

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 2007	Code(s) examen(s)
Corrigé		BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL	
		MÉTIERS DE L'ALIMENTATION	
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique – E2A2-U.21			0706 MAL G A BIS
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet : 1/3	

BARÈME

Dossier 1 : Analyse du bilan		
1. Calcul et commentaire : 2 pts par ratio		10
2. Note sous forme d'analyse : 3 pts		3
<i>Sous total 1</i>		13
Dossier 2 : Calcul d'un coût de revient		
Document 1 :	1. calcul du coût de revient 1,5 pts par ligne	4,5
	2. calcul du résultat : 1 pt par calcul	2
	3. commentaire	1,5
<i>Sous total 2</i>		8
Dossier 3 : Analyse d'un contrat de travail		
1/ Questions sur le contrat de travail :	Q1 : 2 pts - Q2 : 1 pt – Q3 : 2 pts Q4 : 1 pt - Q5 : 2 pts - Q6 : 1,5 pts Q7 : 2 pts– Q8 : 1 pt – Q9 : 3 pts Q10 : 0,5 pt	16
<i>Sous total 3</i>		16
Dossier 4 : Contrôle du compte bancaire		
Document 2 : état de rapprochement :		
Compte 512001 :	Solde de départ : 1,5 pts	6
	Modification : 3 pts	
	Solde fin : 1 pt (attention il faut que la somme soit bien placée)	
	Nature solde fin : 0.5 pt	
Extrait Crédit Agricole :	Solde de départ : 1,5 pts	5
	Modification : 2 pts	
	Solde fin : 1 pt (attention il faut que la somme soit bien placée)	
	Nature solde fin : 0.5 pt	
<i>Sous total 4</i>		11
Dossier 5 : Commercialisation		
Document 3 : la charte de qualité		
La forme :	qualité d'expression : 1,5 pts	3
	Orthographe : 1,5 pts	
Le fond :	Introduction 1,5 pts	9
	les points de la charte : 1,5 pts par engagement x 5	
<i>Sous total 5</i>		12
TOTAL		60

Note aux correcteurs : il est impossible d'envisager une autre répartition des points pour ces 5 dossiers. Il est de même pour les différentes questions ou parties sauf contre ordre de l'académie pilote du sujet. Cependant, toute erreur n'est sanctionnée qu'une seule fois : le correcteur doit tenir compte de l'erreur réalisée pour la suite de la notation.

Toutes académies		Session 2007	Code(s) examen(s)
Corrigé		BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL	
		MÉTIERS DE L'ALIMENTATION	
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique – E2A2-U.21		0706 MAL G A BIS	
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	2/3

Dossier 1 : Analyse du bilan

- Ratios :** (pour le commentaire, admettre toute proposition cohérente)
 - * Ratio de financement des immobilisations : $\frac{14\,500}{16\,800} = 0,86$ Ratio doit être < 1.
 - * Ratio d'indépendance financière : $\frac{10\,000}{16\,800} \times 100 = 59,52$ Ratio doit être < 50.
 - * Durée de rotation des stocks : $\frac{1\,680}{30\,000} \times 365 = 20,44$ La durée de stockage doit être la plus courte possible.
 - * Durée de crédit accordé aux clients : $\frac{960}{171\,028} \times 365 = 2,04$ La durée doit être courte.
 - * Durée de crédit accordé par les fournisseurs : $\frac{1\,500}{31\,650} \times 365 = 15,26$
(30 000 x 1.05)

La durée ne doit pas être excessive pour garder la confiance des fournisseurs.

- Note :** Accepter toutes réponses logiques. Exiger trois ratios.

Dossier 2 : Calcul d'un coût de revient

DOCUMENT 1 : Coût de revient

- Calcul du coût de revient

	Quantité	Prix Unitaire	Montant
Coût de production des gaufres	250	0,10	25,00
Charges indirectes	360	0,05	18,00
Coût de revient des 240 gaufres vendus	240	0,179	43,00

- Le résultat global est de $360 - 43 = 317$
Le résultat unitaire est de $1,50 - 0,179 = 1,321$ ou $317/240 = 1,321$
- $317/350 \times 100 = 90,57\%$

Dossier 3 : Analyse d'un contrat de travail

- Un CDI est un contrat conclu entre un employeur et un salarié sans limitation de durée.
- Le contrat devra être remis au plus tard dans les 48 heures.
- La période d'essai permet à l'employeur de s'assurer des qualités professionnelles de l'employé et ce dernier d'apprécier les conditions et l'intérêt du travail. Durant cette période le contrat de travail peut être rompu à tout moment par l'une ou l'autre des parties sans préavis ni indemnités
- Salaire minimum interprofessionnel de croissance.

Toutes académies		Session 2007	Code(s) examen(s)
Corrigé		BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION	
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique – E2A2-U.21		0706 MAL G A BIS	
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuille : 3/3	

5. Le préavis permet aux parties de rechercher un nouvel employé pour l'employeur ou un nouvel emploi pour le salarié.
6. La période de référence pour le calcul des congés payés commence le 1^{er} juin et termine le 31 mai.
7. Monsieur Jacques aura droit à 8 jours de congés. Il a été embauché le 01/03/07 donc 3 mois x 2,5 jours = 7,5.
8. Les heures supplémentaires sont les heures effectuées par un salarié à la demande de son employeur au-delà de la durée légale du travail.
9. Les étapes sont : ① convocation à un entretien préalable, ② entretien préalable, ③ lettre de licenciement.
10. Le tribunal compétent est le conseil de prud'hommes.

Dossier 4 : Contrôle du compte bancaire

DOCUMENT 2 : État de rapprochement

ÉTAT DE RAPPROCHEMENT AU 31/05/07					
Compte 512001 Banque Crédit Agricole			Extrait du compte reçu du Crédit Agricole		
Libellés	Débit	Crédit	Libellés	Débit	Crédit
Solde débiteur	4 970,92		Solde créditeur		5 383,11
Intérêts	54,00		Chèque n° 36550	38,06	
Encaissement CB : commission		10,05	Chèque n° 16843	368,15	
Encaissement CB : T.V.A.		1,97			
Erreur chèque		36,00			
Totaux	5 024,92	48,02	Totaux	406,21	5 383,11
Solde débiteur		4 976,90	Solde créditeur	4 976,90	

Dossier 5 : Commercialisation

L'évaluation prend en compte : la présentation, la qualité d'expression, l'orthographe, le style..... ;

Accepter toute proposition cohérente.

Accroche : afin de satisfaire notre clientèle, la Boulpat Sétoise s'engage à respecter la qualité, le service, la proximité, ainsi que la convivialité.

Notre société a établi une charte qualité définie par cinq engagements visant à vous satisfaire.

Les engagements de la charte qualité sont : (en retenir 5)

- Accueillir avec amabilité et courtoisie,
- Recevoir dans un magasin propre et agréable
- Écouter et conseiller vos clients en véritable professionnel
- Présenter une vitrine originale et attrayante
- Honorer les commandes et les délais de livraison
- Afficher et respecter les horaires d'ouverture
- Accepter les réclamations de vos clients