



BOUCHERIE - CHARCUTERIE

LEBRUN

Entreprise individuelle

15 rue Jules Ferry - 16000 ANGOULÊME

☎ 05 45 61 21 17 - ☎ 05 45 61 45 15

🌐 www.lebrun-angouleme.com

Vous travaillez à la boucherie charcuterie de monsieur Lebrun.

Il vous confie 5 dossiers indépendants à traiter :

Dossier n° 1 : charges et coûts	10 points
Dossier n° 2 : environnement économique	10 points
Dossier n° 3 : environnement juridique	6 points
Dossier n° 4 : environnement social	6 points
Dossier n° 5 : commercialisation	8 points
	40 points

Les feuilles intitulées « DOCUMENT » sont à remettre avec la copie.

Groupement interacadémique II		Session	2006		Facultatif : code
Examen et spécialité					
BEP Alimentation dominante PPC – Charcutier traiteur – Poissonnier					
Intitulé de l'épreuve					
EP3 ⇒ Vie économique et juridique de l'entreprise, commercialisation					
Type		Facultatif : date et heure	Durée	Coefficient	N° de page / total
SUJET			1 h 30	2	1/12

DOSSIER N° 1 : CHARGES ET COUTS

THÈME :

Monsieur Lebrun souhaite vendre un nouveau produit, la « Terrine au foie de volaille ».

Annexes à consulter	Documents à remettre avec la copie
<ul style="list-style-type: none">Annexe A : liste des ingrédientsAnnexe B : informations supplémentaires	<ul style="list-style-type: none">Document 1 : coût des matièresDocument 2 : coût de productionDocument 3 : coût de revientDocument 4 : résultat

TRAVAIL À FAIRE :

1. Calculer le coût des matières (**document 1**)
2. Calculer le coût de production (**document 2**)
3. Calculer le coût de revient (**document 3**)
4. Calculer le résultat (**document 4**)

DOSSIER N° 2 : ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE

THÈME :

Un article de presse a intéressé Monsieur Lebrun sur l'investissement des entreprises.

Annexe à consulter	Document à remettre avec la copie
Annexe C : article de presse	Document 5 : investissement des entreprises

TRAVAIL À FAIRE :

- À partir de l'annexe C et de vos connaissances, répondre aux questions du **document 5**.

DOSSIER N° 3 : ENVIRONNEMENT JURIDIQUE

THÈME :

Monsieur Lebrun envisage de modifier la forme juridique de son entreprise. Il a découpé dans la presse un avis de constitution d'une société concurrente.

Annexe à consulter	Document à remettre avec la copie
Annexe D : avis de constitution	Document 6 : la SARL

TRAVAIL À FAIRE :

- À partir de l'annexe D et de vos connaissances, répondre aux questions du **document 6**.

DOSSIER N° 4 : ENVIRONNEMENT SOCIAL

THÈME :

Monsieur Lebrun vous demande d'analyser un article paru dans la presse sur le licenciement.

Annexe à consulter	Document à remettre avec la copie
Annexe E : licenciement	Document 7 : la rupture du contrat de travail

TRAVAIL À FAIRE :

- À partir de l'annexe E et de vos connaissances, répondre aux questions du **document 7**.

DOSSIER N° 5 : COMMERCIALISATION

THÈME :

Afin d'approfondir vos connaissances sur le marketing, Monsieur Lebrun recueille régulièrement des articles parus dans la presse.

Annexe à consulter	Document à remettre avec la copie
Annexe F : marketing	Document 8 : le marché

TRAVAIL À FAIRE :

- À partir de l'annexe F et de vos connaissances, répondre aux questions du **document 8**.

BEP Alimentation dominante PPC – Charcutier traiteur – Poissonnier	3/12
EP3 → Vie économique et juridique de l'entreprise, commercialisation	

DOSSIER N° 1

LE CALCUL DES COÛTS

Annexe A

**LISTE DES INGREDIENTS
POUR REALISER 8 TERRINES DE FOIE DE VOLAILLE**

- 1 000 g d'épaule de porc
- 500 g de foie de volaille
- 150 g d'oignons
- 5 échalotes
- 50 g de mie de pain
- 50 cL de vin blanc
- 2 œufs
- assaisonnement (thym, laurier, sel, poivre, persil)

Annexe B

**INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES
CONCERNANT LA FABRICATION ET LA MISE EN VENTE
« TERRINE AU FOIE DE VOLAILLE »**

- Main d'œuvre : ½ h de temps de travail à 12,20 € l'heure pour les 8 terrines
- Temps de cuisson : 2 h (le coût de gaz pour 1 h de cuisson est de 0,60 €) pour les 8 terrines
- Frais de gestion : 0,27 € pour les 8 terrines
- Frais de vente : 0,09 € (PU d'une terrine en aluminium de 250 g)
- Prix de vente : 3,30 € HT (d'une terrine de 250 g)

DOCUMENT 1 (à remettre avec la copie)**COÛT DES MATIÈRES POUR 8 TERRINES**

Ingrédients (matières)	Unité	PU	Quantité	Montant
Assaisonnement (thym, laurier, sel, poivre, persil)	lot	0,50 €	1	0,50 €
Echalotes	unité	0,30 € €
Epaule de porc	kg	3,81 € €
Foie de volaille	kg	3,20 € €
Œufs	12	1,80 € €
Oignons	kg	1,47 € €
Pain (mie de)	kg	4,00 € €
Vin blanc	L	1,10 € €
Coût des matières			 €

DOCUMENT 2 (à remettre avec la copie)**COÛT DE PRODUCTION POUR 8 TERRINES**

Libellés	Montant
Coût des matières €
Main d'œuvre €
Cuisson (gaz) €
Coût de production €

DOCUMENT 3 (à remettre avec la copie)**COÛT DE REVIENT POUR 8 TERRINES**

Libellés	Montant
Coût production €
Frais de gestion €
Frais de vente €
Coût de revient €
Coût de revient d'une terrine (arrondi à 2 décimales) €

DOCUMENT 4 (à remettre avec la copie)**RÉSULTAT POUR UNE TERRINE**

Libellés	Montant
Prix de vente HT €
Coût de revient €
Marge €

L'INVESTISSEMENT DES ENTREPRISES

Le grand retour de l'investissement

Attention changement de moteur ! Alors que la consommation des ménages donne des signes de faiblesse, c'est l'investissement des entreprises qui pourrait prendre le relais comme principal moteur de la croissance en France. Les patrons français, qui avaient rangé au fond des tiroirs une bonne partie de leurs projets d'investissement, se montrent depuis quelques semaines nettement plus entreprenants et ambitieux. Une récente enquête réalisée conjointement par Eurofactor – le leader français de l'affacturage – et l'Expansion révèle que 41% des chefs d'entreprises souhaitent accroître leurs dépenses d'équipement cette année, contre 28% seulement l'an passé à la même époque. Parallèlement, les grossistes en biens d'équipement interrogés par l'Insee révèlent que leurs ventes se sont nettement redressées au cours des derniers mois, notamment celles de machines destinées à l'industrie. Dans les biens d'équipement, les patrons affichent en effet des projets d'investissement en hausse de près de 10% par rapport à l'an passé.

Site internet : lexpansion.com 06/02/2006

BEP Alimentation dominante PPC – Charcutier traiteur – Poissonnier	6/12
EP3 → Vie économique et juridique de l'entreprise, commercialisation	

1. Relever dans le texte comment évoluent :

- la consommation des ménages :

.....

- l'investissement des entreprises :

.....

2. Indiquer la réaction des entreprises si il y avait reprise de la consommation des ménages.

.....

.....

3. Donner une définition du capital technique fixe.

.....

.....

4. Indiquer l'intérêt pour un pays de connaître une hausse des investissements des entreprises.

.....

.....

5. Citer les sources de financement que peuvent disposer les entreprises souhaitant investir.

.....

.....

6. Préciser le type d'investissement dont-il s'agit en cochant la bonne réponse.

Monsieur Lebrun souhaite :	Investissements de remplacement	Investissements de capacité	Investissements de productivité
augmenter le nombre de ses hachoirs en vue de produire plus			
remplacer son matériel (mélangeurs) par du matériel plus moderne			
remplacer son véhicule devenu trop ancien			

LA S.A.R.L.

AVIS DE CONSTITUTION

En date du 1^{er} juin 2005

Dénomination : SARL Bourgeois & Fils

SIREN : 519 817 995

Capital : 8 000 euros

Durée : 99 ans

**Siège social : 18 avenue de la Libération
16000 ANGOULÊME**

Objet ; Boucherie – charcuterie - vente de plats cuisinés.

Gérant : M. DUPUY René, né le 11 avril 1975 à La Rochelle, de nationalité française, demeurant au 46 boulevard de la République, 16000 ANGOULÊME.

Mention sera faite au tribunal de commerce de ANGOULÊME.

Document 6 (à remettre avec la copie)

1. Donner la signification du sigle SARL.

.....

2. Indiquer le nombre minimum d'associés nécessaires à la création d'une S.A.R.L.

.....

.....

3. Citer la principale différence entre une S.A.R.L. et l'entreprise individuelle de monsieur Lebrun au niveau des responsabilités.

.....

.....

.....

4. Donner deux exemples d'apports effectués par les éventuels associés lors de la création d'une entreprise.

▪

▪

LA RUPTURE DU CONTRAT DE TRAVAIL**PEUT-ON LICENCIER EN COURS DE MALADIE ?**

Il est interdit de licencier un salarié en raison de son état de santé ou de son handicap. La maladie en elle-même ne peut donc justifier un licenciement. Mais les conséquences des absences pour maladie qui perturbent le fonctionnement de l'entreprise peuvent justifier le licenciement. Une cause de licenciement à utiliser avec grande prudence.

La petite histoire

Elle concerne un hôtel parisien d'un grand standing au cœur d'un quartier prestigieux qui offre un aménagement haut de gamme – accès par carte magnétique aux chambres, mini-bar, climatisation, télé câblée.

La direction veille en permanence à la qualité irréprochable du service clientèle.

Pour cela, le personnel est nombreux. L'hôtel emploie pour 102 chambres pas moins de 10 femmes de chambre sous l'autorité d'une gouvernante et d'une assistante gouvernante.

La salariée en cause a été embauchée il y a 10 ans sous contrat de travail à durée indéterminée. Elle a toujours donné pleinement satisfaction. Malheureusement, elle va rencontrer des difficultés de santé qui vont l'amener à s'absenter à diverses reprises : du 14 au 30 juin 1996, puis du 1^{er} août au 15 septembre de la même année. Enfin, du 6 novembre 1996 au 29 novembre 1997. La salariée reprendra son travail une journée, le 1^{er} décembre 1997, avant de s'absenter une nouvelle fois du 2 décembre 1997 au 1^{er} septembre 1998.

Pour la direction de l'hôtel, ces nombreuses absences ne sont pas sans conséquences fâcheuses.

Au mois de juin 1998, elle décide d'engager une procédure qui aboutit au licenciement de la salariée aux motifs :

- ♦ des répercussions préjudiciables sur le service de son absence prolongée pour raison médicale,
- ♦ de l'obligation de procéder à son remplacement par l'embauche d'un salarié sous contrat de travail à durée indéterminée.

Source : l'hôtellerie 17 octobre 2004

DOCUMENT 7 (à remettre avec la copie)

1. Relever les motifs invoqués par l'employeur pour le licenciement de cette salariée.

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

2. Dire s'il s'agit d'un licenciement économique et justifier votre réponse.

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

3. Indiquer la juridiction compétente en cas de conflit entre le salarié et l'employeur.

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

4. Donner la composition de cette juridiction. S'agit-il de magistrats professionnels ?

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

BEP Alimentation dominante PPC – Charcutier traiteur – Poissonnier	10/12
EP3 → Vie économique et juridique de l'entreprise, commercialisation	

LE MARCHÉ**MARKETING****Les jumelles qui valaient 1 milliard**

Une nouvelle collection mode Mary-kate and Ashley arrive en février 2006 dans vos magasins Auchan.

Elles, ce sont les jumelles Olsen. Ou plutôt les vêtements et autres gadgets portant la marque des deux lolitas, qui ont déjà conquis l'Amérique. Elles sont blondes aux yeux bleus, sourire aux dents blanches version rêve californien. Elles ont 20 ans, et ce sont des stars de la télé depuis qu'elles ont 18 mois. Elles s'appellent Mary-Kate et Ashley, alias les jumelles Olsen. Vous ne les connaissez-pas ? Tout à fait

normal, si vous êtes un être humain de plus de 14 ans. Car le cœur de cible du produit Olsen, c'est exclusivement les moins de 14 ans de sexe féminin. Un créneau qui fait la fortune de nos jumelles. Les Olsen sont en effet à la tête d'un empire marketing qui se décline en vidéos, livres, dentifrices, vêtements et autres babioles pour midinettes. Leur marque pèse... 1 milliard de dollars.

Autant que les Pokémons ou même les produits dérivés StarWars. A côté, Britney Spears fait petite joueuse ! Après la Nouvelle-Zélande, le Mexique et la Grande-Bretagne, la multinationale Jumelles Inc. s'attaque en effet à la France. Elle squattera les têtes de gondole chez Auchan dès le 11 février 2006.

<http://www.categorynet.com>

12-01-2006

DOCUMENT 8 (à remettre avec la copie)

1. Indiquer le nom de la marque décrite par l'article.

.....

2. Citer deux exemples de produits que vend cette marque.

.....

.....

3. Relever la cible que veut atteindre cette marque en France.

.....

.....

4. Citer deux autres pays où cette marque est déjà implantée.

.....

.....

5. Indiquer l'avantage pour une grande surface de mettre ces produits en tête de gondole.

.....

.....

.....

6. Monsieur Lebrun envisage de fabriquer un nouveau produit « **Terrine au foie de volaille** », que pouvez-vous lui proposer pour promouvoir ce produit ?
(Donnez deux propositions)

▪

▪