



S C É R É N

**SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE**

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Montpellier pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

Campagne 2009

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

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 2009	Code(s) examen(s)
Corrigé		BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER DE L'ALIMENTATION	
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique – E2A2-U.21		0906 MAL G A BIS	
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet : 1/5	

BARÈME

Seules les réponses en gras sont évaluées

DOSSIER I : 13.5 pts		
Document 1 : Tableau de gestion	0.5 pt par réponse exacte x 15 réponses	/7.5
commentaire	Commentaire pour chacun des ratios correct = 2 pt par ratio	/6
DOSSIER II : 14.5 pts		
Document 2 : Tableau d'analyse des charges	Coût des mat. premières cons correctement placé = 1 pt Dotation aux amortissements = 1 pt Les autres lignes 0.5 pt par ligne	/4.5
Document 3 : Compte de résultat différentiel	Chiffre d'affaires = 1 pt charges variables et % charges variables exacts = 1 pt Marge sur charges variables et % = 1 pt Charges fixes et résultat = 0.5 pt x 2	/4
Seuil de rentabilité	Calcul du chiffre d'affaires critique en € = 2 pts Calcul du chiffre d'affaires critique en nombre de jours = 2 pts Commentaire = 2 pts	/6
DOSSIER III : 10 pts		
Document 4 : Mesure de la popularité	Calculs des indices de popularité exacts = 1 pt par ligne Classement des produits (2 pts)	/6
Commentaire	Indication de la ou des décisions à prendre (2 pts)	/4
DOSSIER IV : 12 pts		
	4.1 1 point 4.2 1 pt * 4 = 4 pts 4.3 1 point 4.4 2 points 4.5 1 point 4.6 définition : 2 point Convention du contrat : 1 point	/12
DOSSIER V : 10 pts		
	1 – thèmes = 0.5 pt par réponse logique Arguments de vente = 4 pts (1 pt par argument)	/2
	Réponse à l'objection = 4 pts si éléments cohérents	/8

Toutes académies		Session 2009	Code(s) examen(s)
Corrigé BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER DE L'ALIMENTATION			0906 MAL G A BIS
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique – E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet : 2/5	

DOSSIER I

DOCUMENT 1 : TABLEAU DE GESTION

1. 0.5 par réponse * 15 = 7.5 points

	Montants	%
CHIFFRE D'AFFAIRES HT	371 600,00	100,00
- Coût des matières consommées vendues	69 826,00	18,79
= MARGE BRUTE	301 774,00	
- Charges de personnel	117 300,00	31,56
= MARGE SUR COÛT PRINCIPAL	184 474,00	
- Coût de fonctionnement	27 341,00	
- Coût de gestion	7 377,00	
= Total frais généraux	34 718,00	9,34
= RÉSULTAT BRUT D'EXPLOITATION	149 756,00	
- Loyers	4 875,00	
- Redevances de crédit-bail	4 150,00	
- Charges d'intérêts	4 000,00	
- Dotations aux amortissements et aux provisions	14 800,00	
= RÉSULTAT COURANT AVANT IMPÔTS	121 931,00	
+ Résultat exceptionnel	658,00	
- Impôts sur les bénéfices et participations	3 400,00	
= RÉSULTAT NET DE L'EXERCICE	117 873,00	

2. Note à M. Klein, qui compare les résultats de son entreprise à ceux des établissements ayant la même activité. (2 points par ratio)

Le ratio coût matières réalisé par l'entreprise KLEIN est de 18,79 %, ce qui est bien puisqu'il est en moyenne de 29 % dans la profession.

Le ratio coût du personnel est de 31,56 %. La moyenne habituellement réalisée par les entreprises ayant la même activité est de 32 % donc la charge de personnel est correcte car très légèrement inférieure.

Le ratio frais généraux est de 9,34 %. Il est inférieur à la moyenne, ce qui est positif. Les frais généraux sont inférieurs à ceux des concurrents.

Remarque : accepter toutes réponses logiques.

DOSSIER II

DOCUMENT 2 : TABLEAU D'ANALYSE DES CHARGES (4.5 points)

Charges	Montant	Charges fixes		Charges variables	
		Taux	Montant	Taux	Montant
Coût des matières premières consommées (comptes 601 +/- 6031 +/- 6091) (1 point)	69 826.00			100 %	69 826.00
Autres achats et charges externes (comptes 606,61 et 62) (0.5 point)	35 166.00	70 %	24 616.20	30 %	10 549.80
Impôts et taxes (0.5 point)	7 600.00	60 %	4 560.00	40 %	3 040.00
Charges du personnel (0.5 point)	117 300.00	50 %	58 650.00	50 %	58 650.00
Dotations aux amortissements (1 point)	14 800.00	100 %	14 800.00		
Charges financières (0.5 point)	4 727.00	100 %	4 727.00		
Autres charges (0.5 point)	250.00	100 %	250.00		
TOTAL	249 669.00		107 603.20		142 065.80

Toutes académies		Session 2009	Code(s) examen(s)
Corrigé		BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION	
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique – E2A2-U.21		0906 MAL G A BIS	
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	3/5

DOCUMENT 3 : COMPTE DE RÉSULTAT DIFFERENTIEL (4 points)

	Montant	% du Chiffre d'affaires
Chiffre d'affaires (1 point)	371 600,00	100
Charges variables (1 point)	142 065,80	38,23
Marge sur charges variables (1 point)	229 534,20	61,77
Charges fixes (0.5 point)	107 603,20	
RÉSULTAT COURANT (0.5 point)	121 931,00	

CALCUL DU CHIFFRE D'AFFAIRES CRITIQUE EN € ET EN NOMBRE DE JOURS (6 points)

Calcul du chiffre d'affaires critique en € : $107\,603,20 / 0,6177 = 174\,199,77 \text{ €}$ (2 points)

Calcul du chiffre d'affaires critique en nombre de jours : $371\,600 X = 330 \text{ j} \times 174\,199,77$
 $X = 155 \text{ jours}$ (2 points)

Commentaire : (2 points)

Le seuil de rentabilité s'approche des 6 mois. Ce qui est confortable par rapport à la profession. (accepter toutes réponses logiques qui comparent l'entreprise à la profession).

DOSSIER III : L'INDICE DE POPULARITÉ

DOCUMENT 4 : MESURE DE LA POPULARITÉ D'UN ENTREMETS AUX FRUITS (6 points : 1 point par ligne)

Entremets aux fruits	Prix de vente TTC (1)	Nombre de ventes	Nombre de présentations	Indice de vente	Indice de présentation	Indice de popularité
Tarte 4 saisons	15,00	399	62	0,2322	0,2238	1,0375
Biscuit meringué aux fruits	14,00	252	55	0,1467	0,1986	0,7387
Tarte aux fraises	13,60	270	46	0,1572	0,1661	0,9464
Framboisier	11,50	354	44	0,2061	0,1588	1,2979
Tarte au citron	16,00	215	42	0,1251	0,1516	0,8252
Saveur créole	20,00	228	28	0,1327	0,1011	1,3126
TOTAL		1 718	277			

Commentaire :

Plats populaires (indice > 1) : Tarte 4 saisons, Framboisier, Saveur créole (1 point)

Plats non populaires : (indices < 1) : Biscuit meringué aux fruits, Tarte au citron (1 point)

En conclusion : Ne pas toucher aux plats populaires et développer les ventes des autres plats (publicité, offre promotionnelle...) (2 points) accepter toute réponse logique

Toutes académies		Session 2009	Code(s) examen(s)
Corrigé		BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION	
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique – E2A2-U.21			0906 MAL G A BIS
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	4/5

DOSSIER IV : LE CONTRAT DE TRAVAIL (12 points)

1. Quelles sont les parties contractantes ? (1 point)

Le salarié : M. NOVELLI Robert

L'employeur : société KLEIN

2. Citer deux obligations pour chacune des parties. (4 * 1 point = 4 points)

Obligations de l'employeur :

- fournir le travail convenu
- verser la rémunération

Obligations du salarié :

- effectuer le travail prévu
- respecter le règlement intérieur

3. Le futur salarié M. NOVELLI a-t-il besoin de l'accord de ses parents pour signer ce contrat ? Justifier votre réponse. (1 point)

Non car il est majeur depuis le 12 février 2009

4. Quel est le rôle de la période d'essai et que peut-elle entraîner ? (2 points)

Elle permet à l'employeur de vérifier si le salarié est compétent et au salarié d'apprécier si le travail lui convient. Elle permet à chacune des parties de rompre le contrat sans préavis ni indemnité.

5. Pourquoi Mr NOVELLI ne doit-il pas divulguer les recettes des spécialités de la pâtisserie ? (1 point)

Il est prévu au contrat (art 6) une obligation de discrétion sur tout ce qui concerne l'activité de l'entreprise.

6. Qu'est-ce qu'une convention collective ? À quelle convention est soumis ce contrat de travail ?

C'est un accord entre organisations patronales et syndicats de salariés qui fixe des règles de droit social plus favorables aux salariés que la loi. (2 points)

Convention du contrat de travail : convention de la boulangerie pâtisserie chocolaterie. (1 point)

Toutes académies		Session 2009	Code(s) examen(s)
Corrigé		BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER DE L'ALIMENTATION	
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique – E2A2-U.21		0906 MAL G A BIS	
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	5/5

DOSSIER V : LA COMMERCIALISATION

1. 4 thèmes abordés : *prix, choix, qualité, livraison.....*(4 * 0.5 point = 2 points) **accepter toute réponse logique**
2. Rédiger 4 arguments de vente à présenter à votre interlocuteur lors de l'entretien. (4 points)
 - **Le choix est vaste.**
 - **Les produits proposés sont originaux.**
 - **La qualité est irréprochable.**
 - **Nous pouvons confectionner un produit en rapport avec l'activité de votre entreprise, pour un cadeau plus personnalisé.**
3. Préparer la réponse à l'objection éventuelle du client : "Ces produits sont trop chers !". (2 points)

Réponse en 2 parties :

 - **oui....**
 - **mais...**
 - **Les matières premières utilisées sont d'une qualité certaine.**
 - **Les produits présentés nécessitent les services de professionnels hautement qualifiés qui consacrent de nombreuses heures de travail à l'élaboration de leur produit.**
4. Services pouvant être proposés : (2 points)
 - **Livraison à l'occasion d'une manifestation**
 - **Personnalisation des produits à l'aide du nom du client**
 - ...

Ne pas accepter d'avantages financiers (remises..), la réponse doit porter sur un service.