



SERVICES CULTURE ÉDITIONS  
RESSOURCES POUR  
L'ÉDUCATION NATIONALE

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

**BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER**

**GESTION,  
COMPTABILITÉ ET  
TECHNIQUES  
COMMERCIALES**

**U.42**

**SUJET**

*Coefficient : 3*

*Durée : 3 heures*

**L'USAGE DE LA CALCULATRICE EST AUTORISÉ**

**LE CANDIDAT RÉPONDRA DIRECTEMENT SUR LE SUJET.**

Brevet Professionnel	Session : 2010	SUJET
Spécialité : Boulanger	U42 : Gestion, Comptabilité et Techniques commerciales	
Temps alloué : 3h00	Coefficient : 3	Document 1/14

Vous êtes titulaire du brevet professionnel boulanger. Vous décidez avec votre conjoint, de reprendre en date du 1<sup>er</sup> juillet 2010 le fonds de commerce en boulangerie ci-dessous :

Boulangerie « L'épi doré »  
28, Place de la République  
44700 Orvault  
☎ 02.51.78.30.20  
Du mardi au samedi  
de 6h à 13h et de 15h à 20h  
Dimanche de 6h à 13h  
Fermeture le lundi

- Dossier 1 : Plan de financement
- Dossier 2 : Choix d'un fournisseur
- Dossier 3 : Plan d'amortissement
- Dossier 4 : Compte de résultat prévisionnel
- Dossier 5 : Techniques commerciales

Brevet Professionnel	Session : 2010	SUJET
Spécialité : Boulanger	U42 : Gestion, Comptabilité et Techniques commerciales	
Temps alloué : 3h00	Coefficient : 3	Document : 2 / 14



## Dossier 2 : Choix d'un fournisseur

Votre pétrin est vétuste et vous envisagez l'achat d'un nouveau matériel qui sera commandé le 2 juillet 2010, avec un budget maximum de 6 000 €, une mise en service impérative avant le 20 juillet 2010, avec reprise de l'ancien matériel, garantie de 3 ans et un paiement à partir de fin août 2010. Vous avez lancé un appel d'offres auprès de plusieurs fournisseurs et vous avez reçu les réponses suivantes (Annexe 2).

### Travail à faire :

1. Compléter le tableau de comparaison des offres des fournisseurs (Document 3)
2. Sélectionner le fournisseur retenu en justifiant votre choix (Document 4).
3. Répondre aux questions du Document 4.

### *- Annexe 2 :*

#### Fournisseur 1 :

Sté APPA Rhône Alpes Auvergne  
Zac Stelytec  
42400 Saint Chamond  
Réf. produit : FRKM2-100D  
Prix H. T. : 4 870,00 €  
Réductions : Remise de 2 %  
Transport : 75,00 € HT  
Reprise de votre ancien matériel : supplément de 40,00 € HT  
Paiement : 3 mensualités, soit 1/3 à 30 jours, 1/3 à 60 jours, 1/3 à 90 jours  
Délai de livraison : 15 jours à partir de la date de la commande  
Garantie 1 an pièce et main d'œuvre  
Garantie supplémentaire : 90,00 € HT pièce et main d'œuvre par année supplémentaire

#### Fournisseur 2 :

Ets Bongard  
32, Route de Wolfisheim  
67810 HOLTZHEIM  
Réf. produit : Pétrin FBL  
Prix H. T. : 5 100,00 €  
Réductions : Remise de 3 %  
Transport : Franco  
Rachat de votre ancien matériel pour 100,00 € HT  
Paiement : 10 % à la commande et le reste à 60 jours  
Délai de livraison : 10 jours à partir de la date de la commande  
Garantie 2 ans pièce et main d'œuvre  
Garantie supplémentaire : 120,00 € HT pièce et main d'œuvre par année supplémentaire

Brevet Professionnel	Session : 2010	SUJET
Spécialité : Boulanger	U42 : Gestion, Comptabilité et Techniques commerciales	
Temps alloué : 3h00	Coefficient : 3	Document : 4 / 14

**- Annexe 2 – Suite :**

**Fournisseur 3 :**

Ets Caplain  
99 rue du Tuboeuf  
77170 Brie Comte Robert  
Réf. produit : PBT20F  
Prix H. T. : 4 900,00 €  
Réductions : Remise de 3 %  
Transport : 35,00 € HT  
Enlèvement gratuit de votre ancien matériel  
Paiement : 50 % à 60 jours et le reste à 90 jours  
Délai de livraison : 8 jours à partir de la date de la commande  
Garantie 1 an pièce et main d'œuvre  
Garantie supplémentaire : 80,00 € HT pièce et main d'œuvre par année supplémentaire

**Fournisseur 4 :**

Ets Bricobak  
15 Rue Giffard  
38230 Pont de Cheruy  
Réf. produit : PSH20  
Prix H. T. : 4 730,00 €  
Réductions : Remise de 5 %  
Transport : 60,00 € HT  
Enlèvement de votre ancien matériel : supplément de 50,00 €  
Paiement : comptant sous escompte de 2 % ou 20 % à la commande et le reste à 30 jours  
Délai de livraison : 20 jours à partir de la date de la commande  
Garantie 1 an pièce et main d'œuvre  
Garantie supplémentaire : 75,00 € HT pièce et main d'œuvre par année supplémentaire

Brevet Professionnel	Session : 2010	SUJET
Spécialité : Boulanger	U42 : Gestion, Comptabilité et Techniques commerciales	
Temps alloué : 3h00	Coefficient : 3	Document : 5 / 14

À rendre avec la copie

➤ DOCUMENT 3

Comparaison des offres des fournisseurs en date du 2 juillet 2010

	Fournisseur 1	Fournisseur 2	Fournisseur 3	Fournisseur 4
Nom du fournisseur				
Ref. du produit				
Prix HT				
% de remise				
Montant de la remise				
Net commercial HT				
Port HT				
Condition de reprise de l'ancien pétrin HT				
Supplément de garantie HT				
Total HT				
% TVA				
Montant TVA				
Total TTC				
Délai livraison				
Date livraison prévue				
Conditions de règlement				

Brevet Professionnel	Session : 2010	SUJET
Spécialité : Boulanger	U42 : Gestion, Comptabilité et Techniques commerciales	
Temps alloué : 3h00	Coefficient : 3	Document : 6 / 14

À rendre avec la copie

➤ DOCUMENT 4

- Quel fournisseur sera retenu pour la commande du pétrin à passer le 2 juillet 2010 ?

- Pour quels motifs retenez-vous ce fournisseur ?

Brevet Professionnel	Session : 2010	SUJET
Spécialité : Boulanger	U42 : Gestion, Comptabilité et Techniques commerciales	
Temps alloué : 3h00	Coefficient : 3	Document : 7 / 14

### Dossier 3 : Plan d'amortissement

Après une ultime négociation vous avez finalement réussi à obtenir votre nouveau pétrin pour 5 800,60 € TTC.

**Travail à faire :**

1. Compléter le plan d'amortissement du pétrin (Document 5),
2. Répondre aux questions du Document 6.

Nota : Exercice comptable du 1<sup>er</sup> janvier au 31 décembre, année commerciale de 360 jours.

À rendre avec la copie

➤ **DOCUMENT 5**

Nota : Les résultats seront arrondis à l'euro le plus proche

Immobilisation : Pétrin		Référence :		
Date d'achat : le 2 juillet 2010		Type d'amortissement : Linéaire		
Date de mise en service : le 20 juillet 2010		Durée d'utilisation : 8 ans		
Base amortissable :		Taux d'amortissement :		
Année	Base amortissable	Annuité d'amortissement	Amortissements cumulés	Valeur nette comptable

➤ **DOCUMENT 6**

- Calcul du taux d'amortissement linéaire :

- Calcul de la première annuité d'amortissement :

Brevet Professionnel	Session : 2010	SUJET
Spécialité : Boulanger	U42 : Gestion, Comptabilité et Techniques commerciales	
Temps alloué : 3h00	Coefficient : 3	Document : 8 / 14

## Dossier 4 : Compte de résultat prévisionnel

Lors de la négociation de votre emprunt, votre banquier vous a demandé de lui fournir un compte de résultat prévisionnel. L'ancien propriétaire vous a transmis des informations comptables (Annexe 3).

### Travail à faire :

1. Présenter le compte de résultat prévisionnel pour le 2<sup>nd</sup> semestre 2010 (Document 7)

Nota : Par simplification les charges seront réparties de façon égale sur les 12 mois de l'année.

### - Annexe 3 :

Données comptables de l'année 2009 recueillies auprès de l'ancien propriétaire et pouvant être utilisées pour le compte de résultat prévisionnel :

Éléments	Montants
Achats de matières premières	45 000 €
Achats de marchandises	9 000 €
Services extérieurs et charges externes	36 000 €
Impôts et taxes	4 500 €
Charges de personnel	92 000 €
Charges financières	2 100 €
Dotations aux amortissements	20 100 €
Ventes de produits finis	216 000 €
Ventes de marchandises	25 200 €

Nota : Tenir compte en supplément des intérêts de l'emprunt qui sera finalement de 76 000,00 € au taux annuel de 5 %. Dans un souci de simplification l'activité de votre boulangerie commencera le 1<sup>er</sup> juillet 2010. (Arrondir les chiffres à l'euro le plus proche.)

Brevet Professionnel	Session : 2010	SUJET
Spécialité : Boulanger	U42 : Gestion, Comptabilité et Techniques commerciales	
Temps alloué : 3h00	Coefficient : 3	Document : 9 / 14



## Dossier 5 : Techniques commerciales

Vous voulez informer vos clients du changement de propriétaire et de la réouverture le 1<sup>er</sup> juillet de la boulangerie. A cette occasion vous organiserez une semaine promotionnelle, en vendant trois pâtisseries (tartelettes...) pour le prix de deux. Votre conjoint a recensé une liste de supports (Annexe 4), et préparé un projet de campagne publicitaire (Annexe 5).

### Travail à faire :

1. En examinant l'Annexe 4, compléter le Document 8 en indiquant pour chaque support s'il est à retenir en justifiant votre décision.
2. A partir de l'Annexe 5, calculer le coût TTC de la campagne publicitaire (Document 9)
3. Réaliser le prospectus publicitaire qui sera imprimé et distribué (Document 10)

### *- Annexe 4 :*

Support de communication
France 3
Journal local gratuit de petites annonces
Prospectus à distribuer
Quotidien national « France Soir »
Magazine professionnel « La boulangerie française »

### *- Annexe 5 : Projet de campagne publicitaire*

Supports sélectionnés	Coûts H. T.
2000 tracts dont 1500 distribués par l'intermédiaire de la poste	Conception et maquette : 152,00 € Reproduction : 6,10 € le paquet de 100 Distribution postale : 0,02 € pièce
Annonce dans un journal local: Insertion d'une annonce (10 x 10 cm) dans le journal "Ouest France". Trois parutions entre le 20/06/10 et le 01/07/10.	76,30 € par parution
Message sur une radio locale: 35 messages radio sur une chaîne locale (bande F.M.)	Coût de diffusion 14,35 € par message
Banderole: Affichage extérieur type banderole sur l'établissement en association avec le fournisseur de boissons.	Coût de la banderole : 75,00 €

Nota : Nos différents fournisseurs participent à cette campagne publicitaire à concurrence de 380,00 €.

Brevet Professionnel	Session : 2010	SUJET
Spécialité : Boulanger	U42 : Gestion, Comptabilité et Techniques commerciales	
Temps alloué : 3h00	Coefficient : 3	Document : 11 / 14



À rendre avec la copie

➤ **DOCUMENT 10**

Prospectus publicitaire à concevoir :



Brevet Professionnel	Session : 2010	SUJET
Spécialité : Boulanger	U42 : Gestion, Comptabilité et Techniques commerciales	
Temps alloué : 3h00	Coefficient : 3	Document : 13 / 14

Brouillon candidat

➤ DOCUMENT 10

Prospectus publicitaire à concevoir

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel  
Réseau Scérén

Brevet Professionnel	Session : 2010	SUJET
Spécialité : Boulanger	U42 : Gestion, Comptabilité et Techniques commerciales	
Temps alloué : 3h00	Coefficient : 3	Document : 14 / 14