

SESSION 2020

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR

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 6

Documents à rendre avec la copie : 1 à 4, pages 11/12 à 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 POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2020
Épreuve : E31-U31 Environnement économique, juridique et management	Code : 2006 PET GA E 1	Page : 1/12



LA MARÉE BRETONNE

Poissons, coquillages, crustacés

Traiteur de la Mer

12, allée Hervo
29300 QIMPERLE

Code NAF : 4723Z

Entreprise individuelle

Monsieur Firmin est propriétaire d'une poissonnerie proche du centre-ville de Quimperlé. Chaque année le 1^{er} dimanche d'octobre, une foire artisanale et commerciale est organisée. Cette manifestation est pour la poissonnerie une journée durant laquelle un grand nombre de clients afflue à la boutique pour acheter la tarte au saumon qui a fait la réputation de l'entreprise.

Monsieur Firmin travaille à la production, il est secondé par un ouvrier poissonnier. Une employée se charge de la vente au magasin. Vous venez tout juste d'obtenir votre baccalauréat professionnel alors que vous n'avez pas encore atteint votre majorité et vous postulez pour un poste d'apprenti afin de préparer un brevet de maîtrise traiteur organisateur de réception. Vous êtes en période d'essai.

Nous sommes fin mai 2020.

Il vous confie les dossiers suivants à traiter :

Dossier 1 - Le coût de revient et prix de vente d'une production	12 points
Dossier 2 - L'évolution des prix	8 points
Dossier 3 - Le règlement intérieur	10 points
Dossier 4 - Le contrat d'apprentissage	10 points

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2020
Épreuve : E31-U31 Environnement économique, juridique et management	Code : 2006 PET GA E 1	Page : 2/12

Dossier 1 – Le coût de revient et prix de vente d'une production

Monsieur Firmin souhaite dès maintenant travailler le produit phare de la foire commerciale : la tarte au saumon. Comme tous les ans, il met à jour la fiche technique et réévalue le coût de revient en fonction de l'évolution des prix et des coûts.

- 1.1- Renseigner le tableau préparatoire à l'élaboration de la fiche technique, **document 1** à rendre avec la copie.
- 1.2- Compléter la fiche technique afin de déterminer le coût « matières » pour la production de 160 parts de tarte au saumon, **document 2** à rendre avec la copie.
- 1.3- Calculer le coût de revient unitaire en prenant en compte les informations ci-dessous.
 - Les frais de production représentent 5 % du coût des matières,
 - Le coût du personnel : 4 heures de main d'œuvre à 21 € / heure charges sociales comprises,
 - Coût de distribution, lié à la vente : 1,5 % du coût de production.**Document 3** à rendre avec la copie.
- 1.4- Proposer un prix de vente HT d'une portion de tarte au saumon sachant que Monsieur Firmin souhaite réaliser un bénéfice de 2 € par produit vendu. Indiquer si le prix envisagé vous semble acceptable étant donné que sur la foire les prix pratiqués par la concurrence varient entre 3,00 € et 4,00 €.
- 1.5- Déterminer le ratio matières et interpréter votre résultat sachant que Monsieur Firmin proposera chaque portion à 3,50 € HT.

Dossier 2 – L'évolution des prix (annexes 1, 2 et 3)

Monsieur Firmin consulte la presse et un sujet le préoccupe particulièrement : l'évolution du prix du beurre, et plus largement des produits laitiers.

- 2.1- Caractériser l'évolution du prix du beurre entre 2016 et 2019
- 2.2- Identifier les causes de la baisse de production de beurre jusqu'en 2017.
- 2.3- Identifier les raisons de l'évolution du prix du beurre, à la hausse ou à la baisse.
- 2.4- Indiquer comment Monsieur Firmin peut répercuter l'évolution du prix du beurre dans son activité.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2020
Épreuve : E31-U31 Environnement économique, juridique et management	Code : 2006 PET GA E 1	Page : 3/12

Dossier 3 – Le règlement intérieur (annexe 4)

Monsieur Firmin souhaite afficher un règlement intérieur. À l'aide de vos connaissances, vous répondez à ses questions :

- 3.1- Indiquer si Monsieur Firmin a l'obligation d'afficher un règlement intérieur, vous justifierez votre réponse.
- 3.2- Préciser si, en tant qu'apprenti, ce règlement intérieur vous concerne.
- 3.3- Préciser à qui doit être soumis ce document pour vérifier sa conformité légale.
- 3.4- Indiquer le seuil qui oblige une entreprise à organiser les élections des membres du Comité social et économique (CSE). Préciser si cette obligation s'applique à l'entreprise de Monsieur Firmin.
- 3.5- Proposer un autre document ou une autre information que Monsieur Firmin pourrait éventuellement communiquer par voie d'affichage.

Dossier 4 – Le contrat d'apprentissage (annexes 5 et 6)

Monsieur Firmin souhaite donc à l'issue de votre période d'essai vous prendre en apprentissage en brevet de maîtrise sachant que vous n'avez pas la majorité. Vous répondrez aux questions suivantes concernant le contrat que vous vous apprêtez à signer.

- 4.1- Citer le niveau d'étude que vous avez dû atteindre pour préparer le brevet de maîtrise.
- 4.2- Préciser le niveau d'étude correspondant au brevet de maîtrise.
- 4.3- Indiquer les objectifs de cette formation et sa durée.
- 4.4- Rechercher le montant de la rémunération que Monsieur Firmin vous versera chaque mois.
- 4.5- Indiquer deux obligations pour chaque partie au contrat, **document 4** à rendre avec la copie.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2020
Épreuve : E31-U31 Environnement économique, juridique et management	Code : 2006 PET GA E 1	Page : 4/12

La baisse de la production sur fond de crise du lait associée à une demande planétaire en forte augmentation explique le doublement en un an.

Comment s'explique l'inflation du prix du beurre ?

Décriées par les autorités sanitaires depuis une dizaine d'années, les matières grasses animales ont connu une désaffection, au profit, notamment, de la margarine, dont les vertus étaient louées par les scientifiques. Les avis de ces derniers ont, depuis, évolué. Résultat, la demande du consommateur en matières grasses végétales est désormais en net recul. En conséquence, la demande pour le beurre, tant au niveau national qu'international, connaît une forte hausse, entraînant une augmentation importante de son cours.

Autre élément d'explication : durant cette période de disgrâce des matières grasses animales, la filière laitière s'est appuyée sur la génétique pour privilégier des troupeaux de vaches produisant un lait moins gras qui ne permet plus de produire autant de beurre que précédemment. De son côté, l'Association des Producteurs de Lait Indépendants (Apli) invoque le réchauffement climatique, lequel aurait un impact sur le taux de graisse du lait.

Enfin, face à la crise traversée par le secteur laitier depuis deux ans, les éleveurs français et européens, encouragés par l'UE qui a décidé de leur verser des aides pour qu'ils réduisent leur voilure, ont diminué leur production depuis un an. D'autant que l'Union, après la fin des quotas laitiers, s'est vu dans l'obligation d'acheter et de stocker d'importantes quantités de poudre de lait (350 000 tonnes) pour tenter de pacifier le marché.

L'offre de beurre s'avère donc insuffisante alors que la demande ne cesse de croître, avec notamment l'apparition de nouveaux clients à l'international, notamment en Chine et au Japon, qui copient certains modes de consommation alimentaires occidentaux. Mécaniquement, les cours se sont envolés.

Quelles sont les conséquences de cette situation ?

Outre le consommateur lambda qui s'approvisionne au supermarché et paie donc sa plaquette de beurre plus cher, les professionnels de la boulangerie et de la biscuiterie s'alarment du coût d'une de leurs matières premières. Dans un communiqué, Fabien Castanier, secrétaire général du Syndicat des fabricants de biscuits et de gâteaux de France, pointe que le beurre « *peut représenter jusqu'à un quart des ingrédients d'une recette*. Avec les prix actuels, le surcoût annuel pour 2017 est évalué à 68 millions d'euros pour les fabricants par rapport à 2016. Cette pression économique est insoutenable ».

Philippe Brochen - Libération – 19/06/2017

Incidence de l'augmentation du prix du beurre

Si pour les ménages la hausse du prix du beurre est visible par l'absence des plaquettes dans les supermarchés, cette augmentation a aussi des répercussions chez les professionnels au niveau de leur budget. Tour d'horizon sur l'impact et le pourquoi de cette "crise" du beurre.

Des rayons vides, des clients dubitatifs. Le premier effet visible de la hausse du prix du beurre se ressent dans les supermarchés. Il devient, dans certaines enseignes, de plus en plus difficile de trouver des plaquettes. Mais cette augmentation a d'autres répercussions, chez les boulangers et les fabricants de biscuits notamment. Car le beurre est une matière première essentielle et son coût multiplié par deux impacte durement les budgets.

france3-regions.francetvinfo.fr, Octobre 2017

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2020
Épreuve : E31-U31 Environnement économique, juridique et management	Code : 2006 PET GA E 1	Page : 5/12

Conjoncture laitière : le prix du lait a augmenté de + 22 €/1 000 l entre mars 2018 et 2019



D'après Benoît Rouyer, économiste au Cniel, qui s'appuie sur l'enquête laitière mensuelle de FranceAgriMer, le prix standard du lait de vache conventionnel s'est amélioré de + 22 €/1 000 l entre mars 2018 et 2019 et atteint 334 €/1 000 l. « Les prix des produits laitiers industriels retrouvent une situation davantage équilibrée » en mai 2019, ajoute-t-il. Depuis un an, le prix du beurre diminue mais reste élevé par rapport à la moyenne calculée sur les 10 dernières années. Cela fait plusieurs mois, par contre, que le prix de la poudre de lait écrémé augmente. Il s'élève à « 2 100 € la tonne, soit 400 € de plus que le prix d'intervention », précise ensuite l'interprofession laitière dans sa note de conjoncture mensuelle.

[...]

Quant aux perspectives pour le marché mondial du lait, elles sont « plutôt favorables pour les produits laitiers industriels européens car les moindres disponibilités de nos concurrents devraient dynamiser les exportations laitières de l'UE et orienter les prix à la hausse ». Ainsi, le contexte global s'annonce plus propice pour 2019, en termes d'offre comme de demande, même si « les incertitudes liées au Brexit. Quant aux perspectives pour le marché mondial du lait, elles sont « plutôt favorables pour les produits laitiers industriels européens car les moindres disponibilités de nos concurrents devraient dynamiser les exportations laitières de l'UE et orienter les prix à la hausse ». Ainsi, le contexte global s'annonce plus propice pour 2019, en termes d'offre comme de demande, même si « les incertitudes liées au Brexit noircissent un peu le tableau », conclut le spécialiste.

<http://www.web-agri.fr/observatoire> - 25 08 2019

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2020
Épreuve : E31-U31 Environnement économique, juridique et management	Code : 2006 PET GA E 1	Page : 6/12

REGLEMENT INTERIEUR

ARTICLE 1 – DISCIPLINE GÉNÉRALE

La durée du travail est fixée conformément aux dispositions légales et conventionnelles en vigueur.

Les salariés sont astreints à l'horaire arrêté par la Direction tel qu'affiché sur les lieux de travail et communiqué à l'Inspection du Travail.

Les salariés doivent se soumettre aux mesures de contrôle des entrées et des sorties mises en application par la Direction.

Le Personnel doit se trouver à son poste de travail à l'heure fixée pour le début du travail et à celle prévue pour la fin de celui-ci.

Toute absence doit, sauf cas de force majeure, faire l'objet d'une autorisation préalable de la Direction.

L'absence non autorisée constitue une absence irrégulière.

Toute indisponibilité consécutive à la maladie doit, sauf cas de force majeure, être justifiée auprès de la Direction dans les 48 heures qui suivent l'arrêt.

ARTICLE 2 – HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

Le Personnel est tenu d'observer les mesures d'hygiène et de sécurité ainsi que les prescriptions de la Médecine du Travail qui résultent de la réglementation en vigueur et des décisions du comité social et économique (CSE) s'il existe dans l'entreprise.

ARTICLE 3 – DISPOSITIONS RELATIVES A CERTAINES CATÉGORIES DE PERSONNEL

Les membres du personnel concernés par l'approvisionnement ou la livraison et donc de ce fait en contact, soit avec les fournisseurs, soit avec les clients, doivent prendre connaissance et tenir compte des dispositions prévues dans les différents protocoles de sécurité et d'hygiène signés tant en amont qu'en aval.

ARTICLE 4 – ÉCHELLE ET NATURE DES SANCTIONS DISCIPLINAIRES

Constitue une sanction, toute mesure autre que les observations verbales, prise par l'entreprise, à la suite d'un agissement d'un salarié considéré comme fautif.

Les sanctions susceptibles d'être prises suivant le degré de gravité de la faute sont les suivantes :

- Avertissement écrit ;
- Mise à pied de 1 jour à une semaine ;
- Mutation disciplinaire ;
- Licenciement pour faute grave
- Licenciement pour faute lourde.

ARTICLE 5 – DROITS DE LA DÉFENSE DES SALARIÉS

Procédure disciplinaire :

Aucune faute ne peut être invoquée au-delà d'un délai de 2 mois à compter du jour où l'entreprise en a eu connaissance, à moins que des poursuites pénales n'aient été exercées dans ce même délai.

Aucune sanction antérieure de plus de 3 ans à l'engagement des poursuites disciplinaires ne peut être invoquée à l'appui d'une nouvelle sanction.

Toute sanction disciplinaire notifiée doit comporter l'énonciation des griefs qui la motive.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2020
Épreuve : E31-U31 Environnement économique, juridique et management	Code : 2006 PET GA E 1	Page : 7/12

Toute sanction disciplinaire est précédée d'une convocation du salarié. Le salarié peut se faire assister d'un autre salarié de l'entreprise lors de l'entretien. La sanction ne peut intervenir moins d'un jour franc ni plus d'un mois après le jour fixé pour l'entretien.

ALCOOTEST

Pour des emplois dont il convient de déterminer la liste, il peut être fait recours à l'alcootest. Il faut que ces emplois comportent des risques pour les biens ou les personnes en cas de consommation excessive d'alcool.

L'entreprise peut mettre à la disposition des salariés concernés des alcootests à titre préventif. Elle peut, également, procéder devant témoin, à un contrôle d'alcootest à condition d'avertir le salarié concerné de la possibilité qui lui est faite de bénéficier d'une contre-expertise.

VOLS DANS L'ENTREPRISE

En cas de disparition renouvelée et rapprochée de matériels, marchandises ou objets appartenant à l'entreprise, celle-ci se réserve la possibilité de demander au Personnel de se soumettre à toute mesure de vérification des objets transportés à l'exclusion de toute fouille corporelle.

Les salariés concernés peuvent demander l'assistance d'un représentant du Personnel et pourront en tout état de cause refuser une telle vérification.

ARTICLE 6 – RESPECT DE LA DIGNITÉ DU SALARIÉ

HARCÈLEMENT SEXUEL

Aucun salarié ne peut faire l'objet d'une sanction pour avoir subi ou refusé les agissements de harcèlement d'une personne qui, abusant de l'autorité que lui confèrent ses fonctions, a donné des ordres, proféré des menaces, et imposé des contraintes ou exercé des pressions de toute nature sur ce salarié, dans le but d'obtenir des faveurs de nature sexuelle à son profit ou au profit d'un tiers.

En revanche, est passible d'une sanction disciplinaire, toute personne qui, dans l'exercice de ses fonctions, aura procédé à de tels agissements.

HARCÈLEMENT MORAL

Aucun salarié ne doit subir des agissements répétés de harcèlement moral qui ont pour objet ou pour effet une dégradation des conditions de travail susceptibles de porter atteinte à ses droits et à sa dignité, d'altérer sa santé physique ou de compromettre son avenir professionnel. Aucun salarié ne peut être sanctionné, licencié ou faire l'objet d'une mesure discriminatoire pour avoir subi ou refusé de subir les agissements définis ci-dessus ou pour avoir témoigné de tels agissements ou les avoir relatés.

En, revanche, est passible d'une sanction disciplinaire tout salarié qui aura procédé à de tels agissements.

Il entrera en vigueur soit le _____ soit un mois plus tard.
Un exemplaire est remis à chaque salarié, en particulier lors de l'embauche.

Date : _____ Signature de l'entreprise : _____

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2020
Épreuve : E31-U31 Environnement économique, juridique et management	Code : 2006 PET GA E 1	Page : 8/12

Brevet de maîtrise ?

Le diplôme est dédié aux personnes qui souhaitent devenir formateurs ou chefs d'entreprise dans le secteur de l'artisanat. En deux ans, le Brevet de maîtrise (BM) offre une formation professionnelle complète.

En quoi consiste le BM ?

Le brevet de maîtrise est un diplôme délivré par les Chambres de Métiers et de l'Artisanat. C'est un diplôme de niveau V (comme le BTS). L'objectif est d'apporter des compétences en gestion et management général de l'entreprise et des techniques professionnelles aux étudiants. Les diplômés visent en général à devenir chefs d'entreprises artisanales.

À qui s'adresse le BM ?

Le brevet de maîtrise s'adresse aux détenteurs de diplômes de niveau IV dans la spécialité demandée.

Exemples de diplômes de niveau IV : Brevet des métiers d'art (BMA), Bac pro, CQP et BP.

Où se prépare le BM ?

Les lieux de formation pour préparer un BM :

- Les centres de formation d'apprentis (CFA)
- Les lycées professionnels
- les lycées technologiques

Comment le BM fonctionne-t-il ?

Il est possible d'obtenir ce diplôme de deux manières, via :

- La formation continue,
- Un contrat de professionnalisation (en alternance).

Cette formation dure deux ans au cours desquels les étudiants sont formés à deux grands domaines : les compétences managériales (entrepreneuriat, commerce, économie financière en entreprise artisanale, gestion des RH, communication internationale) et les compétences professionnelles (168 heures de formation au total).

Et après le BM ?

Le diplôme du brevet de maîtrise est de former des professionnels, mais il est possible de poursuivre ses études vers un diplôme niveau VI comme le Brevet de maîtrise supérieur (BMS).

<http://www.imaginetonfutur.com/brevet-de-maitrise>

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2020
Épreuve : E31-U31 Environnement économique, juridique et management	Code : 2006 PET GA E 1	Page : 9/12

Le salaire d'un apprenti est calculé sur la base du SMIC Montant du SMIC mensuel : 1 539,42 € (Valeur au 01/01/2020)			
Rémunération de l'apprenti par mois la 1^{re} année			
Avant 18 ans	De 18 à 20 ans	21 ans et plus (1)	26 ans et plus
27 % du SMIC	43 % du SMIC	53 % du SMIC	100 % du SMIC
415,64 €	661,95 €	815,89 €	1 539,42 €
Rémunération de l'apprenti par mois la 2^e année			
Avant 18 ans	De 18 à 20 ans	21 ans et plus	26 ans et plus
39 % du SMIC	51 % du SMIC	61 % du SMIC	100 % du SMIC
600,37 €	785,10 €	939,05 €	1 539,42 €
Rémunération de l'apprenti par mois la 3^e année			
Avant 18 ans	De 18 à 20 ans	21 ans et plus	26 ans et plus
55 % du SMIC	67 % du SMIC	78 % du SMIC	100 % du SMIC
846,68 €	1 031,41 €	1 200,75 €	1 539,42 €

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2020
Épreuve : E31-U31 Environnement économique, juridique et management	Code : 2006 PET GA E 1	Page : 10/12

DOCUMENTS À RENDRE AVEC LA COPIE

DOCUMENT 1

Tableau de calculs préparatoire à compléter – Arrondir à 3 décimales tous les résultats

Calculs prérequis nécessaires à la fiche technique :

Ingrédients	Calculs	Résultats
Œufs : 2,50 € la douzaine	Pour 1 œuf : _____	
Persil : 2,45 € la botte de 100 g	Pour 1 g de persil : _____	

DOCUMENT 2

Fiche technique à compléter – Arrondir à 3 décimales tous les résultats

Recette pour :	Tarte au saumon 8 Personnes				
	Ingrédients	Unité	Quantité	Prix unitaire	Montant
Eau	L	0,080			PM
Farine	Kg	0,250	0,70 €		
Beurre fin	Kg	0,125	6,80 €		
Œufs	P	3	-----		
Lait	L	0,150	0,48 €		
Crème	L	0,150	3,50 €		
Saumon frais	Kg	0,400	16,50 €		
Persil	g	15	-----		
Sel	Kg	0,005	0,45 €		
Coût matières total					
Coût matières d'une portion					
Coût matières pour 160 portions					

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2020
Épreuve : E31-U31 Environnement économique, juridique et management	Code : 2006 PET GA E 1	Page : 11/12

Coût de revient des 160 portions de tarte au saumon

Arrondir à 3 décimales tous les résultats

Éléments	Calculs	Montant
Coût matières		
Frais de production		
Coût de la main-d'œuvre		
Coût de production		
Frais de distribution		
Coût de revient pour 160 portions de tarte au saumon		
Coût de revient unitaire		

Obligations de M. Firmin	Obligations de l'apprenti
•	•
•	•