

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.

Toutes académies		Session 2005	Code(s) examen(s)
Corrigé	BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER DE L'ALIMENTATION		0506
			MAL G A BIS
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique – E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	1/5

BARÈME DE NOTATION

DOCUMENT	N° 1	=	9 points
DOCUMENT	N° 2	=	4 points
DOCUMENT	N° 3	=	6 points
DOCUMENT	N° 4	=	7 points
DOCUMENT	N° 5	=	14 points
DOCUMENT	N° 6	=	10 points
DOCUMENT	N° 7	=	10 points
TOTAL		=	60 points

Toutes académies		Session 2005	Code(s) examen(s)
Corrigé BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER DE L'ALIMENTATION			0506 MAL G A BIS
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique – E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuille : 2/5	

DOCUMENT 1 : Fiche technique du Royal Chocolat **9 points**

Royal Chocolat

Pour 64 portions

Composition Mousse chocolat
Praliné feuilleté
Succès amandes

Ingrédients	Quantité	Prix au Kg ou Litre en €	Prix HT Arrondir à 2 décimales
<u>Succès amandes</u>			
Poudre d'amandes	0.500	4.60	2.30
Sucre semoule	0.500	1.12	0.56
Fécule	0.100	3.60	0.36
Blancs d'œufs	24	0.14 / pièce	3.36
Sucre	0.300	1.20	0.36
Sucre roux	0.100	2.20	0.22
<u>Praliné feuilleté</u>			
Couverture lactée	1.200	5.20	6.24
Pâte de noisette	1.400	11.10	15.54
Pailleté feuilletine	0.900	4.20	3.78
<u>Crème fouettée au chocolat</u>			
Chocolat noir	1.700	4.40	7.48
Lait	0.5	0.48	0.24
Crème liquide	3.6	2.80	10.08
<u>Finition</u>			
Glaçage chocolat	2.000	3.50	7.00
Pâte de cacao	0.400	4.70	1.88
Coût total			59.40
Prix de vente HT			236.97
TVA 5.5%			13.03
Prix de vente TTC			250.00
Marge brute			177.57

5 points : - 0.5 points par erreur

1 point
1 point
2 points

Toutes académies		Session 2005	Code(s) examen(s)
Corrigé BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER DE L'ALIMENTATION			0506 MALGA BIS
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique – E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet : 3/5	

DOCUMENT 2 : Tableau analyse écart global 4 points

Analyse d'écart sur matière

Tableau de suivi de l'écart global

Éléments	Réalizations			Prévisions			Écart global en € (réel-prév.)	D ou F
	Quantité réelle	Prix unit. réel	Coût total réel	Quantité prévue	Prix unit. prévu	Coût total prévu		
Crème liquide	3.50	3.20	11.20	3.60	2.80	10.08	1.12	D
Pâte de noisette	1.30	11.20	14.56	1.400	11.10	15.54	0.98	F
Glaçage chocolat	2.20	3.25	7.15	2.000	3.50	7.00	0.15	D
Total	—————→		32.91	—————→		32.62	0.29	

Nature de l'écart : **D** (défavorable : coût réel > coût prévisionnel) **F** (favorable : coût réel < coût prévisionnel)

Barème : 4 points (1 point par ligne y compris les totaux)

DOCUMENT 3 : Tableau analyse sous-écarts 4 points

Tableau d'analyse de l'écart

Éléments	Écart sur quantité			Écart sur prix		
	Différence sur quantité	Prix unit. prévu	Écart quantité	Quantité réelle	Différence sur prix	Écart prix
Crème liquide	- 0.1	2.80	-0.28	3.5	0.40	1.40
Pâte de noisette	- 0.100	11.10	- 1.11	1.300	0.10	0.13
Glaçage chocolat	0.200	3.50	0.70	2.200	- 0.25	- 0.55
Total	—————→		- 0.69	—————→		0.98

Calcul des écarts : réel - prévisionnel

Barème : 4 points (1 point par ligne)

Commentaire :

2 points

Les prix de la pâte de noisette et de la crème ont augmenté, mais il est compensé par la baisse des quantités.

Consommation plus importante du glaçage atténuée par une baisse des prix.

Ecart global faible.

Toutes académies		Session 2005	Code(s) examen(s)
Corrigé		BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER DE L'ALIMENTATION	
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique – E2A2-U.21			0506 MAL G A BIS
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	4/5

DOCUMENT 4 : Budgets **7 points**

<i>Budget de TVA</i>	Juin	Juillet	
TVA Collectée	2 806	2 907	1 point
TVA Déductible			
Sur achats de biens et services	1 845	2 245	1 point
Sur immobilisations	0	128	
Total TVA Déductible	1 845	2 373	1 point
TVA à Payer	961	534	2 points

<i>Budget salaires et charges</i>	Juin	Juillet	Août	
Salaires bruts	5 350	5 425	5 350	
Salaires nets	4 226	4 282	4 226	
Charges salariales	1 124	1 143	1 124	1 point
Charges patronales (44% des salaires bruts)	2 354	2 387	2 354	1 point

DOCUMENT 5 : Budget de Trésorerie **14 points**

Budget de Trésorerie Mensuel (TTC)

	Juillet	Août	
Encaissements			
Ventes du mois	30 111,30	32 304,60	1 pt
Ventes du mois précédent	3 330,60	3 345,70	1 pt
Total encaissements	33 441,90	35 650,30	1 pt
Décaissements			
Fournisseurs matières lères	8 688	8 702	1pt
Fourn. matières consommables	454	490	1pt
Loyer	2 272	2 272	1pt
Autres achats & charges externes	8 169	6 865	1pt
TVA à payer	961	534	1pt
Salaires	4 282	4 226	1pt
Charges sociales	3 478	3 530	1pt
Échéance de l'emprunt	5 260		
Total décaissements	33 564	26 619	1 pt
Excédent (ou insuffisance) de trésorerie du mois	- 122,10	9 031,30	1 pt
Trésorerie initiale	2 374	2 251,90	1pt
Solde fin de mois	2 251,90	11 283,20	1pt

Toutes académies		Session 2005	Code(s) examen(s)
Corrigé		BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER DE L'ALIMENTATION	
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique – E2A2-U.21		0506 MAL G A BIS	
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	5/5

Document 6 : Droit social **10 points**

- 1- Quelle est la durée légale des congés payés et comment est-elle calculée ? Quelle est la période de référence ?
5 semaines de congés payés = 2.5 jours * 12 mois = 30 jours
Période de référence : du 1^{er} juin au 31 mai de l'année suivante **3 points**
- 2- Préciser le mode de calcul de l'indemnité de congé payé ?
1/10 du salaire perçu pendant la période de référence ou **2 points**
le salaire qui serait perçu pendant la période de congés
c'est la solution la plus favorable au salarié qui s'applique
- 3- M.Roland peut-il imposer à ses salariés de prendre deux semaines de congés payés pendant la fermeture annuelle de septembre ?
Oui, parce que la fermeture imposée est pendant la prise du congé principal
(1^{er} mai au 31 octobre) **1,5 point**
- 4- Madame Béatrice Cloé est entrée dans l'entreprise le 1^{er} septembre 2004. A combien de jours de congés peut-elle prétendre pour les prochaines vacances ?
Période de référence : 1^{er} juin au 31 mai.
Elle a travaillé 9 mois pendant cette période : 9 * 2.5 jours = 22.5 jours soit 23 jours de congés payés. **2 points**
- 5- Citer trois autres congés auxquels le salarié peut prétendre.
Congé de formation Congé parental Congés pour évènements familiaux
Congé maternité... **1,5 point**

Document 7 : commercialisation **10 points**

- La partie prospectus doit comporter : **5,5 POINTS**
- une accroche, un slogan **0,5 pt**
 - pâtisserie de l'Yonne **0,5 pt**
 - 128 rue Joubert 89000 Auxerre **0,5 pt**
 - 03 86 36 41 11 **0,5 pt**
 - la photo, un dessin d'une production, comme une pièce montée **0,5 pt**
 - 3 arguments au moins : le choix, le goût, la décoration, la livraison, le cadeau... **3 pts**
- La partie coupon-réponse doit comporter : **2 pts**
- nom du prospect adresse téléphone date de mariage
- Le prospectus doit être réalisé avec soins. **2,5 pts**
- tracé des lettres mise en page