

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.

Toutes académies		Session 2009	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER DE L'ALIMENTATION			0906 MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	1/12

CONSIGNES

VOUS DEVEZ REMETTRE AVEC VOTRE COPIE :

- Document 1
- Document 2
- Document 3
- Document 4

MATÉRIEL AUTORISÉ :

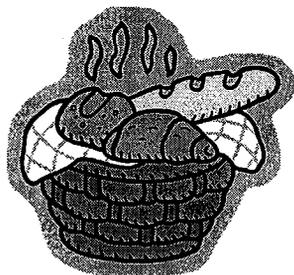
- Plan comptable
- Calculatrice autonome sans imprimante selon la réglementation en vigueur

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 2009	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER DE L'ALIMENTATION			0906 MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	2/12

KLEIN

Pâtisserie – Boulangerie – Chocolaterie – Glacerie – Traiteur
24 boulevard de l'Orangerie
67000 STRASBOURG Robertsau



SARL au capital de 155 000 €

RCS STRASBOURG A 527 381 987
Code NAF 158 C

Tél. : 03 88 00 00 00

Fax : 03 88 00 00 00

Site : www.klein-traiteur.com

Créateur leader de la boulangerie, pâtisserie, chocolaterie, glacerie strasbourgeoise.
Organisateur de réception, livraison à domicile.

Magasin ouvert tous les jours de 7 H à 19 H sauf le lundi.
Ouvert le dimanche de 7 H à 11H30.

L'exercice comptable coïncide avec l'année civile (soit du 1^{er} janvier au 31 décembre).
L'entreprise ferme 5 semaines par an. On considère que l'entreprise fonctionne 330 jours
par an. L'entreprise a opté pour le régime fiscal du réel.

L'entreprise KLEIN, exploitée depuis 1971 par M. et Mme KLEIN Michel, est située aux
abords du parc de l'Orangerie et des Institutions Européennes (Palais de l'Europe et
Parlement Européen). Elle connaît un vif essor.

L'entreprise KLEIN emploie 13 personnes : 2 boulangers, 3 pâtisseries - chocolatiers, 2
salariés spécialisés dans l'activité "traiteur", 2 apprentis, 2 vendeurs ainsi que M. et Mme
KLEIN.

La clientèle est composée de particuliers (clients habituels et de nombreux touristes),
d'entreprises et d'associations (notamment pour les commandes "traiteur").

En stage dans l'entreprise, M. KLEIN souhaite que vous traitiez les dossiers suivants, tous
indépendants les uns des autres.

Dossier 1 : Le tableau de gestion	13.5 points
Dossier 2 : L'analyse de l'exploitation	14.5 points
Dossier 3 : L'indice de popularité	10 points
Dossier 4 : Le contrat de travail	12 points
Dossier 5 : La commercialisation	10 points

Toutes académies		Session 2009	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			0906 MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	3/12

DOSSIER I : LE TABLEAU DE GESTION

Le cabinet comptable vient de transmettre à M. KLEIN la balance de l'exercice comptable 2008 (**Annexe 1**). Il vous demande de terminer le tableau de gestion et d'en faire l'analyse.

TRAVAIL À FAIRE :

1. Compléter le tableau de gestion (**Document 1**). Arrondir les calculs des pourcentages au centième près.
2. Rédiger sur la copie, une note de 5 lignes maximum, comparant les résultats de l'entreprise à ceux des concurrents.

DOSSIER II : L'ANALYSE DE L'EXPLOITATION

Au cours de l'année 2009, M. KLEIN souhaite développer son activité "traiteur" en augmentant l'assortiment proposé à sa clientèle. Afin d'établir un comparatif de la situation fin 2008 avec le nouveau projet, il vous demande de déterminer le seuil de rentabilité pour l'année 2008.

Pour cela, vous disposez de l'extrait de la balance au 31/12/08 (**Annexe 1**) et du tableau de gestion (**document 1**). On vous rappelle que l'entreprise fonctionne 330 jours par an.

TRAVAIL À FAIRE :

1. Compléter le tableau d'analyse des charges (**Document 2**).
2. Compléter le compte de résultat différentiel (**Document 3**). Arrondir les calculs de pourcentage au centième près.
3. Sur la copie, calculer le chiffre d'affaires critique en euros et en jours.
4. Sachant que dans les autres entreprises du même secteur, le seuil de rentabilité est atteint après 8 mois d'activité, commenter ces résultats, sur la copie.

DOSSIER III : L'INDICE DE POPULARITÉ

M. KLEIN souhaite renouveler son assortiment au niveau des entremets aux fruits. Pour cela, il vous a demandé d'établir, pour le mois de mai 2009, des statistiques sur les entremets figurant sur le **document 4**.

TRAVAIL À FAIRE :

1. Compléter le **document 4** permettant de déterminer l'indice de popularité. Arrondir les indices à 4 chiffres après la virgule.
2. À l'aide du **document 4**, citer sur la copie, les plats populaires et ceux qui ne le sont pas. En conclusion, quelles modifications apporteriez-vous à l'assortiment des desserts ?

Toutes académies		Session 2009	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			0906 MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	4/12

DOSSIER IV : LE CONTRAT DE TRAVAIL

M. Klein envisage l'embauche de M. NOVELLI et son comptable lui a préparé un contrat de travail (voir **annexe 2**). Il vous demande de l'analyser et de répondre aux questions qu'il se pose.

TRAVAIL À FAIRE (sur la copie) :

1. Indiquer les parties contractantes ?
2. Citer deux obligations pour chacune des parties.
3. Le futur salarié M. NOVELLI a-t-il besoin de l'accord de ses parents pour signer ce contrat ? Justifier la réponse.
4. Préciser le rôle de la période d'essai.
5. Pourquoi M. NOVELLI ne doit-il pas divulguer les recettes des spécialités de la pâtisserie ?
6. Qu'est-ce qu'une convention collective ? À quelle convention est soumis ce contrat de travail ?

DOSSIER V : LA COMMERCIALISATION

M. KLEIN a été contacté par la représentante du comité d'entreprise de la société TOUNET.

Cette dernière souhaite offrir à son personnel, en cadeau de fin d'année, une boîte de chocolats de qualité. L'entreprise comprend environ 60 salariés.

M. KLEIN vous demande de participer à la négociation qui doit permettre de présenter les dernières créations de la chocolaterie.

Il vous communique différents exemples de prestations (**Annexes 3a, 3b**). Ces produits sont le reflet d'une grande créativité de la part des chefs et visent avant toute chose à promouvoir l'originalité.

M. KLEIN vous demande de préparer la négociation avec la représentante du comité de l'entreprise TOUNET.

TRAVAIL À FAIRE (sur la copie) :

1. Indiquer quatre points sur lesquels votre client potentiel peut axer sa négociation.
2. Proposer quatre arguments de vente à présenter à votre interlocuteur lors de l'entretien.
3. Préparer la réponse à l'objection éventuelle du client : "Ces produits sont trop chers par rapport aux boîtes proposées par la grande distribution".
4. Indiquer un service supplémentaire pouvant être proposé par Monsieur Klein pour remporter le marché.

Toutes académies		Session 2009	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			0906 MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	5/12

ANNEXE 1 : EXTRAIT DE LA BALANCE DE LA SARL KLEIN AU 31/12/08

Numéros de compte	Nom des comptes	Soldes débiteurs	Soldes créditeurs
601000	Achats stockés de matières premières	71 316,00	
603100	Variation de stocks de matières premières		330,00
606000	Achats non stockés de matières et fournitures	3 566,00	
609100	R.R.R. obtenus sur achats matières premières		1 160,00
61	Services extérieurs (1)	25 200,00	
62	Autres services extérieurs	6 400,00	
63	Impôts, taxes et versements assimilés	7 600,00	
641000	Rémunération du personnel	75 000,00	
645000	Charges de Sécurité Sociale et de Prévoyance	42 300,00	
658000	Charges diverses de gestion courante	250,00	
661000	Charges d'intérêts	4 000,00	
665000	Escomptes accordés	133,00	
668000	Charges financières sur moyens de paiement et divers	594,00	
681000	Dotations aux amortissements et aux provisions	14 800,00	
695000	Impôts sur les bénéfices	3 400,00	
701000	Ventes de produits finis		371 600,00
771000	Produits exceptionnels sur opérations de gestion		658,00

(1) dont redevances de crédit bail : 4 150.00 € et loyers : 4 875.00 €

Toutes académies		Session 2009	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER DE L'ALIMENTATION			0906 MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	6/12

ANNEXE 2 : CONTRAT DE TRAVAIL

KLEIN

Pâtisserie – Boulangerie – Chocolaterie – Glacerie – Traiteur

24 boulevard de l'Orangerie
67000 STRASBOURG Robertsau

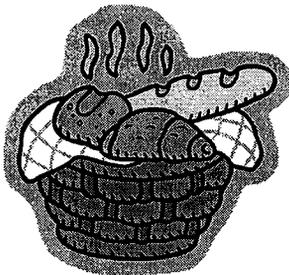
SARL au capital de 155 000 €

RCS STRASBOURG A 527 381 987
Code NAF 158 C

Tél. : 03 88 00 00 00

Fax : 03 88 00 00 00

Site : www.klein-traiteur.com



Contrat de travail à durée indéterminée

ENTRE

La Société KLEIN dont le siège social est situé à Strasbourg, représentée par M. KLEIN en sa qualité de gérant.

Ci-après désignée la SARL KLEIN,
d'une part.

ET

M. NOVELLI Robert né le 12 février 1991 et demeurant 13 rue des Passementiers à SCHILLTIGHEIM

d'autre part.

Il a été convenu ce qui suit.

ART. 1 Engagement

La Société KLEIN engage M. NOVELLI Robert en qualité de Pâtissier à compter du 1^{er} juillet 2009. Cet engagement est conclu sous réserve d'une période d'essai d'un mois de travail effectif, au cours de laquelle il pourra prendre fin à la volonté de l'une ou l'autre des parties à tout moment, sans préavis ni indemnité [ou dans les conditions prévues par la convention collective].

La période d'essai s'entend de travail effectif, toute suspension de l'exécution du contrat, quel qu'en soit le motif entraînera une prolongation de la période d'essai d'une durée équivalente à celle de la suspension.

Toutes académies		Session 2009	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			0906 MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	7/12

ART. 2 *Rémunération*

M. NOVELLI Robert percevra une rémunération mensuelle brute de 1 592,53 euros, avantages en nature compris, correspondant à la durée collective du travail en vigueur au sein de l'entreprise.

M. NOVELLI travaillera du mardi au samedi de 7 H à 13 H et le dimanche de 7 H à 12 H soit 35 heures par semaine.

ART. 3 *Lieu de travail*

Le lieu de travail de M. NOVELLI Robert est actuellement fixé à Strasbourg, 24 boulevard de l'Orangerie.

ART. 4 *Durée du contrat*

Le présent contrat est conclu pour une durée indéterminée. Il prendra fin, hormis le cas de faute grave, lourde ou de cas de force majeure en respectant le préavis conventionnel.

ART. 5 *Dispositions diverses*

Pour information :

La convention collective actuellement appliquée au sein de l'entreprise est celle de la boulangerie pâtisserie chocolaterie.

S'agissant des congés payés, ceux-ci sont accordés conformément aux dispositions légales (et conventionnelles).

ART. 6 *Conditions d'exécution du contrat*

Le salarié s'engage à observer strictement toutes les instructions et consignes particulières de travail qui lui seront données et à respecter une stricte obligation de discrétion sur tout ce qui concerne l'activité de l'entreprise.

Il devra faire connaître à l'entreprise sans délai toute modification postérieure à son engagement qui pourrait intervenir dans son état civil, sa situation de famille, son adresse, ou sa situation militaire.

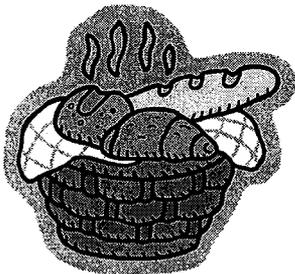
Tous les points non précisés dans le présent contrat seront réglés conformément aux dispositions du code du travail, de la convention collective et des accords d'entreprise.

Fait à Strasbourg, le 1^{er} juillet 2009

En double exemplaire

Toutes académies		Session 2009	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			0906 MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	8/12

ANNEXE 3a : EXTRAIT DU CATALOGUE DES PRODUCTIONS EN CHOCOLATERIE



KLEIN CHOCOLATIER CRÉATEUR

Créateur leader de la boulangerie, pâtisserie, chocolaterie,
glacerie strasbourgeoise
Organisateur de réception, livraison à domicile

IMPRESSONNANT par son choix et son originalité
IRRÉPROCHABLE par sa qualité et sa fraîcheur
ATTRACTIF pour ses prix et son accueil
ÉTONNANT par sa vue sur la fabrication
PRATIQUE pour son parking

À déguster toute l'année

Les asperges d'Alsace

Un onctueux praliné noisettes enrobé
d'une fine couche de chocolat blanc.

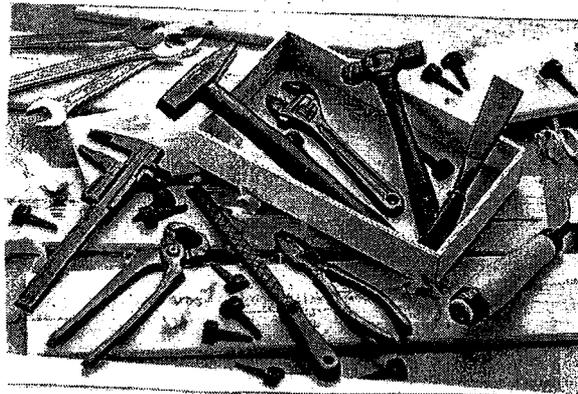
11 € la boîte de 250 g.



Marteau, tenaille, pince, clé, clous...
pour les bricoleurs gourmands ou les
gourmands qu'on veut rendre
bricoleur

La boîte à outils
et ses clous

19.50 € les 300 g.



Toutes académies		Session 2009	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			0906 MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	9/12

**ANNEXE 3b : EXTRAIT DU CATALOGUE DES PRODUCTIONS EN CHOCOLATERIE
KLEIN**



Qui sont les invités ?

Au menu, de beaux légumes tout en chocolat.

Les coffrets du maraîcher

28 € la boîte de 600 g

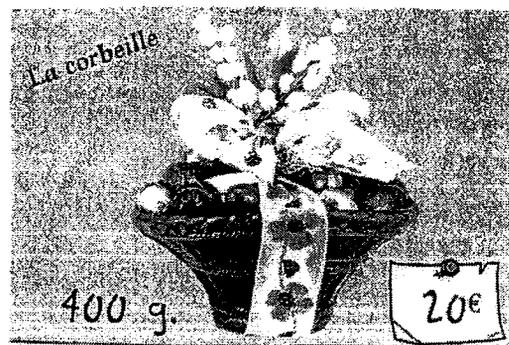
17 € la boîte de 350 g

12 € le sachet découverte de 250 g

Les garnis

Avec l'assortiment prestige

Gianduja, Feuillantine, Noisettine, Ganache, Caramel, Miel, Chocolat Noir 70 %, lait et blanc.



Toutes académies		Session 2009	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER DE L'ALIMENTATION			0906 MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuille : 10/12	

DOCUMENT 1 : TABLEAU DE GESTION (à rendre avec la copie)

	Montants	%	Ratio des établissements ayant la même activité
CHIFFRE D'AFFAIRES HT	371 600.00	100 %	100 %
- Coût des matières consommées vendues	69 826.00		29 %
= MARGE BRUTE			
- Charges de personnel	117 300.00		32 %
= MARGE SUR COÛT PRINCIPAL			
- Coût de fonctionnement	27 341.00		
- Coût de gestion	7 377.00		
= Total frais généraux			13 %
= RÉSULTAT BRUT D'EXPLOITATION			
- Loyers - Redevances de crédit-bail - Charges d'intérêts - Dotations aux amortissements et aux provisions			
= RÉSULTAT COURANT AVANT IMPÔTS			
+ Résultat exceptionnel - Impôts sur les bénéfices et participations			
= RÉSULTAT NET DE L'EXERCICE			

Toutes académies		Session 2009	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			0906 MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillelet :	11/12

DOCUMENT 2 : TABLEAU D'ANALYSE DES CHARGES (à rendre avec la copie)

Charges	Montant	Charges fixes		Charges variables	
		Taux	Montant	Taux	Montant
Coût des matières premières consommées (comptes 601 +/- 6031 +/- 6091)				
Autres achats et charges externes (comptes 606, 61 et 62)	70 %	30 %
Impôts et taxes (comptes 63)	60 %	40 %
Charges du personnel (comptes 641 et 645)	50 %	50 %
Dotations aux amortissements (comptes 68)	100 %		
Charges financières (comptes 661, 665 et 668)	100 %		
Autres charges (comptes 65)	100 %		
TOTAL				

DOCUMENT 3 : COMPTE DE RÉSULTAT DIFFÉRENTIEL (à rendre avec la copie)

	Montant	% du Chiffre d'affaires
Chiffre d'affaires		
- Charges variables		
= Marge sur charges variables		
- Charges fixes		
= Résultat courant avant impôts		

Toutes académies		Session 2009	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			0906 MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3		Durée : 3 heures	Feuillet : 12/12

DOCUMENT 4 : MESURE DE LA POPULARITÉ D'UN ENTREMETS AUX FRUITS
(à rendre avec la copie)

Entremets aux fruits	Prix de vente TTC	Nombre de ventes	Nombre de présentations	Indice de vente	Indice de présentation	Indice de popularité
Tarte 4 saisons	15,00	399	62
Biscuit meringué aux fruits	14,00	252	55
Tarte aux fraises	13,60	270	46
Framboisier	11,50	354	44
Tarte au citron	16,00	215	42
Saveur créole	20,00	228	28
TOTAL				