

CORRIGÉ

EP3 : Vie Economique et Juridique de l'Entreprise – Commercialisation

DUREE : 1h30 COEFFICIENT : 2

EP4 : Connaissance de l'Entreprise et de son Environnement Economique Juridique et Social

DUREE : 1h30 COEFFICIENT : 2

CORRIGÉ SESSION 2003

CORRIGÉ	<u>EXAMEN</u>	DUREE : 07H30	Page : 5 / 5
	<u>ALIMENTATION TOUTES OPTIONS</u>	EP 1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE	
	SESSION JUN 2003	CODE : BEP : 51 221 04 CAP : 50 221 30 50 221 11 50 312 03 50 221 18 50 221 24 1	

B.E.P. Alimentation toutes options
Code : 510-22104
et C.A.P. associés

EP3 : VIE ÉCONOMIQUE ET JURIDIQUE DE L'ENTREPRISE – COMMERCIALISATION

Durée : 1 h 30 Coefficient : 2

EP4 : CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE ET DE SON ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE JURIDIQUE ET SOCIAL

Durée : 30 min Coefficient : 1

QUESTIONS	CAP	BEP
1 ^{ère} partie	/6	/6
2 ^{ème} partie		/11
3 ^{ème} partie	/8	/8
4 ^{ème} partie	/6	9
5 ^{ème} partie		6
	/20	/40

1^{ère} Partie : ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE (6 points)

A partir du document ci-dessous et de vos connaissances, répondez aux questions.

La baisse de la TVA de la restauration en bonne voie

La baisse de la TVA sur la restauration classique en France de 19,6 % à 5,5 % devrait être obtenue "courant 2003", a estimé hier sur LCI le ministre délégué au budget, Alain Lambert.

Au cours de 2003, « il me semble que nous devrions obtenir cet accord unanime de tous nos partenaires européens », a-t-il insisté. « Je vous assure que cela aura été un beau succès, car ceci n'était pas du tout engagé à l'initiative du précédent gouvernement », a fait valoir Alain Lambert. « Le gouvernement est installé depuis mai dernier et nous avons eu assez peu de temps pour mettre en œuvre toutes ces démarches », a-t-il souligné.

Vendredi, le Premier ministre Jean-Pierre Raffarin avait indiqué espérer obtenir de l'Europe la possibilité de baisser la TVA de 19,6 % à 5,5 % sur la restauration en 2004. « Nous avons mis au point un calendrier », à l'issue d'un déjeuner avec le président de la Commission européenne Romano Prodi à Matignon, avait indiqué Jean-Pierre Raffarin, ajoutant : « 2004 est une échéance pour laquelle nous essaierons de tenir le calendrier. » De son côté, Romano Prodi a annoncé vendredi « qu'il y aura une proposition de la Commission début 2003 » sur une baisse de la TVA dans la restauration de 19,6 % à 5,5 %, à l'issue de sa rencontre avec Jean-Pierre Raffarin. Jacques Chirac avait promis d'abaisser la TVA sur la restauration de 19,6 % à 5,5 %. Mais la France doit obtenir le feu vert des quatorze autres États membres de l'Union européenne.

Métro, le 23 octobre 2002

CAP

1. Que signifie le sigle TVA ? BEP
/1 Taxe sur la valeur ajoutée /1
2. La TVA est-elle un impôt direct ou indirect ? Expliquez.
/2 C'est un impôt indirect car il est payé à un commerçant qui le reverse à l'Etat /2
3. Quel est actuellement en France le taux de TVA applicable à la restauration ?
/1 19,60 % /1

CORRIGÉ SESSION 2003	BEP Dominante de l'Alimentation, toutes spécialités / CAP Associés		
	EP3 : Vie Economique et Juridique de l'Entreprise, Commercialisation EP4 : Connaissance de l'Entreprise et de son Environnement Economique Juridique et Social		
EPREUVE EP1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE	Coef : CAP 1 / BEP 2	durée : CAP 30 MN BEP 1h30	page : 1 / 5

4. Quel est le projet du gouvernement français au sujet de la TVA sur la restauration ?

il souhaite laisser la T.V.A. et appliquer le taux à 5,5%

5. A quelle condition la volonté du gouvernement aboutira-t-elle ?

s'il obtient le feu vert des 14 autres ^{Etats} membres de l'Union européenne

2^{ème} Partie : VIE DE L'ENTREPRISE

(11 points)

BEP UNIQUEMENT

A partir de la mercuriale ci-jointe, complétez la fiche technique suivante :

Fiche technique : brioches – 15 portions

Ingrédients	Unités	Quantités	PUHT	Montant	
Farine	kg	0,4	0,50	0,200	
Sel fin	kg	0,01	0,40	0,004	
Sucre semoule	kg	0,03	1,00	0,030	
Levure	kg	0,015	3,20	0,048	
Œufs	pièce	5	0,09	0,450	
Beurre	kg	0,0250	4,77	1,190	
COUT MATIERE TOTAL				1,92	1 pt
COUT MATIERE d'une brioche				0,13	1 pt
Coefficient multiplicateur				5	
P.V.H.T. d'une brioche				0,65	1 pt
TVA 5,5 %				0,04	1 pt
P.V.T.T.C. d'une brioche				0,69	1 pt

*1/2 point
par
réponse
⇒ 6 pts*

Mercuriale des prix en euros

Matières premières	Unité	Euros
CREMERIE		
Lait entier	L	0.85
Lait écrémé	L	0.70
Beurre doux	kg	4.77
OEUFs ET OVO PRODUITS		
Œufs	U	0,09
Blancs	kg	2.13
FARINE		
Farine	kg	0.50
EPICERIE		
Sel fin	kg	0.40
Gros sel	kg	0.45
Poivre	kg	11.36

Matières premières	Unité	Euros
SUCRES		
Cristal	kg	1.24
Semoule	kg	1.00
Glace	kg	1.11
CHOCOLAT		
Couverture noire	kg	5.76
Couverture lactée	kg	6.09
Poudre de cacao	kg	4.31
AROMES		
Extrait de café	kg	13.19
Vanille liquide	400 g	32.82
DIVERS		
Levure chimique	kg	3.20
Pectine	kg	20.13

CORRIGÉ SESSION 2003	BEP Dominante de l'Alimentation, toutes spécialités / CAP Associés		
	EP3 : Vie Economique et Juridique de l'Entreprise, Commercialisation EP4 : Connaissance de l'Entreprise et de son Environnement Economique Juridique et Social		
EPREUVE EP1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE	Coef : CAP 1 / BEP 2	durée : CAP 30 MN BEP 1h30	page : 2 / 5

CORRIGE

3^{ème} Partie : ENVIRONNEMENT JURIDIQUE (8 points)

Le ton Raffarin sera donné avec la hausse du Smic

François Fillon et les partenaires sociaux se retrouvent aujourd'hui pour examiner le niveau du Smic au premier juillet et ce n'est qu'après que le gouvernement dira qu'il consent « au coup de pouce » qu'exigent les syndicats.

En cas de décision négative, la revalorisation du Smic horaire se limiterait au plancher légal de 2,4 % pour les smicards restés à 39 heures (1 154,27 euros supplémentaires). Un tel scénario est récusé par les syndicats qui attendent un geste à l'égard d'une catégorie sociale emblématique de la « France d'en bas ». Le

sujet est sensible comme l'a montré, vendredi, la polémique née des propos du Premier ministre. Pressé de dévoiler ses intentions, Jean-Pierre Raffarin a fait savoir que l'harmonisation des Smic était sa « priorité », précisant : « je crois que nous serons dans une perspective d'une augmentation légale du Smic et nous verrons ensuite, sur l'ensemble des dossiers sociaux comment, par le dialogue social, on va résoudre tous les problèmes posés ». Paraissant ruiner tout espoir de « coup de pouce », ces déclarations ont provoqué une levée de bouclier dans les rangs syndicaux. Marc Blondel (FO) a

adressé « un carton jaune » à Jean-Pierre Raffarin pour avoir paru court-circuiter les partenaires sociaux, le sommant de corriger sa « maladresse ». Matignon a tenu à préciser que la décision n'interviendrait « qu'après la réunion de la Commission nationale de la négociation collective ».

*AFP
Métro, le 24 juin 2002*

CAP

1. Expliquez ce qu'est le SMIC.

BEP

1/2 c'est le salaire minimum qu'un salarié majeur peut recevoir. *1/1*

2. Que signifie le sigle SMIC ?

1/1 salaire minimum interprofessionnel de croissance. *1/1*

3. Quel est le rôle principal d'un syndicat ?

1/2 défendre les intérêts de ses adhérents *1/1*

4. Dans le document ci-dessus, que demandent les syndicats ?

1/1 que le gouvernement donne "un coup de pouce" au SMIC *1/1*

5. En quelle année le pourcentage de réévaluation du SMIC a-t-il été le plus important ?

1/1 en 1992 *1/1*

6. Quel syndicat est cité dans le document ? Expliquez son sigle.

1/1 F.O. = Force Ouvrière *1/1*

7. Citez deux autres syndicats que vous connaissez.

BEP UNIQUEMENT

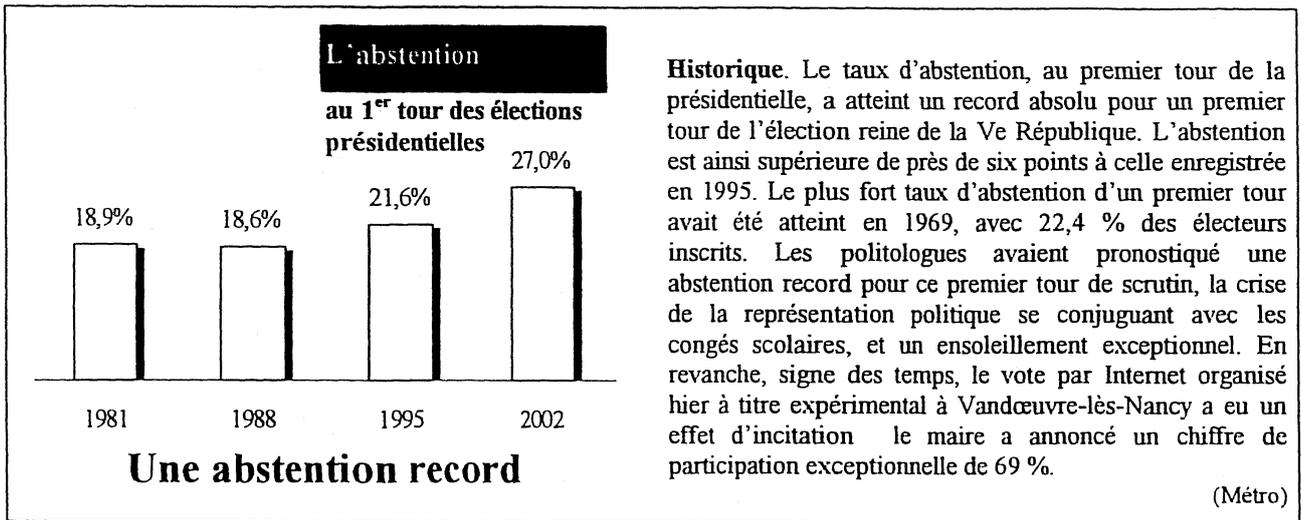
2 ex: CGT, CFDT, etc---- *1/2*

CORRIGÉ SESSION 2003	BEP Dominante de l'Alimentation, toutes spécialités / CAP Associés		
	EP3 : Vie Economique et Juridique de l'Entreprise, Commercialisation EP4 : Connaissance de l'Entreprise et de son Environnement Economique Juridique et Social		
EPREUVE EP1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE	Coef : CAP 1 / BEP 2	durée : CAP 30 MN BEP1h30	page : 3 / 5

CORRIGE

4^{ème} Partie : ENVIRONNEMENT INSTITUTIONNEL BEP : 9 points / CAP : 6 points

A partir du document suivant et de vos connaissances, répondez aux questions.



- CAP** 1. Qu'appelle-t-on le taux d'abstention ? **BEP**
- 1/1* c'est le pourcentage de personnes ou électeurs qui ne vont pas voter *1/1*
2. Quelles raisons évoquées par le document peuvent expliquer un tel taux d'abstention ? Citez au moins deux raisons.
- 1/1* crise de la représentation politique *1/2*
congés scolaires (+ ensoleillement exceptionnel)
3. Quel est le taux d'abstention record qu'a connu la France au premier tour d'une élection présidentielle ? En quelle année ?
- 1/1* 27 % en 2002 *1/2*
4. L'élection du Président de la République se déroule en 2 tours. A quelle condition un candidat peut-il être élu au premier tour ?
- 1/1* il doit obtenir la majorité absolue *1/1*
5. Citez 2 attributions propres au Président de la République.
- 1/1* ex : nommer son 1^{er} ministre *1/2*
dissoudre l'Assemblée Nationale, etc...
6. Quelle est la durée du mandat présidentiel ?
- 1/1* 5 ans *1/1*

CORRIGÉ SESSION 2003	BEP Dominante de l'Alimentation, toutes spécialités / CAP Associés
	EP3 : Vie Economique et Juridique de l'Entreprise, Commercialisation EP4 : Connaissance de l'Entreprise et de son Environnement Economique Juridique et Social
EPREUVE EP1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE	Coef : CAP 1 / BEP 2
durée : CAP 30 MN BEP 1h30	page : 4 / 5

CORRIGE

5^{ème} Partie : ENVIRONNEMENT COMMERCIAL (6 points) BEP UNIQUEMENT

Prenez connaissance de l'article et répondez aux questions suivantes :

Hubert Gérard, traiteur à Champigny (Marne), innove sur le Salon International de l'Alimentation qui se tient jusqu'à ce soir à Paris. Il présente le premier pâté en croûte champenois surgelé à cuire.

TRAITEUR à Champigny (Marne), Hubert Gérard se prépare à ajouter une nouvelle corde à son arc. Le créateur de la "Restauration champenoise" lance en effet le premier pâté en croûte champenois surgelé prêt à cuire.

"C'est une innovation et le moyen de diversifier une activité qui connaît des périodes plus calmes de janvier à avril" explique le traiteur qui a pu mesurer l'intérêt des français pour cette spécialité régionale lors du dernier salon de l'Agriculture.

"Le pâté a meilleur goût lorsqu'il sort du four que réchauffé" estime ce cuisinier de formation qui a tenu "Le relais de l'Hermitage", entre Châlons et Reims, un établissement qui appartenait à ses parents. Installé depuis 1992 sur le terrain d'une ancienne briqueterie, Hubert Gérard emploie aujourd'hui 10 salariés à temps complet, se range parmi les traiteurs haut de gamme de la région (il est référencé dans de nombreuses maisons de champagne) et s'assure une clientèle traditionnelle, familiale et viticole.

Un bon accueil

"La grosse difficulté de notre métier c'est de trouver des extras" commente Hubert Gérard qui a déjà réalisé un million d'euros de chiffre d'affaires lors du dernier exercice. Destiné aux professionnels de la distribution, ce pâté en croûte pourra se déguster dans les points chauds des grandes surfaces et des galeries marchandes et aura sa place dans les rayons surgelés. "J'ai reçu un bon accueil de la grande distribution car la ménagère pourra conserver le produit pendant un an dans son congélateur."

Commercialisé sous l'appellation "Délices en croûte", ce produit représente un investissement de 150 000 euros consacré à la réalisation des cellules de congélation et de stockage. "Il faut sortir 5 000 pâtés par jour pour que l'activité soit viable" estime Hubert Gérard.

"Notre ambition est de le fabriquer, pas de distribuer" précise le traiteur qui vise aussi la clientèle des boulangeries haut de gamme de Paris.

"C'est une nouvelle aventure avec une part d'inconnu" avoue le cuisinier qui entend ainsi compléter la gamme déjà existante. "Si je trouve quelques sociétés de distribution, les choses peuvent aller vite. J'attends beaucoup du Salon International de l'Alimentaire" affirme le traiteur.

Jean Battilliet, l'Union du 24 octobre 2002

1. De quelle innovation s'agit-il ?

d'un pâté en croûte champenois surgelé à cuire / 1

2. A quel type de clientèle s'adresse le traiteur ?

une clientèle traditionnelle, familiale et viticole / 1

3. Quel type de distribution a choisi le traiteur ?

dans les points chauds des grandes surfaces et galeries marchandes, dans les rayons surgelés d'une distribution intensive / 1

4. Quelle autre clientèle vise le traiteur ?

les boulangeries haut de gamme de Paris / 1

5. Pensez-vous que cette innovation répond aux attentes des clients ?

oui car le pâté a meilleur goût lorsqu'il sort du four que réchauffé et que la ménagère peut le conserver pendant 1 an au congélateur. / 1

CORRIGÉ SESSION 2003	BEP Dominante de l'Alimentation, toutes spécialités / CAP Associés		
	EP3 : Vie Economique et Juridique de l'Entreprise, Commercialisation		6
EP4 : Connaissance de l'Entreprise et de son Environnement Economique Juridique et Social			
EPREUVE EPI : PRATIQUE PROFESSIONNELLE	Coef : CAP 1 / BEP 2	durée : CAP 30 MN BEP1h30	page : 5 / 5