

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.

ÉPREUVE E41

ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE, JURIDIQUE ET GESTION DE L'ENTREPRISE

Durée : 2 h 00

Dossier	Thème	Points
Dossier 1	Déterminer un prix de vente	25
Dossier 2	Le contrat de travail	18
Dossier 3	La publicité	17

Le sujet comprend 24 pages, 6 documents à rendre et 7 annexes à consulter

Examen : Brevet Professionnel BOULANGER	Code : 22105	Session 2014	SUJET
ÉPREUVE : E4	Durée : 2 heures	Coefficient : 3	Page 1/1

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

FICHE D'IDENTITÉ DE L'ENTREPRISE

Présentation de l'entreprise : type d'entreprise

Situation :

Boulangerie-pâtisserie située dans la ville de Bourg-en-Bresse (45000 habitants). Elle se trouve sur un axe routier passant avec un parking minute. À proximité se trouve un lycée ainsi qu'une zone d'activité artisanale et industrielle.

Coordonnées de l'entreprise :

LE PAIN CROUSTILLANT
Monsieur Delorme, entrepreneur individuel
20 Boulevard Gambetta
01000 BOURG-EN-BRESSE
Tél : 04 74 01 00 02
Mail : lepaincroustillant@orange.fr

Horaires d'ouverture :

La boulangerie-pâtisserie est ouverte du lundi au samedi de 7H à 12H30 et de 15H00 à 19H30 et fermée le dimanche.

Le mardi matin et le jeudi matin de chaque semaine, la vente a également lieu sur des marchés situés dans deux communes voisines.

Personnel de la boulangerie-pâtisserie :

À la fabrication du pain, on trouve le propriétaire, vous-même, un apprenti CAP 1^{ère} année et un apprenti BP 1^{ère} année.

Pour la pâtisserie, l'entreprise dispose de 2 pâtisseries.

La vente en magasin est sous la responsabilité de la madame Delorme (conjointe collaboratrice), assistée d'une vendeuse à plein temps et d'une vendeuse à temps partiel (18 heures).

Exercice comptable du 01/01/N au 31/12/N

Votre atout commercial :

- savoir-faire artisanal avec produits de qualité et spécialités en pains spéciaux
- fabrication de viennoiserie et de pâtisseries traditionnelles.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Contexte professionnel - Environnement technique de l'emploi

Depuis quelques temps, le personnel de vente ne peut satisfaire une demande de plus en plus fréquente concernant l'achat de sandwiches. Par ailleurs, Monsieur Delorme a constaté que certains de ses concurrents proposaient déjà ce type de produits.

Au dernier SIRHA, Monsieur Delorme a été très sensibilisé par de nombreux commerciaux et fournisseurs sur cette opportunité de développement du chiffre d'affaires.

Il a donc pris la décision de vendre des sandwiches dès le printemps prochain (avril N). Cela entrainera l'ouverture de la boulangerie-pâtisserie en continu du lundi au samedi de 7 h 00 à 19 h 30.

De plus, le maire d'une petite commune proche de Bourg-en-Bresse souhaite mettre en place un marché tous les vendredis matins. Il a sollicité votre employeur afin de participer à ce marché.

Monsieur Delorme souhaite impérativement apporter réponse à plusieurs interrogations, afin de :

1. proposer de nouvelles activités ;
2. réorganiser l'équipe de vente en raison des nouveaux horaires d'ouverture ;
3. faire connaître la nouvelle proposition.

Il a regroupé divers documents qu'il vous donne en annexe et sollicite vos connaissances et votre réflexion afin de l'aider à répondre à ses questions.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1 : PROPOSER DE NOUVELLES ACTIVITES

25 points

Monsieur Delorme vous remet les documents suivants :

- un texte sur la législation de la TVA (Annexe1)
- tous les éléments nécessaires pour le calcul d'un coût matière et la fixation d'un prix de vente. (Annexe 2)
- les charges liées à la participation au marché (annexe 3)

Il vous demande :

- de répondre aux questions concernant la TVA
- de compléter le tableau du coût matière et de calculer le prix de vente des sandwiches
- de déterminer le chiffre d'affaires à réaliser lors des marchés

2 REORGANISER L'EQUIPE DE VENTE EN RAISON DES NOUVEAUX HORAIRES D'OUVERTURE

18 points

Monsieur Delorme a récupéré des documents législatifs et vous les transmet :

- un texte législatif sur la procédure de modification du contrat de travail (Annexe 4);
- un texte législatif sur la rupture du contrat de travail (Annexe 5).

Il vous demande :

- de calculer le nombre d'heures nécessaires à la permanence pour assurer la vente en magasin ;
- de préciser la procédure à suivre si on souhaite modifier le contrat de travail de la vendeuse à temps partiel ;
- de préciser les droits de l'employeur face à cette vendeuse qui refuserait cette modification.

3 FAIRE CONNAITRE LA NOUVELLE PROPOSITION

17 points

Afin de faire connaître sa nouvelle offre, monsieur Delorme vous demande de lui proposer :

- des aménagements à prévoir pour mettre en valeur ce nouveau produit.
- des méthodes publicitaires lui permettant de toucher une clientèle diversifiée.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT 1

A partir du texte de **l'annexe 1** et de vos connaissances, répondez aux questions de monsieur Delorme :

1.1 Quel nouveau taux a été instauré en janvier 2012 ? (Indiquez également son nom)

1.2 Quel taux s'applique sur la vente du pain ?

1.3 Quel taux s'applique sur la vente d'un sandwich ?

1.4 Quels taux peuvent s'appliquer sur la vente d'une pizza ou d'une quiche ? Justifiez votre réponse.

1.5 La T.V.A. est un impôt d'Etat indirect. Expliquez ce que cela signifie.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT 2

A partir des informations de l'**annexe 2**, veuillez répondre aux questions relatives au prix de vente :

2.1 Quel est le prix de vente H.T. d'une baguette de tradition ?

2.2 Calculer le coût matière d'une baguette de tradition puis le coût matière du pain nécessaire à la réalisation **d'un sandwich**.

2.3 Compléter le tableau suivant afin de calculer le coût matière **d'un sandwich**.

NOMS DES MATIERES	QUANTITE	PRIX ACHAT HT	MONTANT HT
		TOTAL	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT 2 (suite)

2.4 Calculer le prix de vente HT d'un sandwich, sachant que votre employeur souhaite appliquer un coefficient multiplicateur de 4 comme pour la vente d'une baguette de tradition.

2.5 Calculer le prix de vente TTC d'un sandwich.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT 3

A partir des renseignements de l'**annexe 3**, votre employeur souhaite connaître le chiffre d'affaires HT à réaliser lors d'un marché pour couvrir l'ensemble des charges. Il vous demande également de calculer le chiffre d'affaires HT à réaliser lors d'un marché pour obtenir un résultat de 150 €.

3.1 Coût de la main d'œuvre :

3.2 Compléter le tableau suivant afin de calculer le chiffre d'affaires HT qui permettra au minimum d'avoir un résultat nul mais de couvrir toutes les charges.

Chiffre d'affaires €	100 %
Charges variables € %

Marge sur coût variable € %
Charges fixes €	

Résultat €	

Détails de vos calculs :

Le chiffre d'affaires à réaliser pour couvrir les charges sera de :€

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT 3 (suite)

3.3 Compléter le tableau suivant afin de calculer le chiffre d'affaires HT qui permettra d'obtenir un résultat de 150 € HT.

Chiffre d'affaires €	100 %
Charges variables € %

Marge sur coût variable € %
Charges fixes €	

Résultat €	

Détails de vos calculs :

Le chiffre d'affaires à réaliser pour obtenir un résultat de 150 € sera de : €

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**2 REORGANISER L'EQUIPE DE VENTE EN RAISON DES NOUVEAUX HORAIRES
D'OUVERTURE**

18 points

DOCUMENT 4

Monsieur Delorme décide d'ouvrir la boulangerie en continu afin de pouvoir vendre ses sandwiches. D'après les éléments dont vous disposez dans la fiche de renseignements :

4.1 Calculer le nombre d'heures complémentaires à effectuer au magasin. (Expliquer vos calculs).

4.2. Sachant que chaque soir la vendeuse met 20 minutes à faire la caisse et le ménage, combien d'heures l'employeur devra-t-il la rémunérer pour ces tâches ? (Justifier vos calculs).

4.3 Au total, combien d'heures supplémentaires demandera cette nouvelle organisation à la vendeuse ?

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT 4 (suite)

4.4 En vous aidant de l'**annexe 4**, quelle modification dans son contrat peut proposer Monsieur Delorme à une de ses vendeuses, expliquer votre choix ?

4.5 Préciser le nombre d'heures hebdomadaires que peut proposer Monsieur Delorme au regard du code du travail ?

4.6 Préciser le type de contrat de travail que peut proposer Monsieur Delorme ? (sigle et signification)

4.7 Quelle procédure doit suivre l'employeur pour prévenir sa vendeuse d'une modification de son contrat de travail ?

4.8 La vendeuse n'accepte pas cette modification, d'après l'**annexe 4** l'employeur peut-il la licencier, justifier votre réponse.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT 4 (suite)

4.9 D'une manière plus générale, citer 2 types de licenciement et préciser la cause.

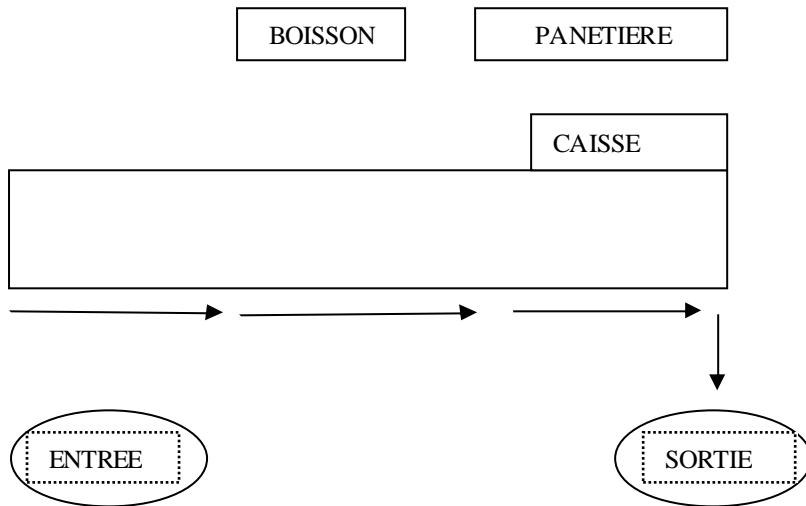
4.10 Monsieur Delorme a entendu parler de 6 critères sélectifs interdits dans une annonce d'offre d'emploi, il vous demande de lui préciser quels sont ces 6 critères (vous avez à disposition l'annexe 5)

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3. FAIRE CONNAITRE LA NOUVELLE PROPOSITION

DOCUMENT 5

5.1° En prenant en compte la zone de chalandise et le développement commercial de votre rayon sandwich, choisir le lieu de l'installation de votre banque « sandwich. Placer dans la banque la pâtisserie, la viennoiserie et les sandwiches. Expliquer votre choix.



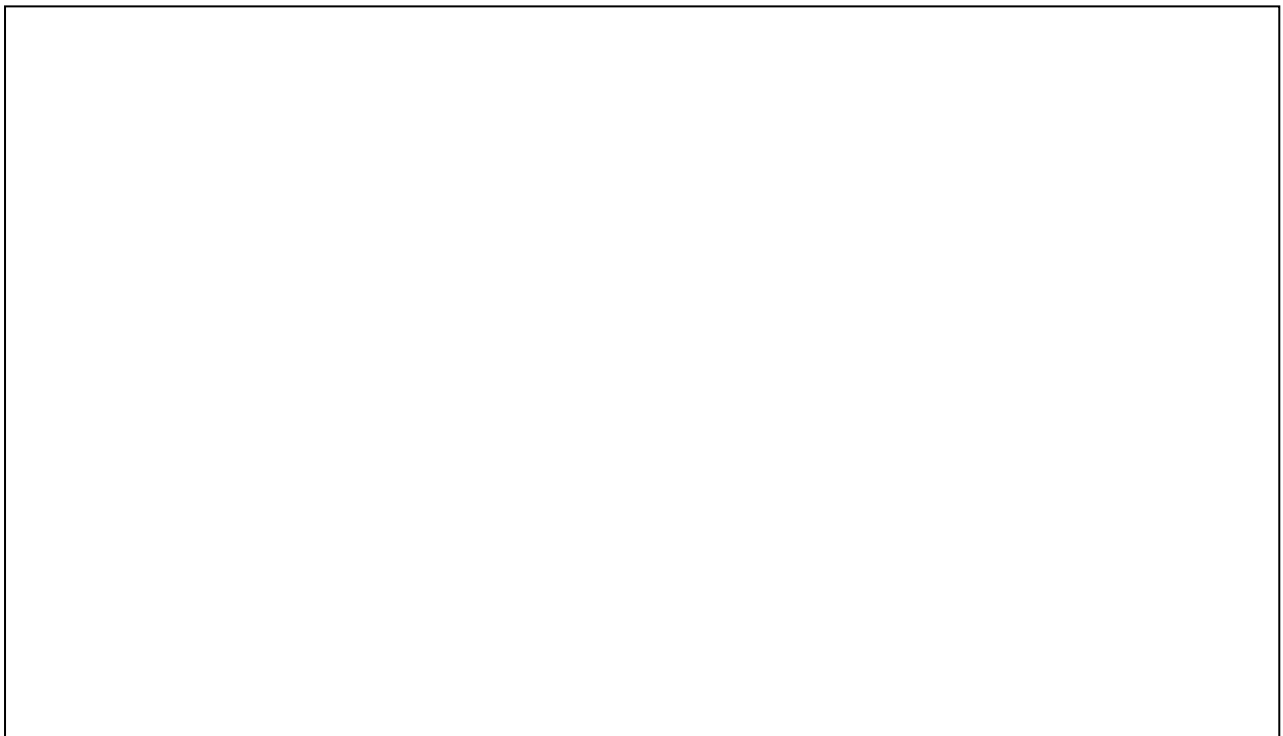
NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT 6

En annexe 6, vous disposez de 3 propositions pour l'aménagement de votre vitrine sandwichs. Celle-ci doit être attrayante, s'intégrer dans l'environnement moderne du magasin et dans les dimensions disponibles (L1100 x P600x HT 1250 maximum). La vitrine réfrigérée sera posée sur un meuble déjà existant, respectant les économies d'énergies. Le prix n'est pas la priorité.

6.1 - En prenant en compte ces éléments, proposer un choix et justifier votre réponse.

6.2 - Créer l'étiquette d'un sandwich pré-emballé thon crudités (tomate, salade, carotte), mayonnaise à apposer dans la vitrine en prenant en compte les éléments liés à la législation, au minimum 4 éléments (**Annexe 7**).



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT 6 (suite)

6.3 Votre clientèle est constituée en partie de lycéens. Citer 2 méthodes publicitaires pour les séduire. Argumenter votre réponse.

6.4 Donner 2 autres moyens de communication pour le reste de la clientèle.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 1

T.V.A. à 7 % : quelles ventes à emporter sont concernées par le nouveau taux ?

Le nouveau taux réduit de TVA à 7 %, aussi appelé taux intermédiaire, est entré en vigueur dimanche 1er janvier 2012 et s'applique notamment sur les ventes à emporter ou à livrer. Dorénavant si vous entrez dans une boulangerie pour acheter un croissant et un sandwich, vous ne payez pas la même taxe pour chacun de ces deux produits. Explications et détail des taux par produits.

Les formules du déjeuner proposées par les commerces de ventes à emporter risquent de devenir un véritable casse-tête avec l'application du nouveau taux de T.V.A. intermédiaire depuis le 1er janvier 2012. Selon qu'elle est accompagnée ou non de couverts, une salade composée pourra ainsi être soumise au taux de 5.5 % ou de 7 % tandis que la boisson et la pâtisserie en dessert resteront au taux de 5.5 %.

La loi de finances rectificative pour 2011 a défini les produits de vente ou de livraison à emporter qui doivent subir le relèvement de la taxe sur la valeur ajoutée. Il s'agit ainsi « des produits alimentaires préparés en vue d'une consommation immédiate, à l'exclusion de celle relatives aux boissons alcooliques. Seuls sont donc soumis au taux intermédiaire de 7 % les produits dont la nature, le conditionnement ou la présentation induisent leur consommation dès l'achat, par dérogation au principe général d'application du taux réduit de 5.5 % aux produits alimentaires. »

Les viennoiseries et les pâtisseries demeurent donc au taux de 5.5 % « dès lors qu'il ne peut être présumé que leur consommation a vocation à être immédiate », tandis que les sandwiches et « les salades vendues avec des couverts » relèvent du taux intermédiaire.

www.toutsurlesimpots.com/tva

ANNEXE 2

Les sandwiches seront vendus à partir de la baguette de tradition. Le prix de vente de cette baguette au magasin est de 0.90 € TTC.

Deux sandwiches pourront être préparés avec une baguette.

Le coût matière d'une baguette de tradition représente 25 % de son prix de vente H.T.

Pour réaliser **un sandwich** « jambon-beurre » il faut :

80 g de jambon blanc acheté 8.5 € HT le kg.

10 g de beurre acheté 4 € HT le kg.

Quelques feuilles de salade. Une salade est achetée 0.90 € HT et permet de garnir 15 sandwiches.

Il conviendra d'ajouter 2 centimes d'euros par sandwich, afin de tenir compte du sachet et de la serviette papier.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 3

Votre employeur est déjà équipé pour effectuer les marchés. Aucun investissement n'est donc à prévoir. Par ailleurs, la fabrication supplémentaire que cela nécessitera ne devrait pas entraîner dans l'immédiat une augmentation de la durée du travail au laboratoire.

En revanche les charges suivantes sont à envisager :

- Carburant : 5 € HT par marché
- Coût de la vendeuse : 6 heures de travail pour un marché à 15 € de l'heure toutes charges sociales comprises.
- Les matières premières représentent 25 % du prix de vente H.T.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 4



7mai 2013

Le contrat de travail d'un salarié à temps partiel peut être conclu pour une durée indéterminée ou déterminée.

Il doit être établi par écrit.

Mentions du contrat

Le contrat de travail doit préciser les mentions suivantes :

- qualification du salarié,
- éléments de la rémunération,
- durée de travail hebdomadaire ou mensuelle prévue,
- répartition de la durée du travail entre les jours de la semaine ou les semaines du mois,
- limites de l'utilisation des heures complémentaires,
- modalités de communication par écrit au salarié des horaires de travail pour chaque journée travaillée,
- cas dans lesquels la répartition de la durée du travail peut être modifiée et nature de cette modification.

L'horaire de travail ne peut comporter, au cours d'une même journée, plus d'une interruption d'activité, de 2 heures maximum. Toutefois, certaines conventions ou accords peuvent déroger à ce principe.

Modification du contrat

Les règles habituelles concernant la modification du contrat de travail sont applicables au salarié à temps partiel. Ainsi, par exemple, l'employeur ne peut pas modifier la durée de travail du salarié sans son accord.

Modifications de la répartition de la durée du travail

Le contrat de travail à temps partiel doit préciser les cas dans lesquelles une modification éventuelle de la répartition du travail peut intervenir ainsi que la nature de la modification (art. L 3123-14 du code du travail).

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 4 (suite)

Toute modification doit être notifiée au salarié sept jours au moins avant la date à laquelle elle doit avoir lieu.

Ce délai de 7 jours peut être réduit jusqu'à un minimum de 3 jours ouvrés par convention collective étendue moyennant des contreparties conventionnelles pour les salariés (art. L 3123 - 22 du code du travail).

Lorsque l'employeur demande au salarié de changer la répartition de sa durée du travail dans un des cas et selon les modalités préalablement définies dans le contrat de travail, le refus du salarié d'accepter ce changement ne constitue pas une faute ou un motif de licenciement dès lors que ce changement n'est pas compatible avec :

des obligations familiales impérieuses (qui doivent être justifiées par le salarié) ex. : assistance à un parent dépendant ;

le suivi d'un enseignement scolaire ou supérieur ;

une période d'activité fixée chez un autre employeur ;

une activité professionnelle non salariée.

Lorsque l'employeur demande au salarié de changer la répartition de sa durée du travail, alors que le contrat de travail n'a pas prévu les cas et la nature de telles modifications, le refus du salarié d'accepter ce changement ne constitue pas une faute ou un motif de licenciement. (art. L 3123-24 du code du travail)

Toutefois, le contrat de travail peut être modifié sans l'accord des parties dans les cas suivants :

Heures complémentaires régulières

Le contrat de travail est modifié lorsque l'horaire moyen prévu au contrat est dépassé d'au moins 2 heures par semaine. Ce dépassement doit être constaté durant 12 semaines consécutives ou pendant 12 semaines au cours d'une période de 15 semaines.

La modification est apportée au contrat sous réserve d'un préavis de 7 jours et sauf opposition du salarié.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 5

Diffusion de votre offre : ce que dit la réglementation



 [Retour](#)



Vous cherchez souvent du personnel dans l'urgence, ce qui est difficile à concilier avec ce qu'impose le Code du Travail. Cependant, la loi est la loi et vous devez la respecter

• Ce qu'impose la réglementation

Même si en pratique, cela n'est pas toujours respecté : tout employeur est tenu de notifier à l'ANPE, toute place vacante dans son entreprise (Art. L.311-2 du code du Travail).

En revanche, l'employeur n'est pas obligé d'embaucher la personne envoyée par l'ANPE.

• Affichage interdit, et pourtant !

Il n'est pas rare de voir de petites pancartes fleurir sur les vitrines, telles que : "Cherchons vendeuse". C'est plutôt courant dans les boutiques de prêt-à-porter, et l'usage semble se répandre ailleurs. Mais c'est interdit, même s'il existe pour ce délit une certaine tolérance.

On sait que les commerçants qui ont recours à cet affichage "sauvage" ne le font pas dans le but de défier la loi, mais par urgence, afin de trouver au plus vite l'employé qui leur fait défaut.

Il faut savoir que la réglementation autorise les insertions d'offres (de demandes aussi d'ailleurs) uniquement dans la presse, et sous réserve de respecter quelques règles.

Le texte de votre annonce

Faites assez court, mais suffisamment explicite et clair.

"Boulangerie pâtisserie Painpain, rue Foch à Toulouse cherche vendeur (-euse) expérimenté(e), CDI, 35 h/sem. et 1 jour et demi congé. Tél. au 00 11 22 33 44."

Mentions interdites

Si le contenu des offres d'emploi est libre, il y a certaines mentions qui sont interdites. Vous ne devez pas indiquer de limite d'âge supérieure, ni de conditions discriminatoires tenant à la race, au sexe, à la religion et à la santé du candidat.

Source : site Cannelle mai 2013

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 6

FOURNISSEUR 1VITRINE REFRIGEREE

VITRINE RÉFRIGÉRÉE À POSER



Vitrine réfrigérée 'Deli-Cool III' Éclairage LED


Le mini réfrigérateur vitrine est idéal pour les professionnels de la restauration. En effet, la vitrine frigorifique permet une bonne conservation des aliments exposés.

880,94 **792,85 € HT** -10%

Du 01/05/13 au 13/05/13
(948,25 € TTC)

Qté + -

 **Ajouter au panier**

 **En stock** Livraison sous 24/48h

Marque : Bartscher

■ Descriptif : Vitrine réfrigérée 'Deli-Cool III' Éclairage LED

[Retour en haut](#) ▲

Vitrine réfrigérée "Deli-Cool III" 160 L :

Ce **réfrigérateur vitrine** dispose d'une contenance importante de 160 Litres. De plus, la **vitrine frigorifique** est munie d'un système de refroidissement par ventilation et de 2 grilles réglables en hauteur.

La **vitrine réfrigérante** aussi appelée **vitrine pâtisseries** vous permettra d'exposer vos produits pour la restauration et pour de nombreux commerces tels que les boulangeries, snacks ou encore sandwicheries.

Descriptif :

- Corps en matière plastique avec double vitrage
- Refroidissement par ventilation forcée avec 2 ventilateurs
- Dégivrage automatique
- Vitre de sécurité
- Contenance : 160 litres
- Liquide réfrigérant R600a
- Températures de service : 2 - 12 °C
- Puissance : 0,16 kW / 230 V
- Dimensions : L 885 x P 575 x H 685 mm
- 2 grilles réglables en hauteur, dimensions : L 810 x P 370 mm / L 810 x P 400 mm
- Poids : 68,4 kg

Source xxxxxxxxxxxx

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 6 (suite)

FOURNISSEUR 2 CVE

: CVE-8-13R (+)

CVE-8-13R (+)

Marque : CORECO

Comptoir réfrigéré qui se destine à la présentation et au stockage des produits frais. Cette vitrine à vitrage droit est équipée de réserves réfrigérées ainsi que d'un plan d'exposition en inox.



zoom

- Dimensions : H1235 x P800 x L1305
- Température +2°C +6°C
- Surface vitrée 0,66 m²
- Froid statique
- Régulation électronique
- Dégivrage automatique
- Vitres rabattables
- 2 réserves réfrigérées volume 0,37m³
- Eclairage en plafond
- Surface d'exposition en inox
- Réfrigérant R134a
- Classe climatique 3
- Tension : 230V / 50Hz
- Puissance 464W / -10°C

Prix : 1 705,00 € H.T

Source XXXXXX

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 6 (suite)

FOURNISSEUR 3
VITRINE SANDWICHS

Matériel cuisine professionnelle,
tél. : **04.78.80.98.72 / 06.63.92.28.27**

>> VITRINE RÉFRIGÉRÉE > VITRINE
SANDWICHS/BOUCHERIE/TRAITEUR > VITRINE REFRIGEREE



Cliquez sur l'image pour agrandir
Photo non contractuelle

**VITRINE REFRIGEREE (Réf. AVICULA)
AVICULA - à partir de 1829 € HT livré**

Source XXXXXX

Les vitrines réfrigérées servent à maintenir au frais les aliments de type sandwichs, pâtisserie, viandes, repas froids préparés, etc. Ces vitrines réfrigérées servent également à exposer les produits en vitrine pour attirer visuellement les clients qui seront servis par le commerçant. Ces vitrines réfrigérées sont utiles aux métiers de boulanger, pâtissier, boucher, charcutier, marchands de glaces ou bien dans des métiers plus généralistes dans la restauration collective comme les restaurants, les fast-food ou l'hôtellerie.

- Froid statique +2°C / +4°C
- Vitre bombée rabattable
- Groupe frigorifique logé
- Étagère intermédiaire
- Réserves réfrigérées
- Exposition inox de 640 mm
- Plan de travail de 280 mm
- Thermostat électronique avec affichage digitale

OPTIONS :

Meuble caisse 600 mm avec tiroir, fermeture arrière coulissante en plexiglas

AVICULA 112 : 1120 x 1010 x 1235 mm : 1829 € HT Livré.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 7

ÉTIQUETAGE : OBLIGATIONS ET PRATIQUES CONSEILLÉES

L'étiquetage comprend l'ensemble des mentions ou indications se rapportant à une denrée alimentaire. Elles figurent sur un panonceau, un écriteau placés devant un produit ou directement sur l'emballage.

Les pains en grilles

Chaque catégorie de pain exposée à la vue du public doit être accompagnée d'un écriteau :

- D'au moins 15 cm de long et de 2,5 cm de haut.
- Fixé à la base et au milieu des grilles ou des étagères où sont présentés les pains.

Doivent apparaître sous forme de chiffres et lettres bien lisibles les indications suivantes :

- La dénomination exacte de la catégorie du pain.
- Le prix TTC unitaire du pain vendu à la pièce.
- Le poids net et le prix TTC au kilo, du pain de 200 g et plus, vendu à la pièce.
- Le prix TTC au kilo du pain vendu au poids.

Pour un petit pain individuel, il suffit donc de noter la dénomination et le prix, seules mentions obligatoires

Arrêté n° 78-89/P relatif au prix du pain et des produits de viennoiserie et de pâtisserie fraîche.

Les produits vendus congelés (glaces, sorbets...) fabriqués "maison", emballés au moment de la vente doivent porter une dénomination et le prix de vente de façon précise (prix au litre ou ses subdivisions, prix à la part).

Les produits de pâtisserie ayant été entièrement congelés au terme de leur fabrication et vendus décongelés doivent être signalés, comme tels, aux consommateurs.

Il suffit d'apposer près du produit une étiquette représentant un "igloo". Une affiche en magasin explique le sens de cet étiquetage.

Igloo ou pas igloo ?

J'ai congelé ma charlotte entièrement finie et décorée : **igloo**

J'ai congelé mon entremets, et j'ai réalisé le décor après décongélation : **igloo**

Un des éléments de ma pâtisserie a été congelé (la coque en pâte à choux de mon éclair) : **pas igloo**

J'utilise des produits crus congelés que je fais cuire : **pas igloo**

Rappel

La décongélation à température ambiante peut entraîner le développement de micro-organismes à la surface des produits sensibles. Il faut donc effectuer la décongélation au froid (+4°C).

Pratique et hygiénique !

Il est très utile de pouvoir déplacer les étiquettes des pains en grille afin de faire évoluer la présentation, en fonction de l'heure ou de la disponibilité de certaines variétés. Privilégiez des étiquettes interchangeables, utilisez de la pâte à fixe.

Supprimez le pique-prix qui abîme le produit. Attention aux étiquettes au contact du produit, renseignées avec un feutre : il y a risque de migration de l'encre, plus ou moins toxique, vers le produit.

Les autres produits non emballés

Tous les produits vendus à la pièce doivent être présentés avec indication de leur dénomination et de leur prix (viennoiseries, pâtisseries...). Pour les produits vendus au poids, la dénomination est accompagnée du prix au kilo ou aux 100 g.

Les produits congelés

Il faut distinguer les produits vendus congelés, des produits congelés au cours de leur fabrication mais vendus décongelés.

Les produits préemballés

Une denrée alimentaire est considérée comme préemballée lorsqu'elle est présentée à la vente dans un emballage qui "la recouvre entièrement ou partiellement, mais de telle façon que le contenu ne puisse être modifié sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification".

Pour tous les produits sous emballage scellé, l'étiquetage apposé sur l'emballage ou imprimé sur celui-ci doit comporter les mentions suivantes :

- Le poids net.
- La liste des ingrédients par ordre décroissant (les ingrédients représentant moins de 2% du produit peuvent être indiqués dans un ordre différent).
- Les allergènes majeurs.
- Les conditions de conservation (lieu de stockage et température).
- La date de fabrication suivie de la DLC (date limite de consommation) ou DLUO (date limite d'utilisation optimale).
- La raison sociale et l'adresse du fabricant.

Concernant allergènes et OGM, reportez-vous à "Prendre soin de la santé des clients" p. 12.