

NE RIEN ÉCRIRE 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)
<input type="text"/> Note :	Appréciation du correcteur

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER

SESSION 2024

ÉPREUVE E41 Environnement économique, juridique et gestion de l'entreprise

Durée : 2 heures

Coefficient : 3

DOSSIER QUESTIONS-RÉPONSES

Le dossier questions-réponses comporte 21 pages numérotées de 1/21 à 21/21
Assurez-vous que le dossier qui vous est remis est complet.

L'usage de la calculatrice est autorisé.

Dossier	Thème	Points	Barème
Dossier 1	Mercatique : le label qualité		14
Dossier 2	Recherche et sélection de fournisseur		20
Dossier 3	Rentabilité : calcul de la marge		13
Dossier 4	Remplacement d'un salarié		13
Total			60

BP BOULANGER	EPREUVE E41	Durée 2 heures	SUJET	Page 1/21
Session 2024	24SP-BP BOUL U41	Coefficient : 3		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

CONTEXTE PROFESSIONNEL

Monsieur et Madame POUDOS sont propriétaires d'une boulangerie-pâtisserie à Castelnau-Magnoac, commune française située dans le département des Hautes-Pyrénées en région Occitanie. C'est une commune de 2 000 habitants qui se situe à une heure de l'Espagne et des stations de ski avec un axe routier très fréquenté.

La boulangerie se trouve au centre de la commune à proximité de plusieurs commerces. Accès facile car elle est située sur la place du village avec un parking gratuit.

FICHE D'IDENTITÉ DE L'ENTREPRISE

Boulangerie – Pâtisserie « Le Pain Gourmand »

Place des cascades

65670 Castelnau-Magnoac

Tél : 05.61.65.38.40

Mail : lepaingourmand@orange.fr

SARL au capital de 20 000€

RCS : Tarbes B 438457625

SIRET : 438 457 625 0077

Code APE : 10.71C

Horaires d'ouverture : Du mardi au samedi de 7h00 à 13h00 et de 15h30 à 19h30

Dimanche : De 7h00 à 13h00

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

SITUATION PROFESSIONNELLE

Vous êtes actuellement apprenti(e) en BP boulanger chez Monsieur POUDOS.

A la fin de votre apprentissage, Monsieur POUDOS souhaiterait vous embaucher en tant que boulanger afin de l'épauler et, d'ici trois ans, vous céder son fonds de commerce.

Pour cela, il décide de vous former aux différents aspects de la gestion d'une boulangerie.

L'équipe du « Pain Gourmand » est composée de :

- Antoine POUDOS, patron, boulanger
- Valérie POUDOS, responsable administrative et commerciale
- Eric DUCHAMP, pâtissier
- Marie MATHOS, vendeuse
- Deux apprentis, Frédérique en CAP vente et Kevin en CAP pâtisserie

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 1 : MERCATIQUE : Le label qualité

14 points

Monsieur POUDOS s'interroge sur la pertinence d'adhérer au label « Boulanger de France ». Il sollicite votre aide. Il vous met à disposition les annexes ci-dessous :

- Un article sur le nouveau label « Boulanger de France » (**Annexe 1**)
- La charte qualité Boulangerie de France (**Annexe 2**)

A partir **des annexes 1 et 2** et de **vos connaissances**, répondre aux questions de Monsieur POUDOS.

1.1 Expliquer pourquoi le label « Boulanger de France » a été créé.

(Deux réponses attendues).

.....
.....
.....

1.2. Préciser les deux critères qui permettent à Monsieur POUDOS d'obtenir cette charte de qualité « Boulanger de France ».

.....
.....
.....

1.3 Donner trois avantages et deux inconvénients pour le boulanger d'obtenir ce label.

Avantages	Inconvénients

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.4 Déterminer quel type d'organisme valide le label « Boulanger de France ».

.....
.....

1.5 Donner quatre solutions à votre responsable pour gérer les invendus et limiter les pertes.

.....
.....
.....
.....

Dans l'objectif de réduire les coûts énergétiques (électricité, gaz) et de mieux respecter les normes sociétales et environnementales demandées par le label « Boulanger de France », M.POUDOS a pensé à un four à bois.

1.6 Donner deux avantages et deux inconvénients de cette solution.

Avantages	Inconvénients

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 2 : RECHERCHE ET SELECTION DU FOURNISSEUR

20 points

Monsieur POUDOS désire finalement acquérir un four à sole pour remplacer l'ancien qui n'a plus les qualités requises.

Le 12 avril, il a lancé un appel d'offres auprès de trois fournisseurs.

Le four à sole est soumis à taux de TVA de 20%.

2.1 A partir des critères de choix retenus dans le cahier des charges (**Annexe 3**) et des réponses des fournisseurs (**Annexes 4 et 5**):

- Compléter le tableau de comparaison des différentes offres (**document 1**).

2.2 M.POUDOS passe commande le 12 mai, préciser la date de livraison.

2.3 Le 1^{er} juin, M.POUDOS reçoit la facture n°120 correspondant à sa commande. Indiquer la date de règlement.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 1

Arrondir à deux décimales

	Fournisseur BONGARD	Fournisseur MABOULANGERIE
Prix hors taxes		
Taux de remise		
Montant de la remise		
Net commercial hors taxes		
Taux d'escompte		
Montant de l'escompte		
Net financier hors taxes		
Reprise ancien matériel		
Montant net HT après reprise		
Taux de TVA		
Montant de TVA		
Prix toutes taxes comprises		
Conditions de paiement		
Délai de livraison		
Garantie		

Choix fournisseur	
Justifier votre choix (4 éléments demandés)	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 3 : LA RENTABILITE : le calcul de la marge.

13 points

Chaque dimanche, Monsieur POUDOS fournit en croissants deux hôtels. En raison du volume et de la régularité des commandes, il leur accorde un tarif préférentiel. Il aimerait connaître la marge qu'il réalise sur chaque croissant.

A partir des Annexes 6 et 7, compléter les documents 2 et 3

Document 2

Arrondir à deux décimales

Fiche technique				
Ingrédients	Unité	Quantité	Prix d'achat hors taxes au kilo ou au litre en €	Montant hors taxes en €
Farine type 55	Le kg	1.5kg	0,80 le kg	
Farine de gruau T45	Le kg	1.5kg	1.15 le kg	
Lait	Le L	1.8 L		
Sucre	Le kg	0.30kg	1.00 le kg	
Beurre	Le kg	1.5kg		
Sel	Le kg	0.06kg		
Levure	Le kg	0.12kg		
	Coût matière HT des 108 croissants			
	Coût matière unitaire HT			

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 3

Arrondir à deux décimales.

Éléments	Détail des calculs	Montants en €
Coût matières hors taxes pour 108 croissants		
Frais d'achat		
Coût d'achat des matières premières		
Frais de production		
Coût de la Main-d'œuvre		
Coût de production		
Autres frais divers		
Coût de revient HT des 108 croissants		
Coût de revient HT unitaire		
Coefficient multiplicateur		2,40
Prix de vente unitaire hors taxes		
Taux de TVA		5,5%
Montant de la TVA		
Prix de vente unitaire toutes taxes comprises		
Marge unitaire HT		
Marge totale HT		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 4 : REMPLACEMENT D'UN SALARIE EN ARRÊT MALADIE

13 points

Madame *POUDOS* veut recruter une vendeuse pour le remplacement de Marie en congés longue maladie à compter du 01/07/2024 pour une durée de 12 mois.

Elle a retenu le CV de Madame *Elise Saint-Martin* demeurant 12 rue Victor Hugo 65670 Monléon Magnoac et née le 27/07/1990 à Toulouse.

Après lecture de l'**Annexe 8** et à partir de vos connaissances, traiter les questions ci-dessous

4.1 Indiquer le type de contrat le mieux adapté (Justifier).

.....
.....

4.2 Préciser la durée maximale envisageable du contrat pour le remplacement de Marie.

.....
.....

4.3 Enumérer les 3 documents à remettre à *Élise Saint-Martin* à la fin de son contrat.

.....
.....
.....

4.4 Citer deux indemnités auxquelles elle aura droit.

.....
.....

4.5 Expliquer l'utilité d'une période d'essai pour le salarié et pour l'employeur.

INTÉRÊT PÉRIODE D'ÉSSAI

INTÉRÊT PÉRIODE D'ÉSSAI	
Employeur	
Salarié	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

La remplaçante de Marie souhaiterait prendre 1 semaine de congés début février.

4.6 Préciser si elle aura suffisamment acquis de congés pour en bénéficier. (Détaillez chaque étape du calcul)

CONGES PAYES	
Date d'embauche	
Nombre de jours acquis après 1 mois de travail	
Période de référence pour le calcul des congés payés	
Calcul des congés payés acquis au 31 janvier 2025	
Nombre de jours à poser pour obtenir 1 semaine de congés payés	
Réponse (justifier)	

Madame Élise Saint Martin, salariée de l'entreprise, a reçu son bulletin de salaire et elle souhaiterait savoir s'il n'y a pas d'erreur dans celui-ci.

Vous avez à disposition **les annexes 9, 10 et 11**.

4.7 Compléter le tableau d'analyse de l'extrait du bulletin de paie

TABLEAU D'ANALYSE DU BULLETIN DE PAIE	
	Erreurs constatées ou non (justifier)
Taux horaire de base	
Taux horaire pour les heures supplémentaires majorées à 25 %	
Nombre d'heures supplémentaires à 25 %	
Taux horaire pour les heures supplémentaires majorées à 50 %	
Nombre d'heures supplémentaires à 50 %	
Nombre d'heure pour la prime du dimanche	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 1

**« Boulanger de France » : le nouveau label pour préserver
les artisans-boulangers**



La Confédération nationale de la Boulangerie-Pâtisserie française a lancé "une marque avec une charte de qualité".

Le but : revaloriser le métier et susciter dans le même temps des vocations.

C'est une petite nouveauté qui pourrait bien tout changer. Les artisans-boulangers vont lancer samedi 11 janvier, lors du salon professionnel Européen, à Paris-Porte de Versailles (11-14 janvier), un nouveau label, "Boulangers de France", afin de se démarquer des industriels et des chaînes et de préserver leur part de marché. Les boulangeries traditionnelles détiennent aujourd'hui 55% du marché français contre 45% pour les boulangeries industrielles et les chaînes.

Parmi ces 45%, il y a les grandes surfaces, qui contrôlent 25% de la production et distribution de pain et les réseaux de franchises spécialisés en boulangerie-pâtisserie-viennoiserie, qui constituent la deuxième principale catégorie de terminaux de cuisson (20%), indique la Confédération nationale de la Boulangerie-Pâtisserie française (CNBPF).

Source : Capital, janvier 2020

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 2



La charte de qualité et de responsabilité

Concrètement, pour bénéficier de cette charte de qualité, le boulanger devra fabriquer sur place son pain mais aussi ses pâtisseries, viennoiseries, pizzas ou quiches. Le label prévoit aussi que le boulanger s'engage "dans une démarche sociétale et environnementale", selon Dominique Anract, Président de la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française. Un engagement qui consiste par exemple à s'approvisionner localement, à réduire le sel, à trier ses déchets ou encore à donner ses invendus à des associations caritatives.

L'adhésion à Boulanger de France coûtera 310 € pour les boulangers déjà adhérents d'un groupement départemental et 620 € HT pour les non adhérents. Une somme qui correspond aux frais de contrôle et d'agrément par l'organisme certificateur indépendant qui viendra valider le label dans chaque boulangerie.

"Nos croissants sortent du fournil, pas du carton"

Pour appuyer sa démarche, la Confédération de la Boulangerie a publié des slogans forts à l'image de "Nos croissants sortent du fournil, pas du carton", "Nos pâtisseries sont fabriquées par un boulanger-pâtissier, pas par une machine", ou encore "Nos sandwiches sont faits ici, pas dans une usine".

Elle lancera aussi prochainement une campagne de communication pour revaloriser le métier et susciter des vocations alors que près de 9 000 postes sont à pourvoir dans le secteur de la boulangerie-pâtisserie partout en France !

www.capital.fr économie et politique, publié le 10.01.2020

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 3

Cahier des charges

Les caractéristiques souhaités pour le four sont :

- Four à sole électrique 4 étages, 2 voies (8 bouches)
- Surface de cuisson totale 13 à 15 m²
- Console de réglage indépendante pour chaque étage
- Système de buée sur tous les étages
- Commandes indépendantes à chaque étage
- Reprise de l'ancien matériel
- Délai de livraison le plus court possible
- Garantie du matériel de 3 ans
- Budget maximal : 37 000 €

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 4

Société BONGARD

36, rue des carmes- BP 3026

68000 Mulhouse

Tél : 03.89.53.48.35

Fax : 03.89.53.48.36

Boulangerie-pâtisserie
« Le pain Gourmand »
Place des cascades
65670 Castelnaud Magnoac

Mulhouse, le 28 avril 2024

Objet : Réponse - appel offres N° 1204

Monsieur,

Nous avons bien reçu votre appel d'offres du 12 avril et nous vous en remercions.

Conformément à votre demande, nous vous proposons l'article suivant :

- **Réf** : Four à sole fixe, électrique Oméga 2, **surface de cuisson** : 14 m².
- **Nombre d'étages** : 4 et **nombre de voies** : 2 par étage
- Au prix unitaire de 33 800,00 € hors taxes.
- Appareil à buée électrique indépendant
- Etage indépendant
- Commande électronique intuitiv'



Nos conditions générales de ventes sont les suivantes :

- **Réduction** : remise de 7% sur le prix hors taxes du matériel ; escompte 2%
- **Délai de livraison** : 15 jours à partir de la date de la commande.
- **Frais de transport** : franco de port.
- **Reprise** : rachat de votre ancien matériel pour 500,00 € hors taxes.
- **Règlement** : 30 jours fin de mois
- **Garantie** : 3 ans pièces et main d'œuvre
- **T.V.A** : 20%

Nous restons à votre entière disposition pour tous renseignements complémentaires et vous prions de recevoir, Monsieur, nos respectueuses salutations.

Le service commercial
M. Éric Doussat

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 5

MABOULANGERIE

ZI de la cavalerie
67870 BISCHOFFSHEIM
Tél : 03.88.33.22.27
Mail : france@maboulangerie.net

Boulangerie-pâtisserie
« Le pain Gourmand »
Place des cascades
65670 Castelnaud Magnoac

BISCHOFFSHEIM, le 30 avril 2024

Objet : Réponse - appel offres N° 1204

Monsieur,

Nous accusons réception de votre appel d'offres par courrier du 12 avril et nous vous en remercions vivement.

Après étude de votre cahier des charges, nous vous proposons le four suivant :

- Four à sole électrique : 14 m²
- Commandes indépendants par étage.
- **Nombre de voie** : 2 par étage
- Commande électromécanique.
- **Nombre d'étages** : 4
- Au prix unitaire de 34 400,00 € HT

Nos conditions générales de ventes sont les suivantes :

- **Réduction** : remise de 5% sur le prix hors taxes du matériel
- **Délai de livraison** : 30 jours à partir de la date de la commande.
- **Frais de transport** : franco de port.
- **Reprise** : rachat de votre ancien matériel pour 500,00 € hors taxes.
- **Règlement** : 30 jours fin de mois
- **Garantie** : 1 an pièces et main d'œuvre
- **T.V.A** : 20%



Nous restons à votre entière disposition pour tous renseignements complémentaires et vous prions d'agréer, Monsieur Munoz, nos sincères salutations.

La responsable des ventes
Madame Valérie PROM

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 6

Mercuriale		
Farine type 55	Le kg	0,80
Farine de gruau T45	Le kg	1.15
Lait	Pack de 6 L	4,20
Sucre	Le kg	1,00
Beurre de tournage	10kg	90,00
Sel	25kg	15,00
Levure	500g	0,95

Annexe 7

Charges d'exploitation

- Frais d'achats hors coût de main d'œuvre : 5% du coût matière Hors Taxes
- Frais de production : 6% du coût d'achat HT des matières premières
- Temps de réalisation pour 108 croissants : 60 minutes
- Coût de la main d'œuvre: 25,00€/heure
- Frais divers : 2% du coût de production
- La Boulangerie applique un coefficient de 2,40 sur l'ensemble de la production des croissants

NB : T.V.A : 5.5%

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 8

Contrat à durée déterminée (CDD)

Le contrat de travail à durée indéterminée (CDI) étant la forme normale et générale de la relation de travail, la conclusion d'un contrat à durée déterminée (CDD) n'est possible que pour l'exécution **d'une tâche précise et temporaire** et seulement dans les cas énumérés par la loi.

Il doit obligatoirement faire l'objet **d'un écrit**

Quel que soit le motif pour lequel il est conclu, un tel contrat ne peut avoir ni pour objet, ni pour effet, de pourvoir durablement un emploi lié à l'activité normale et permanente de l'entreprise. L'embauche sous contrat à durée déterminée dans les cas suivants

- **Remplacement d'un salarié absent**

Un salarié embauché en contrat à durée déterminée peut remplacer tout salarié absent de l'entreprise quel que soit le motif de l'absence (maladie, congés, etc.), sauf s'il s'agit d'une grève.

- **Attente de la prise de fonction d'un nouveau salarié**

- **Attente de la suppression définitive du poste du salarié ayant quitté définitivement l'entreprise**

- **Accroissement temporaire de l'activité de l'entreprise**

Toutefois un CDD ne peut, en principe, être conclu pour ce motif dans un établissement ayant procédé à un licenciement économique pendant un délai de 6 mois pour les postes concernés par ce licenciement.

- **Emplois à caractère saisonnier**

Le recours au CDD est possible pour des emplois à caractère saisonnier, . Emploi qui se répète chaque année selon une périodicité à peu près fixe, en fonction du rythme des saisons ou des modes de vie collectifs. Sont notamment concernés le secteur agricole, les industries agroalimentaires et le tourisme.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Quelle est la durée du contrat ?

Les principes applicables

Un contrat à durée déterminée est conclu pour une durée limitée et précisée, au départ, dans le contrat.

Le CDD est conclu pour une durée maximale de 18 mois

La période d'essai

Le contrat de travail à durée déterminée peut comporter une période d'essai.

Quels sont les droits individuels des salariés sous contrat à durée déterminée ?

Pendant son travail, le salarié titulaire d'un contrat à durée déterminée dispose des mêmes droits que les autres salariés de l'entreprise :

Par ailleurs, il peut bénéficier d'indemnités et de mesures particulières pour compenser la précarité de son emploi, à savoir :

- Dans certains cas, une indemnité de fin de contrat (ou « indemnité de précarité »), dont le montant ne peut pas être inférieur à 10 % de la rémunération totale brute perçue durant l'exécution de son contrat. Toutefois, un taux limité à 6 % peut s'appliquer si une convention ou un accord collectif de branche étendu applicable à l'entreprise
- Une indemnité compensatrice de congés payés au titre du travail effectivement accompli durant le contrat, quelle qu'en ait été la durée, si les congés n'ont pas été pris pendant la durée du contrat. Son montant ne peut être inférieur à 10 % de la rémunération totale brute due au salarié (indemnité de précarité comprise).

Source : Ministère du travail, de l'emploi et de l'insertion

Publié le 05.08.05 - mise à jour : 23.06.23

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 9

Extrait Grille salariale

COEFF	SHMP	PERSONNEL DE FABRICATION	PERSONNEL DE VENTE
155	11,72€	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Personnel de fabrication sans CAP ▪ Personnel de fabrication titulaire du BEP 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Personnel de vente sans CAP
160	11,84€	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Personnel de fabrication titulaire d'un CAP ou d'un CQP Tourier 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Personnel de vente titulaire du CAP ou personnel de vente après un an au coefficient 155 ou personnel de vente ambulante
165	11,96€		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Responsable d'un point de vente ▪ Personnel de vente au coefficient 160, titulaire du CQP « vendeur/vendeuse conseil en boulangerie-pâtisserie »
170	12,07 €	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Personnel de fabrication titulaire d'un CAP après un an au coefficient 160 ou d'un CQP Tourier après un an au coefficient 160 ▪ Personnel de fabrication titulaire du BEP après deux ans au coefficient 155 ▪ Personnel de fabrication n'étant pas susceptible de tenir tous les postes ou travaillant sous le contrôle effectif du chef d'entreprise ou d'un ouvrier plus qualifié. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Responsable d'un point de vente, titulaire du CQP « vendeur/vendeuse conseil en boulangerie-pâtisserie »

Annexe 10

Relevé d'heures mensuels

	Nombre d'heures Réalisées	Dimanche travaillé	Travail de nuit
Semaine 1	44	5h	Non
Semaine 2	37		Non
Semaine 3	39	5h	Non
Semaine 4	36		Non

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 11

Extrait d'un bulletin de paie

Boulangerie - Pâtisserie "Le pain gourmand" Place des cascades 65 670 Castelnau- Magnoac			BULLETIN DE PAIE	
Convention collective : Boulangerie-Pâtisserie N° Sécurité sociale : 2 93 02 75 99 99 99 17 Ancienneté : 2 ans et 3 mois Emploi : Vendeuse Horaire : 151,67h Coefficient : 160			Période 01/05/2024 31/05/2024 Mme Elise Saint Martin 7 chemin du Vallon 69002 LYON	
	Nombre d'heures	Taux horaire	Total	
Salaire de base	151,67	11,90 €	1 804,87 €	Plafond SS : 3 666,00 €
HS à 25%	15,00	14,88 €	223,13 €	
HS à 50%	2,00	18,00 €	36,00 €	
Prime de nuit			- €	
Prime du dimanche	11,00	2,38 €	26,18 €	
Retenue pour absence Indemnités pour Congés payés				
SALAIRE BRUT			2 090,18 €	