

Session 2004

BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER

**GESTION,
COMPTABILITE ET
TECHNIQUES
COMMERCIALES**

U.42

SUJET

Coefficient : 3

Durée : 3 heures

PREMIERE PARTIE : FINANCEMENT DE L'ENTREPRISE

Monsieur FOURNIL, titulaire du BP, projette de s'installer à son compte le 1/01/2004.

Les équipements nécessaires à l'activité boulangerie sont évalués à 59 800 € T.T.C.

Les équipements nécessaires à l'activité pâtisserie sont estimés à 14 352 € T.T.C..

Des aménagements seront nécessaires pour un coût total de 21 528 € T.T.C..

Monsieur FOURNIL pense apporter toutes ses économies pour constituer le capital de son entreprise, soit 25 000 €.

Le stock de départ est de 3 500 € TTC.

Il sera financé par un crédit fournisseur équivalent.

Le besoin de trésorerie pour faire face à ses premières dépenses s'élève à 4 320 €.

Le taux de TVA est de 19.60 %.

Monsieur FOURNIL soumet son projet à sa banque. Après étude de son dossier, elle donne son accord pour lui prêter l'argent nécessaire pour débiter son activité.

1.1 Calculer le montant de l'emprunt que lui accordera sa banque en complétant les emplois et les ressources manquants du plan de financement suivant :

EMPLOIS		RESSOURCES	
<u>Investissements TTC</u>			
*		*	
*			
*		<u>Emprunt :</u>	
Stock TTC		*	
Trésorerie			
TOTAL		TOTAL	

Examen : BREVET PROFESSIONNEL	Session : 2004	SUJET
Spécialité : BOULANGER	U42 : Gestion – Comptabilité et Techniques Commerciales	
Temps alloué : 3 heures	Coefficient : 3	Page 1 sur 9

DEUXIEME PARTIE : ESTIMATION DU CHIFFRE D'AFFAIRES

Monsieur FOURNIL voudrait connaître le chiffre d'affaires qu'il réaliserait avec une prévision de fabrication suivante :

* Prévision de consommation annuelle de farine :

- 600 quintaux de farine blanche.

* Prévision de répartition de la fabrication du pain blanc :

- 60 % en baguettes de 250 g vendues 0.68 €
- 30 % en pains de 400 g vendus 0.92 €
- 10 % en ficelles de 100 g vendues 0.50 € .

Les rendements habituels sont les suivants :

- les baguettes de 250 g sont pesées à 350 g crues,
- les pains de 400 g sont pesés à 550 g crus,
- les ficelles de 100 g sont pesées à 180 g crues,

Un quintal de farine blanche donne 155,34 kg de pâte.

Les prix indiqués sont les prix de vente TTC (taux de TVA : 5.5 %).

2.1 Calculer le nombre théorique de baguettes fabriquées par quintal de farine. Même question pour les pains de 400 g et les ficelles (arrondir à l'unité inférieure).

VOS CALCULS

Nombre de baguettes par quintal de farine :

Nombre de pains de 400 g par quintal de farine :

Nombre de ficelles par quintal de farine :

Examen : BREVET PROFESSIONNEL	Session : 2004	SUJET
Spécialité : BOULANGER	U42 : Gestion – Comptabilité et Techniques Commerciales	
Temps alloué : 3 heures	Coefficient : 3	Page 2 sur 9

2.2 Calculer le nombre réel de produits fabriqués par quintal de farine (baguettes, pains de 400 g, ficelles) si l'on décompte les pains cassés, brûlés, etc., qui représentent en moyenne 2 % de la production.

VOS CALCULS

Nombre réel de baguettes :

Nombre réel de pains de 400 g :

Nombre réel de ficelles :

2.3 Calculer le nombre de quintaux de farine blanche qui sera utilisée pour chacune des fabrications.

VOS CALCULS

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

2.4 Calculer les chiffres d'affaires TTC réalisés par chaque catégorie de pains. En déduire le chiffre d'affaires annuel HT.

Chiffre d'affaires réalisé avec les baguettes

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

Chiffre d'affaires réalisé avec les pains de 400 g

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

Examen : BREVET PROFESSIONNEL	Session : 2004	SUJET
Spécialité : BOULANGER	U42 : Gestion – Comptabilité et Techniques Commerciales	
Temps alloué : 3 heures	Coefficient : 3	Page 3 sur 9

Chiffre d'affaires réalisé avec ficelles

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

Chiffre d'affaires total TTC

.....

Chiffre d'affaires total HT

.....

Arrondir au millier d'euros inférieur

.....

Examen : BREVET PROFESSIONNEL	Session : 2004	SUJET
Spécialité : BOULANGER	U42 : Gestion – Comptabilité et Techniques Commerciales	
Temps alloué : 3 heures	Coefficient : 3	Page 4 sur 9

TROISIEME PARTIE : LE COMPTE DE RESULTAT

Monsieur FOURNIL voudrait savoir si ses prévisions de fabrication sont compatibles avec l'étude prévisionnelle de ses charges.

Pour la première année d'activité, il estime que les charges prévisionnelles seront les suivantes :

6011 – Achat de matières premières (farines)		à calculer
6012 – Achat de matières premières (autres produits)	12 920 €	
6061 – Achats non stockés (énergies)	3 900 €	
6063 – Achats de fournitures d'entretien	1 800 €	
613 – Locations		600 € par mois
616 – Primes d'assurances	2 600 €	
622 – Honoraires	1 900 €	
626 – Frais postaux et télécommunications	1 480 €	
63 – Impôts, taxes	2 100 €	
641 – Rémunération du personnel	25 400 €	
645 – Charges de sécurité sociale		40 % des rémunérations
646 – Cotisations sociales personnelles de l'exploitant	3 500 €	
661 – Charge d'intérêts sur emprunt		à calculer
681 – Dotation aux amortissements		à calculer

***Les matières premières (farines)**

- Prix du kilo de farine blanche : 0.40 €

*** Les amortissements**

- Les investissements et les équipements HT sont amortis en linéaire sur 10 ans
- Les aménagements HT sont amortis en dégressif sur 5 ans (coefficient 1.75).

*** Les intérêts sur l'emprunt**

La banque lui accorde 75 000 € à 6 % l'an.

3.1. Etablir le compte de résultat prévisionnel après avoir effectué les calculs indiqués ci-dessous, afin de déterminer le chiffre d'affaires HT que devra réaliser M. FOURNIL pour couvrir ses charges et dégager un bénéfice de 30 000 €.

Examen : BREVET PROFESSIONNEL	Session : 2004	SUJET
Spécialité : BOULANGER	U42 : Gestion – Comptabilité et Techniques Commerciales	
Temps alloué : 3 heures	Coefficient : 3	Page 5 sur 9

Calcul des achats de matières premières

Farine blanche:.....

Calcul de la location

.....

Calcul des charges de sécurité sociale

.....

Calcul de la dotation aux amortissements

Investissement boulangerie.....

Investissement pâtisserie.....

Aménagements.....

Total de la dotation :

Calcul des charges d'intérêts sur emprunt

.....

Examen : BREVET PROFESSIONNEL	Session : 2004	SUJET
Spécialité : BOULANGER	U42 : Gestion – Comptabilité et Techniques Commerciales	
Temps alloué : 3 heures	Coefficient : 3	Page 6 sur 9

QUATRIEME PARTIE : LA COMMERCIALISATION

4.1 Monsieur FOURNIL , qui projette de s'installer, voudrait informer les clients de l'ouverture prochaine de son magasin. Parmi la liste des supports suivants, citez les trois qui vous paraissent les mieux adaptés à sa situation. Justifier votre choix.

France 3

Journaux locaux gratuits

Le Monde (quotidien national)

Nouvelles de la boulangerie pâtisserie (le magazine des boulangers/pâtissiers)

Les radios locales

Les panneaux d'affichage

Les prospectus publicitaires à distribuer

Ouest France

SUPPORT	JUSTIFICATION DE LA REPONSE

4.2 Lors de l'ouverture de son magasin, Monsieur FOURNIL voudrait que vous l'aidiez à trouver des idées d'accueil pour remercier les clients qui sont venus faire leur premier achat et éventuellement les inciter à revenir.

Citer deux actions.

.....

.....

Examen : BREVET PROFESSIONNEL	Session : 2004	SUJET
Spécialité : BOULANGER	U42 : Gestion – Comptabilité et Techniques Commerciales	
Temps alloué : 3 heures	Coefficient : 3	Page 8 sur 9

La campagne publicitaire se fera sur les trois niveaux :

- la réalisation de 3000 tracts est estimée à 180 € TTC:
 *distribution par la Poste dans la zone de chalandise : 2000 tracts à 0,02 € TTC pièce.
 *dépôt de tracts, pour les 1000 qui restent : 30 € TTC
- 35 messages publicitaires sur une radio locale ; coût : 470 € TTC
- mise en place d'un encart dans un journal local ; coût : 945 € TTC (les fournisseurs vont participer à hauteur de 490 € TTC).

4.3 Calculer le coût total TTC de cette campagne publicitaire.

<i>ACTIONS</i>	<i>CALCULS</i>	<i>MONTANT</i>
Réalisation des tracts		
Distribution par la Poste		
Dépôt des tracts		
Messages radio		
Encart journal		
Coût total TTC		

Examen : BREVET PROFESSIONNEL	Session : 2004	SUJET
Spécialité : BOULANGER	U42 : Gestion – Comptabilité et Techniques Commerciales	
Temps alloué : 3 heures	Coefficient : 3	Page 9 sur 9