

Toutes académies		Session 2004	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER DE L'ALIMENTATION			0406 MALGA
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	1/17

CONSIGNES

VOUS DEVREZ REMETTRE AVEC VOTRE COPIE :

- ◆ Document 1
- ◆ Document 2
- ◆ Document 3
- ◆ Document 4
- ◆ Document 5
- ◆ Document 6
- ◆ Document 7
- ◆ Document 8

MATÉRIEL AUTORISÉ :

- Plan comptable
- Calculatrice autonome sans imprimante selon la réglementation en vigueur

Toutes les calculatrices de poche, y compris les calculatrices programmables, alphanumériques ou à écran graphique, sont autorisées à condition que leur fonctionnement soit autonome et qu'il ne soit pas fait usage d'imprimante.

Toutes académies		Session 2004	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			0406 MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	2/17

AUX DÉLICES BIGOURDANS

**PÂTISSERIE - BOULANGERIE
TRAITEUR (sur commande)**

**8, place du Marcadal
65100 LOURDES**

RCS : Tarbes A 432 692 987

APE : 158C

Tél. : 05.62.42.77.40.

FAX : 05.62.42.74.47.

E-mail : jduval@wanadoo.fr

- ✓ **Société Générale : Agence de Lourdes
RIB : 00203 – 00021 – 85240329 – 07**
 - ✓ **Chèques Postaux : Toulouse 351409 X**
 - ✓ **L'exercice comptable coïncide avec l'année civile (1^{er} janvier - 31 décembre) et on considère 360 jours dans une année.**
 - ✓ **L'entreprise a opté pour le régime fiscal du réel.**
 - ✓ **L'entreprise est fermée 60 jours par an (fermeture hebdomadaire + congés annuels).**
-

Cette entreprise individuelle, exploitée depuis 1990 par M. et Mme DUVAL, située en centre ville, connaît un vif essor.

En effet, la ville de Lourdes, au sud-ouest du département des Hautes Pyrénées, appuyée sur les premiers contreforts pyrénéens, est à la fois une ville de pèlerinage et une ville étape vers la montagne avec ses activités multiples et ses nombreuses stations thermales.

La clientèle est composée de particuliers (clients habituels mais aussi touristes et pèlerins), d'entreprises et d'associations (surtout pour les commandes traiteur).

Monsieur Duval - Maître Pâtissier - dirige une équipe de huit personnes :
(2 salariés boulangers – 2 salariés pâtissiers – 2 salariés traiteurs – 2 apprentis).

Toutes académies		Session 2004	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER DE L'ALIMENTATION			0406 MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U,21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	3/17

Lors du rachat de la boulangerie-pâtisserie en 1990, Monsieur Duval s'était fixé comme objectif de développer l'activité pâtisserie. Il a pleinement réussi, sa renommée s'étend bien au delà du département, voire même de la région.

À la demande de plus en plus pressante de la clientèle (les habitués aussi bien que les touristes), qui souhaite pouvoir acheter régulièrement des plats préparés, M. Duval étudie, actuellement, la possibilité d'implanter un rayon traiteur en magasin.

En effet, dans ce secteur, il ne travaille que sur commande des particuliers mais surtout des entreprises, associations, administrations et écoles.

En stage dans l'entreprise, vous êtes chargé(e) de traiter les dossiers suivants, indépendants les uns des autres.

- ◆ **DOSSIER 1 : Les formes juridiques de l'entreprise.**
- ◆ **DOSSIER 2 : Analyse de l'exploitation.**
- ◆ **DOSSIER 3 : Analyse d'un jugement.**
- ◆ **DOSSIER 4 : Contrôle du compte bancaire.**
- ◆ **DOSSIER 5 : Commercialisation.**

Toutes académies		Session 2004	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			0406 MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	4/17

DOSSIER 1 : Les formes juridiques de l'entreprise

Monsieur Duval, comme vous le savez, désire agrandir son affaire :

- ✓ il envisage de racheter le fonds de commerce mitoyen, qui est à vendre, pour développer son activité traiteur en magasin,
- ✓ il souhaite s'associer avec une ou plusieurs personnes et certains salariés sont très intéressés par cette proposition.

TRAVAIL À FAIRE :

Compléter le tableau (**document 1**) après avoir retenu deux formes juridiques adaptées.

DOSSIER 2 : Analyse de l'exploitation de l'entreprise

Dans le cadre de son projet de développement, Monsieur Duval souhaite communiquer à ses futurs associés une analyse détaillée des résultats obtenus par l'entreprise, ainsi qu'une comparaison avec ceux de la profession.

Il vous demande de réaliser cette étude à partir des documents fournis par le comptable :

- ✓ le compte de résultat au 31 décembre 2003 (annexe A),
- ✓ une étude statistique concernant les charges pour le secteur des boulangeries pâtisseries artisanales du département des Hautes Pyrénées (annexe B).

TRAVAIL À FAIRE :

1. Compléter le tableau des soldes intermédiaires de gestion (**document 2**) à partir du compte de résultat au 31/12/2003 (annexe A).
2. Présenter l'analyse comparative de la situation de la pâtisserie « Aux Délices Bigourdans » (**document 3**) avec les moyennes départementales (annexe B).
3. Compléter le tableau de répartition des charges (**document 4**) sachant que les charges de l'entreprise sont réparties de la façon suivante :
 - autres achats : 60 % variables, le reste fixe,
 - impôts : 50 % variables, le reste fixe,
 - salaires et charges sociales : 25 % variables, le reste fixe,
 - dotations : 100 % fixes,
 - charges financières : 100 % fixes.
4. Compléter le tableau de résultat différentiel (**document 5**) en faisant apparaître les résultats en euros et en pourcentage (**arrondir à 2 chiffres après la virgule**).
5. Calculer le seuil de rentabilité de l'entreprise, déterminer en combien de jours il est atteint et commenter ce résultat (**document 5**).

Toutes académies		Session 2004	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER DE L'ALIMENTATION			0406 MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2--U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	5/17

DOSSIER 3 : Analyse d'un jugement

Monsieur Duval vous propose de tester vos connaissances en droit du travail. Il s'agit d'un litige qui ne concerne pas son entreprise.

Il vous demande d'analyser un jugement dont il vous confie une copie, et vous précise que cette affaire concernait son neveu - Marc DUBOIS - ancien salarié traiteur, licencié le 15 septembre 2003.

TRAVAIL À FAIRE :

Compléter le tableau d'analyse (**document 6**) à partir de la copie du jugement (annexe C).

DOSSIER 4 : Contrôle du compte bancaire

Monsieur Duval n'a pas eu le temps de s'occuper du relevé de compte du mois de mai, reçu il y a quelques jours déjà.

Il vous confie le soin de contrôler les documents bancaires. Pour cela, il vous remet :

- ✓ L'édition du compte 512 Banque - Société Générale - de mai 2004, (annexe D).
- ✓ L'extrait de compte bancaire envoyé par la Société Générale, (annexe E).

TRAVAIL À FAIRE :

Présenter l'état de rapprochement bancaire au 31 mai 2004 (**document 7**) afin de vérifier la concordance des soldes.

N.B. : les sommes du relevé bancaire sont exactes.

DOSSIER 5 : Commercialisation

Monsieur DUVAL souhaite développer son activité traiteur en direction des entreprises.

Il a décidé de commercialiser 3 plateaux repas : le Classique, le Prestige, le Diététique.

Les entreprises devront passer commande la veille par fax avant 18 heures. Les frais de livraison sur Lourdes seront de 12 euros. La livraison sera réalisée à 30 minutes près de l'heure désirée par le client.

Pour cela, il a fait réaliser une plaquette expliquant ses différentes prestations ANNEXE F.

Il vous demande de l'aider dans la préparation de la lettre d'accompagnement destinée à convaincre les futurs clients. Celle-ci sera envoyée en un grand nombre d'exemplaires.

TRAVAIL À FAIRE :

Rédiger, ce jour, la lettre d'accompagnement de la plaquette (**document 8**), présentant au moins 2 arguments de vente. Vous devrez, de plus, proposer en fin de courrier un geste commercial incitant le destinataire à passer une première commande.

Toutes académies		Session 2004	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			0406 MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	6/17

ANNEXE A

COMPTE RÉSULTAT AU 31 décembre 2003

Charges	Montants	Produits	Montants
Coût d'achat matières premières	97 200	Ventes de produits finis	288 000
Autres achats	19 100	Ventes de marchandises	72 000
Charges externes	31 300		
Impôts et taxes	7 200		
Salaires	72 000		
Charges sociales	39 600		
Dotations aux amortissements	10 800		
Charges financières	7 200		
Total charges	284 400	Total produits	360 000
Solde créditeur - Bénéfice	75 600	Solde débiteur - Perte	
Total	360 000	Total	360 000

ANNEXE B

BOULANGERIES PÂTISSERIES ARTISANALES

Département des Hautes Pyrénées

Charges exprimées en % du chiffre d'affaires H.T.

Coût d'achat matières premières	31.33 %
Autres achats et charges externes	16.50 %
Impôts et taxes	1.80 %
Salaires	14.50 %
Cotisations sociales sur salaires	13.25 %
Dotations aux amortissements	4.09 %
Intérêts des emprunts	4.62 %

Chiffre d'affaires moyen : 256 080 €

Toutes académies		Session 2004	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			0406 MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	7/17

ANNEXE C

Conseil de Prud'hommes
7, rue Gambetta
13000 MARSEILLE

JUGEMENT

Audience publique du 13 mai 2004

Affaire : DUBOIS

Représentée par M. Jean, Délégué de la Chambre Syndicale des Traiteurs de Marseille.

Contre :

SOCIÉTÉ DES TRAITEURS PHOCEENS

Représentée par Maître Duparc, avocat au barreau de Marseille.

PROCÉDURE

Débat à l'audience publique du 5 mai 2004.

Prononcé du jugement fixé à la date du 13 mai 2004.

Le 16 décembre 2003, devant le bureau de conciliation, Monsieur Marc DUBOIS réclame à son employeur :

- une indemnité pour licenciement sans cause réelle et sérieuse : 17 320 €.

À cette audience, le conseil a constaté l'impossibilité des parties à se concilier et a renvoyé l'affaire devant le bureau du jugement à l'audience du 5 mai 2004.

Vu les conclusions récapitulatives déposées le 8 avril 2004 et les conclusions en défense :

Après avoir entendu les parties en leurs explications :

(suite page suivante)

Toutes académies		Session 2004	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			0406 MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	8/17

ANNEXE C SUITE

LE CONSEIL.

Sur les motifs du licenciement :

Attendu que la SOCIÉTÉ DES TRAITEURS PHOCÉENS fait état de la baisse conjoncturelle du chiffre d'affaires pour caractériser la cause économique de la rupture, que ladite baisse conjoncturelle, importante au vu des tableaux versés aux débats, doit être appréciée au regard :

- de l'augmentation de ces mêmes chiffres survenue en 2003 (+ 8,7 % par rapport à 2002),
- de l'embauche d'une personne, 3 jours à peine après l'entretien préalable au licenciement, en qualité d'employé(e) traiteur, alors que les responsabilités confiées à cette salariée et ses qualifications ne sont pas définies clairement par le contrat de travail ou les éléments versés aux débats,
- de l'absence perceptible de diminution des tâches de production supportées par la SOCIÉTÉ DES TRAITEURS PHOCÉENS, société dégageant un résultat global avant impôt de 915 000 €.

Que le licenciement apparaît dès lors sans cause réelle et sérieuse.

PAR CES MOTIFS

Statuant publiquement, contradictoirement et en premier ressort

Condamne la SOCIÉTÉ DES TRAITEURS PHOCÉENS à payer à Marc DUBOIS la somme suivante :

- indemnité pour licenciement sans cause réelle et sérieuse : 11 750 €

Condamne la SOCIÉTÉ DES TRAITEURS PHOCÉENS aux dépens.

Toutes académies		Session 2004	Coder(s) examens)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER DE L'ALIMENTATION			0406 MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	9/17

ANNEXE D

COMPTE 512		SOCIÉTÉ GÉNÉRALE		Mois : MAI 2004	
DATE	LIBELLÉ	DÉBIT encaissement	CRÉDIT dépenses		
01/05/	Solde débiteur	3 076.77			
04/05	Chèque n° 32475105 ordre Trésor Public (TVA)		1 216.70		
10/05	Remise chèques à l'encaissement	2 001.61			
12/05	Chèque n° 32475107 ordre Fr Lenoir		1 150.00		
14/05	Chèque n° 32475108 ordre Saur (facture d'eau)		852.58		
16/05	Chèque n° 32475109 ordre Fr Dupire	162.39			
25/05	Versement d'espèces	690.00			
27/05	Chèque n° 32475110 facture EDF		602.14		
29/05	Chèque n° 32475111 Garage Renault		443.73		
	TOTAUX	5 930.77	4 265.15		
31/05	Solde débiteur		1 665.62		

ANNEXE E

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE	EXTRAIT DE COMPTE	MAI 2004
12 RUE DE LA GROTTÉ	AUX DÉLICÉS BIGORDANS	
65100 LOURDES	Monsieur DUVAL	
	8 place du Marcadal	
	65100 LOURDES	

DATE	OPÉRATION	DÉBIT	CRÉDIT
01/05	Solde créditeur		3 076.77
10/05	Prélèvement France Télécom	165.43	
13/05	Encaissement chèques		2 001.61
15/05	Paiement chèque 32475107	1 150.00	
18/05	Paiement chèque 32475105	1 216.70	
20/05	Paiement chèque 32475109	162.39	
27/05	Versement		690.00
28/05	Paiement chèque 32475110	602.14	
29/05	Prélèvement bail	348.31	
30/05	Intérêts en votre faveur		92.00
31/05	Nouveau solde créditeur	2 215.41	

Toutes académies		Session 2004	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			0406 MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	10/17

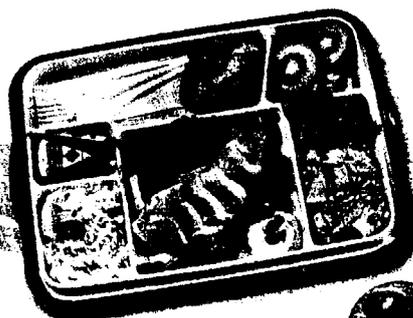
ANNEXE F

Le plateau **Classique**



Le français

Salade de blé au thon
Suprême de volaille rôti
Pâtes au saumon



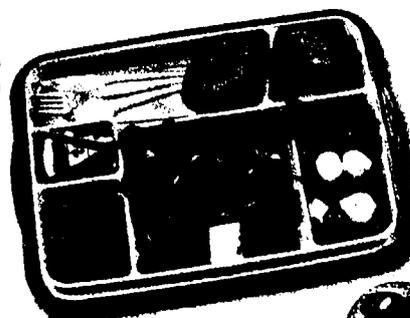
Le grecque

Salade de concombres et féta
Dos de cabillaud aux épices
Délice d'aubergines sauce yaourt



L'italien

Salade de tomates mozzarella sauce pistou
Chiffonnade de jambon cru et condiments
Antipastis italien



Chaque plateau inclus :
Fromage du jour - Pâtisserie du jour ou fruits frais - Pain
Hors boissons et livraison

(suite page suivante)

Toutes académies		Session 2004	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER(S) DE L'ALIMENTATION			0406 MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	11/17

ANNEXE F (suite)

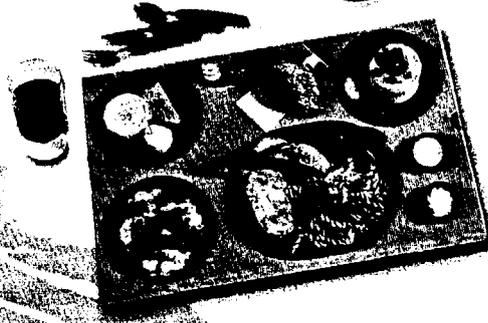
Le plateau Prestige



24 € HT

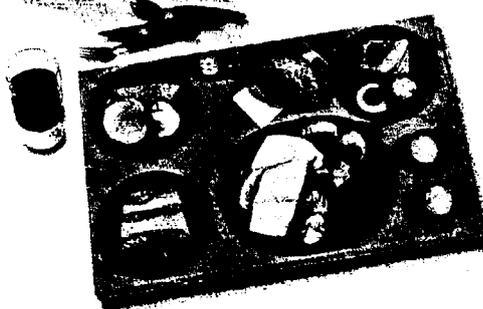
Caille farcie

Gambas sauce perjab et pointes d'asperges
Caille farcie au foie gras
Tortellini trois couleurs, sauce pistou



Turbot vapeur

Marbré de foie gras, compotée de figues
Turbot vapeur
Haricots verts, petits violets, tomates confites



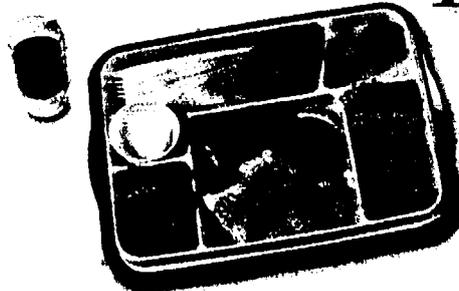
Chaque plateau inclus : Fromage du jour - Pâtisserie du jour ou fruits frais - Pain - (Hors boissons et livraison)



16 € HT

Julienne vapeur

Salade de tomates et échalotes
Julienne vapeur
Terrine de légumes, coulis de tomates



Blanc de volaille vapeur

Salade verte et surimi
Blanc de volaille vapeur
Trio de crudités



Hors boissons et livraison

Diététique

Toutes académies		Session 2004	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER S DE L'ALIMENTATION			0406 MALGA
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	12/17

DOCUMENT 1 (à rendre avec la copie)

Formes Juridiques →
- Nombre d'associés	- minimum - maximum	- minimum - maximum
- Capital minimum		
- Responsabilité des associés		
- Avantages	- -	- -
- Inconvénients	- -	- -

Toutes académies		Session 2004	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER(S) DE L'ALIMENTATION			0406 MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuille(s) :	13/17

DOCUMENT 2 (à rendre avec la copie)

TABLEAU DES SOLDES INTERMÉDIAIRES DE GESTION

« Aux Délices Bigourdans »	En % du C.A. H.T.	En euros
Chiffre d'affaires H.T.	100 %	
Achats matières premières	%	
MARGE BRUTE	%	
Autres achats et charges externes	%	
VALEUR AJOUTÉE	%	
Impôts et taxes	%	
Salaires	%	
Cotisations sociales sur salaires	%	
EXCÉDENT BRUT D'EXPLOITATION	%	
Dotations aux amortissements	%	
RÉSULTAT D'EXPLOITATION	%	
Intérêts des emprunts	%	
RÉSULTAT COURANT	%	

DOCUMENT 3 (à rendre avec la copie)

TABLEAU D'ANALYSE COMPARATIVE

Éléments	% de notre entreprise (1)	% moyenne départementale (2)	Écarts (1-2)	Commentaires
MARGE BRUTE				
VALEUR AJOUTÉE				
EXCÉDENT BRUT D'EXPLOITATION				
RÉSULTAT COURANT				

Toutes académies		Session 2004	Codet(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			0406 MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillelet :	14/17

DOCUMENT 4 (à rendre avec la copie)

TABLEAU DE RÉPARTITION DES CHARGES

Charges	Montants	Charges Variables		Charges fixes	
		%	Montants	%	Montants
Achats de matières premières	97 200				
Autres achats et charges externes	50 400				
Impôts et taxes	7 200				
Salaires	72 000				
Charges sociales	39 600				
Dotations aux amortissements	10 800				
Charges financières	7 200				
TOTAUX	284 400				

DOCUMENT 5 (à rendre avec la copie)

TABLEAU DE RÉSULTAT DIFFÉRENTIEL

Éléments	Montants	%
Chiffre d'affaires		
Charges variables		
Marge sur coût variable		
Charges fixes		
Résultat courant		

➤ Calcul du seuil de rentabilité

➤ Détermination du nombre de jours pour que le seuil de rentabilité soit atteint

➤ Commentaire

Toutes académies		Session 2004	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			0406 MALGA
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2- U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillelet :	15/17

DOCUMENT 6 (à rendre avec la copie)

ANALYSE DU JUGEMENT

♦ Juridiction	
♦ Compétence d'attribution	
♦ Demandeur	
♦ Défendeur	
♦ Étapes de la procédure	
♦ Objet du litige	
♦ Décision rendue	
♦ Motifs de la décision	
♦ Recours possibles	- 1 ^{er} recours : - 2 ^{ème} recours :

Toutes académies		Session 2004	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			0406 MAJ. G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	16/17

DOCUMENT 7 (à rendre avec la copie)

ÉTAT DE RAPPROCHEMENT au

Compte 512 Société Générale			Extrait du compte reçu de la Société Générale		
Libellés	DÉBIT encaissements	CRÉDIT dépenses	Libellés	DÉBIT	CRÉDIT
Solde débiteur	1 665,62		Solde créditeur		2 215,41
Solde rectifié - Montant : - Nature (D ou C) :			Solde rectifié - Montant : - Nature (D ou C) :		

Toutes académies		Session 2004	Code(s) examen(s)
Sujet		BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION	
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21		0406 MAL G A	
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	17/17

DOCUMENT 8 (à rendre avec la copie)

AUX DÉLICES BIGOURDANS
PÂTISSERIE - BOULANGERIE
TRAITEUR (sur commande)
8, place du Marcadal
65100 LOURDES