

SESSION 2019

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL POISSONNIER ECAILLER TRAITEUR

ÉPREUVE E31

Environnement économique, juridique et management

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

Ce sujet comporte 9 pages numérotées de 1/9 à 9/9

Annexes à consulter : 1 à 3

Documents à rendre avec la copie : 1 à 2, pages 8/9 à 9/9

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 POISSONNIER ECAILLER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2019
Épreuve : E31-U31 Environnement économique, juridique et management	Code : 1906 PET GA E	Page : 1/9

POISSONNERIE ÉTHIC'MARÉE

ÉTHIQUE ET SAVEUR

20 Place des Halles

80 000 AMIENS

Tél. : 03 22 05 06 79

poissonnerie.ethicmaree@aol.com

Ventes de poissons et crustacés

Plats traiteur à emporter

SARL au capital de 45 000 €

Code NAF : 4723 Z



Monsieur Régis Dubois a travaillé pendant dix ans en tant que poissonnier dans la grande distribution. Il y a quatre ans, il a décidé de créer son entreprise en proposant un nouveau concept : une poissonnerie éthique et durable. Il ne vend donc que des espèces non ou peu menacées en privilégiant la pêche locale, les méthodes de pêche durable ainsi que la pisciculture biologique.

Il travaille avec son épouse, salariée de l'entreprise depuis 4 ans.

Vous êtes en formation dans la poissonnerie ÉTHIC'MARÉE où l'on vous demande d'être acteur et responsable d'un avenir différent pour ce secteur.

Monsieur et Madame Dubois vous demandent de participer aux activités de gestion de leur commerce.

Il vous confie les dossiers suivants à traiter :

Dossier 1 - La fiche technique et le calcul d'un prix de vente	8 points
Dossier 2 - La gestion de stocks	7 points
Dossier 3 - La validation des acquis de l'expérience	9 points
Dossier 4 - Les politiques de développement durable et leurs enjeux	10 points
Dossier 5 - La politique de communication	6 points
Total Sujet	40 points

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL POISSONNIER ECAILLER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2019
Épreuve : E31-U31 Environnement économique, juridique et management	Code : 1906 PET GA E	Page : 2/9

Dossier 1 – La fiche technique et le calcul d'un prix de vente

M. et Mme Dubois ont régulièrement des commandes de produits « traiteur ». Ils envisagent de mettre à la vente des sushis. Ils vous demandent de chercher des recettes, d'acheter les denrées nécessaires répondant aux critères de qualité de la poissonnerie et de les réaliser.

Vous avez opté pour une recette de makis et votre employeur vous demande de :

- 1.1- Compléter la fiche technique et calculer le prix de vente (compléter le **document 1** à rendre avec la copie), sachant que pour le calcul du prix de vente HT, le coefficient multiplicateur à appliquer pour la vente a été fixé à 2,5.
- 1.2- Calculer la marge brute réalisée pour la vente de 5 makis en indiquant votre calcul.
- 1.3- Indiquer deux autres coûts supplémentaires, dont il faudra tenir compte pour déterminer le bénéfice.
- 1.4- Donner deux autres critères dont il faut tenir compte pour fixer le prix de vente.

Dossier 2 – La gestion de stocks

La poissonnerie ÉTHIC'MARÉE propose aussi à la vente quelques vins certifiés bio sans sulfites. Le 28 mai 2019, vous recevez de votre fournisseur habituel « La Cave de César », la livraison de caisses de vin et la facture correspondante n°432 (**annexe 1**).

Afin d'établir les prix de vente des bouteilles de vin, Mme Dubois vous demande de :

- 2.1- Calculer le coût d'achat d'une bouteille de Château Jonc Blanc en incluant la répartition des frais de port.
- 2.2- Mettre à jour la fiche de stock selon la méthode du Premier Entré Premier Sorti (**document 2** à rendre avec la copie).

Dossier 3 – La validation des acquis de l'expérience

Mme Dubois, salariée de la poissonnerie ÉTHIC'MARÉE depuis sa création, n'a reçu aucune formation particulière. Elle vous demande de lui fournir certaines informations au sujet de la validation des acquis de l'expérience (V.A.E.), car elle voudrait bien obtenir un diplôme reconnu.

Sur le site du Ministère du travail, un document a retenu toute votre attention (**annexe 2**). Elle vous demande de répondre aux questions suivantes :

- 3.1- Citer les conditions que Mme Dubois devra réunir pour faire une demande de VAE.
- 3.2- Citer deux organismes auprès desquels Mme Dubois pourra s'informer pour connaître le diplôme correspondant à ses compétences.
- 3.3- Expliquer si Mme Dubois peut obtenir une aide financière pour préparer sa VAE.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL POISSONNIER ECAILLER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2019
Épreuve : E31-U31 Environnement économique, juridique et management	Code : 1906 PET GA E	Page : 3/9

Dossier 3 – La validation des acquis de l'expérience (suite)

- 3.4- Préciser les modalités d'obtention d'un diplôme par le biais d'une VAE.
- 3.5- Préciser si un candidat n'ayant pas de baccalauréat pourrait prétendre obtenir un BTS par le biais de la VAE.
- 3.6- Citer deux motivations qui peuvent inciter à demander une VAE.

Dossier 4 – Les politiques de développement durable et leurs enjeux

M et Mme Dubois tiennent à ce que vous soyez bien informé(e) sur les réalités de votre métier de poissonnier. Dans la revue « Que Choisir », un article sur l'aquaculture les a particulièrement intéressés (**annexe 3**).

Ils vous proposent de le lire avant d'en discuter avec eux.

- 4.1- Expliquer ce que représente l'aquaculture.
- 4.2- Rechercher en pourcentage la proportion de la consommation de produits aquacoles par rapport à la consommation totale de poisson et ce, au niveau mondial.
- 4.3- Caractériser la demande d'espèces de poissons dans les pays développés.
- 4.4- Décrire la pratique employée par les pays développés pour diminuer le coût de l'élevage des poissons.
- 4.5- Dégager les inconvénients de cette pratique.
- 4.6- Citer deux problèmes soulevés par la production aquacole dans les pays développés.
- 4.7- Expliquer la raison pour laquelle l'élevage des poissons en Extrême Orient serait plus favorable aux équilibres environnementaux.
- 4.8- Citer deux pratiques vers lesquelles l'Europe devra tendre pour une aquaculture plus responsable.

Dossier 5 – La politique de communication

M. Durand, client habituel, souhaite réaliser un repas « tout poisson », avec entrée et plat principal. Il sollicite vos conseils.

- 5.1- Citer les informations dont vous avez besoin pour satisfaire la demande de ce client.
- 5.2- Donner deux arguments pour inciter le client à consommer « local ».
- 5.3- Préparer deux arguments pour un client qui hésite entre acheter un poisson entier plutôt que des filets.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL POISSONNIER ECAILLER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2019
Épreuve : E31-U31 Environnement économique, juridique et management	Code : 1906 PET GA E	Page : 4/9

LA CAVE DE CESAR
VINS ISSUS DE LA CULTURE BIOLOGIQUE
 ROUTE DU MONT AIGOUAL
 30000 NÎMES



Poissonnerie Éthic'Marée
 20 Place des Halles
 80000 Amiens

Facture N°432

Nîmes, le 28/05/2019

Réf.	Désignation	Unité	Qté	PU	Remise	PU Net	Montant
P784	Château Jonc Blanc 2016	6	7	41,00	6%	38,54	269,78
J325	Domaine des Jougla 2015	6	3	36,00	-	36,00	108,00
						TOTAL HT	377,78
Règlement à 30 jours fin de mois						TRANSPORT HT	9,00
						TVA (20%)	77,36
						NET À PAYER	464,14 €

Répartir les frais de port au prorata du nombre de bouteilles achetées.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL POISSONNIER ECAILLER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2019
Épreuve : E31-U31 Environnement économique, juridique et management	Code : 1906 PET GA E	Page : 5/9

La validation des acquis de l'expérience

Tout le monde a droit à la reconnaissance de son expérience

Reconnue par le Code du travail, la validation des acquis de l'expérience permet de faire reconnaître son expérience professionnelle, afin d'obtenir un diplôme, un titre ou un certificat de qualification professionnelle qui sont ainsi accessibles grâce à l'expérience (et non uniquement par le biais de la formation initiale ou continue), selon d'autres modalités que l'examen.

La VAE s'applique en principe à l'ensemble des diplômes et titres à vocation professionnelle ainsi qu'aux certificats de qualification.

Ainsi toute personne justifiant d'une activité professionnelle salariée (CDI, CDD, intérim...), ou bénévole peut demander la validation des acquis de son expérience, et ce, quel(s) que soi(en)t le(s) diplôme(s) précédemment obtenu(s) ou le niveau de qualification. Dans le cadre d'une démarche de validation des acquis de l'expérience mise en place par Pôle emploi, une aide financière peut être accordée à un demandeur d'emploi inscrit, indemnisé au titre de l'allocation d'assurance chômage.

...

La VAE peut être organisée dans le cadre du plan de formation de l'entreprise ou d'un congé spécifique : le congé pour validation des acquis de l'expérience.

Avant de débiter une procédure de VAE, il est nécessaire de bien préciser son projet professionnel et de choisir la certification la plus adaptée. Pour ce faire, informations et conseils peuvent être obtenus auprès des « points relais conseil », tels que Pôle emploi, les Missions locales, etc.

La VAE se déroule selon le processus suivant : Le candidat doit remplir un dossier détaillant son expérience professionnelle et les compétences acquises.

Il se présente ensuite devant un jury qui décide de valider tout ou partie du diplôme visé.

Source : Travail-emploi.gouv.fr

Obtenir une certification grâce à son expérience.

Toute personne, quels que soient son âge, sa nationalité, son statut et son niveau de formation, qui justifie d'au moins 1 an d'expérience en rapport direct avec la certification visée, peut prétendre à la VAE. Cette certification qui peut être un diplôme, un titre ou un certificat de qualification professionnelle doit être inscrite au Répertoire national des certifications professionnelles (RNCP).

Source :

<http://www.vae.gouv.fr/vous-etes-un-particulier/vous-etes-un-particulier-qu-est-ce-que-la-vae.html>

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL POISSONNIER ECAILLER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2019
Épreuve : E31-U31 Environnement économique, juridique et management	Code : 1906 PET GA E	Page : 6/9

Aquaculture : un essor fulgurant...

Pour faire face à la demande toujours croissante en protéines de poisson, l'aquaculture a longtemps fait figure de solution miracle. Encore balbutiant dans les années 70, l'élevage de poissons de mer et d'eau douce, de crustacés et de coquillages, connaît, depuis une vingtaine d'années, une croissance exponentielle avec une progression moyenne de 6 % par an. Conséquence, aujourd'hui près d'un poisson sur deux consommé dans le monde est issu de la filière aquacole. Mais ce boom s'est accompagné des problèmes inhérents à l'élevage intensif : rejet massif de déjections et de déchets alimentaires dans les eaux environnantes, épandage de solutions médicamenteuses, épizooties, apparition de souches antibiorésistantes, etc. Résultat, la plupart des zones de production ont subi des atteintes graves à l'environnement. Pourtant, le développement de l'aquaculture semble irréversible. Encore faut-il qu'il respecte des critères sanitaires stricts, si l'on veut éviter que ne se reproduisent les scandales qui ont entaché la filière de l'élevage animal. De plus, pour préserver la biodiversité, l'empreinte écologique des élevages doit être maîtrisée. Ce qui est loin d'être toujours le cas. Ainsi, la demande des pays riches* porte surtout sur des espèces carnivores, saumon, bar, daurade etc., dont la nourriture est en partie composée de farines et d'huiles de poisson. Pour produire 1 kg de saumon, il faut 2,5 kg de poissons fourrage (anchois, sardines, maquereaux...). Durant ces dernières années, les producteurs se sont efforcés de remplacer les farines et les huiles de poissons, devenues rares et chères, par des végétaux (soja, maïs, lupin) dans l'ordinaire des salmonidés. Difficile, toutefois, de rendre ces carnivores totalement végétariens, surtout si l'on veut préserver leur intérêt nutritionnel pour les consommateurs, et notamment garantir leur teneur en oméga 3.

S'inspirer de la biodiversité...

À l'inverse, la filière extrême-orientale s'oriente vers des élevages intensifs d'espèces d'eau douce ou d'eau saumâtre comme la carpe, le panga ou le tilapia, qui est en passe de devenir le poisson le plus consommé dans le monde. Ces poissons omnivores ou végétariens mangent beaucoup moins de farines animales. Dans certains cas, ils peuvent être associés à l'élevage des crevettes avec lesquelles ils présentent des complémentarités favorables aux équilibres environnementaux. Même si ces espèces représentent pour l'heure plus de 80 % de l'élevage mondial, il reste à convaincre les consommateurs européens que les qualités gustatives de ces poissons sont équivalentes à celles des bars ou des daurades. Pas évident ! Pourtant, un poisson d'eau chaude comme le tilapia pourrait être élevé en circuit fermé sous nos latitudes. Les pays du Nord devraient aussi creuser dans leur biodiversité naturelle et développer l'élevage d'autres espèces comme le mulot ou la saupe. « Il faut reproduire les écosystèmes, en compartimentant les élevages et en élevant des espèces qui se développent bien ensemble, afin que l'une nettoie les déchets produits par l'autre », préconise Jean-François Baroiller, directeur adjoint du Cirad (Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement). Par exemple, les rejets d'azote et de phosphore d'un élevage de bars peuvent être aspirés par les holothuries (ou concombres de mer), un mets très apprécié dans toute l'Asie du Sud-Est. Un autre compartiment permettra la production d'algues qui se nourrissent des éléments minéraux contenus dans les rejets. Enfin, un dernier compartiment abritera une espèce herbivore qui se nourrira de ces mêmes algues. Un modèle presque parfait, malheureusement encore loin d'être entré dans les pratiques des aquaculteurs.

*Pays riches correspond à pays développés

Source : Site <http://ufc-quechoisir-lille.org>

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL POISSONNIER ECAILLER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2019
Épreuve : E31-U31 Environnement économique, juridique et management	Code : 1906 PET GA E	Page : 7/9

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 <input type="text"/>
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.

DOCUMENT 1**DOCUMENT À RENDRE AVEC LA COPIE****Tableau de calculs à compléter – Arrondir à 2 décimales tous les résultats**

Fiche technique de fabrication de 10 makis (soit 2 lots de 5 makis)				
Ingrédients	Unité de vente	Quantité	Prix unitaire HT	Montant HT en euros
Riz à sushi grain moyen	2,5 kg	300 g	6,30 €
Vinaigre de riz	Litre	60 ml	6,95 €
Poisson cru (selon arrivage)	Kg	250 g	8,00 €
Feuilles de nori	Boîte de 50	5 feuilles	12,00 €
Graines de sésame	Boîte de 500 g	400 g	3,40 €
Avocat	La pièce	2	0,90 €
Coût matière total			
Coût matière d'un lot de 5 makis			
Prix de vente HT d'un lot de 5 makis (coefficient multiplicateur 2,5)			
Montant TVA d'un lot de 5 makis (taux 5,5 %)			
Prix de vente TTC d'un lot de 5 makis			
Prix de vente arrondi à l'euro supérieur			

BACCALaurÉAT PROFESSIONNEL POISSONNIER ECAILLER TRAITEUR

SUJET

SESSION 2019

Épreuve : E31-U31 Environnement économique, juridique et management

Code : 1906 PET GA E

Page : 8/9

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT 2

DOCUMENT À RENDRE AVEC LA COPIE

Arrondir à 2 décimales tous les résultats

FICHE DE STOCK

Méthode : Premier Entré Premier Sorti

Produit : Château Jonc Blanc 2016

Référence : P784 Unité de stockage : la bouteille

Date	Libellé	Entrées			Sorties			Stock		
		Qté	Coût unitaire	Montant	Qté	Coût unitaire	Montant	Qté	Coût unitaire	Montant
01-mai	Stock initial							8	7,10 €	56,80 €
01-mai	Sortie				6					
03-mai	Entrée	36	6,80 €							
12-mai	Sortie				12					
21-mai	Sortie				18					
28-mai										