

SESSION 2019

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR

ÉPREUVE E31

Environnement économique, juridique et management

Durée de l'épreuve : 2 h 30 – Coefficient 2

Ce sujet comporte 13 pages numérotées de 1/13 à 13/13

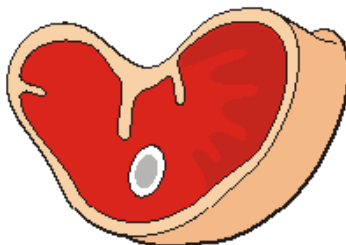
Annexes à consulter : 1 à 8

Documents à rendre avec la copie : 3 pages 11/13 à 13/13

Toutes les réponses seront numérotées et rédigées sur votre copie.

L'usage de tout modèle de calculatrice, avec ou sans mode examen, est autorisé

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2019
Épreuve : E31-U31 Environnement économique, juridique et management	Code : 1906 BCT GA E	Page : 1/13



Boucherie Charcuterie Traiteur « La côte à l'os »
32 rue de Solferino
59000 Lille

RCS Lille A 332 554 784
Code NAF : 4722 Z

Tél. : 03.20.xx.xx.xx
Fax : 03.20.xx.xx.xx

Ouvert du mardi au samedi
de 8 h à 12 h 30 et de 14 h à 19 h
et le dimanche de 8 h à 12 h

La boucherie charcuterie traiteur « La côte à l'os » est une entreprise artisanale dirigée par Monsieur Leroy. Elle emploie 5 salariés (un ouvrier boucher, un ouvrier charcutier, un ouvrier traiteur, une vendeuse et un apprenti). Elle est située au centre de Lille et sa clientèle est composée essentiellement de particuliers.

Vous venez d'être embauché(e) au poste d'ouvrier polyvalent boucher - charcutier par Monsieur Leroy qui souhaite mettre à profit vos connaissances économiques, juridiques et commerciales.

Il vous confie les dossiers suivants à traiter :

Dossier 1 : Le contexte professionnel, le métier	10,5	points
Dossier 2 : L'embauche	13	points
Dossier 3 : Les déterminants du prix de vente	9,5	points
Dossier 4 : La communication commerciale	7	points

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2019
Épreuve : E31-U31 Environnement économique, juridique et management	Code : 1906 BCT GA E	Page : 2/13

Dossier 1 – Le contexte professionnel, le métier

Monsieur Leroy est absent pour la journée et vous remet son agenda (**annexe 1**).

- 1.1- Identifier les différentes organisations en relation avec l'entreprise (compléter le **document 1** à rendre avec la copie).
- 1.2- Énoncer, sur votre copie, le rôle de chacun de ces trois types d'organisations.

Vous trouvez un extrait d'article (**annexe 2**) qui traite de la situation du secteur de la boucherie.

- 1.3- Rappeler le type de commerce auquel appartient une boucherie charcuterie traiteur.
- 1.4- Repérer le principal constat présenté dans l'article.
- 1.5- Identifier deux éléments qui peuvent expliquer ce constat.

Durant votre journée de travail, vous travaillez avec Alexis, apprenti. Il vous explique qu'il prépare un CAP Boucher et qu'il est en deuxième année.

- 1.6- Donner le niveau de qualification auquel correspond le CAP.
- 1.7- Citer un autre diplôme délivré par le CFA et indiquer le niveau de qualification auquel il correspond.
- 1.8- Expliquer brièvement le fonctionnement de l'alternance en apprentissage.
- 1.9- Proposer deux autres voies de formation pour obtenir un diplôme.
- 1.10- Citer les deux formes de contrat en alternance et expliquer brièvement la différence entre les deux.
- 1.11- Déterminer le statut de Alexis au sein de l'entreprise (scolaire ou salarié). Justifier votre réponse.

Dossier 2 – L'embauche

Monsieur Leroy souhaite embaucher un(e) boucher(e) supplémentaire. Pour ce faire, il a établi un profil de poste (**annexe 3**).

- 2.1- Expliquer l'utilité d'établir un profil de poste.
- 2.2- Rédiger une offre d'emploi à partir du profil de poste à faire paraître dans la presse locale (**document 2** à rendre avec la copie).

Quelques jours plus tard, Monsieur Leroy reçoit deux CV (**annexe 4**) et vous demande de l'aider afin de sélectionner un candidat.

- 2.3- Comparer les deux CV (compléter le **document 3** à rendre avec la copie) et déterminer le candidat se rapprochant au mieux du profil de poste.

À présent, Monsieur Leroy vous demande de participer aux entretiens d'embauche avec lui. Durant l'entretien, il pense poser la question suivante : « Êtes-vous adhérent(e) à un syndicat ? ».

- 2.4- Indiquer si Monsieur Leroy est en droit de poser cette question. Justifier votre réponse.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2019
Épreuve : E31-U31 Environnement économique, juridique et management	Code : 1906 BCT GA E	Page : 3/13

Dossier 2 – L'embauche (suite)

Au terme de la procédure de recrutement, Monsieur Leroy décide d'embaucher Julie Dumont. Il lui présente et détaille les éléments du contrat de travail qu'il a préparé (**annexe 5**).

- 2.5- Indiquer le type de contrat de travail signé.
- 2.6- Citer deux autres types de contrat de travail.
- 2.7- Déterminer le calcul qui a permis d'obtenir 151,67 heures.
- 2.8- Rappeler les deux conditions nécessaires pour que le contrat de travail devienne définitif.
- 2.9- Nommer le document que devra compléter Monsieur Leroy afin de déclarer le salarié embauché aux différents organismes sociaux.
- 2.10- Indiquer les deux critères utilisés pour calculer la rémunération d'Alexis, le jeune apprenti.
- 2.11- Citer les éléments qui composeront le salaire brut de Julie Dumont, la nouvelle embauchée.

Dossier 3 – Les déterminants du prix de vente

Monsieur Leroy décide d'ajouter « le ris de veau braisé » dans ses plats traiteurs et vous transmet la fiche technique (**annexe 6**).

- 3.1- Indiquer le rôle de la fiche technique.
- 3.2- Calculer le coût matières pour une portion (arrondir le résultat à deux chiffres après la virgule).
- 3.3- Déterminer le prix de vente hors taxes d'une portion de ce plat traiteur sachant que le coefficient multiplicateur est de 3 (arrondir le résultat à deux chiffres après la virgule).

Vous vous posez un certain nombre de questions concernant les taux applicables. Après quelques recherches sur internet, vous trouvez un article (**annexe 7**).

- 3.4- Préciser ce qu'est la T.V.A., présenter son mécanisme et indiquer qui la supporte.
- 3.5- Compléter le tableau (**document 4** à rendre avec la copie) en cochant pour chacun des exemples cités, le taux de T.V.A. applicable.
- 3.6- Indiquer le taux de T.V.A. applicable pour le plat traiteur « ris de veau braisé ».
- 3.7- Déterminer le prix de vente toutes taxes comprises de ce plat (arrondir le résultat à deux chiffres après la virgule).
- 3.8- Citer deux autres éléments à prendre en compte pour fixer le prix de vente.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2019
Épreuve : E31-U31 Environnement économique, juridique et management	Code : 1906 BCT GA E	Page : 4/13

Dossier 4 – La communication commerciale

Monsieur Leroy utilise différents logos « Viandes de France ». Il vous demande de vous interroger sur l'utilité de cette démarche. Pour vous aider dans ce travail, vous disposez d'un article qu'il vous a remis (**annexe 8**).

- 4.1- Identifier les viandes concernées par ce nouvel étiquetage.
- 4.2- Citer deux raisons qui peuvent expliquer une telle démarche de la part des pouvoirs publics.
- 4.3- Indiquer l'intérêt du nouveau logo pour les consommateurs.
- 4.4- Indiquer l'intérêt du nouveau logo au niveau social.
- 4.5- Déterminer deux avantages pour Monsieur Leroy d'utiliser ces logos.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2019
Épreuve : E31-U31 Environnement économique, juridique et management	Code : 1906 BCT GA E	Page : 5/13

Agenda de la journée

9h00 : RDV à la **chambre des métiers et de l'artisanat**.
 10h30 : Achat d'un nouveau hachoir chez **Matériel 59**.
 11h30 : Réunion de **l'association des anciens élèves** + repas.
 14h30 : RDV à la **mairie**.
 15h30 : Modification du forfait téléphone chez **Orange**.
 17h30 : Réunion du **syndicat** de la boucherie.

Le retour en grâce du métier de boucher

EMPLOI - Le regard sur le métier a changé ces dernières années, grâce à la multiplication des émissions culinaires et à la starification de grands bouchers...

Ils ne font plus la fine bouche pour devenir boucher. Longtemps décrié, ce métier bénéficie d'un retour en grâce chez les jeunes et n'hésite plus à s'afficher. Preuve en est avec le concours du Meilleur apprenti boucher de France, dont la finale se déroule dimanche et lundi à Paris.

A la rentrée 2013, le regain d'intérêt pour la profession a été très perceptible : les inscriptions en CAP boucher ont augmenté de 15 %. « Plusieurs centres de formation en apprentissage (CFA) ont même été obligés de refuser des candidatures et certains d'eux ont demandé l'ouverture de nouvelles sections de CAP pour la rentrée 2014 », relate Christian Le Lann, Président de la Confédération de la boucherie.

Des débouchés à foison

Un regain de succès, en partie, dû à la crise, selon le boucher « star », Hugo Desnoyer : « Les jeunes ont compris que ce métier leur garantissait une insertion rapide après leur formation et qu'il permettait de gagner sa vie ». Car le marché de l'emploi est toujours très porteur, confirme Christian Le Lann : « **Près de 4 000 postes de bouchers sont à pourvoir actuellement en France. Avec un salaire moyen de 1 700 euros brut en début de carrière** ».

Les perspectives d'évolution offertes par la profession suscitent aussi des vocations, car au bout de quelques années d'exercice, un boucher peut devenir chef d'entreprise. Alexandre Dujardin, 17 ans, apprenti en deuxième année de CAP boucherie à Saint-Samson-de-Bonfossé (Manche), le confirme : « J'ai voulu devenir boucher, car je savais que je trouverai un emploi rapidement après mon CAP. Et qu'avec un BP boucher en plus, je pourrai me mettre à mon compte ».

Ces dernières années, de plus en plus de personnes choisissent aussi la boucherie comme voie de reconversion professionnelle. « Dans mes boutiques, je rencontre de plus en plus d'adultes qui viennent se renseigner ou proposer leurs services », constate en effet Hugo Desnoyer. Pour s'adapter à cette nouvelle demande, la filière offre désormais la possibilité de se former en un an via un CQP (Certificat de qualification professionnelle) technicien boucher.

Une image plus « glamour »

Le métier attire aussi davantage de jeunes femmes, notamment grâce au renouvellement de son image dans les médias : « Les émissions culinaires ont redoré le blason des bouchers. La mise à l'honneur de bouchers stars, comme Hugo Desnoyer et Yves-Marie Le Bourdonnec, a permis d'en faire de véritables ambassadeurs du métier », note Christian Le Lann. (...) « Ce métier permet de travailler sur une matière noble et d'entretenir des relations humaines fortes avec nos clients », insiste Hugo Desnoyer.

« Même les parents sont plus enclins à laisser leurs enfants s'orienter vers ce métier », constate aussi Christian Le Lann. « Les miens étaient ravis quand je leur ai annoncé mon choix de carrière et le seront encore plus... si je finis dans les dix premiers du concours du Meilleur apprenti boucher de France », conclut Alexandre Dujardin.

<http://www.20minutes.fr> avril 2014

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2019
Épreuve : E31-U31 Environnement économique, juridique et management	Code : 1906 BCT GA E	Page : 6/13

LA CÔTE À L'OS	Profil de poste Boucher
CONTRAT <i>Date prévisionnelle d'embauche</i> <i>Type de contrat</i> <i>Rémunération</i>	Le 1 ^{er} juillet 2019 Contrat à durée indéterminée 1700 € brut
COMPÉTENCES <i>Niveau d'étude</i> <i>Expérience dans le secteur professionnel</i> <i>Bureautique</i> <i>Savoirs théoriques</i>	CAP, BP ou Baccalauréat professionnel boucher 1 an Utilisation de logiciels de gestion des stocks - Typologie des pièces de viande - Conditions de stockage des produits alimentaires - Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
MISSIONS <i>Principales</i> <i>Ponctuelles</i>	- Réception des carcasses, des pièces de viande et contrôle des produits, - Découpe des carcasses, des pièces de viande, préparation, - Hachage des pièces de viande et réalisation des rôtis, paupiettes, merguez et saucisses, ... - Conditionnement des pièces de viande, des spécialités bouchères, - Nettoyage et maintien en état de propreté et d'hygiène du plan de travail, des outils et des locaux. - Prise de commande du client et information sur la provenance de la viande et le mode de cuisson.

ANNEXE 4

Julie Dumont 14 rue des Alouettes 59 000 Lille 06 25 42 xx xx juliedumont@laposte.net Boucher CURSUS Lycée des métiers Gustave Eiffel 51100 Reims Obtention du CAP Boucher en juin 2010 EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE Boucher à la boucherie « Le filet américain » Du 01/09/2010 au 31/05/2019 COMPÉTENCES Outil informatique : Traitement de texte, tableur et logiciel de gestion des stocks DIVERS Brevet de sauveteur secouriste du travail Volleyball en compétition	Frédéric Langlois 22 ans 25 rue Émile Zola 59 000 Lille 06 38 74 XX XX ceddup@hotmail.fr FORMATION Baccalauréat professionnel Boucher Charcutier obtenu au lycée des métiers Pierre Bachelet de Lille en juin 2014 EXPÉRIENCE Magasinier « Transports Caillot » Du 01/12/2015 au 01/12/2018 Vendeur à la boucherie « La chevaline » du 01/09/2014 au 30/06/2015 AUTRES Football en compétition Notions d'espagnol
--	--

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2019
Épreuve : E31-U31 Environnement économique, juridique et management	Code : 1906 BCT GA E	Page : 7/13

CONTRAT À DURÉE INDÉTERMINÉE

Entre les soussignés,

La société La côte à l'os immatriculée A 332 554 784 au RCS de Lille, dont le siège social est situé 32 rue de Solferino 59 000 Lille, représentée par Monsieur Éric Leroy, agissant en qualité de gérant, d'une part,
et Madame Julie Dumont, demeurant 14 rue des Alouettes 59 000 Lille, d'autre part,
il a été convenu ce qui suit :

Engagement La société La Côte à l'Os engage, sous réserve des résultats de la visite médicale d'embauche, Madame Julie Dumont. Elle travaillera dans l'établissement situé au 32 rue de Solferino, 59 000 Lille.

Le présent contrat, qui prendra effet le 1^{er} juillet 2019 à 9 h, est conclu pour une durée indéterminée.

Le contrat est soumis aux dispositions du règlement intérieur de l'entreprise et de la convention collective nationale de la boucherie-charcuterie-traiteur tant qu'elle sera applicable dans l'entreprise.

Emploi Madame Julie Dumont sera employée en tant que BOUCHER avec la qualification professionnelle de BOUCHER, niveau 1, échelon 3.
Elle s'engage à réaliser le travail confié dans le cadre de ses fonctions.

Période d'essai La première période de 1 mois sera considérée comme période d'essai au cours de laquelle chacune des parties pourra rompre le contrat sans préavis ni indemnités.
Elle est éventuellement renouvelable une fois.

Horaires de travail La durée hebdomadaire de travail est fixée à 35 heures, soit 151,67 heures par mois. Madame Julie Dumont a droit à un jour de repos hebdomadaires dans les conditions prévues par la convention collective.
Il pourra être demandé au salarié d'effectuer des heures supplémentaires, dans les conditions fixées par la loi ou la convention collective.

Rémunération Madame Julie Dumont bénéficiera d'un salaire mensuel brut de 1 700 euros.

Congés payés Madame Julie Dumont bénéficiera des congés payés institués conformément à la loi et à la convention collective. Ces journées s'acquièrent en fonction du temps de présence dans la société.
Sauf accord écrit de la société, tout congé non pris au 31 mai sera perdu.

Fait en deux exemplaires à Lille, 10 juin 2019.

Monsieur Éric LEROY
Le gérant

Leroy

Madame Julie Dumont
La salariée

Dumont

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2019
Épreuve : E31-U31 Environnement économique, juridique et management	Code : 1906 BCT GA E	Page : 8/13

Fiche technique		RIS DE VEAU BRAISÉ					Portions 8	
Descriptif : Ris de Veau (thymus) piqués de bâtonnets de lard gras et braisés à court-mouillement sur un lit d'aromates					Entrée chaude			
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION		DENRÉES					VALEUR	
		PHASES ESSENTIELLES						
1) Préparation préliminaire - Dégorger les ris - Éplucher et laver les légumes - Tailler les oignons et les carottes en mirepoix - Faire un bouquet garni - Réaliser le fond brun de veau lié texture en pâtes - Blanchir les ris de veau	NATURE	U	1	2		TOTAL	PUHT	PTHT
	BOUCHERIE							
	Ris de veau	Kg	1,5			1,5	29,29	43,94
	Lard gras	Kg		0,15		0,15	3,30	0,50
	B.O.F.							
	Beurre	Kg		0,08		0,08	5,56	0,44
	Fruits et Légumes							
	Carottes	Kg	0,15			0,15	1,12	0,17
	Oignons gros	Kg	0,15			0,15	0,90	0,14
	Bouquet garni	pièce	1			1	-	-
2) Cuire - Piquer les ris de lard gras - Braiser les ris de veau à brun - Terminer la sauce - Glacer avec le fond	ÉCONOMAT							
	Sel	PM	1			1	-	-
	Fonds brun	Kg	0,05			0,05	21,34	1,07
	Poivre	PM	1			1	-	-
	CAVE							
	Porto rouge	litre		0,05		0,05	10,73	0,54
3) Dresser - Dresser au plat - Napper	SURGELÉ							
DRESSAGE : Présenter le ris entier sur un plat ovale					TOTAL DENREES		46,80	
					ASSAISONNEMENTS 2 %		0,94	
					COÛT MATIERES		47,74	

Les différents taux de TVA

- Le taux normal est fixé à **20 %** (art. 278 du code général des impôts), pour la majorité des ventes de biens et des prestations de services : il s'applique à tous les produits ou services pour lesquels aucun autre taux n'est expressément prévu
- Le taux réduit de **10 %** (art. 278 bis et suivants du CGI) est notamment applicable aux produits agricoles non transformés, au bois de chauffage, aux transports de voyageurs, à la restauration, aux travaux d'amélioration du logement, aux droits d'entrée dans les musées, zoo, etc. ; il concerne les biens et prestations de services qui relevaient du taux de 5,5 % avant le 1er janvier 2012 à l'exception de certains biens et services limitativement énumérés par l'article 278-0 bis du CGI
- Le taux réduit de **5,5 %** (art. 278-0 bis et suivants du CGI) concerne les produits alimentaires, équipements et services pour handicapés, abonnements gaz et électricité, fourniture de repas dans les cantines scolaires, fourniture de chaleur produite à partir d'énergies renouvelables, livres sur tout support, billetterie de spectacle vivant, logements sociaux et travaux d'amélioration de la qualité énergétique des logements, livraisons d'œuvres d'art effectuées par leur auteur ou ses ayants droit.
- L'application de l'un de ces deux derniers taux dépend en alimentation du fait que les produits alimentaires sont destinés à une consommation immédiate ou pas, indépendamment du lieu ou du type de vente. Dans une boulangerie, les sandwiches ou salades vendues avec assaisonnement et couverts, étant considérés comme de la consommation immédiate, sont taxables à 10 % alors que le pain, les viennoiseries et pâtisseries, étant considérés comme de la consommation différée, sont soumis au taux de 5,5 %.

www.economie.gouv.fr

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2019
Épreuve : E31-U31 Environnement économique, juridique et management	Code : 1906 BCT GA E	Page : 9/13

La qualité pour tous

Viandes de France : les couleurs de la confiance

BIEN MANGER - Les professionnels des filières viandes françaises, avec le soutien du ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, ont lancé début février une nouvelle signature « *Viandes de France* » qui garantit origine et traçabilité, afin de valoriser leurs productions auprès des consommateurs.

Le pacte de confiance entre les acteurs de la filière et les consommateurs s'établit désormais à travers 7 logos



Viandes de France exprime les valeurs communes partagées par la filière viandes françaises. La signature Viandes de France concrétise l'engagement des acteurs de la filière (porc, volaille, viandes bovine, chevaline et ovine) pour une **alimentation de confiance**, fondée sur **l'origine, le savoir-faire** et les **bonnes pratiques**.

« C'est une formidable victoire collective des professionnels qui ont réussi à se mettre d'accord pour que cette signature commune puisse voir le jour, souligne Stéphane Le Foll. J'ai toujours été convaincu que cela constituerait un atout sur le plan économique, car cela répond à une véritable attente des Français qui ont été échaudés ces dernières années par des scandales à répétition. »

Pourquoi choisir Viandes de France ?

Le logo Viandes de France assure au consommateur que la viande est issue d'animaux **nés, élevés, abattus, découpés et transformés en France**. Il garantit également un mode de production **respectueux de l'environnement, du bien-être animal et d'animaux nourris** grâce à une **alimentation saine et durable**. Garant d'une traçabilité totale, comme pour toute la production française, le logo Viandes de France répond à des **normes sanitaires rigoureuses**. Son volet social atteste d'un salaire minimum appliqué et du respect du droit du travail français protecteur des salariés. Enfin, choisir Viandes de France permet aussi de contribuer à la **diversité et à l'excellence génétique française**, tout en préservant des savoir-faire qui se transmettent de génération en génération.

<http://alimentation.gouv.fr/>

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2019
Épreuve : E31-U31 Environnement économique, juridique et management	Code : 1906 BCT GA E	Page : 10/13

DANS CE CADRE

Académie :	Session :
Examen :	Série :
Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
Epreuve/sous épreuve :	
NOM :	
(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)	
Prénoms :	N° du candidat
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)

NE RIEN ÉCRIRE

Appréciation du correcteur

Note :

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

DOCUMENTS À RENDRE AVEC LA COPIE

DOCUMENT 1

- Indiquer dans la première colonne les différentes organisations avec lesquelles l'entreprise est en relation.
- Indiquer dans les colonnes suivantes la catégorie à laquelle elle se rattache.

ORGANISATION	ENTREPRISE	ORGANISATION À BUT NON LUCRATIF	ORGANISATION PUBLIQUE
Chambre des métiers et de l'artisanat			

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2019
Épreuve : E31-U31 Environnement économique, juridique et management	Code : 1906 BCT GA E	Page : 11/13

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT 2 : offre d'emploi

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2019
Épreuve : E31-U31 Environnement économique, juridique et management	Code : 1806 BCT GA E S	Page : 12/13

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT 3

Éléments du profil de poste	Julie Dumont	Frédéric Langlois
CONTRAT : • Disponibilité au 01/07/2019	Oui ☐ Non ☐	Oui ☐ Non ☐
COMPÉTENCES : • Niveau d'études	Oui ☐ Non ☐	Oui ☐ Non ☐
• Expérience : 1 an	Oui ☐ Non ☐	Oui ☐ Non ☐
• Informatique	Oui ☐ Non ☐	Oui ☐ Non ☐
MISSIONS : • Le ou la candidat(e) a déjà assuré des missions similaires	Oui ☐ Non ☐	Oui ☐ Non ☐

Candidat retenu :

DOCUMENT 4

Opérations	Taux de T.V.A.*		
	5,5%	10%	20%
Vente d'un kg d'entrecôte			
Achat d'une vitrine réfrigérée			
Vente d'une portion de plat cuisiné			
Vente de 500 g de merguez			
Achat de tabliers (vêtement de travail)			
Vente de 3 kg de cuisses de poulet			

*Mettre une croix dans la case correspondante

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2019
Épreuve : E31-U31 Environnement économique, juridique et management	Code : 1906 BCT GA E	Page : 13/13