

# 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**

**DOSSIER n° 1 : ANALYSE DU MARCHÉ ( 18 points)**

**DOCUMENT 1**

Offre (4 points)	<ul style="list-style-type: none"><li>- 40 boulangeries en centre ville</li><li>- un terminal de cuisson sur le même trottoir</li><li>- une boulangerie traditionnelle axée sur des produits de haute qualité</li><li>- une pâtisserie fine</li></ul>
Demande (2 points)	<ul style="list-style-type: none"><li>- les personnes de l'extérieur qui se rendent au centre ville ou aux marchés</li><li>- les salariés des entreprises qui mangent sur place</li></ul>
Situation économique (4 points)	<p><u>Avantages :</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- nombreux actifs (223 000), nombreux commerçants</li><li>- nombreuses manifestations</li></ul> <p><u>Inconvénients :</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- dépeuplement du centre ville</li><li>- phase critique du petit commerce</li></ul>

**DOCUMENT 2 : Analyse du fonds de commerce**

Points forts (5 points)	Points faibles (3 points)
Matériel récent	Pâtisserie peu raffinée
Surface de vente pouvant être développée	Concurrence à proximité
Potentiel client important	Fermeture le dimanche (marché, repas de famille)
Ville dynamique (marchés, manifestations...)	
Stationnement facile	

<b>Examen</b> : Brevet Professionnel	<b>Session</b> : 2005	<b>CORRIGE</b>
<b>Spécialité</b> : BOULANGER	Epreuve U42 : Gestion, Comptabilité et Techniques Commerciales	
<b>Durée</b> : 3h	<b>Coefficient</b> : 3	Page : 1/4

**DOSSIER n° 2 : NOUVELLE(S) GAMME(S) DE PRODUITS (4 points)**

2.1 gamme de produits

- Création de produits de traiteur ( sandwich, pâtisseries salées, salades composées) pour les salariés qui déjeunent sur leurs lieux de travail (possibilité de mettre des tables dans la salle attenante et dans la cour aménagée en patio) (2 points)
- Développement d'une pâtisserie de meilleure qualité en ouvrant le dimanche et en créant un salon de thé. (2 points)

**DOSSIER n° 3 : COUT DE REVIENT D'UN PRODUIT (18 points)**

**DOCUMENT 3 : coût de revient d'un produit (11.5 points)**

Matières	Quantité	Unité	Prix d'achat	Montant
Beurre	0,375	Kg	4.60 €	1.73 (1.5 pts)
Sucre	0,225	Kg	1.06 €	0.24 (1.5 pts)
Crème	0,120	Kg	3.80 €	0.46 (1.5 pts)
Farine	0,006	quintal	68.60 €	0.41 (1.5 pts)
Pépites chocolat	0,300	Kg	5.80 €	1.74 (1.5 pts)
<b>TOTAL</b>				4.58 (1 pt)
Main d'œuvre (détail des calculs) 1070 x 40 : 100 = 428 1070 + 428 = 1498 1498 : 151.67 = 9.88 9.88 x 30 : 60 = 4.94				4.94 (2 pts)
<b>COUT DE REVIENT</b>				9.52 (1pt)

**DOCUMENT 4 : calcul du prix de vente (6.5 points)**

Prix de vente HT (détailler vos calculs) Marge brute : $(40 \times 9.52) : 60 = 6.35$ (2 points) Prix de vente HT : $9.52 + 6.35 = 15.87$	15.87 (1 pt)
<b>T.V.A.</b>	0.87 (1 pt)
<b>Prix de vente TTC</b>	16.74 (1 pt)
<b>Prix de vente à l'unité</b>	0.33 (1.5 pts)

<b>Examen : Brevet Professionnel</b>	<b>Session : 2005</b>	<b>CORRIGE</b>
<b>Spécialité : BOULANGER</b>	Epreuve U42 : Gestion, Comptabilité et Techniques Commerciales	
<b>Durée : 3h</b>	<b>Coefficient : 3</b>	Page : 2 sur 4

**DOSSIER n° 4 : PLAN DE FINANCEMENT (6 points)**

**DOCUMENT 5 :**

Besoins		Ressources	
Investissements		Apport	80 000 (0,5 pt)
118 000 + 12 000 = 130 000	(1 pt)	Emprunt	49 200 (1 pt)
Frais d'acquisition 5500	(0,5 pt)	Crédit fourni	9 600 (1 pt)
Stock MP 1000	(0,5 pt)		
Trésorerie 2300	(0,5 pt)		
<b>TOTAL BESOINS</b> 138 800	<b>(0,5 pt)</b>		138 800 <b>(0,5 pt)</b>

**DOSSIER n° 5 : EMPRUNT (6 points)**

- 5.1) Calculer le montant des charges financières pour l'année 2005  
**890,87 €** (2 points)
- 5.2) Expliquer l'influence de l'emprunt sur le résultat comptable 2005 de l'entreprise.  
**Plus de charges donc diminution du bénéfice.** (2 points)
- 5.3) Indiquer le montant de l'emprunt inscrit au bilan 2005  
**46 239,64 €** (1 point)
- 5.4) Calculer le coût total de ce crédit pour l'entreprise ?  
**5 818.72 €** (1 point)

<b>Examen : Brevet Professionnel</b>	<b>Session : 2005</b>	<b>CORRIGE</b>
<b>Spécialité : BOULANGER</b>	Epreuve U42 : Gestion, Comptabilité et Techniques Commerciales	
<b>Durée : 3h</b>	<b>Coefficient : 3</b>	Page : 3 sur 4

**DOCUMENT 6 (8 points)**

Nom de l'immobilisation : rayonnage			Taux : 12,5 %	(1 pt)
2005	$62,50 \times \frac{103}{360} = 17,88$	17,88	482,12	(1 pt)
2006	62,50	80,38	419,62	(1 pt)
2007	62,50	142,88	357,12	(1 pt)
2008	62,50	205,38	294,62	(1 pt)
2009	62,50	267,88	232,12	(1 pt)
Calcul de la 1ère annuité : $500 \times 12,5 \% \times \frac{103}{360}$			(1 pt pour la valeur HT)	(1 pt pour le nombre de jours)

<b>Examen : Brevet Professionnel</b>	<b>Session : 2005</b>	<b>CORRIGE</b>
<b>Spécialité : BOULANGER</b>	Epreuve U42 : Gestion, Comptabilité et Techniques Commerciales	
<b>Durée : 3h</b>	<b>Coefficient : 3</b>	<b>Page : 4 sur 4</b>