

SESSION 2023

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR

ÉPREUVE E31

Environnement économique, juridique et management

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

Ce sujet comporte 11 pages numérotées de 1/11 à 11/11

Annexes à consulter : 1 à 7

Documents à rendre avec la copie : 1, 2, 3 et 4, pages 10/11 et 11/11

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 2023
Épreuve : E31-U31 Environnement économique, juridique et management	2306 PET GA E 1	Page : 1/11

Poissonnerie

La marée Gaudoise



Poissonnerie

2, Place du marché

06 610 La Gaude

Code NAF : 4723 Z

RCS Grasse B 564 213 756

SARL au capital de 10 000 €

☎ 04 93 32 15 23

Ouvert du mardi au samedi de 7h30 à 20h00

Et le dimanche de 8h00 à 13h00

lamareegaudoise@orange.fr

La poissonnerie « Aux saveurs Gaudaises » est une entreprise artisanale située dans la petite commune de La Gaude, dans le département des Alpes maritimes.

Monsieur Duval, gérant de cette affaire familiale et traditionnelle, emploie une équipe de six salariés employés à temps plein. Paul et Alain préparent les poissons, Anissa et Fabien s'occupent, de manière plus spécifique, des coquillages et crustacés. L'ensemble du personnel, mobilisé en laboratoire, participe également à alimenter une petite activité snacking.

Laurie et Paola, les deux vendeuses, servent en boutique, prennent les commandes particulières et conseillent la clientèle.

En période estivale, l'activité commerciale devient plus intense et les nombreux touristes qui viennent passer leurs vacances dans la région s'ajoutent à une clientèle locale très fidèle.

Pour améliorer l'image de la poissonnerie, Monsieur Duval envisage de moderniser l'espace d'accueil du magasin. Il suit avec beaucoup d'intérêt l'évolution des goûts des consommateurs et souhaite élargir les produits faits-maison qu'il propose à la vente.

Vous êtes actuellement en terminale baccalauréat professionnel poissonnier écailler traiteur.

À l'occasion de votre dernière période de formation en milieu professionnel, Monsieur Duval fait appel à vos connaissances économiques, juridiques et commerciales.

Il vous sollicite pour analyser les informations collectées et traiter les dossiers suivants :

Dossier 1 – La sélection d'une offre de fournisseurs	11 points
Dossier 2 – Le coût de revient et prix de vente d'une production	11 points
Dossier 3 – La période d'essai du contrat de travail	9 points
Dossier 4 – L'évolution du chômage	9 points

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2023
Épreuve : E31-U31 Environnement économique, juridique et management	2306 PET GA E 1	Page : 2/11

Dossier 1 – La sélection d’une offre de fournisseurs (annexes 1, 2, 3 et 4)

Depuis plusieurs mois, le système de réfrigération des vitrines installées dans le magasin présente des signes d’obsolescence et d’usure. De plus, la zone de présentation et le faible éclairage ne sont plus satisfaisants pour mettre en valeur la production. Monsieur Duval a décidé d’acquérir un nouveau matériel plus esthétique, plus pratique et plus économique.

- 1.1- Comparer les trois offres des fournisseurs (compléter le **document 1**).
- 1.2- Sélectionner la meilleure proposition et justifier votre choix (**document 2**).

Dossier 2 – le coût de revient et prix de vente d’une production

Afin de répondre à une demande spécifique d’un nombre de clients de plus en plus important, Monsieur Duval souhaite produire et commercialiser des produits sans gluten.

Il vous demande de déterminer le prix de vente d’une nouvelle recette qu’il vient de mettre au point : un cake salé au potimarron, polenta-kale.

- 2.1- Calculer le coût matière (compléter la fiche technique **document 3**).
- 2.2- Calculer le coût de revient (compléter la fiche technique **document 4**).
- 2.3- Proposer un prix de vente HT d’une part de cake sachant que Monsieur Duval souhaite réaliser un bénéfice de 2 € par produit vendu.
- 2.4- Indiquer si le prix envisagé vous semble acceptable étant donné que sur la foire les prix pratiqués par la concurrence varient entre 2,00 € à 3,00 € HT.
- 2.5- Déterminer le ratio matières et interpréter votre résultat, sachant que Monsieur Duval proposera ses cakes à 2,50 € HT.

Dossier 3 – La période d’essai du contrat de travail (annexe 5)

Monsieur Duval vient de recruter Jim, ouvrier poissonnier, pour une période de 4 mois afin de faire face au surplus d’activité de la saison estivale. Il vous interroge sur la législation concernant la période d’essai.

- 3.1- Citer 2 types de contrat pour lesquels la période d’essai peut être mise en place.
- 3.2- Préciser si la période d’essai est obligatoire.
- 3.3- Énumérer les critères à respecter pour que la période d’essai s’applique et les conséquences lorsque ces critères ne sont pas respectés.
- 3.4- Rappeler les objectifs de la période d’essai pour le salarié d’une part, et pour l’employeur d’autre part.
- 3.5- Indiquer les conditions à remplir pour mettre fin à la période d’essai.
- 3.6- Déterminer la durée maximale de la période d’essai que Jim, récemment recruté, pourra effectuer.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2023
Épreuve : E31-U31 Environnement économique, juridique et management	2306 PET GA E 1	Page : 3/11

Dossier 4 – L'évolution du chômage (annexes 6 et 7)

Monsieur Duval se tient régulièrement informé de l'actualité économique, il vient de lire un article sur l'évolution du chômage et souhaite vous sensibiliser. Pour cela il vous transmet le document et vous soumet quelques questions auxquelles il n'a pas pu répondre.

- 4.1- Rappeler la définition de la population active.
- 4.2- Énumérer les trois critères pour être considéré comme chômeur au sens du BIT (bureau international du travail).
- 4.3- Identifier les éléments qui expliquent la baisse du taux de chômage.
- 4.4- Préciser la raison de l'augmentation de la population active.
- 4.5- Indiquer les catégories de demandeurs d'emploi pour lesquelles la baisse est la plus forte depuis un an.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2023
Épreuve : E31-U31 Environnement économique, juridique et management	2306 PET GA E 1	Page : 4/11

ANNEXE 1
Cahier des charges

Caractéristiques techniques souhaitées :

- Froid ventilé
- Plateau réfrigéré : 900 mm de profondeur minimum

Conditions commerciales désirées :

- Livraison avant le 15 juillet 2023
- Paiement au comptant avec escompte

M. Duval

ANNEXE 2
Devis CHR SHOP

Société CHR SHOP

13 boulevard des poilus
13008 - Marseille
Tel : 04 91 29 56 XX
Site internet : www.chr.com



Poissonnerie Ecailler
La marée Gaudaises
2, Place du marché
06610 LAGAUDE

Le 10 mai 2023,

Objet : Proposition commerciale **vitrine Amalia de Luxe (1.95 m)**

Monsieur,

Suite à votre appel téléphonique du 6 mai 2023, nous vous indiquons la proposition suivante pour une vitrine réfrigérée :

Vitrine Amalia de Luxe de la marque Amalia de 1955 mm avec :

- Un design traditionnel et moderne pour cette vitrine réfrigérée.
- Convient à tout type de commerce alimentaire, avec un grand choix de décor.
- Très bon rendement énergétique
- Facile à installer Structure montée d'usine
- Froid ventilé
- Température entre 0°C et 2°C
- Exposition INOX AISI 304
- Plateau réfrigéré : 900 mm de profondeur
- Réserve réfrigérée à portillon
- Tablette de travail INOX AISI 304

Conditions commerciales :

- Tarif HT : 8 250,00 € - TVA 20 %
- Remise commerciale : 10 %
- Paiement sous 30 jours ou paiement au comptant sous escompte : 1 %
- Frais de Port : 150 €
- Frais d'installation compris dans le tarif de base
- Livrée et installée le : 8 juillet 2023
- Garantie : 2 ans + 2 ans (offre exceptionnelle)
- Paiement sous 60 jours (escompte 1% pour paiement comptant)

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

Cette proposition est valable 30 jours.

Responsable commercial

Jean-Paul Alimi

RCS Marseille 200B59 – Siret 335 325 985 01012

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2023
Épreuve : E31-U31 Environnement économique, juridique et management	2306 PET GA E 1	Page : 5/11

MAXIMA SA

Distributeurs de matériels professionnels des métiers de bouche

Capital de 45 000 €
RCS 439 555 232 00001
RCS Angoulême



12 Route de Royan
17 460 – Varzay



05 46 86 13 XX

Poissonnerie Ecailler
La marée Gaudoise
2, Place du marché
06610 LAGAUE

Conseiller Commercial : **Marine Trevier** – 06 25 15 23 XX

Référence : **Devis 71-2023-12**

Le **10 mai 2023**,

Nous avons le plaisir de vous communiquer notre meilleure offre relative à votre mail du **6 mai 2022**.

Vitrine Lucie AP

- Glace droite relevable
- Froid ventilé avec vitesse de ventilation réglable
- Température -1°C / +5°C classe 3M1
- Groupe logé au R452A (disponible en groupe extérieur)
- Cuve Inox
- Exposition inox satiné AISI 304
- Plateau réfrigéré profondeur 910 mm
- Avec réserve réfrigérée à portillons
- Tablette verre en partie supérieur P. 400 mm, avec simple éclairage LED BLANC ou ROSE
- Différentes dimensions et angles réfrigérés
- Nombreux décors et accessoires au choix

Conditions commerciales :

- Tarif HT : 7 960,00 €
- TVA 20 %
- Remise commerciale : 5 %
- Frais de Port : Franco
- Frais d'installation : 150 € - Livrée et installée le : le 1^{er} juillet 2023
- Garantie : 3 ans
- Paiement sous 60 jours (escompte 3% pour paiement comptant)

DATE LIMITE DE L'OFFRE VALABLE : 10 06 2023

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2023
Épreuve : E31-U31 Environnement économique, juridique et management	2306 PET GA E 1	Page : 6/11

 <h1>Equipementpro</h1> <p>SAS au Capital de 45 000 € 145 avenue Charles de Gaulle 75 000 PARIS www.equipementpro.com</p>	Client :
	Poissonnerie Ecailler La marée Gaudoise 2, Place du marché 06610 LAGAUDE
	Devis N° 2023-357 Réf : votre mail du 6 mai 2023
<p align="center">Référence : Vitrine Summer B</p> <p>Le 10 mai 2023,</p> <p>Nous vous prions de trouver ci-dessous les conditions commerciales relatives au produit cité en référence. Cette offre est valable 30 jours à partir de la date du présent document (10 juin 2023).</p>	
<i>Caractéristiques techniques</i>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Froid ventilé ▪ Groupe logé au R452A ▪ Température entre 0°C et 2°C ▪ Exposition INOX AISI 304 ▪ Plateau réfrigéré : profondeur 834 mm ▪ Réserve réfrigérée à portillon ▪ Tablette de travail INOX AISI 304 ▪ Structure montée d'usine ▪ Décor RAL au choix 	
<i>Conditions commerciales</i>	
<ul style="list-style-type: none"> - Prix catalogue HT : 8 876,00 € - Remise commerciale : 10 % - Paiement sous 30 jours - Livrée et installée : 15 juillet 2023 - Frais de port et d'installation sont offerts - Garantie : 2 ans - TVA 20 % 	
<p>Dans l'attente de votre réponse, nous restons à votre entière disposition. Recevez, Madame, l'assurance de nos meilleures salutations.</p> <p align="right">Responsable des ventes Héloïse Lecomte</p> <p align="center">Appelez-nous au : 01 85 85 12 XX contact@equipementpro.fr</p>	

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2023
Épreuve : E31-U31 Environnement économique, juridique et management	2306 PET GA E 1	Page : 7/11

Période d'essai : CDI, CDD, fonctionnement, rupture

Journal du Net

La période d'essai concerne les contrats à durée déterminée comme ceux à durée indéterminée, mais elle doit être prévue expressément dans le contrat de travail. Sa durée dépend d'un certain nombre de facteurs.

Comment fonctionne une période d'essai ?

C'est une période, au début d'un contrat de travail, pendant laquelle l'employeur comme le salarié peuvent à tout moment rompre le contrat de travail, sans préavis et sans indemnité. Le législateur a voulu que l'employeur puisse voir si le salarié s'adapte correctement à son nouveau poste comme à son environnement (collègues, supérieurs, subordonnés), mais aussi que le nouvel embauché puisse rapidement quitter un emploi qui ne lui conviendrait pas. (...)

La période d'essai ne se présume pas. Elle doit être prévue expressément dans son principe et dans sa durée, dans le contrat de travail. A défaut, le salarié peut se considérer comme engagé à titre définitif. Une convention collective ou un usage professionnel peuvent cependant rendre obligatoire une période d'essai. Dans ce cas, la période d'essai n'a pas besoin d'être inscrite au contrat de travail, mais le salarié doit en être informé dès le début de son engagement.

Quelle est la période d'essai pour un contrat CDI ?

Pour ce type de contrat, la liberté contractuelle est la règle. La période d'essai ne peut cependant pas excéder une durée raisonnable qui s'apprécie en fonction du poste occupé. Plus la qualification demandée est élevée, plus la période d'essai pourra être longue. La plupart des conventions collectives fixent une durée maximum d'essai par catégorie professionnelle : souvent un mois pour les ouvriers, deux mois pour les employés, trois à six mois pour les cadres.

La période d'essai peut parfois être renouvelée. Il faut pour cela que l'entreprise soit concernée par un accord de branche étendu qui prévoit cette possibilité et qui en précise les conditions et les modalités. Attention, un employeur couvert par la convention ne pourra stipuler une durée supérieure même avec l'accord du salarié.

Quelle est la période d'essai pour un contrat CDD ?

Les contrats à durée déterminée (CDD) peuvent comprendre une période d'essai. Celle-ci a les mêmes caractéristiques que pour les contrats à durée indéterminée (CDI) mais sa durée est limitée à un jour d'essai par semaine de travail. La période d'essai de CDD ne peut dépasser 2 semaines pour un contrat de moins de 6 mois et un mois pour un contrat de plus de 6 mois, mais une convention collective ou l'usage peuvent prévoir une durée maximale inférieure. Ni les parties, ni la convention collective ne peuvent prévoir une durée supérieure. Un salarié en CDD qui occupe ultérieurement le même poste sous CDI auprès du même employeur ne peut être soumis à une nouvelle période d'essai, car l'employeur a déjà pu apprécier les capacités du salarié.

Quand peut-on arrêter une période d'essai ?

Une période d'essai peut être rompue à tout moment, aussi bien par l'employeur que par le salarié. Toutefois, un préavis de rupture de période d'essai doit être respecté. Sa durée dépend de la période d'essai déjà effectuée par le salarié dans l'entreprise. Quand la rupture est prononcée par l'employeur, le préavis est au minimum de 24 heures pour une présence du salarié inférieure à huit jours, et au maximum d'un mois pour une présence du salarié supérieure à trois mois. Quand le salarié est à l'origine de la rupture, son délai de prévenance est de 24 heures s'il est dans l'entreprise depuis moins de huit jours, et de 48 heures au-delà.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2023
Épreuve : E31-U31 Environnement économique, juridique et management	2306 PET GA E 1	Page : 8/11

Le taux de chômage encore en baisse au premier trimestre en France

Les Échos, Publié le 17 mai 2022

Le taux de chômage a reculé de 0,1 point sur les trois premiers mois de l'année, à 7,3 % de la population active, a annoncé ce mardi l'Insee. Toujours en hausse, le taux d'emploi est au plus haut depuis 1975.

Pour importante qu'elle soit, l'amélioration sur le trimestre masque un coup de frein entre le début et la fin de la période, peut-être sous le coup des conséquences de la guerre en Ukraine sur l'activité.

Les chiffres mensuels publiés par le ministère montrent en effet que les effectifs de la catégorie A n'ont baissé « que » de 11.500 en mars par rapport à février. Soit nettement moins qu'en février par rapport à janvier (-47.500) ou qu'en janvier par rapport à décembre (-82.000 finalement).

Publié ce mardi matin, le taux de chômage mesuré par l'Insee au sens du Bureau international du travail (BIT) a fait du quasi-surplace au premier trimestre, baissant de 0,1 point, pour atteindre 7,3 % en moyenne de la population active. [...]

Parmi les personnes inactives au sens du BIT, 1,8 million (4,4 % des 15-64 ans) souhaitent un emploi sans être considérées au chômage parce qu'elles ne recherchent pas d'emploi ou ne sont pas disponibles, toujours selon l'Insee : elles constituent le halo autour du chômage. La part du halo dans la population est quasiment stable sur le trimestre (-0,1 point).

Conséquence de la très bonne tenue des embauches sur les trois premiers mois de l'année, le taux d'emploi continue de battre des records : à 68 % en moyenne, il a pris 0,2 point, au plus haut niveau depuis 1975.

Les jeunes en sont les principaux bénéficiaires depuis deux ans, sans doute grâce à l'essor exceptionnel de l'apprentissage (+4,8 points depuis la fin de 2019). Q 4.3

La très forte baisse du taux de chômage s'explique par un double mouvement, selon le chef de la division synthèse conjoncturelle de l'Insee, Olivier Simon.

- Primo, le fort acquis des créations d'emplois salariés : +149.000 et +289.000 sur les premier et deuxième trimestres respectivement. La tendance à la hausse va se poursuivre, mais plus modérément (+56.000 au troisième et +20.000 au quatrième).

- Secundo, la population active progressera elle aussi d'ici à la fin de l'année, mais moins que l'emploi. « La hausse de la population active depuis le début de l'année s'explique notamment par le retour sur le marché du travail d'une partie des personnes qui en étaient sorties au cours de la crise sanitaire », précise l'Insee.

ANNEXE 7

Statistiques demandeurs d'emploi

TABLEAU | Demandeurs d'emploi en catégorie A par sexe et âge

Catégories	Effectif (en milliers)			Évolution (en %) sur	
	2e trimestre 2021	1er trimestre 2022	2e trimestre 2022	Un trimestre	Un an
Hommes	1 785,70	1 505,10	1 495,50	-0,6	-16,3
Femmes	1 703,20	1 457,70	1 449,20	-0,6	-14,9
Moins de 25 ans	475,30	366,80	366,80	0	-22,8
Hommes	251,90	195,00	195,00	0	-22,6
Femmes	223,40	171,80	171,80	0	-23,1
Entre 25 et 49 ans	2 056,50	1 738,00	1 730,40	-0,4	-15,9
Hommes	1 041,20	867,90	864,70	-0,4	-17
Femmes	1 015,20	870,10	865,70	-0,5	-14,7
50 ans ou plus	957,10	858,00	847,50	-1,2	-11,5
Hommes	492,50	442,30	435,80	-1,5	-11,5
Femmes	464,60	415,80	411,70	-1	-11,4
Ensemble de la catégorie A	3 488,90	2 962,80	2 944,70	-0,6	-15,6

Source : Pôle emploi-Dares, STMT.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2023
Épreuve : E31-U31 Environnement économique, juridique et management	2306 PET GA E 1	Page : 9/11

TABLEAU DE COMPARAISON DES OFFRES					
Les calculs seront arrondis à 2 décimales					
Fournisseurs		CHR SHOP	Maxima SA	Équipe ^t . Pro	
Articles/Produits		Vitrine Amélia de Luxe	Vitrine Lucie AP	Vitrine Summer B	
Éléments chiffrés	Prix brut HT				
	% réduction commerciale				
	Montant de la réduction				
	Net commercial				
	Taux escompte				
	Montant de l'escompte				
	Net financier				
	Frais de port				
	Frais Installation				
	Total net HT				
	Taux de TVA		20%	20%	20%
	Montant de la TVA				
Total TTC					
Autres éléments	Date de livraison & d'installation				
	Garantie				
	Froid ventilé		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Profondeur du plateau réfrigéré : 900 mm		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

DOCUMENT 2

Choix de l'offre fournisseur		
Proposition choisie :	Fournisseur :	
	Article :	
Arguments :		

Arrondir à 3 décimales tous les résultats

Cake salé au potimarron - Polenta kale				
Nombre de portions : 8				
Ingrédients	Unité	Prix unitaire en €	Quantité	Montant
Polenta instantanée	Kg	11,00 €	150 g	
Farine de riz semi complet	kg	11,00 €	100 g	
Poudre d'amandes	kg	17,50 €	40 g	
Poudre à lever	kg	9,00 €	6 g	
Sel	-	PM	2 g	-
Huile d'olive	litre	8,00 €	50 ml	
Oeuf	Boîte de 6	3,90 €	1	
Lait végétal	litre	1,40 €	250 ml	
Purée de potimarron	Kg	4,30 €	220 g	
Feuille de kale	Kg	8,00 €	30 g	
Noisettes	Kg	7,70 €	40 g	
Coût matières total				
Coût matières unitaire (arrondir au centime)				

Coût de revient du Cake salé au potimarron - Polenta kale

Arrondir à 3 décimales tous les résultats

Éléments ⁽¹⁾	Calculs	Montant
Coût matières		
Frais de production		
Coût de la main-d'œuvre		
Coût de production		
Frais de commercialisation (emballage)		1,20
Coût de revient total		
Coût de revient d'une part		

⁽¹⁾ Informations complémentaires :

- Frais de productions : 10% du coût matières
- Coût de la main d'œuvre : 5,65 €

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2023
Épreuve : E31-U31 Environnement économique, juridique et management	2306 PET GA E 1	Page : 11/11