

Toutes académies	Session 2008	Code(s) examen(s)
<b>Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER DE L'ALIMENTATION</b>		MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21		
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet : 1/10

## CONSIGNES

### VOUS DEVREZ REMETTRE AVEC VOTRE COPIE :

- Document 1
- Document 2
- Document 3
- Document 4
- Document 5
- Document 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.

<b>Toutes académies</b>		<b>Session 2008</b>	Code(s) examen(s)
<b>Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER DE L'ALIMENTATION</b>			MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	2/10

# ABRICOTINE

BOULANGERIE – PÂTISSERIE  
10 RUE DE LA MAIRIE  
88120 LE SYNDICAT

RCS : Épinal B 432 621 845

☎ : 03.01.02.04.05

✉ : [abricotine@free.fr](mailto:abricotine@free.fr)

Abricotine est une boulangerie – pâtisserie qui a ouvert ses portes en février 2007. Son propriétaire, M. Noiset, a créé une SARL dont l'exercice comptable coïncide avec l'année civile.

La boulangerie-pâtisserie est installée dans une petite commune des Vosges et M. Noiset travaille avec un apprenti pâtissier et deux vendeuses pour le magasin. Il vend du pain, de la viennoiserie, de la pâtisserie et propose des sandwiches et boissons à sa clientèle.

La clientèle est composée principalement des habitants du village mais aussi de personnes de passage.

M. Noiset livre le pain tous les jours à la cantine de l'école, au restaurant du village et à la maison de retraite située à quelques kilomètres.

Actuellement scolarisé en terminale baccalauréat professionnel alimentation, vous avez effectué vos deux stages chez M. Noiset et celui-ci vous a proposé de travailler pour lui pendant les vacances de Pâques. À cette occasion il vous fait part de ses futurs projets et vous demande de l'aider dans les dossiers suivants :

Dossier I : Financement d'un véhicule utilitaire	16 points
Dossier II : Étude de rentabilité d'un projet de tournées	11 points
Dossier III : Fiche technique et prix de vente	11 points
Dossier IV : Départ d'une salariée	11 points
Dossier V : Commercialisation	11 points

Toutes académies		Session 2008	Code(s) examen(s)
Sujet <b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER DE L'ALIMENTATION</b>			MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	3/10

## DOSSIER I - Financement d'un véhicule utilitaire

M. Noiset constate une demande de plus en plus importante pour la livraison à domicile. Aussi afin de développer un service de proximité il envisage l'acquisition d'un véhicule utilitaire afin de réaliser des tournées. Il a porté son choix sur un Peugeot PARTNER qui lui coûterait 16 026.40 € TTC (TVA 19.6 %).

Pour ce qui est du financement, il a lu un article dans le Journal de la boulangerie pâtisserie (**Annexe 1**) et en a conclu qu'il ne ferait pas assez de kilomètres pour que la LLD (location longue durée) soit valable. De plus, la trésorerie actuelle de l'entreprise ne lui permet pas un règlement total au comptant. Il hésite donc entre :

- un crédit classique du montant HT sur 4 ans au taux de 4% par remboursements constants ;
- et un crédit-bail sur 4 ans avec des loyers mensuels HT égaux à 2.8 % du coût d'achat HT et une option d'achat en fin de contrat égale à 2% du coût d'achat HT.

### Travail à faire sur votre copie d'examen

- 1.1. Calculer le coût global HT du crédit bail.
- 1.2. Analyser le tableau d'amortissement d'emprunt (**Annexe 2**) en répondant aux questions suivantes :
  - Quel est le montant du capital emprunté ?
  - Quel est le montant total des annuités ?
  - Quel est le montant total des intérêts ?
  - À quoi correspond le montant d'une annuité ?
  - Quel est le montant du coût total de l'emprunt ?
- 1.3. Calculer la première annuité d'amortissement linéaire du véhicule sachant que :
  - la durée d'utilisation prévue est de 4 ans
  - le véhicule doit être livré le 16 août
  - la valeur résiduelle est de 12 % du montant HT du véhicule.
- 1.4. Rédiger un commentaire d'une dizaine de lignes afin de guider M. Noiset dans son choix.  
 Votre travail devra rappeler en quoi consiste le crédit bail et comparer les deux modes de financement.

Toutes académies		Session 2008	Code(s) examen(s)
Sujet <b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER DE L'ALIMENTATION</b>			MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet : 4/10	

## DOSSIER II - Étude de rentabilité d'un projet de tournées

Afin de vérifier la rentabilité de son projet M. Noiset a estimé le chiffre d'affaires annuel des tournées à 120 980 €. Il a également évalué toutes les charges supplémentaires occasionnées par cette nouvelle activité. Il vous demande de l'aider dans son étude.

### Travail à faire :

- 2.1. Compléter le tableau de répartition des charges (**Document 1**)
- 2.2. Compléter le compte de résultat différentiel (**Document 2**)
- 2.3. Sur votre copie, déterminer le seuil de rentabilité ( $SR = \text{Charges fixes} / \text{Taux de marge sur coût variable}$ ) en valeur puis en nombre de jours, sachant que la fermeture annuelle est de 30 jours (trois semaines en janvier et une semaine en août).  
Commenter les résultats obtenus.

## DOSSIER III - Fiche technique et prix de vente

Le responsable de la maison de retraite a demandé à M. Noiset de créer un gâteau pour fêter le cinquantenaire de cette institution. Le gâteau nommé "Le Délice de Léa" (en hommage à sa grand mère pensionnaire) est techniquement au point. Il se compose d'une pâte aux épices et d'un fourrage à la mirabelle.

### Travail à faire :

- 3.1. Terminer la fiche technique (**Document 3**).
- 3.2. Déterminer le prix de vente en sachant que le taux de TVA applicable est de 5.5% (**Document 4**).

**Tous vos résultats seront donnés avec trois décimales sauf le prix de vente taxe comprise qui sera arrondi à la dizaine de centimes supérieure.**

Toutes académies		Session 2008	Code(s) examen(s)
Sujet <b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER DE L'ALIMENTATION</b>			MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	5/10

### DOSSIER IV - Départ d'une salariée

Mme Billy, vendeuse depuis le 1/2/2007, va quitter l'entreprise le 15 juillet pour suivre son mari, muté en Bretagne. Elle avait fait part de sa décision à M. Noiset et a effectué son préavis. Mme Noiset la remplacera en tant que salariée de l'entreprise. Elle se chargera des tournées du matin dès la rentrée en septembre et sera au magasin les après-midi.

#### Travail à faire :

Après avoir pris connaissance de l'article paru dans le journal de la boulangerie pâtisserie (**Annexe 3**) et à partir de vos connaissances répondre aux questions suivantes sur votre copie.

- 4.1. Qu'est-ce qu'un préavis et quel est son intérêt pour les deux parties ?
- 4.2. Citer les 3 documents que M. Noiset peut remettre à Mme Billy et rappeler l'utilité de chacun d'eux.
- 4.3. Proposer à M. Noiset un modèle de certificat de travail pour le départ de sa salariée en sachant qu'aucune forme particulière n'est imposée par la législation. Le document sera établi le 15 juillet 2008.
- 4.4. Mme Noiset sera titulaire d'un contrat de travail à durée indéterminée à compter du 1<sup>er</sup> septembre 2008. Citer trois autres types de contrat de travail.
- 4.5. Quelles sont les compétences du conseil des Prud'hommes ? De quelle juridiction relève-t-il ? Et quelle est la particularité de cette instance ?

### DOSSIER V - Commercialisation

#### Travail à faire :

- 5.1. M. Noiset connaît bien votre sens développé du relationnel et reconnaît vos qualités artistiques. Il vous transmet un article trouvé dans le Journal de la boulangerie et de la pâtisserie sur la rédaction de l'affiche annonçant aux clients la fermeture pour congés annuels (**annexe 4**). Il vous demande de préparer cette affiche sur le **document 5**, pour annoncer la fermeture de la boulangerie prévue du 25 au 31 août 2008.
- 5.2. Pour aider le personnel de vente, M.Noiset vous demande de proposer dans le **document 6** trois arguments concernant le nouveau gâteau "Le Délice de Léa". Ce gâteau peut être réalisé en 6, 8 ou 12 parts ou sur une plaque pour les occasions particulières. Il peut également être décliné avec ou sans alcool.

<b>Toutes académies</b>		<b>Session 2008</b>	Code(s) examen(s)
<b>Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER S DE L'ALIMENTATION</b>			MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2–U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	6/10

## DOCUMENT 1

**Tableau de répartition des charges prévisionnelles**

Charges	Montant HT	Charges fixes		Charges variables	
		%	Montant	%	Montant
Matières 1ères consommées	35 245.00				
Autres achats et charges ext.	26 130.00	25		75	
Charges de personnel	25 360.00	80		20	
Dotations aux amortissements	3 350.00	100			
Charges financières	500.00	100			
<b>TOTAUX</b>					

## DOCUMENT 2

**Tableau d'exploitation différentiel prévisionnel**

Éléments	Montant	%
Chiffre d'affaires		100 %
Charges variables		
Marge sur coût variable		
Charges fixes		
Résultat		

Toutes académies		Session 2008	Code(s) examen(s)
Sujet <b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER DE L'ALIMENTATION</b>			MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuille : 7/10	

### DOCUMENT 3

#### FICHE TECHNIQUE DU "DÉLICE DE LÉA" (pour 12 parts)

Ingrédients	Unité	Quantité	PU	Montant
<b><u>Pâte aux épices</u></b>				
Œufs	Pièce	4	0.20	
Sucre glace	Kg	150 g	1.50	
Poudre d'amande	Kg	110 g	8.00	
Beurre	Kg	200 g	3.00	
Farine	Kg	350 g	0.30	
Levure chimique	Livre (500 g)	2 g	1.50	
4 épices	Sachet (250 g)	1 g	3.00	
Vanille liquide	L	5 cl	15.00	
<b><u>Fourrage mirabelles</u></b>				
Eau	PM	25 cl		
Sucre semoule	Kg	50 g	1.50	
Maïzena	Kg	25 g	1.80	
Mirabelles	Kg	250 g	2.50	
Sucre glace	Kg	250 g	1.50	
Eau de vie de mirabelle	L	5 cl	12.00	
COÛT MATIÈRE TOTAL				
COÛT MATIÈRE UNITAIRE				

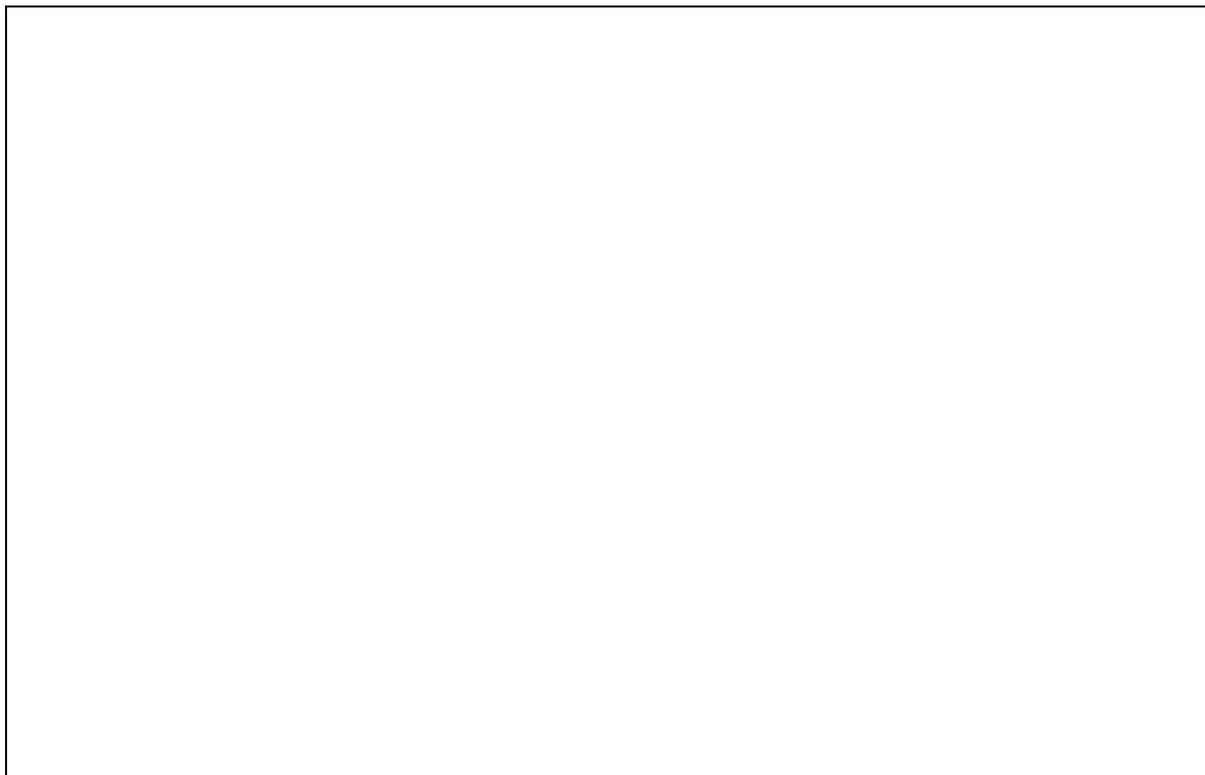
### DOCUMENT 4

#### CALCUL DU PRIX DE VENTE UNITAIRE

	Calculs	Résultat
Coût matière		
Prix vente HT (ratio matière 30 %)		
Prix vente TTC		

<b>Toutes académies</b>		<b>Session 2008</b>	Code(s) examen(s)
<b>Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION</b>			MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2–U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	8/10

### **DOCUMENT 5 : AFFICHE**



### **DOCUMENT 6 : ARGUMENTAIRE DE VENTE**

<b>Argument 1 :</b>
<b>Argument 2 :</b>
<b>Argument 3 :</b>

<b>Toutes académies</b>		<b>Session 2008</b>	Code(s) examen(s)
<b>Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER DE L'ALIMENTATION</b>			MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	9/10

### ANNEXE 1 : Extrait article Journal de la boulangerie n° 716 du 15 mai 2007

#### Bien financer vos véhicules utilitaires

Choisir ses véhicules utilitaires (VU), est une chose. Les financer en est une autre. Voici les différentes possibilités existantes.

Vos besoins réels, votre autonomie financière et vos capacités de remboursement, les objectifs que vous vous êtes fixés en termes de bilan figurent dans les éléments qui guideront votre décision dans le choix d'un financement de votre ou vos VU. Quatre grandes possibilités s'offrent à vous : l'achat au comptant, le crédit classique, le crédit-bail ou la location longue durée.

#### **Propriétaire...mais avec les soucis**

Avec l'achat au comptant, vous voici directement propriétaire de votre VU... mais avec tous les inconvénients attenants. Cette dépense a largement pris sur votre trésorerie et toutes les dépenses liées au VU sont pour vous, à commencer par l'entretien ainsi que les incidents qui peuvent réduire votre autonomie tels que les pannes. Sur le plan comptable, cette acquisition passe évidemment en charge d'exploitation. Dans le bilan, il s'agit d'une immobilisation inscrite aux actifs. La TVA est récupérable.

#### **Crédit classique : avantages et inconvénients**

Le crédit classique (de 1 à 5 ans) est un emprunt avec ou sans apport personnel. Il permet sans sortie spectaculaire de trésorerie de posséder le véhicule mais, il s'agit ici, d'une dette qui pourrait entraver d'autres projets d'emprunts au moins aussi vitaux. Dans le cas présent, l'acquisition est amortissable en totalité et la TVA récupérable.

#### **Crédit-bail : propriété en vue**

Le crédit-bail (ou "LOA, Location avec Option d'Achat" de 2 à 5 ans) est un contrat de location avec la possibilité d'acquérir le véhicule utilitaire en fin de crédit au tarif résiduel fixé contractuellement. Parmi les avantages : ce type de contrat ne figure pas dans les dettes de l'entreprise. Le crédit-bail entre dans les charges déductibles et le paiement de la TVA est réparti sur toute la durée de l'opération.

#### **La "longue durée" , ça roule**

Autre solution : la Location Longue Durée (LDD). Les calculs démontrent que cette formule est intéressante lorsque l'on roule beaucoup. La durée du contrat (de 24 à 60 mois par exemple) et le nombre de km devant être parcourus permettent d'établir un tarif de location. Pratique : des services associés sont proposés (entretien, pneumatiques, assistance, remplacement du véhicule en cas d'incident, etc... selon le contrat choisi. La LLD est enregistrée dans les charges d'exploitation et la TVA sur le loyer et les prestations complémentaires est récupérable suivant chaque paiement.

### ANNEXE 2 : Tableau d'amortissement d'emprunt

<b>Capital emprunté : 13 400 €</b>			<b>Durée : 4 ans</b>	
			<b>Taux : 4 %</b>	
Année	Capital restant dû	Intérêt	Remboursement	Annuité
2008	13 400.00	536.00	3 155.57	3 691.57
2009	10 244.43	409.78	3 281.79	3 691.57
2010	6 962.64	278.51	3 413.06	3 691.57
2011	3 549.58	141.99	3 549.58	3 691.57
<b>TOTAUX</b>		1 366.28	13 400.00	14 766.28

<b>Toutes académies</b>		<b>Session 2008</b>	Code(s) examen(s)
<b>Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER DE L'ALIMENTATION</b>			MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	10/10

### **ANNEXE 3 : Extrait article Journal de la boulangerie n° 700 du 15/09/2006**

#### **À propos du certificat de travail** par J.L. Mack, Directeur juridique de la Confédération

À la fin de son contrat de travail, tout salarié a droit à un certificat de travail que doit établir le chef d'entreprise. Cette obligation résulte de l'article L 122-16 du Code du travail.

Outre le nom, les prénoms du salarié, la raison sociale et l'adresse de l'entreprise, le lieu et sa date de délivrance, ce certificat comporte un certain nombre de mentions obligatoires :

- la date d'entrée du salarié dans l'entreprise,
- la date de sortie du salarié,
- la nature de l'emploi ou, le cas échéant, des emplois successivement occupés,
- les périodes pendant lesquelles ce ou ces emplois ont été tenus.

D'autres mentions peuvent être portées sur le contrat de travail, comme une appréciation sur les services rendus par le salarié, mais de telles mentions ne doivent pas être susceptibles de nuire au salarié ou être simplement tendancieuses.

Sur le plan de la forme, le certificat doit être écrit mais la loi n'impose pas qu'il soit manuscrit ou dactylographié.

Il doit être rédigé en langue française et doit être signé par l'employeur ou par toute personne habilitée par lui. Il est généralement établi sur papier à en-tête de l'entreprise.

Le certificat est remis à l'expiration du contrat de travail, c'est à dire à l'issue du préavis que celui-ci soit ou non effectué. Sauf s'il est condamné par le Conseil de Prud'hommes, l'employeur n'a pas l'obligation de le faire parvenir au salarié. Il doit simplement le tenir à la disposition de l'intéressé.

En application de l'article R152-1 du Code du Travail, l'employeur qui ne respecte pas les dispositions relatives au certificat de travail est passible de peines d'amende prévues pour les contraventions de la 4<sup>ème</sup> classe.

### **ANNEXE 4 : Extrait article Journal de la boulangerie n° 719 du 1/07/2007**

#### **Fermeture pour congés annuels**

L'annonce pour fermeture pour congés annuels est un message qu'il faut rédiger avec soin. Il convient d'informer le client avec précision et bienveillance.

[...]

Les vacances arrivent. Repos bien mérité pour les uns, changement d'habitudes pour les autres. En commerçants responsables, vous veillez à ce que votre clientèle soit approvisionnée correctement : vous vous êtes entendus avec vos collègues pour une fermeture par roulement et vous informez le chaland avec précision et bienveillance. Le client apprécie.

L'annonce de fermeture est un message qu'il faut, alors, rédiger avec soin : on doit y retrouver votre sympathie pour le client, la chaleur habituelle de votre accueil, jusqu'à ce sourire que vous arborez à longueur d'année. Comment ? Par une présentation originale, gaie et colorée, une belle écriture, des lignes droites. Vous pensez que ces indications sont des détails ? Permettez moi de vous dire que vous avez tort. S'adresser au client de façon élégante, c'est aussi le respecter.