

BTS INDUSTRIES CÉRÉALIÈRES

ÉCONOMIE ET GESTION

Session 2005

Durée : 4 heures

Coefficient : 4

Matériel autorisé :

Calculatrice conformément à la circulaire N°99-186 du 16/11/1999

I. Le travail à faire :

Gestion : pages 3 et 4

Economie des Industries Céréalières, Mercatique : page 5

Législation : page 6

II. Les annexes :

- Annexe 1 Eléments relatifs au calcul de la rentabilité
- Annexe 2 Conditions du prêt
- Annexe 3 Charges relatives à l'activité de restauration
- Annexe 4 Consommation de pain en France
- Annexe 5 Actions mercatiques développées par la meunerie
- Annexe 6 Décision du conseil de prud'homme

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

Le sujet comporte 15 pages, numérotées de 1/15 à 15/15.

BTS INDUSTRIES CEREAALIERES		Session 2005
ECONOMIE ET GESTION		ICECOGE
Coefficient : 4	Durée : 4 heures	Page : 1/15

**Gestion financière, commerciale et des ressources humaines du rayon
Boulangerie –Viennoiserie - Pâtisserie d'un hypermarché**

Vous êtes engagé par un grand distributeur de la banlieue-est de l'agglomération parisienne pour conseiller le directeur de l'hypermarché.

Cet hypermarché emploie 650 personnes dont 37 travaillent directement dans l'atelier de BVP (Boulangerie–Viennoiserie–Pâtisserie). Ce rayon dispose d'une unité complète de fabrication et comprend également le conditionnement et la vente.

BTS INDUSTRIES CEREALIERES		Session 2005
ECONOMIE ET GESTION		ICECOGE
Coefficient : 4	Durée : 4 heures	Page : 2/15

I – GESTION

Le problème majeur rencontré par le rayon BVP tient à la défectuosité du matériel. Les réparations de ce matériel ne sont plus envisageables car les fours sont devenus obsolètes. Ils présentent plusieurs dysfonctionnements. Après 11 ans de service, on constate un manque de buée par endroits, une température hétérogène, une mauvaise fermeture des portes, une défectuosité des moteurs rotatifs et une consommation d'énergie trop importante.

Ces problèmes ont des conséquences graves : cuisson non-satisfaisante et hétérogène, pains de couleurs variables au sein d'une même fournée, augmentation de la casse et produits parfois impropres à la consommation.

Il a donc été décidé de changer les fours pour améliorer la productivité et la qualité des produits.

Le nouvel équipement sera composé de cinq fours rotatifs et d'un four à sole pour un coût total de 186 644 euros hors taxe (l'installation de ces nouveaux fours ne nécessitera pas de travaux particuliers).

1/ - On vous demande de réaliser un tableau d'amortissement de cet investissement sachant que la durée probable d'utilisation du matériel est de 5 ans.

L'entreprise souhaite pratiquer l'amortissement dégressif. On considère que le matériel est acheté et mis en service le 1^{er} janvier. Le coefficient légal utilisé par l'administration fiscale est de 2 dans ce cas.

Question 1 : Expliquez l'intérêt fiscal et comptable de l'amortissement.

2/ L'entreprise souhaite totalement autofinancer son investissement.

Question 2 : Calculez, à l'aide de l'annexe 1, la valeur actualisée, l'indice de rentabilité et le temps de retour sur investissement de ce projet.

3/ Vous conseillez alors au directeur de l'hypermarché de réaliser plutôt un financement mixte de cet investissement.

Question 3 : Expliquez les raisons de votre proposition.

Question 4 : Vous réalisez un emprunt des deux tiers de l'investissement. Un tiers est autofinancé. Calculez le montant des annuités de remboursement (utilisez les données de l'annexe 2)

BTS INDUSTRIES CEREALIERES		Session 2005
ECONOMIE ET GESTION		ICECOGE
Coefficient : 4	Durée : 4 heures	Page : 3/15

4/ Le stockage des farines pouvant être déplacé, il a été décidé que l'ancienne réserve destinée au stockage pourrait être utilisée pour créer un service de restauration rapide.

L'annexe 3 vous indique les charges relatives à cette activité.

Question 5 : Déterminez le seuil de rentabilité de cette activité, sachant que le prix de vente moyen d'un plateau repas sera de 7 euros, exprimé en nombre de repas servis et en valeur pour la première année d'exploitation.

Question 6 : L'hypermarché est ouvert 6 jours sur 7. Ce service de restauration est-il rentable ?

BTS INDUSTRIES CEREALIERES		Session 2005
ECONOMIE ET GESTION		ICECOGE
Coefficient : 4	Durée : 4 heures	Page : 4/15

II - ÉCONOMIE DES INDUSTRIES CÉRÉALIÈRES, MERCATIQUE

Question 1 : A partir de vos connaissances et des documents de l'annexe 4, expliquez les raisons de l'évolution de la consommation de pain ?

Question 2 : Quels conseils donneriez-vous au responsable du rayon BVP pour dynamiser les ventes de pain malgré la tendance à la baisse de la consommation?

Question 3 : Comment la profession meunière a-t-elle revalorisé l'image du pain auprès des consommateurs ?

Vous argumenterez votre réponse en choisissant des exemples récents. (voir annexe 5)

BTS INDUSTRIES CEREALIERES		Session 2005
ECONOMIE ET GESTION		ICECOGE
Coefficient : 4	Durée : 4 heures	Page : 5/15

III - LÉGISLATION

Depuis septembre 2001, certaines difficultés sont apparues lors des négociations sur le passage aux 35 heures.

Les nouvelles modalités d'aménagement du temps de travail sont parfois mal perçues par les salariés à qui on demande de travailler plus tôt le matin et plus tard le soir.

Question 1 : Certains salariés projettent de se mettre en grève afin d'exprimer leur mécontentement. Ils considèrent que le nouvel aménagement des horaires représente une modification unilatérale du contrat de travail par l'employeur.
Qu'en pensez-vous?

Question 2 : Dix salariés mécontents des nouveaux horaires décident de manifester leur opposition en ralentissant leur rendement.

- Est-ce là un exercice normal du droit de grève?
- A quoi s'exposent les « grévistes » qui ont volontairement diminué leur rendement?

Vous répondrez à ces questions après avoir lu la décision de justice relative à cette affaire (annexe 6)

BTS INDUSTRIES CEREALIERES		Session 2005
ECONOMIE ET GESTION		ICECOGE
Coefficient : 4	Durée : 4 heures	Page : 6/15