

SESSION 2013

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

BOULANGER PÂTISSIER

ÉPREUVE E31

Environnement Économique Juridique Management

Durée de l'épreuve : 2 h30 – Coefficient 2

Ce sujet comporte 8 pages numérotées de 1/8 à 8/8

Annexes 1 à 5 à consulter

Toutes les réponses seront numérotées et rédigées sur votre 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.

Baccalauréat Professionnel BOULANGER PÂTISSIER	SUJET	SESSION 2013
Épreuve : U31 – Environnement économique, juridique et management	Code : 1306 BP GA E	Page : 1/8



Boulangerie-Pâtisserie « Les gourmandises de JANOT »

25, rue du Père Lachaise
75011 PARIS
SARL au capital de 69 000 €
RCS : PARIS B 256 258 258
NAF : 1071 C
☎ 01. 43. XX. XX. XX
Gérant : Paul CHANTILLY
✉ lesgourmandises.dejanot@yahoo.com
Vente en boutique et sur Internet
Livraison à domicile

L'entreprise est ouverte du mardi au samedi de 7h30 à 20h et le dimanche de 8h à 13h.

La fermeture annuelle est au mois d'août.

La clientèle est composée d'habitants du quartier, d'entreprises, de salariés travaillant dans le secteur géographique ainsi que de nombreux touristes.

Monsieur et Madame CHANTILLY sont associés dans la pâtisserie-boulangerie « Les gourmandises de JANOT » à Paris et emploient 5 salariés.

Vous effectuez votre dernière période de formation en entreprise dans le cadre de votre formation au diplôme de baccalauréat professionnel boulanger-pâtissier. Monsieur CHANTILLY vient d'étendre son activité. Il vous demande de traiter les dossiers suivants.

1/ L'étude du marché	10,5 points
2 / L'embauche d'un boulanger	5,5 points
3 / Le développement durable	9 points
4 / Le contrat de crédit-bail	15 points

Baccalauréat Professionnel BOULANGER PÂTISSIER	SUJET	SESSION 2013
Épreuve : U31 – Environnement économique, juridique et management	Code : 1306 BP GA E	Page : 2/8

Dossier 1 – L'étude de marché

Les époux CHANTILLY viennent d'acquérir un local adjacent à leur boulangerie-pâtisserie en vue d'ouvrir un espace dédié à la pause-déjeuner. Paul CHANTILLY, le gérant, vous remet un article paru dans le journal Capital en avril 2011 (**annexe 1**) et vous demande de répondre aux questions suivantes sur votre copie.

- 1.1 Repérer la tendance actuelle du marché pour le sandwich.
- 1.2 Relever la part du sandwich dans le chiffre d'affaires des boulangeries.
- 1.3 Si une boulangerie-pâtisserie a vendu pour 5 000 € hebdomadaire, en dégageant 550 € de bénéfice, en déduire le chiffre d'affaires moyen hebdomadaire du sandwich.
- 1.4 Retrouver le coût matières du sandwich « jambon-beurre » vendu 2,50 euros hors taxe.
- 1.5 En déduire la marge brute unitaire en euro et en pourcentage du sandwich « jambon-beurre ».
- 1.6 Citer deux autres éléments à prendre en considération dans le calcul du coût de revient du sandwich.
- 1.7 Relever les deux principaux concurrents connus du sandwich auxquels les artisans boulangers pâtisseries doivent faire face.
- 1.8 Identifier deux moyens d'actions commerciales que peuvent mettre en place les artisans boulangers pâtisseries pour attirer la clientèle.

Dossier 2 – L'embauche d'un boulanger

Paul CHANTILLY est à la recherche d'une personne diplômée en vue d'une embauche en CDI. Après avoir passé une annonce dans une revue professionnelle, un candidat a retenu son attention. Il s'agit de Peter CARLE de nationalité allemande ayant acquis son brevet professionnel de boulanger en 2008, avec 3 ans d'expérience dans la fabrication de divers pains.

Après avoir lu les **annexes 2 à 3**,

- 2.1 Indiquer si l'embauche de Peter CARLE nécessite une autorisation spécifique pour travailler en France. Justifier votre réponse.
- 2.2 Préciser l'obligation de l'employeur en matière d'embauche auprès de l'administration.
- 2.3 Expliquer à quoi correspond le SMIC ?
- 2.4 Indiquer pourquoi le taux horaire brut est différent du taux horaire net.

Baccalauréat Professionnel BOULANGER PÂTISSIER	SUJET	SESSION 2013
Épreuve : U31 – Environnement économique, juridique et management	Code : 1306 BP GA E	Page : 3/8

Dossier 3 – Le développement durable

Monsieur et Madame CHANTILLY se sentent concernés par le développement durable. Ils souhaitent adopter cette démarche dans leur boulangerie en rejoignant le réseau « Alliance durable » (**annexe 4**).

- 3.1 Indiquer les trois piliers du développement durable.
- 3.2 Identifier les trois engagements du boulanger proposant la baguette « Bleuette ».
- 3.3 Préciser par quels moyens la boulangerie, qui adhère au réseau du développement durable est repérée.
- 3.4 Préciser deux enjeux du développement durable.

Dossier 4 – Le contrat de crédit-bail

Paul CHANTILLY, lors de l'ouverture du local de la sandwicherie a dû procéder à de nouveaux investissements en matériel. Après avoir étudié plusieurs modes de financement, il a choisi le crédit-bail pour l'achat d'une «Vitrine réfrigérée MISA SPAZIO 3 » (**Annexe 5**). Il vous confie l'analyse du contrat bail.

- 4.1 Expliquer le mécanisme du crédit bail.
- 4.2 Identifier les parties au contrat et leur qualité respective.
- 4.3 Identifier le propriétaire du bien.
- 4.4 Calculer le montant HT du loyer mensuel.
- 4.5 Calculer le coût total TTC des loyers sur la durée totale du contrat.
- 4.6 Présenter les solutions qui, à la fin du contrat, s'offrent à la boulangerie-pâtisserie «Les gourmandises de JANOT» ?
- 4.7 Calculer le coût de revient HT en cas d'acquisition de cette vitrine.
- 4.8 Citer un avantage et un inconvénient du crédit bail pour M. Chantilly.
- 4.9 Lister deux autres modes de financements qui auraient pu être possibles en précisant pour chacun d'eux un avantage et un inconvénient.

Baccalauréat Professionnel BOULANGER PÂTISSIER	SUJET	SESSION 2013
Épreuve : U31 – Environnement économique, juridique et management	Code : 1306 BP GA E	Page : 4/8

Annexe 1

La folie des sandwiches cache des marges mirobolantes

Toutes les trois secondes, une tranche de pain arrive devant l'opératrice. D'une main elle dépose le jambon, de l'autre elle applique la salade. Puis le pain file sur le tapis roulant où d'autres mains expertes achèvent de le garnir.

En 2010, 86 millions de sandwiches sous vide sont ainsi sortis de l'usine vendéenne SODEBO. « Vingt fois plus qu'en 2000 » réplique la cogérante de cette entreprise familiale, également leader dans la pizza.

La mode du sandwich est planétaire - l'enseigne SUBWAY a désormais plus de magasins que Mac DO - mais en France elle tourne à la folie. Nous en avons englouti 2 milliards l'an dernier (70% préparés sur le lieu de vente et 30% industriels). Soit 6,4 milliards d'euros de chiffres d'affaires en 2010, un doublement en 5 ans.

Ce pactole attire de plus en plus d'acteurs : après les sandwicheries, les boulangeries et les chaînes comme Brioche Dorée ou Paul, Carrefour et Monoprix attaquent. Car non seulement ce marché va encore croître de 5% en volume cette année, mais les marges sont appétissantes. Dans un jambon-beurre vendu 2,50 euros en moyenne l'an dernier (mais jusqu'à 4,20 euros à Paris), il peut n'y avoir que 80 centimes d'ingrédients. Bien sûr, la rentabilité dépend de la qualité des produits utilisés : « Baguette artisanale ou industrielle, vrai jambon contre épaule reconstituée, beurre plutôt que pâte à tartiner... Le commerçant voit ses coûts varier du simple au double » assure une consultante nutritionniste. (...) Mais n'y a pas que le coût matière. Sur certains lieux de vente, des frais supplémentaires expliquent en partie les tarifs élevés (...).

Cette « sandwichmania », qui est liée à l'évolution des modes de vie, redessine le secteur de la restauration. En 1975, les Français consacraient une heure et demie au déjeuner. Aujourd'hui, ils l'expédient en une demi-heure et dépensent moins. Pour deux tiers des repas hors domicile, l'addition n'atteint pas 10 euros, boisson incluse. Contrairement au steak-frites, la formule sandwich-dessert-boisson à 6,80 € correspond au temps et budget des clients.

D'où la tentation, pour les bistrotiers, de fermer boutique pour ouvrir des sandwicheries. Les boulangeries ont flairé le filon. Huit sur dix proposent des sandwiches ce qui représente 15% de leur chiffre d'affaires d'après l'institut national de la boulangerie (...). Encore que certains pourraient bien troubler la fête. Comme souvent dans l'agroalimentaire, les « vilains » s'appellent Carrefour, Monoprix ou Casino. Après avoir saturé les périphéries, les voilà à la conquête de la clientèle pressée des centres villes. Certes, les sandwiches y sont à prix cassé. Le jambon-beurre SODEBO tourne autour de 1,67 euros, quand la marque distributeur s'affiche à moins de 1,50 euros.

Face à cette nouvelle concurrence, les trois circuits traditionnels n'ont plus qu'une option : innover.

D'après Capital Avril 2011

Baccalauréat Professionnel BOULANGER PÂTISSIER	SUJET	SESSION 2013
Épreuve : U31 – Environnement économique, juridique et management	Code : 1306 BP GA E	Page : 5/8

Annexe 2

Les obligations de l'employeur lors de l'embauche

Le recrutement d'un salarié entraîne pour l'employeur certaines formalités vis-à-vis de l'administration, notamment celle relative à la déclaration préalable à l'embauche (DPAE). L'employeur a également des obligations à l'égard du salarié. En cas de non-respect des formalités liées à l'embauche d'un salarié, l'employeur encourt des sanctions pénales pour travail illégal.

Qu'est-ce que la déclaration préalable à l'embauche ?

L'embauche d'un salarié ne peut intervenir qu'après déclaration nominative accomplie par l'employeur auprès des organismes de protection sociale désignés à cet effet (Urssaf ou MSA pour les salariés agricoles), et ce, quelles que soient la durée et la nature du contrat de travail envisagé. À défaut de déclaration, l'employeur encourt diverses sanctions, notamment pénales et administratives pour dissimulation d'emploi salarié.

Quelles sont les autres formalités obligatoires ?

Lorsque le salarié est de nationalité étrangère, l'employeur doit vérifier avant l'embauche que l'intéressé possède une autorisation de travail en cours de validité.

Les ressortissants des États membres de l'Espace économique européen (les pays de l'Union européenne ainsi que l'Islande, le Liechtenstein et la Norvège) ainsi que les ressortissants suisses ont le droit de chercher et d'occuper un emploi librement en France, et ce en vertu notamment des dispositions de l'article 48 du Traité sur l'Union européenne. Aucune autorisation de travail ni titre de séjour n'est donc requis de ces ressortissants, sous réserve qu'ils puissent produire un document (passeport, carte nationale d'identité) en cours de validité justifiant de leur qualité de citoyen de l'Union européenne, de l'Espace économique européen ou de la Confédération helvétique. La situation est la même pour les ressortissants des 10 nouveaux États membres de l'Union européenne au 1er mai 2004 (Chypre et Malte depuis le 1er mai 2004 ; Estonie, Hongrie, Lettonie, Lituanie, Pologne, République tchèque, Slovaquie, Slovénie depuis le 1er juillet 2008). L'autorisation de travail reste obligatoire pour les ressortissants des deux nouveaux États membres au 1er janvier 2007 (Bulgarie, Roumanie) durant une période transitoire allant de 2 à 7 ans.

Source : ministère du travail et de l'emploi

Annexe 3

SMIC applicable à partir du 1^{er} janvier 2013 :

SMIC Horaire brut : 9,43 €	SMIC mensuel brut (base 35h) : 1 430,22 €
SMIC Horaire net : 7,39 €	SMIC mensuel net : 1 120,82 €

Baccalauréat Professionnel BOULANGER PÂTISSIER	SUJET	SESSION 2013
Épreuve : U31 – Environnement économique, juridique et management	Code : 1306 BP GA E	Page : 6/8

Boulangerie : le développement durable comme levain

Un label s'installe progressivement dans les vitrines des boulangeries :

la **Bleuette**, baguette “développement durable”. Aujourd'hui, 1 000 agriculteurs, une dizaine de meuniers et quelque 300 boulangeries fabriquent cette baguette dans une démarche « respectueuse de la terre et des hommes ». Elle est issue de la volonté de l'ensemble de la filière : des agriculteurs aux boulangers, en passant par les organismes stockeurs et les meuniers, tous se sont regroupés au sein de l'**Alliance durable** pour mettre en avant leur démarche développement durable, qui passe par l'environnement, l'économique et le social.

Une matière première de qualité environnementale

« Les meuniers s'engagent à ne s'approvisionner qu'en **blé CRC®** (cultures et ressources contrôlées) » explique Caroline Benaroch, responsable communication et marketing à la Générale des farines. Traduction : ces blés CRC® sont cultivés suivant les pratiques d'une agriculture raisonnée auxquelles s'ajoutent des exigences de résultat concernant les niveaux de résidus dans les grains ainsi que l'interdiction de traitement après récolte. Pour cela, le respect d'un cahier des charges, bénéficiant d'un CCP, un Certificat de conformité produit, est exigé et contrôlé par un organisme certificateur indépendant.

Toute une filière impliquée dans la démarche

« L'aval de la filière n'est pas en reste en matière d'efforts environnementaux », détaille Caroline Benaroch. « Ainsi, les boulangers n'utilisent que des **emballages éco-labellisés** (papier PEFC ou FSC) et mettent à la disposition du consommateur des sacs à pain en coton bio issu du commerce équitable. Les boulangers ne doivent travailler qu'avec des partenaires engagés dans une démarche sociale et environnementale ».

L'aspect économique et social n'est pas oublié

Côté engagement social, les professionnels ont voulu valoriser une filière 100 % française pour maintenir le tissu social et économique, ainsi que le développement de partenariats avec des associations caritatives, qui consiste à leur reverser une commission sur les ventes de farine.

Concernant le volet économique, les meuniers accordent une prime aux agriculteurs engagés dans cette démarche de l'ordre de 15 €/tonne. Ils s'engagent également à ne pas répercuter ce coût auprès des boulangers afin que le prix de la baguette Bleuette soit le même que celui d'une baguette standard. « Nous ne voulons pas que la Bleuette soit un produit élitiste, inaccessible à tout un chacun, ponctue Caroline Benaroch. Car sinon nous ne respecterions pas nos engagements sociaux, partie indissociable du développement durable. »

www.campagnesetenvironnement.fr

Baccalauréat Professionnel BOULANGER PÂTISSIER	SUJET	SESSION 2013
Épreuve : U31 – Environnement économique, juridique et management	Code : 1306 BP GA E	Page : 7/8

Annexe 5

CONTRAT DE CREDIT BAIL

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

Propose à :

Boulangerie-Pâtisserie « les gourmandises de JANOT »

**25, rue du Père Lachaise
75011 PARIS**

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

1 vitrine réfrigérée MISA SPAZIO 3

**Fournisseur : Equip' Boul
78 000 VERSAILLES**

**Prix Hors Taxe : 2 581 euros
TVA 19,6% : 505,87 euros**

CONDITIONS DE LOCATION

Montants des loyers, de l'option d'achat exprimés en % du prix hors taxes. Ils seront majorés des taxes en vigueur de 19,6%.

Durée de location : 36 mois Périodicité : Mensuelle		
Loyers H.T. payables d'avance		Observation :
Coefficient des loyers en % du prix HT 2,911	Option d'achat HT en % : 2,00	Assurance facultative

Bailleur ou mandataire
Fait à Paris le 15/04/2012

BNP PARIBAS

Locataire
Fait à Paris le 15/04/2013

Le gérant : Paul CHANTILLY

Baccalauréat Professionnel BOULANGER PÂTISSIER	SUJET	SESSION 2013
Épreuve : U31 – Environnement économique, juridique et management	Code : 1306 BP GA E	Page : 8/8