

Session juin 2007

**BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER**

**GESTION,  
COMPTABILITE ET  
TECHNIQUES  
COMMERCIALES**

**U.42**

***SUJET***

***Coefficient : 3***

***Durée : 3 heures***

Loïc Bachir, après dix années comme salarié dans une boulangerie-pâtisserie, souhaite s'installer à son compte.

Pendant plusieurs mois, il a prospecté pour trouver le fonds de commerce idéal.

Au début de l'année 2007, il a choisi de racheter l'entreprise de M. Plouzenec qui part à la retraite.

Le fonds de commerce est situé dans un village relativement isolé du département de l'Isère qui compte environ 1 200 habitants.

Le fonds est en bon état, le magasin a été refait récemment et une partie du matériel a été renouvelé dans les 5 dernières années. Le seul investissement important que doit réaliser Loïc Bachir se situe au niveau du four qu'il va devoir changer.

Loïc Bachir ne commencera réellement son activité qu'à partir de début mai. Il aura alors effectué toutes les démarches à la création d'entreprise et tout sera prêt pour accueillir les clients.

### PRESENTATION DE L'ENTREPRISE

Raison sociale : AU BON PAIN

Forme juridique : Entreprise individuelle appartenant à Loïc Bachir.

Adresse : 10 Place de l'église 38650 CHANTEMERLE

Téléphone : 04 76 15 14 12

Horaires d'ouverture : du mardi au samedi de 7h30 à 13h et de 15h à 20h, le dimanche de 7h à 13h30

Exercice comptable : 01/01 au 31/12

Brevet Professionnel	Session juin 2007	<b>SUJET</b>
Spécialité : BOULANGER	Épreuve : U42 Gestion comptabilité et techniques commerciales	
Temps alloué : 3h00	Coefficient : 3	Document : 1/16

## DOSSIER N° 1 : ANALYSE DE BILAN

Loïc Bachir vous demande d'analyser le dernier bilan du précédent propriétaire du fonds de commerce. Il vous fournit ce bilan au 31 décembre 2006, date de clôture du dernier exercice comptable. (Annexe1)

Vous devez répondre aux questions sur le document 1.

### ANNEXE 1

Bilan au 31/12/2006

Entreprise de M. Plouzenec

ACTIF			PASSIF		
<b>ACTIF IMMOBILISE</b>	Brut	Amortissement	Net	<b>CAPITAUX PROPRES</b>	
Immobilisations incorporelles	21 350		21 350	Capital	7 600
Immobilisations corporelles	66 000	38 350	27 650	Résultat	20 400
Immobilisations financières					
<b>Total 1</b>	<b>87 350</b>	<b>38 350</b>	<b>49 000</b>	<b>Total 1</b>	<b>28 000</b>
<b>ACTIF CIRCULANT</b>				<b>DETTES</b>	
Stocks	11 700		11 700	Emprunt	23 250
Créances clients	6 600		6 600	Fournisseurs	12 500
Disponibilités	700		700	Dettes fiscales et sociales	0
				Autres dettes	4 250
<b>Total 2</b>	<b>19 000</b>		<b>19 000</b>	<b>Total 2</b>	<b>40 000</b>
<b>Total Actif</b>	<b>106 350</b>	<b>38 350</b>	<b>68 000</b>	<b>Total Passif</b>	<b>68 000</b>

Brevet Professionnel	Session Juin 2007	<b>SUJET</b>
Spécialité : BOULANGER	Épreuve : U42 Gestion comptabilité et techniques commerciales	
Temps alloué : 3h00	Coefficient : 3	Document : 2/16

## **DOCUMENT 1**

### **1.1 - Définir les termes suivants.**

Capital	..... .....
Disponibilités	..... .....
Créances clients	..... .....

### **1.2 – Indiquer la nature du résultat.**

.....

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

	Montant
Ressources stables (capitaux permanents)	.....
- Emplois stables (actif immobilisé)	.....
= F.R.N.G.	.....

### **1.4 – Calculer le Besoin en Fonds de Roulement (B.F.R.).**

	Montant
Actif circulant (sauf trésorerie)	.....
- Dettes à court terme	.....
= B.F.R.	.....

### **1.5 - Commenter les résultats obtenus :**

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

Brevet Professionnel	Session Juin 2007	<b>SUJET</b>
Spécialité : BOULANGER	Épreuve : U42 Gestion comptabilité et techniques commerciales	
Temps alloué : 3h00	Coefficient : 3	Document : 3/16

## DOSSIER N° 2 : PLAN D'AMORTISSEMENT

Loïc Bachir doit changer le four de la boulangerie. Après s'être renseigné chez plusieurs fabricants, il a choisi un four à tubes à vapeur de la marque Bongrin. Pour financer cet achat, il a étudié plusieurs possibilités : crédit bail, emprunt. Finalement, il choisit de faire un emprunt.

Il vous remet la facture correspondante à son acquisition (annexe 2) et vous demande de préparer le plan d'amortissement.

Vous devez répondre aux questions du document 2.

### ANNEXE 2

<p><b>BONGRIN</b></p> <p>66, rue Victor Hugo 69000 LYON Tel : 04.73.02.58.56 Fax : 04.73.02.58.57 SARL au capital de 30 000 € RCS LYON B 331 136 416</p>	<p><b>FACTURE</b></p> <p><b>DP 25157</b></p> <p><b>AU BON PAIN</b> 10, PLACE DE L'ÉGLISE 38650 CHANTEMERLE</p>																										
Date : 05 / 05 / 2007	Code Client 96226																										
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 15%;">Références</th> <th style="width: 45%;">Désignation</th> <th style="width: 10%;">Qté</th> <th style="width: 15%;">P.U.</th> <th style="width: 15%;">Montant</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">MV200D</td> <td>Four à tubes à vapeur TV200</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: right;">40 000.00</td> <td style="text-align: right;">40 000,00</td> </tr> </tbody> </table>	Références	Désignation	Qté	P.U.	Montant	MV200D	Four à tubes à vapeur TV200	1	40 000.00	40 000,00	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;">Total brut H.T.</td> <td style="text-align: right;">40 000,00</td> </tr> <tr> <td>Remise 5%</td> <td style="text-align: right;">2 000.00</td> </tr> <tr> <td>Total net H.T.</td> <td style="text-align: right;">38 000.00</td> </tr> <tr> <td>Transport</td> <td style="text-align: right;">100,00</td> </tr> <tr> <td>Installation</td> <td style="text-align: right;">400,00</td> </tr> <tr> <td>Total H.T.</td> <td style="text-align: right;">38 500.00</td> </tr> <tr> <td>TVA 19.6%</td> <td style="text-align: right;">7 546.00</td> </tr> <tr> <td>Net à payer</td> <td style="text-align: right;">46 046.00</td> </tr> </table>	Total brut H.T.	40 000,00	Remise 5%	2 000.00	Total net H.T.	38 000.00	Transport	100,00	Installation	400,00	Total H.T.	38 500.00	TVA 19.6%	7 546.00	Net à payer	46 046.00
Références	Désignation	Qté	P.U.	Montant																							
MV200D	Four à tubes à vapeur TV200	1	40 000.00	40 000,00																							
Total brut H.T.	40 000,00																										
Remise 5%	2 000.00																										
Total net H.T.	38 000.00																										
Transport	100,00																										
Installation	400,00																										
Total H.T.	38 500.00																										
TVA 19.6%	7 546.00																										
Net à payer	46 046.00																										
<p>Conditions de règlement :</p> <p>Dès réception par chèque ou virement.</p> <p style="text-align: center;"><b>Mise en service le 06/05/2007</b></p>																											

Important : Loïc Bachir n'a pas identifié de composants pour cette immobilisation corporelle.

Brevet Professionnel	Session Juin 2007	<b>SUJET</b>
Spécialité : BOULANGER	Épreuve : U42 Gestion comptabilité et techniques commerciales	
Temps alloué : 3h00	Coefficient : 3	Document : 4/16

## DOCUMENT 2

2.1 – Définir le terme crédit-bail.

.....

.....

.....

.....

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

.....

.....

.....

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

Nom de l'immobilisation : .....	Mode d'amortissement : <b>LINEAIRE</b>
Valeur TTC de l'immobilisation : .....	Durée d'amortissement : <b>10 ans</b>
Valeur HT de l'immobilisation : .....	Taux d'amortissement : .....
Date d'acquisition : .....	
Date de mise en service : .....	

Année	Annuité d'amortissement		Amortissements cumulés	Valeur nette comptable
	Calcul	Montant		
.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....

2.4 - Déterminer la perte de valeur du four pour l'année 2009 ?

Brevet Professionnel	Session Juin 2007	<b>SUJET</b>
Spécialité : BOULANGER	Épreuve : U42 Gestion comptabilité et techniques commerciales	
Temps alloué : 3h00	Coefficient : 3	Document : 5/16

**2.5 – Déterminer la perte de valeur totale du four au 31 décembre 2009 ?**

.....

**2.6 - Déterminer la valeur du four au 31 décembre 2009 ?**

.....

Brevet Professionnel	Session Juin 2007	<b>SUJET</b>
Spécialité : BOULANGER	Épreuve : U42 Gestion comptabilité et techniques commerciales	
Temps alloué : 3h00	Coefficient : 3	Document : 6/16

## DOSSIER N° 3 : COMPTE DE RESULTAT PREVISIONNEL

Loïc Bachir vous demande de réaliser un compte de résultat prévisionnel pour l'année 2008 afin d'estimer le bénéfice qu'il pourra retirer de son activité. Il vous remet les éléments qu'il a rassemblés pour estimer les charges et les produits de l'entreprise (annexes 3 et 4).

Vous devez répondre aux questions du document 3

### ANNEXE 3

Le chiffre d'affaires de l'entreprise :

La zone de chalandise de la boulangerie se compose du village et des hameaux alentours ce qui représente environ 1 400 personnes. Loïc n'a pas de concurrents directs mais il évalue l'évasion commerciale (personnes achetant en-dehors de la zone de chalandise) à 20% de la population. Selon les statistiques, une personne consomme en moyenne 160 grammes de pain par jour. Le kilo de pain est vendu 2,92 € H.T. en moyenne. De plus, Loïc estime que le chiffre d'affaires pâtisserie-viennoiserie représentera 15% du Chiffre d'affaires boulangerie.

Les achats de matières premières sont évalués à 22% du chiffre d'affaires de l'entreprise.

Le loyer commercial est de 760 € par mois.

Les fournitures non stockables (eau, énergie...) sont estimées à 21 800 € par an.

Les diverses primes d'assurance vont coûter 1 800 € par an à l'entreprise.

L'entreprise emploie 3 salariés : un ouvrier boulanger, un ouvrier pâtissier-boulangier et une vendeuse qui recevront respectivement une rémunération mensuelle nette de 1 350 €, 1 560 € et 1 000 €.

Les charges sociales sont évaluées à 60% des salaires nets.

Loïc envisage d'effectuer des actions de communication (publicité) mais ne souhaite pas dépenser plus de 2 000 € par an pour cela.

Les autres charges externes de l'entreprise sont évaluées à 2 100 € par mois.

Loïc estime qu'il paiera environ 2 500 € d'impôts et taxes au cours de l'année.

La dotation aux amortissements y compris le nouveau four s'élève à 16 400 €

Brevet Professionnel	Session Juin 2007	<b>SUJET</b>
Spécialité : BOULANGER	Épreuve : U42 Gestion comptabilité et techniques commerciales	
Temps alloué : 3h00	Coefficient : 3	Document : 7/16



## ANNEXE 4

Intérêts des emprunts

<b>TABLEAU D'AMORTISSEMENT DE L'EMPRUNT</b>					
Montant emprunté : 80 000 € Périodicité : annuelle			Taux d'intérêt : 4,00 % Durée : 10 ans		
<b>Années</b>	<b>Capital restant dû en début de période</b>	<b>Capital remboursé</b>	<b>Intérêts</b>	<b>Annuités</b>	<b>Capital restant dû en fin de période</b>
Mai 07 - Dec 07	80 000,00	5333.00	3200.00	8533.00	74 667.00
Janv 08 - Déc 08	74 667.00	8 000.00	2 987.00	10 987.00	66 667.00
Janv 09 - Déc 09	66 667.00	8 000,00	2 667.00	10 667.00	58 667.00

Brevet Professionnel	Session Juin 2007	<b>SUJET</b>
Spécialité : BOULANGER	Épreuve : U42 Gestion comptabilité et techniques commerciales	
Temps alloué : 3h00	Coefficient : 3	Document : 8/16

### DOCUMENT 3

3.1 - Estimer le chiffre d'affaires de l'entreprise en complétant le tableau ci-dessous :  
Utiliser 365 jours pour une année

	Détail des calculs
Population de la zone de chalandise	.....
Evasion commerciale	.....
Nombre de clients	.....
Quantité de pain vendu par jour (en kg)	.....
Quantité de pain vendu par an (en kg)	.....
Chiffre d'affaires HT boulangerie	.....
Chiffre d'affaires HT pâtisserie-viennoiserie	.....
Chiffre d'affaires HT de l'entreprise <u>arrondir à l'euro le plus proche</u>	.....

3.2 - Calculer le montant des achats de matières premières. Arrondir à l'euro le plus proche

.....

3.3 - Calculer le montant annuel du loyer commercial.

.....

3.4 - Calculer le montant annuel des salaires versés aux salariés de l'entreprise.

.....

3.5 - Calculer le montant annuel des charges sociales.

.....

3.6 - Calculer le montant annuel des autres charges externes.

.....

Brevet Professionnel	Session Juin 2007	<b>SUJET</b>
Spécialité : BOULANGER	Épreuve : U42 Gestion comptabilité et techniques commerciales	
Temps alloué : 3h00	Coefficient : 3	Document : 9/16

3.7 - Indiquer le montant des intérêts de l'emprunt pour l'année 2008.

.....

3.8 – Compléter le compte de résultat prévisionnel pour l'année 2008.

CHARGES		PRODUITS	
<u>Charges d'exploitation</u>		<u>Produits d'exploitation</u>	
<b>Total 1</b>		<b>Total 1</b>	
<u>Charges financières</u>		<u>Produits financiers</u>	
<b>Total 2</b>		<b>Total 2</b>	
<b>Total Charges</b>		<b>Total Produits</b>	
<b>Résultat : .....</b>		<b>Résultat : .....</b>	
<b>Total</b>		<b>Total</b>	

Brevet Professionnel	Session Juin 2007	<b>SUJET</b>
Spécialité : BOULANGER	Épreuve : U42 Gestion comptabilité et techniques commerciales	
Temps alloué : 3h00	Coefficient : 3	Document : 10/16

## DOSSIER N° 4 : GESTION DES STOCKS

Loïc Bachir vous communique les renseignements sur sa consommation de farine T55 pour la période du 14 mai au 27 mai (annexe 5) et sur ses stocks de sucre du 16 mai au 30 mai (annexe 6)

Vous devez répondre aux questions des documents 4 et 5.

### ANNEXE 5 : Renseignements sur la consommation de farine T55

La boulangerie est fermée le lundi.

Les quantités en stock ne devront jamais être inférieures au stock minimum.

Les commandes ont lieu le 14 mai, le 17 mai et le 23 mai.

- Quantité livrée à chaque commande : 500 kg
- Stock initial : 400 kg
- Stock minimum : 200 kg
- Délai de livraison : 2 jours
- Prévision des besoins pour la période donnée :

Jour	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Consommation journalière	-	110 kg	130 kg	120 kg	140 kg	150 kg	170 kg

### ANNEXE 6 : Mouvements de stock de sucre pour la période du 16 au 31 Mai

16/05	Stock initial	42 kg à 1,00 € / kg
17/05	Bon de sortie	16 kg
19/05	Bon de sortie	20 kg
21/05	Bon d'entrée	40 kg à 1,08 € / kg
22/05	Bon de sortie	10 kg
24/05	Bon d'entrée	70 kg à 1,16 € / kg
25/05	Bon de sortie	12 kg
26/05	Bon de sortie	20 kg
27/05	Bon de sortie	22 kg
29/05	Bon d'entrée	3 sacs de 10 kg à 10.50 € / le sac

Brevet Professionnel	Session Juin 2007	<b>SUJET</b>
Spécialité : BOULANGER	Épreuve : U42 Gestion comptabilité et techniques commerciales	
Temps alloué : 3h00	Coefficient : 3	Document : 11/16

## DOCUMENT 4

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	
Lundi 14/05					
Mardi 15/05					
Mercredi 16/05					
Jeudi 17/05					
Vendredi 18/05					
Samedi 19/05					
Dimanche 20/05					
Lundi 21/05					
Mardi 22/05					
Mercredi 23/05					
Jeudi 24/05					
Vendredi 25/05					
Samedi 26/05					
Dimanche 27/05					

Brevet Professionnel	Session Juin 2007	<b>SUJET</b>
Spécialité : BOULANGER	Épreuve : U42 Gestion comptabilité et techniques commerciales	
Temps alloué : 3h00	Coefficient : 3	Document : 12/16

## DOCUMENT 5

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 ..... au .....										
METHODE : .....										
Désignation : <b>Sucre</b> Unité de conditionnement : kg Délai de livraison : 2 jours						Stock maximum : 100 Stock minimum : 10				
Dates	Opérations	Entrées			Sorties			Stock		
		Q	PU	Mt	Q	PU	Mt	Q	PU	Mt
16/05	Stock initial							42	1.00	42.00

Brevet Professionnel	Session Juin 2007	<b>SUJET</b>
Spécialité : BOULANGER	Épreuve : U42 Gestion comptabilité et techniques commerciales	
Temps alloué : 3h00	Coefficient : 3	Document : 13/16

## DOSSIER N° 5 : QUESTIONNAIRE

Loïc Bachir souhaite mieux connaître sa clientèle.

Pour cela, il vous demande de rédiger un court questionnaire sur les habitudes de consommation des clients. Vous devrez utiliser tous les types de questionnement possible.

L'étude des réponses lui permettra de mieux satisfaire les clients.

Vous devez répondre sur le document 6.

Brevet Professionnel	Session Juin 2007	<b>SUJET</b>
Spécialité : BOULANGER	Épreuve : U42 Gestion comptabilité et techniques commerciales	
Temps alloué : 3h00	Coefficient : 3	Document : 14/16

## DOCUMENT 6

### 6.1 – Rédiger le questionnaire.

Identification de l'entreprise

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

1 phrase d'introduction

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

2 questions sur la satisfaction générale du service en magasin

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

1 question sur la fréquence d'achat dans le magasin

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

Brevet Professionnel	Session Juin 2007	<b>SUJET</b>
Spécialité : BOULANGER	Épreuve : U42 Gestion comptabilité et techniques commerciales	
Temps alloué : 3h00	Coefficient : 3	Document : 15/16



1 question sur le type de pain le plus souvent consommé

.....

.....

.....

.....

.....

.....

1 question sur le type de pâtisserie souhaité par les clients

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3 questions sur les éléments d'identification du client interrogé

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Brevet Professionnel	Session Juin 2007	<b>SUJET</b>
Spécialité : BOULANGER	Épreuve : U42 Gestion comptabilité et techniques commerciales	
Temps alloué : 3h00	Coefficient : 3	Document : 16/16