

Toutes académies		Session 2007	Code(s) examen(s)
Sujet <b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION</b>			0706 MALGA
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	1/13

## CONSIGNES

**VOUS DEVEZ REMETTRE AVEC VOTRE COPIE :**

- Document 1
- Document 2

### MATÉRIEL AUTORISÉ :

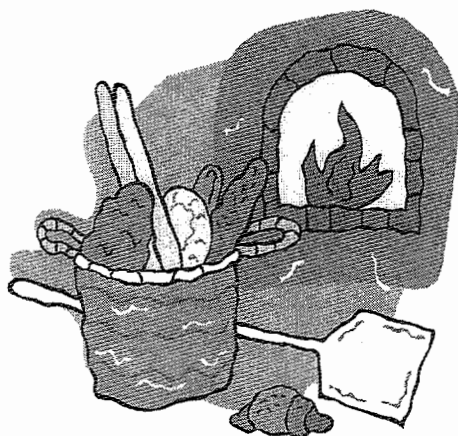
- Plan comptable
- Calculatrice autonome sans imprimante selon la réglementation en vigueur

Toutes les calculatrices de poche, y compris les calculatrices programmables, alphanumériques ou à écran graphique, sont autorisées à condition que leur fonctionnement soit autonome et qu'il ne soit pas fait usage d'imprimante.

Toutes académies		Session 2007	Code(s) examen(s)
Sujet <b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER DE L'ALIMENTATION</b>			0706 MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	2/13

# La boulpat Sétoise

Boulangerie-Pâtisserie-Traiteur



26 rue Georges Brassens  
34 200 Sète

☎ 04 67 00 12 45

☎ 04 67 00 12 46

✉ [btp.setoise@free.fr](mailto:btp.setoise@free.fr)

RCS Sète

APE 185C

EURL au capital de 7 500 €

La boulpat Sétoise est une boulangerie - pâtisserie – traiteur créée et gérée par Monsieur Wagner depuis 1997. L'entreprise est située à Sète, capitale du pays de Thau baignée par 300 jours de soleil par an.

Monsieur Wagner, maître pâtissier, dirige une équipe de 5 personnes :

- 1 salarié boulanger,
- 1 salarié pâtissier,
- 1 salarié traiteur,
- 1 vendeuse,
- 1 apprenti.

L'exercice comptable coïncide avec l'année civile.

Domiciliation bancaire : Crédit Agricole  
8, rue du parc  
34 200 Sète

Compte n° 806178471110

Toutes académies		Session 2007	Code(s) examen(s)
Sujet <b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b> <b>MÉTIERS DE L'ALIMENTATION</b>			0706. MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	3/13

La ville de Sète est située dans le Sud de la France, région Languedoc-Roussillon département de l'Hérault. Elle est entourée par la mer Méditerranée et l'étang de Thau.

La boulangerie se situe au centre ville à proximité de la maison où vivait Georges Brassens. Monsieur Wagner propose une pâtisserie soignée et personnalisée aussi belle à voir que savoureuse, qui tire son inventivité et son caractère d'une région riche de métissage des cultures du Sud.

L'établissement est essentiellement fréquenté par une clientèle d'habitues (particuliers et entreprises) mais également par des touristes de tout horizon venus admirer la ville natale de Georges Brassens, du poète Paul Valéry et de Jean Vilar, le fondateur du Théâtre National Populaire et du festival d'Avignon.

En stage dans l'entreprise, Monsieur Wagner vous confie 5 dossiers qu'il vous demande de traiter.

- ✓ **Dossier 1 : Analyse du bilan** **13 points**
- ✓ **Dossier 2 : Calcul d'un coût de revient** **8 points**
- ✓ **Dossier 3 : Analyse d'un contrat de travail** **16 points**
- ✓ **Dossier 4 : Contrôle du compte bancaire** **11 points**
- ✓ **Dossier 5 : Commercialisation** **12 points**

Toutes académies		Session 2007	Code(s) examen(s)
Sujet <b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b> <b>MÉTIERS DE L'ALIMENTATION</b>			0706 MALGA
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	4/13

### DOSSIER I : ANALYSE DU BILAN

La boulangerie est en constante évolution depuis 1997 et a acquis une réputation solide. Aujourd'hui, Monsieur Wagner souhaite développer son activité et élargir sa renommée.

Il envisage d'acquérir un local de 65 m<sup>2</sup> attenant à sa boulangerie de Sète et d'ouvrir une chocolaterie à Montpellier. La ville de Montpellier se situe à 35 km de Sète et connaît actuellement un développement touristique et la chocolaterie voit son activité augmenter. La gastronomie montpelliéraine est à l'image de la ville : entre mer et garrigue, ensoleillée et créative.

Soucieux du respect de la structure de son bilan, il vous demande de procéder pour l'année 2006 à l'analyse de la situation de l'entreprise en contrôlant différents ratios.

Vous disposez :

<b>Annexe 1</b> : extrait du bilan simplifié de l'entreprise	page 7/13
<b>Annexe 2</b> : la liste des ratios	page 8/13
<b>Annexe 3</b> : informations compte de résultat	page 8/13

#### TRAVAIL À FAIRE

1. Sur votre copie, calculer les ratios suivants :
  - ratio de financement des immobilisations,
  - ratio de structure financière ou d'indépendance financière,
  - durée de rotation des stocks,
  - durée de crédit accordé aux clients,
  - durée de crédit accordé par les fournisseurs.
2. À partir des ratios, analyser la situation financière de l'entreprise de Monsieur Wagner dans une note de 5 lignes maximum.

### DOSSIER 2 : CALCUL D'UN COÛT DE REVIENT

La saison touristique approchant, Monsieur Wagner vient de mettre en place la vente de gaufres sur la terrasse de sa boulangerie. Voulant vérifier la rentabilité de l'opération il décide de calculer le coût de revient d'une gaufre à partir des recettes de gaufres réalisées la veille. Il en a produit 250 mais n'en a vendu que 240.

Monsieur Wagner a engagé ce travail (**Annexe 4** page 8/13 : note sur coût de revient) et vous demande de le terminer.

#### TRAVAIL À FAIRE sur votre copie,

1. Établir le coût de revient des gaufres.
2. Calculer le résultat unitaire et global.
3. Calculer le résultat en pourcentage du chiffre d'affaires. Que pensez-vous de la rentabilité de ce produit ?

Toutes académies		Session 2007	Code(s) examen(s)
Sujet <b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b> <b>MÉTIER DE L'ALIMENTATION</b>			0706 MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	5/13

### DOSSIER 3 : ANALYSE D'UN CONTRAT DE TRAVAIL

En vue de remplacer un salarié parti à la retraite, Monsieur Wagner a embauché, Monsieur Jacques le 01/03/2007.

Monsieur Jacques jeune diplômé, souhaite obtenir des renseignements. Il vous remet son contrat de travail afin de l'aider à éclaircir quelques questions.

Vous disposez du contrat de travail de monsieur Jacques **Annexe 5** pages 9/13 et 10/13

#### TRAVAIL À FAIRE

**Sur votre copie, répondre aux questions posées par Monsieur Jacques.**

1. Qu'est-ce qu'un contrat de travail à durée indéterminée ?
2. Donner la date limite de remise du contrat à Monsieur Jacques.
3. Quel est l'intérêt de la période d'essai pour les 2 parties ?
4. Que signifie le sigle S.M.I.C. ?
5. Quelle est l'utilité du préavis pour chacune des parties ?
6. Indiquer la période de référence pour le calcul des congés payés.
7. Monsieur Jacques vous demande de calculer les congés auxquels il aura droit au cours de l'été 2007.
8. Qu'appelle-t-on "heure supplémentaire" ?
9. Dans le cas d'une rupture d'un C.D.I. pour faute du salarié, quelles sont les étapes de la procédure de licenciement que doit suivre l'employeur ?
10. Quel est le tribunal compétent pour régler les litiges entre salariés et employeurs ?

Toutes académies		Session 2007	Code(s) examen(s)
Sujet <b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER DE L'ALIMENTATION</b>			0706 MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	6/13

### DOSSIER 4 : CONTRÔLE DU COMPTE BANCAIRE

Monsieur Wagner vient de recevoir son extrait de compte du Crédit Agricole et vous demande de le rapprocher du compte banque.

**Les sommes du relevé bancaire sont exactes.**

Vous disposez de:

- ◆ l'extrait de compte reçu il y a quelques jours du crédit agricole **Annexe 6** page 11/13.
- ◆ l'édition du compte 512001 Banque Crédit Agricole **Annexe 7** page 11/13.

#### TRAVAIL À FAIRE

Présenter l'état de rapprochement au 31/05/2007 (**document 1** page 12/13 à rendre avec la copie).

### DOSSIER 5 : COMMERCIALISATION

Soucieux de fidéliser sa clientèle et d'améliorer l'accueil, monsieur Wagner a fait des recherches sur Internet. Il vous remet un document « la charte de qualité » annexe 8. Dans un premier temps il vous demande de lire ce document puis de réaliser une charte qualité qu'il souhaite afficher dans sa chocolaterie. Cette charte devra prendre en compte l'accueil, la satisfaction et la fidélisation de la clientèle.

Pour réaliser ce travail, vous disposez de la charte de qualité **Annexe 8** page 11/13.

#### TRAVAIL À FAIRE

Présenter la charte de qualité de la future chocolaterie. Cette charte comportera une accroche de 2 ou 3 lignes maximum ainsi que 5 engagements qualité (**document 2** page 13/13 à rendre avec la copie).

Un soin particulier sera accordé à la présentation.

<b>Toutes académies</b>		<b>Session 2007</b>	Code(s) examen(s)
<b>Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b>			0706 MALGA
<b>MÉTIERS DE L'ALIMENTATION</b>			
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuille : 7/13	

**ANNEXE 1: Extrait du bilan simplifié de l'entreprise**



N° 10956 \* 08  
Formulaire obligatoire (article 202 septies  
A bis du Code général des impôts)  
@ Internet-DGI

①

**BILAN SIMPLIFIÉ**

Valider et imprimer

D.G.I. N° 2033-A  
(2006)

Réinitialiser le formulaire

Désignation de l'entreprise <u>La Boulpat Sétoise</u>					Néant <input type="checkbox"/>
Adresse de l'entreprise <u>26 rue Georges Brassens</u>					
Numéro SIRET*		Code APE <u>1185C</u>			
Durée de l'exercice en nombre de mois* <u>12</u>		Durée de l'exercice précédent* <u>12</u>			
					Exercice N clos le <u>31/12/2005</u>
					<u>31/12/2005</u>
					Net 3
					Net 4
<b>ACTIF</b>					
ACTIF IMMOBILE	Immobilités incorporelles	Fonds commercial* 010	012	4300	4300
		Autres* 014	016		
	Immobilités corporelles* 028	030	10200	11500	
	Immobilités financières* (1) 040	042			
Total I (5) 044		048	14500	15800	
ACTIF CIRCULANT	STOCKS	Matières premières, approvisionnements, en cours de production* 050	052	1680	1500
		Marchandises* 060	062		
	Avances et acomptes versés sur commandes 064	066			
	Créances (2)	Clients et comptes rattachés* 068	070	960	1300
		Autres* (3) 072	074		
	Valeurs mobilières de placement 080	082			
	Disponibilités 084	086	3860	3750	
	Charges constatées d'avance* 092	094			
	Total II 096		098	6500	6550
Total général (I + II) 110		112	21000	22350	
<b>PASSIF</b>					
CAPITAUX PROPRES	Capital social ou individuel* 120		120	7500	7500
	Écarts de réévaluation 124				
	Réserve légale 126				
	Réserves réglementées* (dont réserve spéciale des plus-values à long terme 129)		130		
	Autres réserves (dont réserve relative à l'achat d'œuvres originales d'artistes vivants* 131)		132		
	Report à nouveau 134				
	Résultat de l'exercice 136			2500	4400
	Provisions réglementées 140				
	Total I 142			10000	11900
Provisions pour risques et charges Total II 154			650	500	
DETTES (3)	Emprunts et dettes assimilées 156			6800	7950
	Avances et acomptes reçus sur commandes en cours 164			600	300
	Fournisseurs et comptes rattachés* 166			1500	950
	Autres dettes (dont comptes courants d'associés de l'exercice N ..... 169)		172	1450	750
	Produits constatés d'avance 174				
	Total III 176			10350	9950
Total général (I + II + III) 188			21000	22350	
REVENUS	(1) Dont immobilisations financières à moins d'un an 195		(4) Dont dettes à plus d'un an 195		6800
	(2) Dont créances à plus d'un an 197		(5) Coût de revient des immobilisations acquises ou créées au cours de l'exercice* 182		
	(3) Dont comptes courants d'associés débiteurs 199		Prix de vente hors T.V.A. des immobilisations cédées au cours de l'exercice* 184		

Toutes académies		Session 2007	Code(s) examen(s)
Sujet <b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION</b>			0706 MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	8/13

### ANNEXE 2 : La liste des ratios

- Ratio de financement des immobilisations =  $\frac{\text{actif immobilisé}}{\text{capitaux permanents}}$
- Ratio de la structure financière =  $\frac{\text{capitaux propres}}{\text{capitaux permanents}} \times 100$
- Durée de rotation des stocks =  $\frac{\text{stocks}}{\text{achats HT}} \times 365$
- Durée de crédit accordée par les fournisseurs =  $\frac{\text{fournisseurs}}{\text{achats TTC}} \times 365$
- Durée de crédit accordée aux clients =  $\frac{\text{clients}}{\text{ventes TTC}} \times 365$

(capitaux permanents = capitaux propres + dettes à long terme)

### ANNEXE 3 : Informations compte de résultat

#### Données provenant du compte de résultat :

- Chiffre d'affaires H.T. : 143 000 €      T.V.A 19,6 %
- Achats de denrées H.T. : 30 000 €      T.V.A. 5,5 %

### ANNEXE 4 : Note sur le coût de revient

Éléments à prendre en compte :  
 Coût de production de 250 gaufres : 25 €  
 Charges indirectes : coût de l'unité d'œuvre : 0,05 €.  
 Unité d'œuvres : 1 € de Chiffre d'affaires

Vente :      240 gaufres à 1,50 €



Toutes académies		Session 2007	Code(s) examen(s)
Sujet <b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION</b>			0706 MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	9/13

## ANNEXE 5 : Le contrat de travail de Monsieur Jacques

### CONTRAT DE TRAVAIL À DURÉE INDÉTERMINÉE

#### ENTRE LES SOUSSIGNÉS :

La société La Boulpat Sétoise, RCS Sète au capital 7500 € dont le siège social est situé 26 rue Georges Brassens - 34200 - Sète, représentée par Monsieur Wagner agissant en qualité de gérant de la société.

**d'une part,**

**Et**

Monsieur Jacques Antoine demeurant à : 8 rue des palmiers 34200 Sète , né le 15 mai 1987 de nationalité Française.

**d'autre part,**

**IL A ÉTÉ CONVENU CE QUI SUIT :**

#### ARTICLE I : EMPLOI OCCUPÉ :

Monsieur Jacques est engagé par la société La Boulpat Sétoise, en qualité de pâtissier.

#### ARTICLE II : DÉFINITION DES MISSIONS :

Monsieur Jacques aura pour mission la préparation de la pâtisserie.  
Monsieur Jacques déclare avoir pris connaissance du règlement intérieur et de la convention collective de la Boulangerie-Pâtisserie applicable à l'entreprise.  
Les parties s'engagent, chacune en ce qui la concerne, à en respecter les conditions.

#### ARTICLE III : DURÉE :

Monsieur Jacques est engagé à partir du 1 mars 2007 pour une durée indéterminée.

#### ARTICLE IV : PÉRIODE D'ESSAI :

Le contrat ne deviendra définitif qu'à l'issue d'une période d'essai d'un mois au cours de laquelle chacune des parties pourra rompre le contrat sans indemnité.  
La période d'essai prendra fin le 31 mars 2007.

#### ARTICLE V : LIEU DE TRAVAIL

Le lieu de travail est situé à Sète, 26 rue Georges Brassens.

Toutes académies		Session 2007	Code(s) examen(s)
Sujet <b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b> <b>MÉTIERS DE L'ALIMENTATION</b>			0706 MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	10/13

### **ANNEXE 5 : Extrait du contrat de travail (suite)**

#### **ARTICLE VI : HORAIRES DE TRAVAIL**

Les horaires de travail seront les suivants :

- le mardi de 3 H à 9 H
- le mercredi de 3 H à 9 H
- le jeudi de 3 H à 9 H
- le vendredi de 3 H à 9 H
- le samedi de 3 H à 9 H
- le dimanche de 3 H à 8 H

Soit une durée légale de 35 H par semaine.

#### **ARTICLE VII : RÉMUNÉRATION**

Monsieur Jacques sera rémunéré par une rémunération brute mensuelle de 1254,28 € par mois (mille deux cent cinquante quatre euros et vingt huit centimes). Cette somme correspond au S.M.I.C. Elle lui sera versée à la fin de chaque mois civil.

#### **ARTICLE XI : CONGÉS PAYÉS**

Les congés payés seront attribués suivant les prescriptions de la législation en vigueur. Il est convenu que Monsieur Jacques aura droit chaque année à 5 semaines de congés payés, cette période étant déterminée par accord entre la société et Monsieur Jacques pour tenir compte des nécessités du service.

#### **ARTICLE XII : RETRAITE COMPLÉMENTAIRE**

Monsieur Jacques bénéficiera des lois sociales instituées en faveur des salariés notamment en matière de sécurité sociale et en ce qui concerne le régime de retraite complémentaire.

#### **ARTICLE XIV : RUPTURE**

En cas de rupture du présent contrat, le préavis réciproque sera de 1 mois, compte tenu des prescriptions de la convention collective. Cette rupture devra être notifiée à l'autre partie par une lettre recommandée avec accusé de réception. Pendant la période de préavis, Monsieur Jacques sera autorisé à s'absenter 2 heures par jour pour chercher un autre emploi. Ces heures d'absence pourront être "bloquées" en fin de préavis par entente réciproque entre les parties contractantes.

Fait en double exemplaire

À Sète, le 28/02/07

Jacques

Toutes académies		Session 2007	Code(s) examen(s)
Sujet <b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b> <b>MÉTIERS DE L'ALIMENTATION</b>			0706 MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	11/13

### ANNEXE 6 : Extrait du compte du Crédit Agricole

EXTRAIT DE COMPTE		Mai 2007	
		La BPT Sétoise	
		26 rue Georges Brassens - 34 200 Sète	
Date	Détail des opérations	Débit	Crédit
01/05	Solde créditeur		3 165,29
05/05	Chèque n° 36548	431,23	
08/05	Chèque n° 36549	184,35	
10/05	Versement d'espèces		560,00
13/05	Encaissement de chèques		1 683,12
23/05	Remise C.B. (dont commission 10,05 et T.V.A. 1,97)		536,28
30/05	Intérêt en votre faveur		54,00
31/05	Solde créditeur au 31/05		5 383,11

### ANNEXE 7 : Compte 512001 Banque Crédit Agricole mai 2007

Date	Libellés	Débit	Crédit
01/05	Report	6 061,44	2 896,15
03/05	Chèque n° 36548 – fournisseur Pierre		431,23
06/05	Chèque n° 36549 – fournisseur Martin		148,35
08/05	Versement d'espèces	560,00	
16/05	Chèque n° 48351	1 151,32	
17/05	Chèque n° 28156	531,80	
18/05	Chèque n° 36550 – fournisseur Gabin		38,06
23/05	Encaissement CB	548,30	
27/05	Chèque n° 16843 – Garage Peugeot		368,15
31/05	Totaux	8 852,86	3 881,94

### ANNEXE 8 : Charte qualité

**Un outil de progrès et de développement pour les commerces du centre ville et centre-bourg, et les artisans.**

**La Charte Qualité commerce-artisanat-services est une démarche qualité adaptée aux commerces de proximité axée sur l'accueil, le conseil et le service aux clients.**

#### OBJECTIFS

- satisfaire et fidéliser le client
- fournir aux petites entreprises les moyens de résister et d'affirmer leur différence face au commerce dit "organisé"
- sensibiliser les commerces de proximité
- améliorer leurs prestations et leur performance en matière de qualité d'accueil et de service à la clientèle

#### PUBLIC CONCERNÉ

Les commerçants, artisans et prestataires de service ayant un point d'accueil du client

#### DURÉE

Contrat d'un an, renouvelable d'année en année

Toutes académies		Session 2007	Code(s) examen(s)
Sujet <b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b> <b>MÉTIERS DE L'ALIMENTATION</b>			0706 MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	12/13

**DOCUMENT 1 : État de rapprochement**

ÉTAT DE RAPPROCHEMENT AU .....					
Compte 512001 Banque Crédit Agricole			Extrait du compte reçu du Crédit Agricole		
Libellés	Débit	Crédit	Libellés	Débit	Crédit
Totaux			Totaux		
Solde .....			Solde .....		

Toutes académies	Session 2007	Code(s) examen(s)
Sujet <b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION</b>		0706 MAL, G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21		
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet : 13/13

**DOCUMENT 2 : Charte de qualité**

# La charte qualité

