

GALERIE MARCHANDE « LES MENHIRS »

Zone Industrielle
22000 SAINT BRIEUC

☎ 02.96.72.34.34

Fax : 02.96.72.35.35

Boulangerie Pâtisserie Boucherie charcuterie
Poissonnerie Traiteur

Vous travaillez à la « Galerie Marchande Les Menhirs » .
4 dossiers sont à traiter :

Dossier N° 1 A : Mise à jour d'une fiche de stock
Dossier N° 1 B : Calcul de coûts et marge
Dossier N° 2 : Environnement juridique
Dossier N° 3 : Environnement économique
Dossier N° 4 : Commercialisation

Barème

| CAP | BEP |
|---------------|---------------|
| 12 | 24 |
| 5 | 5 |
| 3 | 6 |
| | 5 |
| | |
| Sur 20 points | Sur 40 points |



Tous les dossiers sont évalués au BEP. Seuls les dossiers 1A, 2, 3 sont évalués au CAP.
Les feuilles intitulées « DOCUMENT » sont à rendre avec la copie.

Employé(e) à la galerie marchande « Les Menhirs », vous assistez votre directeur M. JACQUES dans la réalisation de diverses tâches administratives.

| | | | |
|---|---------------------|-------------------------------------|--------------------------|
| Groupement Inter-académique II | Session 2001 | SUJET | Page 1 sur 8 |
| CAP Boulanger, Préparateur-produits-carnés, Pâtissier-glacier-chocolatier-confiseur, Poissonnier, Charcutier-préparation-traiteur, | | | |
| | | | EP4 durée 30 min. |
| BEP Alimentation | | EP3 durée 1 heure 30 minutes | |

DOSSIER N° 1 : CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE

☞ **THÈME** : Le 02 avril 2001, le rayon traiteur met en vente un nouveau produit « la quiche aux moules ».

| Annexes à consulter | Documents à rendre avec la copie |
|--|--|
| ☞ Annexe A : Les mouvements de stock du lait |  Document 1 : La fiche de stock  Document 2 : La fiche de stock |

Dossier 1 A

☞ **TRAVAIL À FAIRE** : A l'aide de l'annexe A :


- 1) Mettre à jour la fiche de stock du lait (document 1) en utilisant la méthode du Premier entré – Premier sorti.

Dossier 1 B

- 2) Compléter la fiche technique (document 2).
- 3) Calculer sur le document 2 le prix de vente hors taxe d'une portion de quiche aux moules sachant que l'entreprise applique un coefficient 5 pour obtenir le prix de vente hors taxe.
- 4) Sachant que dans la journée du 02 avril, le rayon traiteur prévoit de vendre 200 parts de quiche aux moules, calculer la marge brute en francs réalisée sur la vente de ce produit (document 2).

DOSSIER N° 2 : ENVIRONNEMENT JURIDIQUE

☞ **THÈME** : Monsieur JACQUES, directeur, a remis à Madame Edith PIERRE, vendeuse, un certificat de travail. Il vous demande d'analyser ce document.

| Annexes à consulter | Documents à rendre avec la copie |
|------------------------------------|--|
| ☞ Annexe B : Certificat de travail |  Document 3 : Analyse du document |

☞ **TRAVAIL À FAIRE** : A partir de l'annexe B, analyser le certificat de travail remis à partir de la trame de réflexion proposée sur le document 3.

| | | | |
|---|---------------------|-------------------------------------|--------------------------|
| Groupement Inter-académique II | Session 2001 | SUJET | Page 2 sur 8 |
| CAP Boulanger, Préparateur-produits-carnés, Pâtissier-glacier-chocolatier-confiseur, Poissonnier, Charcutier-préparation-traiteur, | | | |
| | | | EP4 durée 30 min. |
| BEP Alimentation | | EP3 durée 1 heure 30 minutes | |

DOSSIER N° 3 : ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE

☞ **THÈME** : En vue d'une éventuelle mise à jour des tarifs, M. JACQUES vous fournit un extrait de presse (relatif à la variation des prix). M. JACQUES vous demande de lui expliquer le mécanisme de l'inflation et ses répercussions sur les prix de vente.

| Annexes à consulter | Documents à rendre avec la copie |
|--------------------------------|---|
| ☞ Annexe C : Extrait de presse | ✍ Document 4 : Analyse de l'article de presse |

☞ **TRAVAIL À FAIRE** : A partir de l'article de presse (annexe C), compléter le document 4.

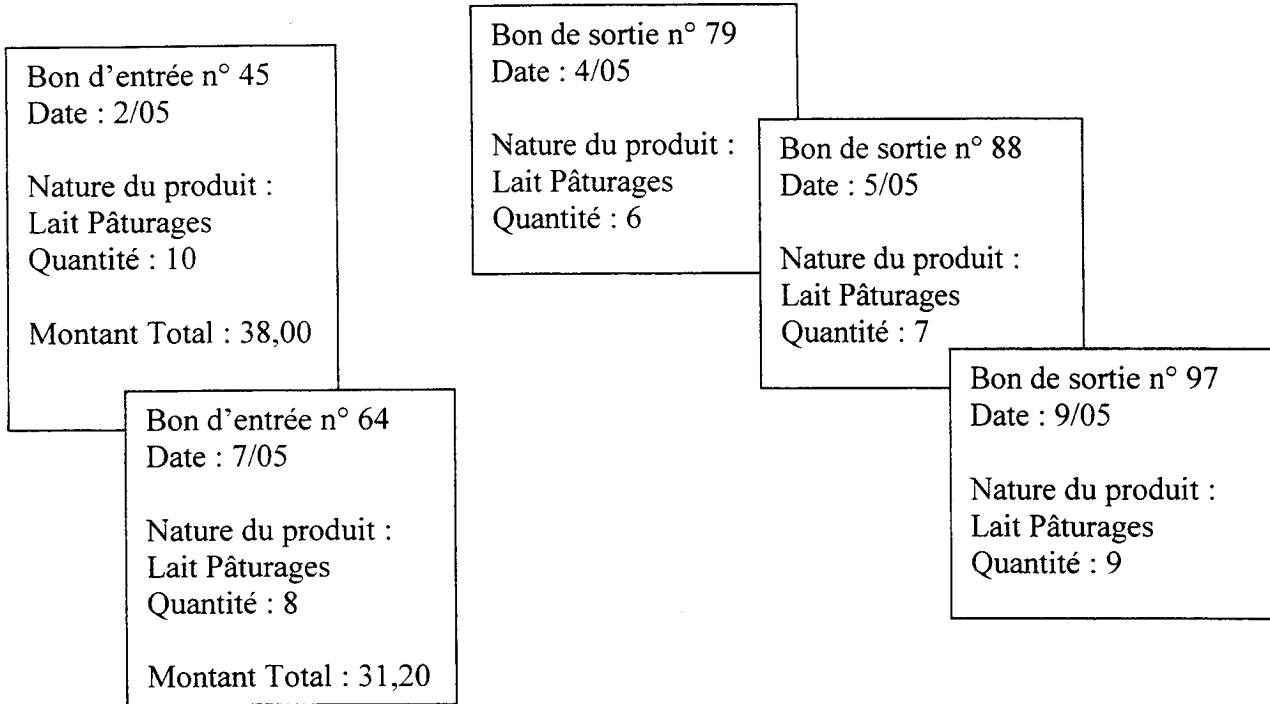
DOSSIER N° 4 : COMMERCIALISATION

☞ **THÈME** : Afin de promouvoir la vente d'un nouveau produit artisanal, "le Quatre-Quarts aux Pruneaux", M. JACQUES vous demande de rédiger le message publicitaire qui sera annoncé par bande sonore au sein de la galerie marchande.

| Annexes à consulter | Documents à rendre avec la copie |
|--|----------------------------------|
| ☞ Annexe D : Les arguments publicitaires | ✍ Document 5 : Le message |

☞ **TRAVAIL À FAIRE** : A l'aide de l'annexe D, rédiger un message accrocheur (document 5), en utilisant tout ou partie des éléments fournis.

| | | | |
|---|---------------------|-------------------------------------|--------------------------|
| Groupement Inter-académique II | Session 2001 | SUJET | Page 3 sur 8 |
| CAP Boulanger, Préparateur-produits-carnés, Pâtissier-glacier-chocolatier-confiseur, Poissonnier, Charcutier-préparation-traiteur, | | | |
| | | | EP4 durée 30 min. |
| BEP Alimentation | | EP3 durée 1 heure 30 minutes | |



DOCUMENT 1 : LA FICHE DE STOCK

Document à rendre avec la copie

Fiche de stock Lait Pâturages :

1)

| DATE | LIBELLE | ENTREES | | | SORTIES | | | STOCK | | |
|------|---------|---------|-----|---|---------|-----|---|-------|-----|---|
| | | Q | P.U | M | Q | P.U | M | Q | P.U | M |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |

Q = quantité P.U = prix unitaire M = montant

| | | | |
|---|---------------------|-------------------------------------|---------------------|
| Groupement Inter-académique II | Session 2001 | SUJET | Page 4 sur 8 |
| CAP Boulanger, Préparateur-produits-carnés, Pâtissier-glacier-chocolatier-confiseur, Poissonnier, Charcutier-préparation-traiteur, | | | |
| EP4 durée 30 min. | | | |
| BEP Alimentation | | EP3 durée 1 heure 30 minutes | |

2) Compléter la Fiche Technique : ✍

| INGREDIENTS | QUANTITE | PRIX UNITAIRE | | MONTANT En Francs |
|--------------------|----------|-----------------------------|-------|----------------------|
| | | H.T. | Unité | |
| Farine | 0,250 kg | 3,80 | kg | |
| Beurre (pâte) | 0,125kg | 38 | kg | |
| Oeuf (jaune) | 1 | 0,45 | Pièce | |
| Sel fin | 0,005kg | 4 | kg | |
| Eau | 0,050L | 1 | L | |
| Beurre (moule) | 0,012kg | 37,50 | kg | |
| Beurre (garniture) | 0,015kg | 38 | kg | |
| Gruyère | 0,120kg | 42,50 | kg | |
| Moules | 1 kg | 12 | kg | |
| Vin blanc | 10cL | 0,073 | cL | |
| Echalotes | 0,025kg | 11,60 | kg | |
| Persil, poivre | p.m | | - | |
| Lait | 0,20L | 3,80 | L | |
| Crème fraîche | 0,20L | 42 | L | |
| Oeuf | 4 | 0,37 | Pièce | |
| Sel fin | Q.S | | | |
| Poivre de Cayenne | Q.S | | | |
| Noix de muscade | Q.S | | | |
| | | Nombre de parts | | 8 |
| | | Coût matière total | | |
| | | Coût matière portion | | |

L = Litre – kg = kilogramme – cL = centilitre

3) Calculer le prix de vente hors taxe d'une portion :

- en francs : ✍

- en euros (1 euro = 6,55957 F) : ✍

4) Calculer la marge brute hors taxes réalisée sur la vente de 200 parts :

- en francs : ✍

| | | | |
|---|-------------------------------------|--------------|--------------------------|
| Groupement Inter-académique II | Session 2001 | SUJET | Page 5 sur 8 |
| CAP Boulanger, Préparateur-produits-carnés, Pâtissier-glacier-chocolatier-confiseur, Poissonnier, Charcutier-préparation-traiteur, | | | |
| | | | EP4 durée 30 min. |
| BEP Alimentation | EP3 durée 1 heure 30 minutes | | |

CERTIFICAT DE TRAVAIL

Je, soussigné Monsieur JACQUES, directeur de la galerie marchande Les Menhirs, Zone industrielle à SAINT-BRIEUC 22000, certifie que :

Madame Edith PIERRE

Née le 16 mars 1960

N° de SECURITE SOCIALE : 2.60.03.22.156.074

a été employée dans notre établissement en qualité de vendeuse du 1^{er} mars 2000 au 31 mai 2001.

Sa tenue négligée, ses retards et sa mauvaise humeur m'ont obligé à me séparer d'elle.

Fait à Saint- Briec

Le 1^{er} JUIN 2001

Le DIRECTEUR

JACQUES

DOCUMENT 3 : Analyse du document

Document à rendre avec la copie

1) Préciser à quelle occasion ce document a-t-il été remis au salarié :

.....
.....

2) Justifier en quoi ce document est non conforme au droit du travail :

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

3) Citer deux autres documents remis au salarié avec le certificat de travail :

.....
.....

| | | | |
|--|--------------|------------------------------|-------------------|
| Groupement Inter-académique II | Session 2001 | SUJET | Page 6 sur 8 |
| CAP Boulanger, Préparateur-produits-carnés, Pâtissier-glacier-chocolatier-confiseur, Poissonnier, Charcutier-préparation-traiteur, | | | EP4 durée 30 min. |
| BEP Alimentation | | EP3 durée 1 heure 30 minutes | |

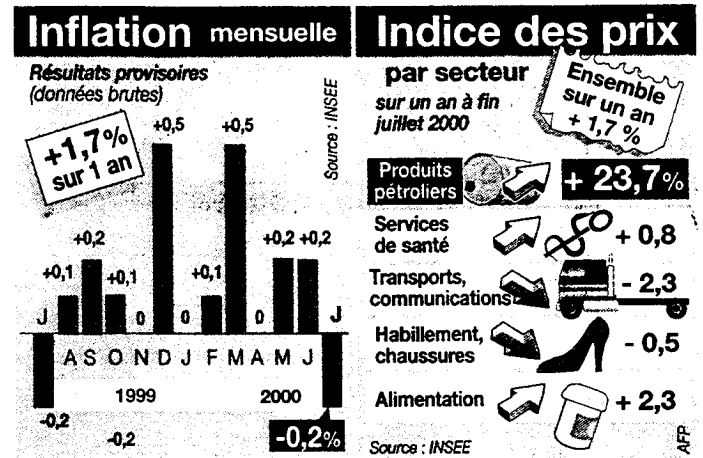
Dossier 3

ANNEXE C : Extrait de presse

Extraits Ouest France

12/08/2000

Les prix ont baissé de 0,2% en juillet



Les prix à la consommation en France ont reculé de 0,2% en juillet, par rapport au mois de juin. Sur douze mois, ils sont en augmentation de 1,7%. Cette baisse est essentiellement due à deux facteurs saisonniers. D'une part, la diminution des prix des produits frais (- 4,7%, contre - 6,8% en juillet 1999); d'autre part, l'impact des soldes, dans les secteurs de l'habillement et de la chaussure notamment (- 6,7%). En revanche, les prix de l'énergie ont progressé de 0,5% en juillet, sous l'effet d'une nouvelle hausse des produits pétroliers (+ 0,9% sur le mois, + 23,7% sur un an).

DOCUMENT 4 : ANALYSE DE L'ARTICLE DE PRESSE

Document à rendre avec la copie

1) Définir « l'inflation » :

2) Préciser le taux d'inflation pour la période du 01 juillet 1999 au 01 juillet 2000 :

3) Donner le taux d'inflation annuel des produits alimentaires pour cette même période :

4) Préciser l'incidence de l'inflation sur le pouvoir d'achat des clients :

5) (BEP seulement).

A partir de la variation de l'indice des prix par secteur, mettre à jour le tableau suivant en complétant la colonne juillet 2000 : « EVOLUTION DES PRIX DE VENTE H.T. »

| DESIGNATION | JUILLET 99 en francs | JUILLET 2000 en francs |
|---------------------|----------------------|------------------------|
| FOIE GRAS (1 Kg) | 430.00 | |
| PAIRE DE CHAUSSURES | 400.00 | |

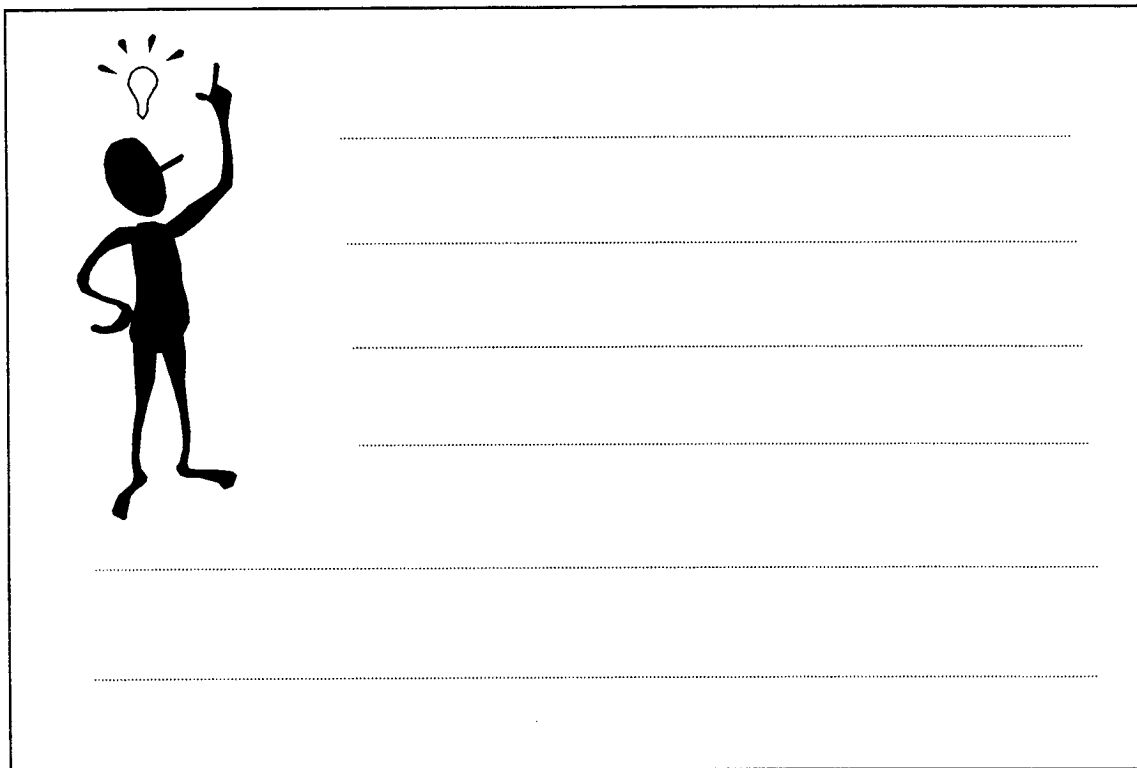
| | | | |
|--|--------------|------------------------------|-------------------|
| Groupement Inter-académique II | Session 2001 | SUJET | Page 7 sur 8 |
| CAP Boulanger, Préparateur-produits-carnés, Pâtissier-glacier-chocolatier-confiseur, Poissonnier, Charcutier-préparation-traiteur, | | | |
| | | | EP4 durée 30 min. |
| BEP Alimentation | | EP3 durée 1 heure 30 minutes | |

- Prix de vente H.T. d'un quatre-quarts aux pruneaux pour 6 personnes
= 22,50 F H.T. au lieu de 29,50 F H.T.
- Produit pur beurre.
- Fabrication artisanale avec des produits locaux.
- Véritables pruneaux d'Agen.
- Fabrication journalière.
- Délai de conservation : 10 jours.
- Emballage : boîte métallique décorée.
- TVA : 5,50 %.
- Période de promotion : 01/07/2001 au 08/07/2001
- Un euro = 6,55957 F

DOCUMENT 5 : LE MESSAGE

Document à rendre avec la copie

Rédiger le message publicitaire, dans le cadre ci-dessous :



The image shows a stick figure on the left side of a large rectangular box. The figure has a lightbulb above its head and is pointing upwards with its right hand. The box contains several horizontal dotted lines for writing.

| | | | |
|---|---------------------|-------------------------------------|--------------------------|
| Groupement Inter-académique II | Session 2001 | SUJET | Page 8 sur 8 |
| CAP Boulanger, Préparateur-produits-carnés, Pâtissier-glacier-chocolatier-confiseur, Poissonnier, Charcutier-préparation-traiteur, | | | EP4 durée 30 min. |
| BEP Alimentation | | EP3 durée 1 heure 30 minutes | |