25	31,08	349,33	6 003,65
01/04/2008	319,81	29,52	349,33	5 683,84
01/05/2008	321,39	27,95	349,33	5 362,45
01/06/2008	322,97	26,37	349,33	5 039,48
01/07/2008	324,55	24,78	349,33	4 714,93
01/08/2008	326,15	23,18	349,33	4 388,78
01/09/2008	327,75	21,58	349,33	4 061,03
01/10/2008	329,36	19,97	349,33	3 731,66
01/11/2008	330,98	18,35	349,33	3 400,68
01/12/2008	332,61	16,72	349,33	3 068,07
01/01/2009	334,25	15,08	349,33	2 733,82
01/02/2009	335,89	13,44	349,33	2 397,93
01/03/2009	337,54	11,79	349,33	2 060,39
01/04/2009	339,20	10,13	349,33	1 721,19
01/05/2009	340,87	8,46	349,33	1 380,32
01/06/2009	342,54	6,79	349,33	1 037,77
01/07/2009	344,23	5,10	349,33	693,54
01/08/2009	345,92	3,41	349,33	347,62
01/09/2009	347,62	1,71	349,33	0,00

Toutes académies		Session 2006	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	11/18

ANNEXE 7

Toutes académies		Session 2006	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	12/18

ANNEXE 8

Toutes académies		Session 2006	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER DE L'ALIMENTATION			MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	13/18

DOCUMENT 1 (à remettre avec la copie)

BUDGET DE TRÉSORERIE

	JUIN	JUILLET	AOÛT
<u>ENCAISSEMENTS :</u>			
-Ventes au comptant TTC
- Ventes à crédit TTC :
TOTAL des ENCAISSEMENTS
<u>DÉCAISSEMENTS :</u>			
Achats matières 1res et marchandises TTC :			
au comptant :
à crédit :
Frais divers et charges sociales :
Emprunt
TOTAL des DÉCAISSEMENTS
SOLDE de TRÉSORERIE (+ ou -)
TRÉSORERIE de DÉBUT de MOIS (+ ou -)
TRÉSORERIE de FIN de MOIS (+ ou -)

Commentaires :

Explication(s) de la trésorerie de juillet :

Toutes académies		Session 2006	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	14/18

DOCUMENT 2 (à remettre avec la copie)

TABLEAU DE COMPARAISON DES OFFRES

Noms des fournisseurs	SOCIÉTÉ DE LA CÉRAMIQUE	SYLYMAC International	Ets BONNET
Conditions De vente			
Désignation du produit ou référence			
Prix unitaire HT			
Frais d'installation et de mise en service HT			
Total brut HT			
Remise éventuelle - taux - montant			
Prix unitaire net HT après remise			
Autres réductions - taux - montant			
Prix unitaire net HT après réduction			
Frais de garantie HT			
Prix unitaire total HT			
Délai de livraison			
Délai de paiement			
Autres			
FOURNISSEUR CHOISI :			
RAISONS du CHOIX :			

Toutes académies		Session 2006	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	15/18

DOCUMENT 3 (à remettre avec la copie)

Traiteur SAVEUR

SARL au capital de 7 500,00 €

22 avenue Albert 1^{er}

21000 DIJON

Maison fondée en 1929

Organisation complète de réceptions, cocktails, buffets, repas, mariages, lunches

☎ : 03-80-72-72-27

FAX : 03-80-73-74-74

e-mail : www.traiteur-saveur@wanadoo.fr

RCS : B 654 789 123

Livraison : _____

Destinataire : _____

Mode de paiement : _____

Réductions : _____

COMMANDE			
N° : _____			
V/offre N° _____ du : _____			
Le : _____			

Référence	Désignation	Unité	Quantité	Prix Unitaire Hors taxe	Observations

Toutes académies		Session 2006	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER S DE L'ALIMENTATION			MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	16/18

DOCUMENT 4 (à remettre avec la copie)

	Emprunt	Crédit-bail
Expliquer en quoi consistent ces deux formules.		
Qui est propriétaire du bien ?		
Expliquer l'option d'achat.		
Calculer le montant de la mensualité.		
Calculer le coût total.		
Donner un avantage et un inconvénient de chaque option.		

Solution retenue et raisons de ce choix :

Toutes académies		Session 2006	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	17/18

DOCUMENT 5 (à remettre avec la copie)

QUESTIONS	RÉPONSES
Quelles sont les trois étapes dans la procédure de licenciement ?	- - -
Quels sont les nouveaux délais à respecter en cas de licenciement pour motif personnel ?	
Quel est le tribunal compétent en cas de licenciement ?	
Qu'appelle-t-on licenciement "pour faute" du salarié ? Citer les 3 degrés de la faute.	

