

Dossier 1 - 5 points

- 1 • *L'E.U.R.L car il sera seul à gérer son entreprise et la responsabilité est limitée aux apports.* 1 pt
- 2 • *S.A.R.L* 0,5 pt
- *Il peut bénéficier du régime salarié s'il est associé minoritaire. Il devra donc s'associer avec sa femme en lui attribuant au moins la moitié des parts* 1,5 pt
 - *Le régime salarié permet une meilleure couverture sociale (maladie, retraite...).* 1 pt
- 3 • *Domiciliation de l'entreprise* 0,25 pt
- *Rédaction des statuts* 0,25 pt
 - *Insertion d'une publicité dans un journal d'annonces légales.* 0,25 pt
 - *Déclaration d'existence au CFE* 0,25 pt

Dossier 2 - 7 points

Tableau 1 - 2,5 pts

(-0,5 par erreur à concurrence de 2,5 pts)

Désignation	Ouvriers	Employés	Cadres moyens	Cadres supérieurs	Retraités
Nombre de famille	540	1 125	1 350	675	810
Nombre d'habitants	2 160	4 500	5 400	2 700	1 215

Tableau 2 - 2,5 pts

(-0,5 pt par erreur à concurrence de 2,5pts)

Désignation	PAIN	PÂTISSERIE	Total dépenses
Ouvriers	8 640	13 500	22 140
Employés	22 500	67 500	90 000
Cadres moyens	29 700	97 200	126 900
Cadres supérieurs	16 200	59 400	75 600
Retraités	3 645	24 300	27 945
Total dépenses	80 685	261 900	342 585

Son marché potentiel - 2 pts

Pain: 16 137 euros.

Pâtisserie : 57 618 euros.

1pt si (total dépenses de pain) x 20% a été appliqué.

1pt si (total dépenses pâtisserie) x 22% a été appliqué.

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II			Session 2003
MC : PATISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE			
EP3 – Connaissance de l'entreprise			
CORRIGE	Durée : 1 heure	Coef : 1	Page 1/2

Dossier 3 - 8 points

Coût de revient des produits fabriqués	PAIN			PATISSERIE		
	Quantités	PU	Montant	Quantités	PU	Montant
- Coût d'achat	*****		900	*****		2 100
- Main d'œuvre	300	10	3 000	400	10	4 000
- Coût de transformation (heures machines)	320	11	3 520	480	11	5 280
- Coût de distribution	*****		260	*****		810
Total	32 000	0,24	7 680	23 000	0,53	12 190

Tableau 1 – 6 points

- 0,5 pt pour le bon résultat de chaque colonne ou 0.
- 1,5 pt pour le coût de revient unitaire du pain ou 0. Tenir compte de la méthode de calcul si les résultats intermédiaires sont faux.
- 1,5 pt pour le coût de revient unitaire d'une pâtisserie ou 0. Tenir compte de la méthode de calcul si les résultats intermédiaires sont faux.

Cette commande est elle rentable? 2 points

- oui, car le coût de revient du pain est de 0,24, alors que le prix de vente est de 0,70 et le coût de revient d'une pâtisserie est de 0,53, alors que le prix de vente est de 1,5.

MC : PATISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE	CORRIGE
EP3 – Connaissance de l'entreprise	Page 2/2