

SESSION 2022

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

BOULANGER PÂTISSIER

ÉPREUVE E31

Environnement économique, juridique et management

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

Ce sujet comporte 12 pages numérotées de 1/12 à 12/12

Annexes à consulter : 1 à 5

Document à rendre avec la copie : 1 page 12/12

Toutes les réponses seront numérotées et rédigées sur votre copie.

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé,

L'usage de calculatrice sans mémoire « type collègue » est autorisé

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER	SUJET	SESSION 2022
Épreuve : E31-U31 Environnement économique, juridique et management	2206 BP GA E 1	Page : 1/12

L'hiver vosgien



Boulangerie Pâtisserie

2, rue Kennedy

88400 Gérardmer

Code NAF : 1071 C

RCS Epinal B 564 213 756

SARL au capital de 7 500 €

☎ 03 29 78 24 32

Ouvert du mardi au samedi de 7h30 à 20h00

Et le dimanche de 8h00 à 13h00

@ lhivervosgien@orange.fr

La boulangerie pâtisserie « L'hiver vosgien » est une petite entreprise familiale installée à Gérardmer une petite ville des Vosges située dans un cadre naturel exceptionnel, entre lac, forêts et montagnes. La clientèle est essentiellement composée de Gêrômois (habitants de Gérardmer) et de touristes qui viennent nombreux découvrir les activités proposées dans la région pendant la haute saison.

En septembre 2021, Paul Adler, le précédent propriétaire a cédé son affaire à Lauriane Heumont, pâtissière et actuelle gérante de cette boulangerie qui emploie 4 salariés à temps plein. Pour accompagner la transmission de son affaire, Paul Adler a accepté de rester dans l'entreprise en qualité de salarié.

Soucieuse de soutenir la notoriété de la boulangerie-pâtisserie qui repose sur une production artisanale de qualité, Laurianne Heumont envisage de moderniser le mobilier de la boutique.

Après l'obtention de votre baccalauréat professionnel, vous avez été embauché pour travailler essentiellement au laboratoire le matin et servir la clientèle en boutique l'après-midi.

Pour l'aider dans la gestion de l'entreprise, la nouvelle gérante fait appel à vos connaissances économiques, juridiques et commerciales.

Elle vous propose d'étudier les dossiers suivants :

Dossier 1	L'environnement institutionnel	8 points
Dossier 2	La sélection d'une offre de fournisseurs	8 points
Dossier 3	La politique commerciale	8 points
Dossier 4	Les éléments de la rémunération	8 points
Dossier 5	Le contrat de travail	8 points

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER	SUJET	SESSION 2022
Épreuve : E31-U31 Environnement économique, juridique et management	2206 BP GA E 1	Page : 2/12

Dossier 1 – L'environnement institutionnel (annexe 1)

La gérante souhaite rapidement investir dans de nouveaux mobiliers. Elle envisage également de moderniser le matériel en laboratoire.

Elle sait que la Région Grand Est soutient le dynamisme économique en accordant des aides pour le financement de certains projets.

À partir de vos connaissances et de la documentation fournies en **annexe 1**, répondre aux questions suivantes :

- 1.1- Définir « l'entreprise artisanale ».
- 1.2- Identifier deux rôles essentiels assurés par les entreprises artisanales.
- 1.3- Citer deux actions mises en place par la Région Grand Est pour aider les petites entreprises.
- 1.4- Préciser le service apporté par la chambre consulaire citée dans le document.

Dossier 2 – La sélection d'une offre de fournisseurs (annexe 2)

Laurianne Heumont a décidé de changer la vitrine réfrigérée de la boutique. Pour soutenir ce premier investissement, elle sait qu'elle peut compter sur une subvention octroyée par la région. Elle vous propose de l'aider à comparer les trois offres qui ont retenu son attention.

Cette acquisition sera réglée au comptant. Il est indispensable que la mise en place du nouveau mobilier soit accompagnée d'une garantie de 3 ans minimum.

- 2.1- Comparer les offres (compléter le **document 1**) à l'aide des propositions reçues en **annexe 2**.

La vitrine devra être livrée et installée durant la fermeture annuelle de l'entreprise, du 1^{er} au 15 juin. La commande sera effectuée le 25 mai.

- 2.2- Sélectionner la proposition la plus intéressante et indiquer les arguments qui motivent votre choix.

Dossier 3 – La politique commerciale (annexe 3)

Laurianne Heumont propose depuis peu de temps un nouveau mode de vente, le « click & collect ». Elle souhaite conquérir une autre cible de clientèle en lui adressant des offres promotionnelles.

- 3.1- Citer deux supports de communication pouvant être mis en place afin de faire connaître ce nouveau service proposé.
- 3.2- Présenter deux avantages et deux contraintes liés à la mise en place du « click & collect » pour l'entreprise.
- 3.3- Identifier quatre règles à respecter pour constituer un fichier clients.
- 3.4- Lister les informations indispensables à recueillir pour satisfaire la commande de l'internaute (4 réponses minimum attendues).

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER	SUJET	SESSION 2022
Épreuve : E31-U31 Environnement économique, juridique et management	2206 BP GA E 1	Page : 3/12

Dossier 4 – Les éléments de la rémunération (annexe 4)

Antoine, votre jeune collègue boulanger a reçu le versement de son salaire (**annexe 4**). Il vous demande de bien vouloir l'éclairer sur certains éléments apparaissant dans son dernier bulletin de paie.

- 4.1- Rappeler la signification du sigle « SMIC ».
- 4.2- Retrouver le calcul qui a permis d'obtenir les 151,67 heures déterminant le montant du salaire de base.
- 4.3- Citer les éléments qui composent le salaire brut.
- 4.4- Préciser les règles de majoration des heures supplémentaires.
- 4.5- Indiquer le calcul pour obtenir le salaire horaire majoré à 25%.
- 4.6- Citer les trois organismes percevant les cotisations sociales.
- 4.7- Calculer le coût salarial du boulanger pour l'entreprise.

Dossier 5 – Le contrat de travail (annexe 5)

Lors de la transmission de l'entreprise, Paul Adler, le précédent propriétaire a accepté de rester afin de seconder Laurianne Heumont et entretenir le lien avec les clients habituels.

La relation contractuelle a pris la forme d'un CDD qui a été renouvelé deux fois pour une période totale de 10 mois.

Laurianne Heumont souhaiterait bénéficier encore un peu de l'expérience de l'ancien gérant.

À l'aide de l'**annexe 5** et de vos connaissances, répondre aux questions suivantes :

- 5.1- Rappeler la signification du sigle « CDD ».
- 5.2- Énoncer le nombre de renouvellement autorisé pour un CDD.
- 5.3- Calculer le délai de carence dans notre situation.
- 5.4- Citer les documents obligatoires que l'employeur doit remettre au salarié à la fin d'un contrat de travail.
- 5.5- Préciser les différentes indemnités qui seront versées à Monsieur Adler lors de son départ.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER	SUJET	SESSION 2022
Épreuve : E31-U31 Environnement économique, juridique et management	2206 BP GA E 1	Page : 4/12

Jean ROTTNER a été Vice-Président de la Région Grand Est en charge de la compétitivité des territoires et du numérique. En octobre 2017, suite à la démission de Philippe RICHERT, il est élu Président de la Région Grand Est.

La Région Grand Est intervient dans de nombreux domaines de la vie quotidienne des Lorrains et contribue ainsi à construire leur avenir. De par la loi, elle a la responsabilité par exemple de la rénovation des lycées, ou encore de la gestion des Trains Express Régionaux (TER, réseau Métrolor). Elle s'investit à travers l'équipement informatique des lycéens et pour le très haut débit sur l'ensemble des territoires de la région.

La région Grand Est aide également les entreprises :

Les entreprises du secteur de l'Artisanat jouent un rôle clef dans le développement économique de la région. Présentes sur l'ensemble du territoire, elles contribuent à la création de lien social à l'échelon local, à la valeur ajoutée et à l'emploi. Les chambres de métiers de chaque département sont chargées d'épauler les entreprises artisanales dans le montage de leurs dossiers de demandes de subvention. La Région s'engage pour soutenir leur création, leur action, et garantir leur pérennité.

Cette volonté politique implique :

- soutenir la création d'entreprises artisanales au travers d'aides directes,
- soutenir la transmission-reprise d'entreprises,
- accompagner les nouvelles entreprises artisanales dans les premières années de leur création, années clés pour la vie de l'entreprise. Cet accompagnement intervient par le biais d'aides à l'investissement s'inscrivant dans une logique de développement : investissements matériels ou immobiliers,
- soutenir les réseaux qui accompagnent les entrepreneurs en amont et tout au long de la vie de leur projet, avec le double objectif d'une meilleure coordination des acteurs et d'une meilleure communication à destination des usagers

www.grandest.fr

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER	SUJET	SESSION 2022
Épreuve : E31-U31 Environnement économique, juridique et management	2206 BP GA E 1	Page : 5/12

76 Rue Pasteur
69007 LYON
Tel : 04 78 36 45 89
@ www.maboulangerie.fr

MABOULANGERIE

✉ **REÇU LE**
12 mai 2022

Boulangerie Pâtisserie
" L'hiver vosgien"
2, rue Kennedy
88400 Gérardmer

Le 9 mai 2022,

Suite à votre mail du 7 mai 2022, nous vous indiquons la proposition suivante pour une vitrine réfrigérée.

Caractéristiques techniques :

- Froid ventilé
- Température +2 à +6°C classe 3M2
- Groupe logé
- Détente par capillaire
- Gaz R404A
- Régulation électronique
- Dégivrage naturel
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage par résistance
- Vitre anti-condensation
- Résistance anti-condensation



Conditions commerciales :

- Tarif HT montée et installée : 16 000,00 €
- TVA 20 %
- Remise commerciale : 5 %
- Frais de port : 75,00 € HT
- Paiement 20 % à la commande, 30 % à 60 jours et le solde à 90 jours ou comptant sous escompte de 2 %
- Délai de livraison : 10 jours après date de commande
- Garantie : 2 ans, 30,00 € par année supplémentaire

Dans l'attente de votre réponse, nous restons à votre entière disposition.

Je vous prie de recevoir nos cordiales salutations.

Responsable des ventes
Julia Poncel

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER	SUJET	SESSION 2022
Épreuve : E31-U31 Environnement économique, juridique et management	2206 BP GA E 1	Page : 6/12

GASTROCOUNT SAS 145 avenue Charles de Gaulle 18000 - BOURGES Tel : 02 48 34 48 36 SITE WEB www.gastrocount.com	Client : Boulangerie Pâtisserie " L'Hiver vosgien" 2, Rue Kennedy 88400 Gérardmer
--	--

Le 9 mai 2022,

 **REÇU LE**
11 mai 2022

Madame,

Nous avons bien reçu votre appel d'offre concernant une vitrine réfrigérée.

Voici notre meilleure proposition.

Caractéristiques techniques :

Caractéristiques extérieures

- plan de travail en acier inox AISI 304 18/10
- verre droit sécurisé
- banc en acier émaillé
- réserves de passerelle média 430x230
- décoration et côté laqué résistant à l'eau dans le DM
- décoration inférieure en acier inox AISI 304 18/10
- plan supérieur en acier inox AISI 304 18/10
- décoration avant avec éclairage LED

Caractéristiques intérieures

- exposition de plan en acier inox AISI 304 18/10
- exposition éclairage LED plan
- étagère d'éclairage LED
- tablettes en profilé d'aluminium anodisé

Fonctionnalité isolement

- haute pression polyuréthane injecté libre de la densité de CFC 40 kg / m³, à faible GWP et zéro effet ODP

Caractéristiques de refroidissement

- anticorrosif traité évaporateurs 100% polyester

Conditions commerciales :

- Tarif HT montée et installée : 18 000,00 €
- TVA 20 %
- Remise commerciale : 2 %
- Paiement 10 % au comptant le reste à 30 jours fin de mois
- Délai de livraison : 8 jours après date de commande
- Garantie : 1 an (45,00 € par année supplémentaire)
- Port HT : 50,00 €

Dans l'attente de votre réponse, nous restons à votre entière disposition.

Recevez, Madame, l'assurance de nos meilleures salutations.

Responsable des ventes
Alain Quarty

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER	SUJET	SESSION 2022
Épreuve : E31-U31 Environnement économique, juridique et management	2206 BP GA E 1	Page : 7/12



FRENCH'BOULANGERIE

ZI du Wameau
56100 Lorient
Tel : 02 97 37 45 65

[SITE WEB](#)

www.frenchboulangerie.com

☒ **REÇU LE**
20 mai 2022

Boulangerie Pâtisserie
"L'Hiver vosgien"
2, Rue Kennedy
88400 Gérardmer

Le 10 mai 2022,

Suite à votre appel téléphonique, du 7 mai 2022, nous vous indiquons la proposition suivante pour une vitrine réfrigérée :

- Froid ventilé
- Température +2 à +4°C classe 3M2
- Groupe logé
- Détente par capillaire pour les versions groupe logé
- Gaz R404A
- Régulation électronique
- Dégivrage naturel
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage par résistance (sauf meubles sans groupe)
- Vitre anti-condensation
- Résistance anti-condensation.

Conditions commerciales :

- Tarif HT montée et installée : 15 450,00 €
- TVA 20 %
- Paiement en deux échéances d'égal montant :
 - ⇒ la première à 30 jours fin de mois et le solde à 60 jours fin de mois
- Délai de livraison : 25 jours après date de commande
- Garantie : 5 ans (pièces et main d'œuvre)

Dans l'attente de votre réponse, nous restons à votre entière disposition. Veuillez recevoir nos salutations dévouées.

Responsable commercial
Jacques Pierrefitte

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER	SUJET	SESSION 2022
Épreuve : E31-U31 Environnement économique, juridique et management	2206 BP GA E 1	Page : 8/12

ANNEXE 3
Gestion des clients et prospects : que faire ?

Les fichiers relatifs à la gestion des clients et des prospects, qu'ils soient ou non constitués à partir d'un site Internet, n'ont plus à être déclarés à la CNIL depuis le 25 mai 2018, date d'entrée en application du RGPD⁽¹⁾.

Pour vous conformer aux règles de protection des données personnelles, vous devez :

- Informer vos clients et prospects des conditions dans lesquelles vous traitez leurs données et de leurs droits ;
- Ne collecter et traiter que les informations qui sont nécessaires à la relation commerciale ;
- Prévoir des mesures de sécurité adaptées au regard des risques ;
- Limiter la durée de conservation des données. Des obligations légales peuvent vous imposer de conserver certaines données pendant un temps donné ;
- Demander conseil et assistance à votre Délégué à la protection des données (DPO) si vous en avez un ;
- Inscrire votre fichier dans le Registre des activités de traitement tenu par votre société.

(1) règlement général sur la protection des données

www.cnil.fr/fr/cnil-direct

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER	SUJET	SESSION 2022
Épreuve : E31-U31 Environnement économique, juridique et management	2206 BP GA E 1	Page : 9/12

ANNEXE 4
Bulletin de salaire

Boulangerie pâtisserie L'hiver vosgien		Période : 01/04/2022 au 30/04/2022			
2, rue Kennedy					
88400 Gerardmer		Antoine Brizard			
		136, rue des sportifs			
APE : 10.71.C		88400 Gérardmer			
SMIC horaire : 10,57 €		N° de sécurité sociale : 1 98 49 001 026 35			
Plafond sécurité sociale : 3 428 €					
Emploi : ouvrier boulanger qualifié					
Convention collective boul-pât					
Coef : 185					
Rubriques	Base (Nbre d'H)	Taux salarial	Montant	Taux patronal	Cotisations patronales
Salaire de base	151,67	10,78	1 635,00		
Heures supplémentaires à 25%	27,00	13,48	363,83		
Heures supplémentaires à 50%	7,00	16,17	113,19		
Prime pour le travail du dimanche	12,00	12,94	155,23		
Majoration travail de nuit	20,00	13,48	269,50		
Salaire brut			2 536,75		
CSG déductible	2 492,35	6,80%	169,48		
CSG non déductible	2 492,35	2,40%	59,82		
CRDS non déductible	2 492,35	0,50%	12,46		
Assurance maladie invalidité décès	2 536,75			13%	329,78
Contribution solidarité autonomie	2 536,75			0,30%	7,61
Assurance vieillesse plafonnée	2 536,75	6,90%	175,04	8,55%	216,89
Assurance vieillesse déplafonnée	2 536,75	0,40%	10,15	1,90%	48,20
Allocation familiale	2 536,75			3,45%	87,52
Aide au logemente FNAL	2 536,75			0,10%	2,54
Accident du travail	2 536,75			2,50%	63,42
Réduction générale des cotisations patronales	320,00			100,00	- 320,00
Cotisation assurance chômage	2 536,75			4,05%	102,74
Fond de garantie FNGS	2 536,75			0,15%	3,81
Retraite non cadre ARRCO	2 536,75	3,15%	79,91	4,72%	119,73
Retraite non cadre AGFF	2 536,75	0,86%	21,82	1,29%	32,72
Prévoyance non cadre	2 536,75	0,40%	10,15	0,40%	10,15
Participation formation continue	2 536,75			0,55%	13,95
Mutuelle santé obligatoire			20,00		20,00
Total des cotisations			558,81		739,05
Salaire net à payer avant impôts			1 977,94		
Impôt sur le revenu prélevé à la source			89,00		
Salaire net à payer en euros			1 888,94		

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER	SUJET	SESSION 2022
Épreuve : E31-U31 Environnement économique, juridique et management	2206 BP GA E 1	Page : 10/12

Cas général :

Il n'est pas possible d'avoir recours à un nouveau CDD avec le même salarié avant la fin d'un délai, dit de carence.

En l'absence de dispositions conventionnelles prévues, la période de carence varie en fonction de la durée du CDD, dans les conditions suivantes :

Calcul du délai de carence	
Durée totale du CDD (Renouvellement inclus)	Durée du délai de carence
Inférieure à 14 jours	La moitié de la durée du CDD
À partir de 14 jours	1/3 de la durée du CDD

La durée du CDD est décomptée en jours calendaires.

Le délai de carence se décompte en jours d'ouverture de l'entreprise ou de l'établissement concerné.



Le non-respect du délai de carence entraîne la requalification du CDD en CDI. L'employeur peut être condamné à verser au salarié une indemnité au moins égale à 1 mois de salaire.

<https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/F31897> - 06/01/2022

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER	SUJET	SESSION 2022
Épreuve : E31-U31 Environnement économique, juridique et management	2206 BP GA E 1	Page : 11/12

DOCUMENT À RENDRE AVEC LA COPIE

DOCUMENT 1

TABLEAU DE COMPARAISON DES OFFRES Les calculs seront arrondis à 2 décimales				
Éléments	Fournisseurs
		Prix brut HT		
% réduction commerciale				
Montant de la réduction				
Net commercial				
Taux escompte				
Montant de l'escompte				
Net financier				
Port				
Frais de garantie				
Total Net Hors Taxes				
Taux de TVA				
Montant de la TVA				
Total TTC				
Délai livraison				
Délai de règlement				

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER	SUJET	SESSION 2022
Épreuve : E31-U31 Environnement économique, juridique et management	2206 BP GA E 1	Page : 12/12