

PÂTISSERIE RENTY

Avenue de Vichy

03300 Cusset

☎ 04 70 97 45 05

Vous travaillez à la pâtisserie RENTY.

3 dossiers sont à traiter :

- dossier n° 1 : la consommation des ménages 4 points
- dossier n° 2 : le coût d'achat 10 points
- dossier n° 3 : le prix de vente 6 points

Groupement interacadémique II	Session 2004	Facultatif : code		
MC Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie spécialisées				
EP3 Connaissance de l'entreprise				
CORRIGÉ	Date	Durée : 1 heure	Coef. 1	1 / 5

Dossier n°1 : la consommation des ménages

Annexes à consulter	Documents à compléter
 annexe A	 documents n° 1 et n° 2

Monsieur Renty exploite une pâtisserie dans une ville de 15 000 habitants. En feuilletant un journal local, il prend connaissance d'un article concernant la consommation des ménages et le nombre d'entreprises artisanales en Auvergne.

Travail à faire

A partir de l'annexe A, remplir le document 1 et compléter le document 2.

Dossier n°2 : le coût d'achat

Annexes à consulter	Documents à compléter
 annexe B	 document n° 3

M. Renty ayant passé une commande à son fournisseur habituel, il vous demande de calculer le coût de son achat TTC en tenant compte des réductions qui lui sont offertes sur certains articles.

Travail à faire

A partir de l'annexe B, remplir le document 3.

Arrondir les calculs au centime d'euro le plus proche (2 décimales).

Dossier n°3 : le prix de vente d'un gâteau

Annexes à consulter	Documents à compléter
 annexe C	 documents n° 4

M. Renty vous présente le prix de vente d'un gâteau. Il vous demande de l'aider dans sa réflexion concernant les différents composants du prix.

Travail à faire

A partir de l'annexe C, remplir le document 4.

MC Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie spécialisées	2004
EP3 Connaissance de l'entreprise	2 / 5

Dossier n°1 : la consommation des ménages

Annexe A

La consommation des ménages français en produits manufacturés a rebondi de 3,9 % en septembre, par rapport au mois d'août. Il s'agit de la plus forte amélioration mensuelle depuis deux ans. L'information publiée, hier, par l'INSEE a été saluée par le ministre du budget, Alain Lambert, comme « un très bon chiffre », montrant que la « France est sur le chemin de la reprise ».

Document 1 :

Donner la définition du mot et du sigle suivants :

2 x 1 pt = 2 pts

- ménages :

Un ménage est une personne vivant seule ou plusieurs personnes qui occupent la même résidence principale, avec ou sans lien de parenté.

- INSEE :

Institut National de la Statistique des Études Économiques

Document 2 :

2 x 1 pt = 2 pts

1°) Calculer et reporter dans le tableau ci-dessous le pourcentage d'entreprises artisanales en alimentation.

NOMBRE D'ENTREPRISES ARTISANALES EN AUVERGNE			
Alimentation		15,4 % ou 15,36 %	3 288
Travail des métaux		5.9 %	1 267
Textile, cuir, habillement		1.6 %	350
Bois & ameublement		5.0 %	1 081
Autres fabrications		6.4 %	1 373
Bâtiment		35.6 %	7 613
Transports, services, réparations		29.2 %	6 253
Autres activités (RM)		0.9 %	187
Total Auvergne			21 412
Total France entière			824 481

2°) Calculer la proportion en % d'entreprises auvergnates par rapport aux entreprises artisanales françaises.

2,597 % .(ou 2,60 %)

MC Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie spécialisées	2004
EP3 Connaissance de l'entreprise	3 / 5

Dossier n°2 : le coût d'achat

Calculer le coût d'achat TTC de la commande (annexe B) en complétant le document 3.

Annexe B

100 kg de farine T55	47,67 € les 50 kg
20 kg de sucre	8,50 € les 5 kg
10 kg de cacao en poudre	6,60 € le kg
2 kg d'amandes effilées	6,30 € le kg
2 kg de levure	1,45 € le kg
1 kg de bigarreaux rouges	4,85 € la boîte d'1 kg
1 kg d'écorces d'oranges confites	6,95 € le kg

M. Renty bénéficie de 5 % de réduction sur la farine T55 et de 3 % sur le cacao en poudre.

Tous les articles sont au taux de TVA de 5,5 % sauf les bigarreaux rouges et les écorces d'oranges confites qui sont au taux de 19,6 %

Document 3 :

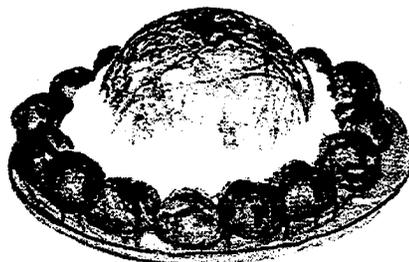
10 x 1 pt = 10 pts

COÛT D'ACHAT DE LA COMMANDE							
Taxe	Unité	Qté	Désignation	P.U.	Remise	P.U. net	Montant
5,50 %	50 kg	2	<i>Farine T55</i>	47,67	5 %	45,29	90,58
	5 kg	4	<i>Sucre</i>	8,50	-	8,50	34,00
	kg	10	<i>Cacao en poudre</i>	6,60	3 %	6,40	64,00
	kg	2	<i>Amandes effilées</i>	6,30	-	6,30	12,60
	kg	2	<i>Levure</i>	1,45	-	1,45	2,90
19,6 %	bte 1 kg	1	<i>Bigarreaux rouges</i>	4,85	-	4,85	4,85
	kg	1	<i>Écorces d'oranges</i>	6,95	-	6,95	6,95
Taux	Montant H.T.	Montant TVA	Montant TTC	Coût d'achat HT		215,88	
5,5 %	204,08	11,22	215,30	TVA		13,53	
19,6%	11,80	2,31	14,11	Coût d'achat TTC		229,41	

MC Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie spécialisées	2004
EP3 Connaissance de l'entreprise	4 / 5

Dossier n°3 : le prix de vente d'un gâteau

Annexe C



Composants de ce prix de vente :

Matières premières	Charges de personnel	Autres charges de production et de distribution	Marge	TVA
4 €	7 €	2 €	6 €	1,05 €

Document 4 :

1°) Citer les éléments qui composent le prix de revient du gâteau.

Matières premières + charges de personnel + autres charges de production et de distribution

2°) Calculer son prix de revient H.T.

$$4 + 7 + 2 = 13 \text{ €}$$

3 pts

3°) Indiquer le prix de vente de ce gâteau. Justifier les calculs.

1 pt

$$13 + 6 + 1,05 = 20,05 \text{ €}$$

4°) Justifier le détail du calcul de la TVA 1,05 €.

1 pt

$$19 \times 5,5 \% = 1,05 \text{ ou } 1,045$$

5°) Citer deux autres taux de TVA utilisés en France.

1 pt

$$2,1 \% ; 19,6 \%$$

MC Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie spécialisées	2004
EP3 Connaissance de l'entreprise	5 / 5