

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER

**GESTION,
COMPTABILITE ET
TECHNIQUES
COMMERCIALES**

U.42

Corrigé

Coefficient : 3

Durée : 3 heures

CORRIGE

PREMIERE PARTIE : FINANCEMENT DE L'ENTREPRISE (10 points)

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.

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> | | | |
| * Equipements boulangerie | 59 800 (1 pt) | * Capital | 25 000 (1 pt) |
| * Equipement pâtisserie | 14 352 (1 pt) | | |
| * Aménagements | 21 528 (1 pt) | <u>Emprunt :</u> | 75 000 (3 pts) |
| Stock TTC | 3 500 (1 pt) | * Crédit Fournisseur | 3 500 (1 pt) |
| Trésorerie | 4 320 (1 pt) | | |
| TOTAL | 103 500 | TOTAL | 103 500 |

| | | |
|-------------------------------|---|----------------|
| Examen : Brevet Professionnel | Session : 2004 | CORRIGE |
| Spécialité : BOULANGER | U42 : Gestion – Comptabilité et Techniques Commerciales | |
| Temps alloué : 3 heures | Coefficient : 3 | Page 1/8 |

DEUXIEME PARTIE : ESTIMATION DU CHIFFRE D'AFFAIRES

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

- * Prévision de consommation 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 (6 points)

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 : $155\,340 / 350 = 443$ baguettes (2 pts)

Nombre de pains de 400 g par quintal de farine : $155\,340 / 550 = 282$ pains de 400 g (2 pts)

Nombre de ficelles par quintal de farine : $155\,340 / 180 = 863$ ficelles (2 pts)

| | | |
|-------------------------------|---|----------------|
| Examen : Brevet Professionnel | Session : 2004 | CORRIGE |
| Spécialité : BOULANGER | U42 : Gestion – Comptabilité et Techniques Commerciales | |
| Temps alloué : 3 heures | Coefficient : 3 | Page 2/8 |

2.2 (6 points)

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 : $443 \times 0.98 = 434$ baguettes (2 pts)
Nombre réel de pains de 400 g : $282 \times 0.98 = 276$ pains de 400 g (2 pts)
Nombre réel de ficelles : $863 \times 0.98 = 845$ ficelles (2 pts)

2.3 (6 points)

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

VOS CALCULS

Baguettes : $600 \times 60 \% = 360$ q (2 pts)
Pains de 400 g : $600 \times 30 \% = 180$ q (2 pts)
Ficelles : $600 \times 10 \% = 60$ q (2 pts)

2.4 Calculer les chiffres d'affaires réalisés par chaque catégorie de pains blancs. Vous en déduirez le chiffre d'affaires annuel TTC, puis HT.

Chiffre d'affaires réalisé avec les baguettes (4 points)

Nombre de baguettes fabriquées : $360 \times 434 = 156\ 240$ baguettes (2 pts)
Chiffre d'affaires des baguettes : $156\ 240 \times 0.68 = 106\ 243.20$ € (2 pts)

Chiffre d'affaires réalisé avec les pains de 400 g (2 points)

Nombre de pains fabriqués : $180 \times 276 = 49\ 680$ pains (1 pt)
Chiffre d'affaires des pains : $49\ 680 \times 0.92 = 45\ 705.60$ € (1 pt)

Chiffre d'affaires réalisé avec ficelles (2 points)

Nombre de ficelles fabriquées : $60 \times 845 = 50\ 700$ ficelles (1 pt)
Chiffre d'affaires des ficelles : $50\ 700 \times 0.50 = 25\ 350.00$ € (1 pt)

Chiffre d'affaires total TTC (1 point)

$106\ 243.20 + 45\ 705.60 + 25\ 350.00 = 177\ 298.80$ € (1 pt)

Chiffre d'affaires total HT (1 point)

$177\ 298.80 / 1.055 = 168\ 055.73$ € (1 pt)

Arrondir au millier d'euros inférieur (1 point)

168 000 € (1 pt)

| | | |
|-------------------------------|---|----------------|
| Examen : Brevet Professionnel | Session : 2004 | CORRIGE |
| Spécialité : BOULANGER | U42 : Gestion – Comptabilité et Techniques Commerciales | |
| Temps alloué : 3 heures | Coefficient : 3 | Page 3/8 |

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 | | 50 % des rémunérations |
| 646 – Cotisations sociales personnelles de l'exploitant | 3 500 € | |
| 661 – Charge d'intérêts sur emprunt | | à calculer |
| | | 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).

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

Calcul des achats de matières premières

Farine blanche $60\,000 \times 0,40 = 24\,000 \text{ €}$

(1 point)

Calcul de la location

$600 \times 12 = 7\,200 \text{ €}$

(1 point)

| | | |
|-------------------------------|---|----------------|
| Examen : Brevet Professionnel | Session : 2004 | CORRIGE |
| Spécialité : BOULANGER | U42 : Gestion – Comptabilité et Techniques Commerciales | |
| Temps alloué : 3 heures | Coefficient : 3 | Page 4/8 |

Calcul des charges de sécurité sociale
 $25\,400 \times 40\% = 10\,160 \text{ €}$

(1 point)

Calcul de la dotation aux amortissements

(4 points)

Equipements boulangerie : $59\,800 / 1.196 \times 10\% = 5\,000 \text{ €}$

Equipement pâtisserie : $14\,352 / 1.196 \times 10\% = 1\,200 \text{ €}$

Aménagements : $21\,528 / 1.196 \times 35\% = 6\,300 \text{ €}$

Total : $5\,000 + 1\,200 + 6\,300 = 12\,500$

Calcul des charges d'intérêts sur emprunt
 $75\,000 \times 6/100 = 4.500 \text{ €}$

(1 point)

| | | |
|-------------------------------|---|----------------|
| Examen : Brevet Professionnel | Session : 2004 | CORRIGE |
| Spécialité : BOULANGER | U42 : Gestion – Comptabilité et Techniques Commerciales | |
| Temps alloué : 3 heures | Coefficient : 3 | Page 5/8 |

Compte de résultat prévisionnel (18 points)

| Charges HT | Montant | Produits HT | Montant |
|---------------------------------|----------------|-----------------------|----------------|
| 601 Achat mat. Eres (farine) | 24 000 | Chiffre d'affaires HT | 143 960 |
| 6012 Achats mat. lères (autres) | 12 920 | | |
| 6061 Achats non stockés | 3 900 | | |
| 6063 Achats fournitures | 1 800 | | |
| 613 Locations | 7 200 | | |
| 616 Prime d'assurance | 2 600 | | |
| 622 Honoraires | 1 900 | | |
| 626 Frais postaux | 1 480 | | |
| 63 Impôts, taxes | 2 100 | | |
| 641 Rémunération du personnel | 25 400 | | |
| 645 Charges sociales | 10 160 | | |
| 646 Cotisation exploitant | 3 500 | | |
| 661 Charges d'intérêts | 4 500 | | |
| 681 Dotations aux amort. | 12 500 | | |
| BENEFICE | 30 000 | | |
| TOTAL | 143.960 | TOTAL | 143.960 |

3.2 Calculer l'écart du chiffre d'affaires de ce compte de résultat avec celui estimé au cours de la deuxième partie

$$168\ 000 - 143\ 960 = 24\ 100\ €$$

(1 point)

3.3 Exprimer cet écart en pourcentage par rapport au chiffre d'affaires de la seconde partie.

$$24\ 100 \times 100 / 168\ 000 = 14.35\ %$$

(1 point)

3.4 Commenter cet écart.

L'écart veut dire que les prévisions seront plus faciles à réaliser. Le bénéfice de 30 000 € sera atteint.

(1 point)

| | | |
|-------------------------------|-----------------|---|
| Examen : Brevet Professionnel | Session : 2004 | CORRIGE |
| Spécialité : BOULANGER | | U42 : Gestion – Comptabilité et Techniques Commerciales |
| Temps alloué : 3 heures | Coefficient : 3 | Page 6/8 |

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.

FR3

Journaux locaux gratuits

Le Monde (quotidien national)

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

Les radios locales

Les panneaux d'affichage

Les prospectus publicitaires à distribuer

Ouest France

| SUPPORT | JUSTIFICATION DE LA REPONSE |
|---------------------------------|--|
| <i>Journaux locaux gratuits</i> | <ul style="list-style-type: none">- <i>coût peu élevé</i>- <i>distribués dans toute la zone de chalandise</i>- <i>journaux très lus</i> <p style="text-align: right;">(2 pts)</p> |
| <i>Prospectus</i> | <ul style="list-style-type: none">- <i>coût peu élevé</i>- <i>ils permettent de cibler plus particulièrement la clientèle de la zone de chalandise</i> <p style="text-align: right;">(2 pts)</p> |
| <i>Radios locales</i> | <ul style="list-style-type: none">- <i>souvent très écoutées.</i>- <i>impact très important parmi la clientèle de la zone de chalandise</i> <p style="text-align: right;">(2 pts)</p> |

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. Citez **deux** actions. **(1 point par action)**

- *Remise sur le total des achats*
- *Promotions sur certains produits*
- *Dégustation*
- *Distribution de cadeau,*
- *etc...*

| | | |
|-------------------------------|---|----------------|
| Examen : Brevet Professionnel | Session : 2004 | CORRIGE |
| Spécialité : BOULANGER | U42 : Gestion – Comptabilité et Techniques Commerciales | |
| Temps alloué : 3 heures | Coefficient : 3 | Page 7/8 |

4.3 Côté total TTC de cette campagne :

(5 points)

| <i>Actions</i> | <i>Calculs</i> | <i>Montant</i> |
|------------------------------------|----------------|----------------|
| - <i>réalisation du tract</i> | | = 180 € (1 pt) |
| - <i>distribution par la Poste</i> | 2000 x 0,02 € | = 40 € (1 pt) |
| - <i>dépôts des tracts</i> | | = 30 € (1 pt) |
| - <i>messages radio</i> | | = 470 € (1 pt) |
| - <i>encart journal</i> | 945 - 490 | = 455 € (1 pt) |
| COÛT TOTAL TTC | | = 1 175 € |

| | | |
|-------------------------------|-----------------|--|
| Examen : Brevet Professionnel | Session : 2004 | CORRIGE |
| Spécialité : BOULANGER | | U42 : Gestion – Comptabilité et Techniques Commerciales |
| Temps alloué : 3 heures | Coefficient : 3 | Page 8/8 |