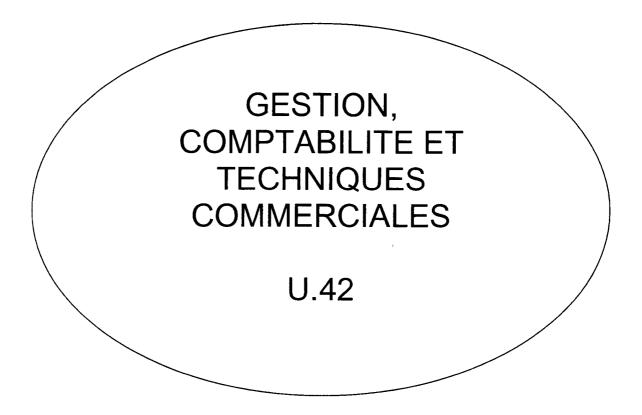
BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER



SUJET

Coefficient: 3

Durée: 3 heures

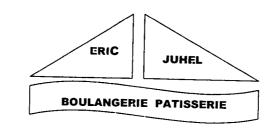
Titulaire d'un brevet professionnel, vous êtes embauché dans une boulangerie pâtisserie d'un village de vendée appartenant à M. Juhel.

Début février 2008, M. Juhel envisage de reprendre un point de vente de boulangerie pâtisserie dans un centre commercial d'une résidence de vacances situé à BREM SUR MER, à quelques kilomètres de son entreprise.

Fiche d'identité de l'entreprise

Boulangerie Pâtisserie AU BON PAIN DORE

Entreprise individuelle appartenant à Monsieur JUHEL Eric



7 rue de l'église 85220 L'Aiguillon sur Vie

Tél: 02 51 47 18 50 Fax: 02 51 47 00 05

Email: aubonpaindoré@wanadoo.fr

Horaires d'ouverture :

Du mardi au samedi de 7h30 à 13 h et de 15h à 20 h, le dimanche de 7h à 13 h30

Date de création : 1^{er} mars 1998 Exercice comptable : 01/01 au 31/12

Attrait commercial: Nombreuses manifestations en période estivale.

M. Juhel apprécie vos compétences en gestion et vous confie 4 dossiers.

DOSSIER N°1 : RENTABILITE DE LA REPRISE

DOSSIER N°2: COMMANDE

DOSSIER N°3: PLAN D'AMORTISSEMENT

DOSSIER N°4: COMMUNICATION PUBLICITAIRE

Brevet Professionnel	Session 2008	CUIET
Spécialité : BOULANGER	Épreuve : U42 Gestion Com	
Temps alloué : 3h00	Commerciales	
remps alloue : 3000	Coefficient: 3	Document : 1/15

DOSSIER N°1: RENTABILITE DE LA REPRISE

Mi février 2008, M. Juhel vous remet les informations qu'il a recueillies sur le point de vente de Brem sur Mer, **annexe 1** et vous demande de vérifier que son projet de reprise est réalisable en complétant le **document 1**.

ANNEXE 1: INFORMATIONS RECUEILLIES PAR M. JUHEL

INFORMATIONS COMMERCIALES

Situation géographique :

Le dépôt de boulangerie pâtisserie est situé dans la résidence de vacances LE GRAND BLEU, Avenue de la plage 85470 Brem sur Mer

Ouverture:

Tous les jours du 14 juin inclus au 15 septembre inclus de 7h30 à 13h et de 16h à 19h30

Clientèle:

La résidence compte environ 900 maisons. 15% des maisons sont occupées par des propriétaires, le reste par des locataires saisonniers.

On estime que le taux d'occupation des logements est de 100~% en juillet et août , et de 80~% en juin et septembre.

La durée moyenne de séjour est de 15 jours.

Seulement 1/3 des ménages de la résidence réalisent leurs achats dans le centre commercial. La dépense moyenne journalière par ménage est estimée à 3.80 € dans ce type de magasin.

INFORMATIONS COMPTABLES

- Charges fixes prévisionnelles devant être supportées toute l'année :

Location du local commercial: 760 € par mois

Assurance : 307 € par trimestre

Autres charges fixes : 25 690 € pour l'année

- Charges fixes prévisionnelles devant être supportées du 14 juin au 14 septembre :

Emplois saisonniers:

3 vendeuses en CDD pour 3 mois complets au salaire net mensuel de 1547 €.

Les charges sociales représentent 60 % du salaire net.

Autres charges: 160 € par mois

Charges variables : Elles représentent 30 % du chiffre d'affaires réalisé entre le 14 juin et le 15 septembre.

Brevet Professionnel	Session 2008	SUJET
Spécialité : BOULANGER	Épreuve : U42 Gestion Comptabilité et Techniques	
	Commerciales	
Temps alloué : 3h00	Coefficient : 3	Document : 2/15

Formules pour le calcul du seuil de rentabilité

Seuil de rentabilité : Chiffre d'affaires pour lequel le résultat est égal à 0.

Au seuil de rentabilité, la marge sur coût variable est égale aux charges fixes.

Marge sur coût variable = Chiffre d'affaires – charges variables

AUTRES INFORMATIONS

Tous les produits vendus dans le point de vente de Brem sur Mer seront fabriqués dans la boulangerie pâtisserie de l'Aiguillon sur Vie qui dispose de la capacité de production suffisante.

DOCUMENT 1

Pour simplifier les calculs, compter 30 jours pour chaque mois

1.1 Calculer le chiffre d'affaires potentiel du point de vente de Brem sur Mer en complétant le tableau suivant.

Nombre de ménages potentiels	En juin :
	En juillet :
	En août :
	En septembre :
Dépense journalière par ménage	
Chiffre d'affaires potentiel	En juin :
	En juillet :
	En août :
	En septembre :
Chiffre d'affaires potentiel total pour la période du 14 juin au 15 septembre.	

Brevet Professionnel	Session 2008	SUJET
Spécialité : BOULANGER	Épreuve : U42 Gestion Comptabilité et Techniques	
	Commerciales	
Temps alloué : 3h00	Coefficient : 3	Document : 3/15

1.2 Calculer le montant des charges fixes annuelles prévisionnelles imputables au point de vente de Brem sur Mer en complétant le tableau ci-dessous.

Charges fixes	Calculs	Montant	
Location du local commercial			
Assurance			
Salaires des vendeuses			
Charges sociales			
Autres charges fixes			
	Total		
1.3 Calculer le chiffre d'affaires minimum à réaliser pour couvrir les charges.			

1.3 Calculer le chiffre d'affaires minimum à réaliser pour couvrir les charges. <u>Arrondir à l'€uro le plus proche</u>		
••••		
••••		
ble		
ıble		

Brevet Professionnel	Session 2008	SUJET
Spécialité : BOULANGER	Épreuve : U42 Gestion Comptabilité et Techniques	
	Commerciales	
Temps alloué : 3h00	Coefficient: 3	Document : 4/15

DOSSIER N°2: COMMANDE

Sur vos conseils, M. Juhel a repris le point de vente de Brem sur Mer.

Le 1^{er} avril 2008, Il commence son aménagement par des travaux de peinture.

Il souhaite les réaliser lui – même car faire appel à un professionnel est trop coûteux .

Il vous remet les propositions du fournisseur de peinture POINT BRICO, annexe 2, le plan du point de vente de Brem sur Mer, annexe 3 et vous demande de sélectionner la peinture la moins chère, document 2 et de préparer la commande et le chèque de règlement document 3.

ANNEXE 2: TARIF DU FOURNISSEUR ET CONDITIONS DE VENTE

POINT BRICO

Zone commerciale et artisanale 85470 Brétignolles sur mer

Tel: 02 51 02 36 98 Fax: 02 51 02 36 36

Tarif valable 1 an à partir du 1er avril 2007

PEINTURE MURS ET PLAFONDS

Réf : BS6	Peinture Murs et plafonds acrylique satin Sans odeur, ne jaunit pas, séchage rapide Colori : Blanc soyeux Pot de 6 litres pour environ 60 m ²	Prix : 29.90 € HT le pot
Ref : BB10	Peinture Murs et plafonds acrylique satin Sans odeur, ne jaunit pas, séchage en 1 heure Colori : Blanc Pot de 10 litres environ 7 m² au litre	Prix : 30.90 € HT le pot
Réf : BS15	Peinture Murs et plafonds acrylique satin Sans odeur, ne jaunit pas, séchage rapide Colori : Blanc satin Pot de 15 litres, environ 9 m² au litre	Prix : 46.05 € HT le pot

Vos conditions de vente :

- Remise de 5 % pour toute commande supérieure à 200 €
- Livraison sous 48 heures, franco de port
- Paiement : 40 % du montant HT à la commande, le solde à réception de la facture

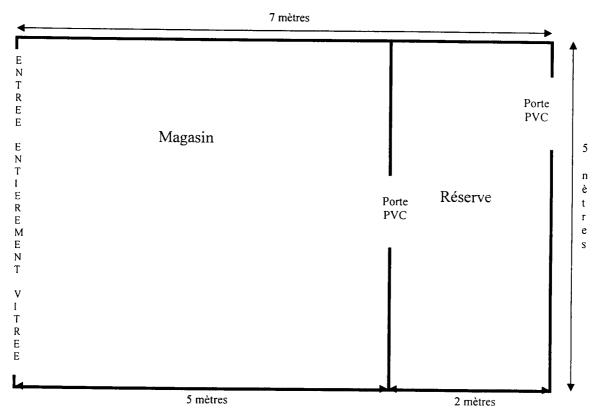
Brevet Professionnel	Session 2008	SUJET
Spécialité : BOULANGER	Épreuve : U42 Gestion Comptabilité et Techniques	
	Commerciales	
Temps alloué : 3h00	Coefficient : 3	Document : 5/15

ANNEXE 3: PLAN DU POINT DE VENTE DE BREM SUR MER

Tous les murs intérieurs du magasin et de la réserve ainsi que les plafonds doivent être peints.

Le mur intérieur séparant le magasin de la réserve est à peindre des 2 côtés. Les portes PVC de dimention 0.83 m x 2.04 m ne sont pas à peindre.

Hauteur sol plafond: 2.80 m



Surface murs et plafond du magasin :

Murs: $(5+5+5) \times 2.80 - (0.83 \times 2.04) = 40.31 \text{ m}^2$

Plafond: $5 \times 5 = 25 \text{ m}^2$

Surface murs et plafond du magasin = $40.31 + 25 = 65.31 \text{ m}^2$

Brevet Professionnel	Session 2008	SUJET
Spécialité : BOULANGER	Épreuve : U42 Gestion Comptabilité et Techniques	
	Commerciales	
Temps alloué : 3h00	Coefficient: 3	Document : 6/15

2.1 Calculer la surface de la réserve à peindre.			
Murs:			
		••••••	···········
Plafond :			•••••••••••••••••••••••••••••••••••••••
	••••••		
Surface murs et plafond de la	réserve à peindre :		
2.2 Calcular la surface tota	olo à poindre (maca	aim t mánainna)	
2.2 Calculer la surface tota		-	
Arron	<u>ıdir le résultat à la c</u>	<u>aizaine superieure</u>	
2.3 Calculer le coût de la po	einture en compléta	ant le tableau ci - d	essous.
Référence de la peinture			
Nombre de pots à commander			
Prix HT d'un pot			
Prix total HT			
2.4 Indiquer la référence d	e la peinture la moi	ns chère, à comma	nder
	••••••		

Brevet Professionnel	Session 2008	SUJET
Spécialité : BOULANGER	Épreuve : U42 Gestion Comptabilité et Techniques Commerciales	
Temps alloué : 3h00	Coefficient : 3	Document : 7/15

3.1 Compléter le 15 avril 2008, le bon de commande n° 46 à présenter à la signature de monsieur Juhel.

		•••••						
Paiement :			Le					
		Commande N°						
Livraison : Délai :								
Conditions:				•••••				
••••••				••••••				
Réduction co	mmerciale :		••••••••••	***************************************				
Référence	Désignation	Unité	Quantité	Prix Unitiare				
Signature :			<u></u>	1				

Brevet Professionnel	Session 2008	SUJET	
Spécialité : BOULANGER	Épreuve : U42 Gestion Comptabilité et Techniques		
	Commer	ciales	
Temps alloué : 3h00	Coefficient : 3	Document: 8/15	

3.2 Compléter à la même date le chèque bancaire d'acompte <u>à présenter à la signature de monsieur Juhel.</u>

° chèque : 9056881 Pate : Oh	jet :			
	jet.	Montant :	Montant:	
CREDIT M	UTUEL	9056881		
DE VENDI	EE			
		A rédiger exclusivement en		
Payez contre ce chèque		PRODUCTS AND AND PRODUCTS AND	4000000 in one	
Non endossable sau	f au profit d'une banque ou d'un établissement assimilé	€		
À		hadden (* 1 000 de 1000 de 100	i de la companie de l	
Payable en France				
Due de l'églice	A HUELE:	Le	_	
Rue de l'église 85470 Brétignolles sur Mer	M JUHEL Eric Au bon pain Doré		_	
02 47 51 55 55 7 rue de l'église		Signature		
N/0	85220 L'Aiguillon sur vie			
N° compte : 03215008000				

Brevet Professionnel	Session 2008 SUJET		
Spécialité : BOULANGER	Épreuve : U42 Gestion Comptabilité et Technique		
	Commercia	les	
Temps alloué : 3h00	Coefficient: 3	Document : 9/15	

DOSSIER N°3: PLAN D'AMORTISSEMENT

Début mai, les travaux de peinture sont terminés et l'aménagement du point de vente se poursuit.

Afin de simplifier le travail des vendeuses, M JUHEL a acheté une caisse enregistreuse.

Il vous remet la facture correspondante, **annexe 4** et vous demande de compléter le plan d'amortissement **document 4**.

ANNEXE 4 : FACTURE D'ACHAT DE LA CAISSE ENREGISTREUSE

5 mai 2008

En votre aimable règlement

ANNEXE 4: FA	ACTURE D'ACHAT DE LA CAISSE E	NREGISTRI	EUSE	
	QUESNEY Matériel de boul Zone d'activité des 85100 Les Sables Tél : 02 51 64	angerie 3 ancres d'Olonne		
		M Boulange 7 rue	JUHEL rie pâtisserie de l'église guillon sur Vie	
Règlement à 30	jours de réception de la facture		Fac Le 3 mai 200	ture n° F1256 าร
Référence	Désignation	Quantité	Prix Unitaire	
MA-600	Caisse enregistreuse alpha numérique à clavier plat pour boulangerie	1	699.00	Montant 699.00
	Installation et mise en service du			125.00

Brevet Professionnel	Session 2008	SUJET
Spécialité : BOULANGER	Épreuve : U42 Gestion Comptabilité et Techniques Commerciales	
Temps alloué : 3h00	Coefficient : 3	Document : 10/15

Total HT

TVA 19.6 %

Total à payer

824.00

161.50

985.50

4.1 Compléter le plan d'amortissement de la caisse enregistreuse.

Arrondir les calculs à l'euro le plus proche

Nom de l'imn	nobilisation:				
Base d'amort	tissement:	•••••			
Date d'achat		Date de mise	en service :		
		Mode d'amort	tissement : LINEA	IRE	
Durée d'utilis	ation : 8 ans	Taux d'amorti	ssement:		
Année	Base d'amortissement	Annuité d'amortissement	Cumul des amortissements	Valeur nette comptable	
			•••••		
••••••			•••••		
			***************************************	•••••	
	•••••••••••••••••••••••••••••••••••••••				
	••••••				
	••••••	•••••			
4.2 Justifier Taux d'amorti	les calculs.				
Amortissemen	nt annuel:		•••••		
Premier amortissement :					
Dernier amort	tissement:				

Brevet Professionnel	Session 2008	SUJET	
Spécialité : BOULANGER	Épreuve : U42 Gestion Comp	ptabilité et Techniques	
	Commercia	iles .	
Temps alloué : 3h00	Coefficient : 3	Document : 11/15	

DOSSIER N°4: COMMUNICATION PUBLICITAIRE

Compte tenu du renouvellement régulier des clients tout au long de la période estivale, M. JUHEL décide de faire une opération commerciale et publicitaire.

Il vous remet des consignes pour la réalisation de cette opération, annexe 5 et vous demande d'en calculer le coût, document 5 et de présenter une maquette de prospectus publicitaire document 6.

ANNEXE 5 : CONSIGNES POUR LA REALISATION DE L'OPERATION COMMERCIALE ET PUBLICITAIRE

Contenu du prospectus:

- Toutes les informations légales.
- Message:
 - Il doit comporter obligatoirement le terme : Bonnes Vacances
 - Il doit inciter les clients à découvrir des produits régionaux comme la baguette littorale et la brioche vendéenne.
 - Il annonce la dégustation de brioche les dimanches matin.

Format du prospectus : 1 feuille 21 X 29.7

Distribution du prospectus :

Tous les 15 jours du 14 juin au 15 septembre, le samedi, jour d'arrivée des vacanciers. Le prospectus est glissé sous la porte des habitations car dans les résidences de vacances peu de ménages ouvrent les boîtes aux lettres.

Il faut compter 900 prospectus à chaque distribution.

Déqustation des brioches :

Mise en dégustation de 10 brioches chaque dimanche en juillet et août.

Coût de la réalisation des prospectus :

Papier: 2.40 € HT la ramette de 500 feuilles, format 21 X 29.7

Encre:

27.60 € HT la cartouche 3 couleurs

17.60 € HT la cartouche noire

Capacité d'impression des cartouches d'encre compte tenu du texte à imprimer : environ 900 pages avec une cartouche noire et 1350 pages avec une cartouche couleur.

Autres charges liées à la réalisation du prospectus : 50 €

Brevet Professionnel	Session 2008	SUJET
Spécialité : BOULANGER	Épreuve : U42 Gestion Co Comme	•
Temps alloué : 3h00	Coefficient: 3	Document : 12/15

Coût de la distribution :

Un étudiant sera embauché et rémunéré à l'aide d'un chèque emploi à 0.045 € net par prospectus distribué. Coût des charges sociales : environ 60 % du salaire net.

Coût de revient d'une brioche : 3.05 €

Extrait Calendrier 2008:

	JUIN	J	UILLET		AOUT	SE	PTEMBRE
1	Dimanche	1	Mardi	1	Vendredi	1	Lundi
2	Lundi	2	Mercredi	2	Samedi	2	Mardi
3	Mardi	3	Jeudi	3	Dimanche	3	Mercredi
4	Mercredi	4	Vendredi	4	Lundi	4	Jeudi
5	Jeudi	5	Samedi	5	Mardi	5	Vendredi
6	Vendredi	6	Dimanche	6	Mercredi	6	Samedi
7	Samedi	7	Lundi	7	Jeudi	7	Dimanche
8	Dimanche	8	Mardi	8	Vendredi	8	Lundi
9	Lundi	9	Mercredi	9	Samedi	9	Mardi
10	Mardi	10	Jeudi	10	Dimanche	10	Mercredi
11	Mercredi	11	Vendredi	11	Lundi	11	Jeudi
12	Jeudi	12	Samedi	12	Mardi	12	Vendredi
13	Vendredi	13	Dimanche	13	Mercredi	13	Samedi
14	Samedi	14	Lundi	14	Jeudi	14	Dimanche
15	Dimanche	15	Mardi	15	Vendredi	15	Lundi
16	Lundi	16	Mercredi	16	Samedi	16	Mardi
17	Mardi	17	Jeudi	17	Dimanche	17	Mercredi
18	Mercredi	18	Vendredi	18	Lundi	18	Jeudi
19	Jeudi	19	Samedi	19	Mardi	19	Vendredi
20	Vendredi	20	Dimanche	20	Mercredi	20	Samedi
21	Samedi	21	Lundi	21	Jeudi	21	Dimanche
22	Dimanche	22	Mardi	22	Vendredi	22	Lundi
23	Lundi	23	Mercredi	23	Samedi	23	Mardi
24	Mardi	24	Jeudi	24	Dimanche	24	Mercredi
25	Mercredi	25	Vendredi	25	Lundi	25	Jeudi
26	Jeudi	26	Samedi	26	Mardi	26	Vendredi
27	Vendredi	27	Dimanche	27	Mercredi	27	Samedi
28	Samedi	28	Lundi	28	Jeudi	28	Dimanche
29	Dimanche	29	Mardi	29	Vendredi	29	Lundi
30	Lundi	30	Mercredi	30	Samedi	30	Mardi
		31	Jeudi	31	Dimanche		

Brevet Professionnel	Session 2008 SUJET		
Spécialité : BOULANGER	Épreuve : U42 Gestion Comptabilité et Techniques		
	Commerciales		
Temps alloué : 3h00	Coefficient: 3	Document : 13/15	

DOCUMENT 5		
5.1 Calculer le nombre de jou	ırs de distribution des prospe	ctus.
5.2 Calculer le nombre de pro	ospectus à distribuer pendant	la période estivale.
5.3 Calculer le nombre de jou	ırs de dégustation de brioche	
5.4 Calculer le nombre de bri	oches mises en dégustation.	
5.5 Calculer le coût de l'opéra	ntion publicitaire en compléta	nt le tableau ci – dessous.
Dánliantian du museus	Calculs	Montant
Réalisation du prospectus		
Papier		
Encre : cartouche noire		
Encre : cartouche couleur		
Autres charges	The second of th	
Distribution du prospectus		
Salaire net		
Charges sociales		
Dégustation de brioches		
	TOTAL	
5.6 Indiquer 2 retombées con		······································
②		

Brevet Professionnel	Session 2008	SUJET
Spécialité : BOULANGER	Épreuve : U42 Gestion Comptabilité et Techniques Commerciales	
Temps alloué : 3h00	Coefficient: 3	Document : 14/15

.....

6.1 Présenter la maquette du prospectus.

	ERIC
	BOULANGERIE PATISSERIE
L	

Brevet Professionnel	Session 2008	SUJET
Spécialité : BOULANGER	Épreuve : U42 Gestion Comptabilité et Techniques	
	Commerciales	
Temps alloué : 3h00	Coefficient : 3	Document : 15/15