

Session juin 2007

BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER

**GESTION,
COMPTABILITE ET
TECHNIQUES
COMMERCIALES**

U.42

Corrigé

Coefficient : 3

Durée : 3 heures

BAREME DE CORRECTION

<u>DOCUMENT 1</u>	<u>10 POINTS</u>
Question 1.1	3 points
Question 1.2	1 point
Question 1.3	2.5 points
Question 1.4	2.5 points
Question 1.5	1 point
<u>DOCUMENT 2</u>	<u>13 POINTS</u>
Question 2.1	2 points
Question 2.2	1 point
Question 2.3	7 points
Question 2.4	1 point
Question 2.5	1 point
Question 2.6	1 point
<u>DOCUMENT 3</u>	<u>15 POINTS</u>
Question 3.1	4 points
Question 3.2	1 point
Question 3.3	1 point
Question 3.4	1 point
Question 3.5	1 point
Question 3.6	1 point
Question 3.7	1 point
Question 3.8	5 points
<u>DOCUMENT 4</u>	<u>6 POINTS</u>
Question 4.1	6 points
<u>DOCUMENT 5</u>	<u>5 POINTS</u>
Question 5.1	5 points
<u>DOCUMENT 6</u>	<u>11 POINTS</u>
Question 6.1	11 points
<u>TOTAL</u>	<u>60 POINTS</u>

Brevet Professionnel	Session juin 2007	CORRIGE
Spécialité : BOULANGER	Épreuve : U42 Gestion comptabilité et techniques commerciales	
Temps alloué : 3h00	Coefficient : 3	Document : 1/9

DOSSIER N° 1 : ANALYSE DE BILAN 10 POINTS**DOCUMENT 1****1.1 - Définir les termes suivants. 3 POINTS**

Capital	C'est l'apport du chef d'entreprise.
Disponibilités	Il s'agit de l'argent disponible sur les comptes de trésorerie.
Créances clients	Il s'agit des sommes que les clients doivent à l'entreprise.

1.2 – Indiquer la nature du résultat. 1 POINT

Le résultat est un bénéfice.

1.3 – Calculer le Fonds de Roulement Net Global (F.R.N.G.). 2.5 POINTS

Calcul	Montant
Ressources stables (capitaux permanents)	$28\ 000 + 23\ 250 = 51\ 250\ €$
- Emplois stables (actif immobilisé)	49 000 €
= F.R.N.G.	2 250 €

1.4 – Calculer le Besoin en Fonds de Roulement (B.F.R.). 2.5 POINTS

Calcul	Résultat
Actif circulant (sauf trésorerie)	$11\ 700 + 6\ 600 = 18\ 300\ €$
- Dettes à court terme	$12\ 500 + 4\ 250 = 16\ 750\ €$
= B.F.R.	$18300 - 16750 = 1\ 550\ €$

1.5 - Commenter les résultats obtenus. 1 POINT

Les résultats sont bons.

Le FRNG est positif, l'entreprise finance donc ses biens durables avec des capitaux permanents.

Accepter un autre commentaire cohérent.

Brevet Professionnel	Session juin 2007	CORRIGE
Spécialité : BOULANGER	Épreuve : U42 Gestion comptabilité et techniques commerciales	
Temps alloué : 3h00	Coefficient : 3	Document : 2/9

DOSSIER N° 2 : PLAN D'AMORTISSEMENT 13 POINTS

DOCUMENT 2

2.1 – Définir le terme crédit-bail. 2 POINTS

Il s'agit d'un système de location avec option d'achat.

2.2 Loïc Bachir n'a pas choisi le crédit bail. Justifier son choix en citant un inconvénient de ce mode de financement. 1 POINT

Loïc Bachir ne serait pas propriétaire du bien.

Le crédit bail est onéreux.

2.3 – Compléter les 5 premières lignes du plan d'amortissement du four. 7 POINTS

Nom de l'immobilisation : Four à tubes à vapeur **0.25 POINT**

Valeur TTC de l'immobilisation : 46 046 € **0.25 POINT**

Valeur HT de l'immobilisation : 38 500 € **0.25 POINT**

Date d'acquisition : 05/05/07 **0.25 POINT**

Date de mise en service : 06/05/07 **0.25 POINT**

Mode d'amortissement : **linéaire**

Durée d'amortissement **10 ans**

Taux d'amortissement : **10 %** **0.25 POINT**

Année	Annuité d'amortissement		Amortissements cumulés	Valeur nette comptable
	Calcul	Montant		
2007	$38500 \times 10 / 100 \times 234 / 360$	2 502.50	2 502.50	35 997.50
2008	$38 500 \times 10 / 100$	3 850.00	6 352.50	32 147.50
2009	$38 500 \times 10 / 100$	3 850.00	10 202.50	28 297.50
2010	$38 500 \times 10 / 100$	3 850.00	14 052.50	24 447.50
2011.	$38 500 \times 10 / 100$	3 850.00	17 902.50	20 597.50

Accepter 234 jours ou 235 jours pour la première annuité

1.5 POINTS pour la première ligne 1 POINT pour les lignes suivantes 5.5 POINTS

2.4 - Déterminer la perte de valeur du four pour l'année 2009. 1 POINT

3 850 €

2.5 – Déterminer la perte de valeur totale du four au 31 décembre 2009. 1 POINT

10 202.50 €

Brevet Professionnel	Session juin 2007	CORRIGE
Spécialité : BOULANGER	Épreuve : U42 Gestion comptabilité et techniques commerciales	
Temps alloué : 3h00	Coefficient : 3	Document : 3/9

2.6 - Déterminer la valeur du four au 31 décembre 2009 1 POINT

28 297.50 €

Brevet Professionnel	Session Juin 2007	CORRIGE
Spécialité : BOULANGER	Épreuve : U42 Gestion comptabilité et techniques commerciales	
Temps alloué : 3h00	Coefficient : 3	Document : 4/9

DOCUMENT 3**3.1 - Estimer le chiffre d'affaires de l'entreprise en complétant le tableau ci-dessous :**Utiliser 365 jours pour une année**0.5 POINT par ligne : 4 POINTS**

	Détail des calculs
Population de la zone de chalandise	1 400 habitants
Evasion commerciale	$1400 \times 20 / 100 = 280$ habitants
Nombre de clients	$1\ 400 - 280 = 1\ 120$ habitants
Quantité de pain vendu par jour (en kg)	$1\ 120 \times 0.160 = 179.20$ kg
Quantité de pain vendu par an (en kg)	$179.20 \times 365 = 65\ 408$ kg
Chiffre d'affaires HT boulangerie	$65\ 408 \times 2.92 = 190\ 991.36$ €.
Chiffre d'affaires HT pâtisserie-viennoiserie	$190\ 991.36 \times 15/100 = 28\ 648.70$ €
Chiffre d'affaires HT de l'entreprise <u>arrondir à l'euro le plus proche</u>	$190\ 991.36 + 28\ 648.70 = 219\ 640.06$ € arrondi à 219 640 €

3.2 - Calculer le montant des achats de matières premières (arrondir à l'euro le plus proche). $219\ 640 \times 22/100 = 48\ 320.80$ € arrondi à 48 321 € **1 POINT****3.3 - Calculer le montant annuel du loyer commercial.** $760 \times 12 = 9\ 120$ € **1 POINT****3.4 - Calculer le montant annuel des salaires versés aux salariés de l'entreprise.** $(1350 + 1560 + 1000) \times 12 = 46\ 920$ € **1 POINT****3.5 - Calculer le montant annuel des charges sociales** $46\ 920 \times 60/100 = 28\ 152$ € **1 POINT****3.6 - Calculer le montant annuel des autres charges externes.** $2\ 100 \times 12 = 25\ 200$ € **1 POINT****3.7 - Indiquer le montant des intérêts de l'emprunt pour l'année 2008.**2 987 € **1 POINT**

Brevet Professionnel	Session Juin 2007	CORRIGE
Spécialité : BOULANGER	Épreuve : U42 Gestion comptabilité et techniques commerciales	
Temps alloué : 3h00	Coefficient : 3	Document : 5/9

3.8 – Compléter le compte de résultat prévisionnel.

0,25 POINT par somme : 5 POINTS

CHARGES		PRODUITS	
<u>Charges d'exploitation</u>		<u>Produits d'exploitation</u>	
Achats	48 321	Chiffre d'affaires	219 640
Loyer	9 120		
Fournitures non stockables	21 800		
Prime d'assurance	1 800		
Salaires	46 920		
Charges sociales	28 152		
Publicité	2 000		
Autres charges externes	25 200		
Impôts et taxes	2 500		
Dotations aux amortissements	16 400		
Total 1	202 213	Total 1	219 640
<u>Charges financières</u>		<u>Produits financiers</u>	
Intérêts des emprunts	2 987		
Total 2	2 987	Total 2	
Total Charges	205 200	Total Produits	219 640
Résultat: BÉNÉFICE	14 440	Résultat:	
Total	219 640	Total	219 640

Brevet Professionnel	Session juin 2007	CORRIGE
Spécialité : BOULANGER	Épreuve : U42 Gestion comptabilité et techniques commerciales	
Temps alloué : 3h00	Coefficient : 3	Document : 6/9

DOCUMENT 4 **6 POINTS**

4.1 - Compléter le programme d'approvisionnement de la farine T55 pour la période du 14 mai au 27 mai.

PROGRAMME D'APPROVISIONNEMENT POUR LA PERIODE DU 14 MAI AU 27 MAI

Jour	Stock début journée	Besoins du jour	Livraison		Stock fin journée
			Quantité	Date commande	
Mardi 14/05					
Mardi 15/05	400	110			290
Mercredi 16/05	290	130	500	14/05	660
Jeudi 17/05	660	120			540
Vendredi 18/05	540	140			400
Samedi 19/05	400	150	500	17/05	750
Dimanche 20/05	750	170			580
Mardi 21/05					
Mardi 22/05	580	110			470
Mercredi 23/05	470	130			340
Jeudi 24/05	340	120			220
Vendredi 25/05	220	140	500	23/05	580
Samedi 26/05	580	150			430
Dimanche 27/05	430	170			260

0.5 POINT par ligne : 6 POINTS

Brevet Professionnel	Session Juin 2007	CORRIGE
Spécialité : BOULANGER	Épreuve : U42 Gestion comptabilité et techniques commerciales	
Temps alloué : 3h00	Coefficient : 3	Document : 7/9

DOCUMENT 5 5 POINTS

5.1 – Compléter la fiche de stock du sucre en utilisant la méthode du coût unitaire moyen pondéré après chaque entrée.

Arrondir les calculs au centime d'euro le plus proche.

FICHE DE STOCK du 16/05 au 29/05 <u>0.25 POINT</u>										
METHODE : COUT UNITIARE MOYEN PONDERE APRES CHAQUE ENTREE <u>0.25 POINT</u>										
Désignation : Sucre						Stock maximum : 100				
Unité de conditionnement : kg						Stock minimum : 10				
Délai de livraison : 2 jours										
Dates	Opérations	Entrées			Sorties			Stock		
		Q	PU	Mt	Q	PU	Mt	Q	PU	Mt
16/05	Stock initial							42	1.00	42.00
17/05	Bon de sortie				16	1	16.00	26	1	26.00
19/05	Bon de sortie				20	1	20.00	6	1	6.00
21/05	Bon d'entrée	40	1.08	43.20				46	1.07	49.20
22/05	Bon de sortie				10	1.07	10.70	36	1.07	38.50
24/05	Bon d'entrée	70	1.16	81.20				106	1.13	119.70
25/05	Bon de sortie				12	1.13	13.56	94	1.13	106.14
26/05	Bon de sortie				20	1.13	22.60	74	1.13	83.54
27/05	Bon de sortie				22	1.13	24.86	52	1.13	58.68
29/05	Bon d'entrée	30	1.05	31.5				82	1.10	90.18

0.5 POINT par ligne : 4.5 POINTS

Brevet Professionnel	Session juin 2007	CORRIGE
Spécialité : BOULANGER	Épreuve : U42 Gestion comptabilité et techniques commerciales	
Temps alloué : 3h00	Coefficient : 3	Document : 8/9

DOSSIER N° 5 : QUESTIONNAIRE 11 POINTS

DOCUMENT 6

6.1 – Rédiger le questionnaire.

Identification de l'entreprise

Nom - adresse - N° téléphone - Jours et heures d'ouverture 2 POINTS

Phrase d'introduction

Phrase qui présente l'objectif du questionnaire : mieux satisfaire les clients 1 POINT

2 questions sur la satisfaction générale sur le service dans le magasin **2 POINTS**

Thèmes pouvant être abordés : Horaires d'ouverture, accueil au magasin....

1 question sur la fréquence d'achat dans le magasin **1 POINT**

1 question sur le type de pain le plus souvent consommé **1 POINT**

1 question sur le type de pâtisserie souhaité par les clients **1 POINT**

3 questions sur les éléments d'identification du client interrogé **3 POINTS**

Thèmes pouvant être abordés : Age, Sexe, lieu d'habitation, Distance parcourue pour se rendre au magasin, Mode de transport utilisé pour se rendre au magasin

Brevet Professionnel	Session juin 2007	CORRIGE
Spécialité : BOULANGER	Épreuve : U42 Gestion comptabilité et techniques commerciales	
Temps alloué : 3h00	Coefficient : 3	Document : 9/9