



SCEREN

SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

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

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel

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

Session 2010

BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER

GESTION,

COMPTABILITE ET

TECHNIQUES

COMMERCIALES

U42

SUJET

Durée : 3 heures

L'USAGE DE LA CALCULATRICE EST AUTORISÉ

LE CANDIDAT RÉPONDRA DIRECTEMENT SUR LE SUJET.

Base Nationale des Sujets d'Examens d'Enseignement Professionnel Réseau SCEREN

Brevet Professionnel	Session 2010	SUJET
Spécialité : BOULANGER	Épreuve : U42 Gestion comptabilité et Techniques commerciales	
Durée : 3h00	Coefficient : 3	Document : 1/16

Fort d'une expérience professionnelle enrichissante depuis l'obtention de votre brevet professionnel en 2004, vous décidez de reprendre une boulangerie traditionnelle à partir du 1^{er} janvier 2010.

Votre décision s'appuie sur une analyse du marché que vous avez menée sur le dernier semestre 2009.

Motivé par ce commerce de proximité très apprécié des français, puisque environ 70% des ménages y achètent leur pain 3 à 4 fois par semaine en moyenne, vous avez donc observé, évalué ce secteur d'activité pendant plusieurs mois.

Vous avez ainsi pu constater un effet de palier : la fermeture des boulangeries s'est ralentie, bien que les petites boulangeries localisées en milieu rural continuent à disparaître, et la part de marché des terminaux de cuisson reste relativement stable.

Dossier 1 : Zone de chalandise

Dossier 2 : Plan de financement initial

Dossier 3 : Budget prévisionnel de trésorerie

Dossier 4 : Amortissement

Dossier 5 : Valorisation des stocks

Base Nationale des Sujets d'Examens d'enseignement professionnel

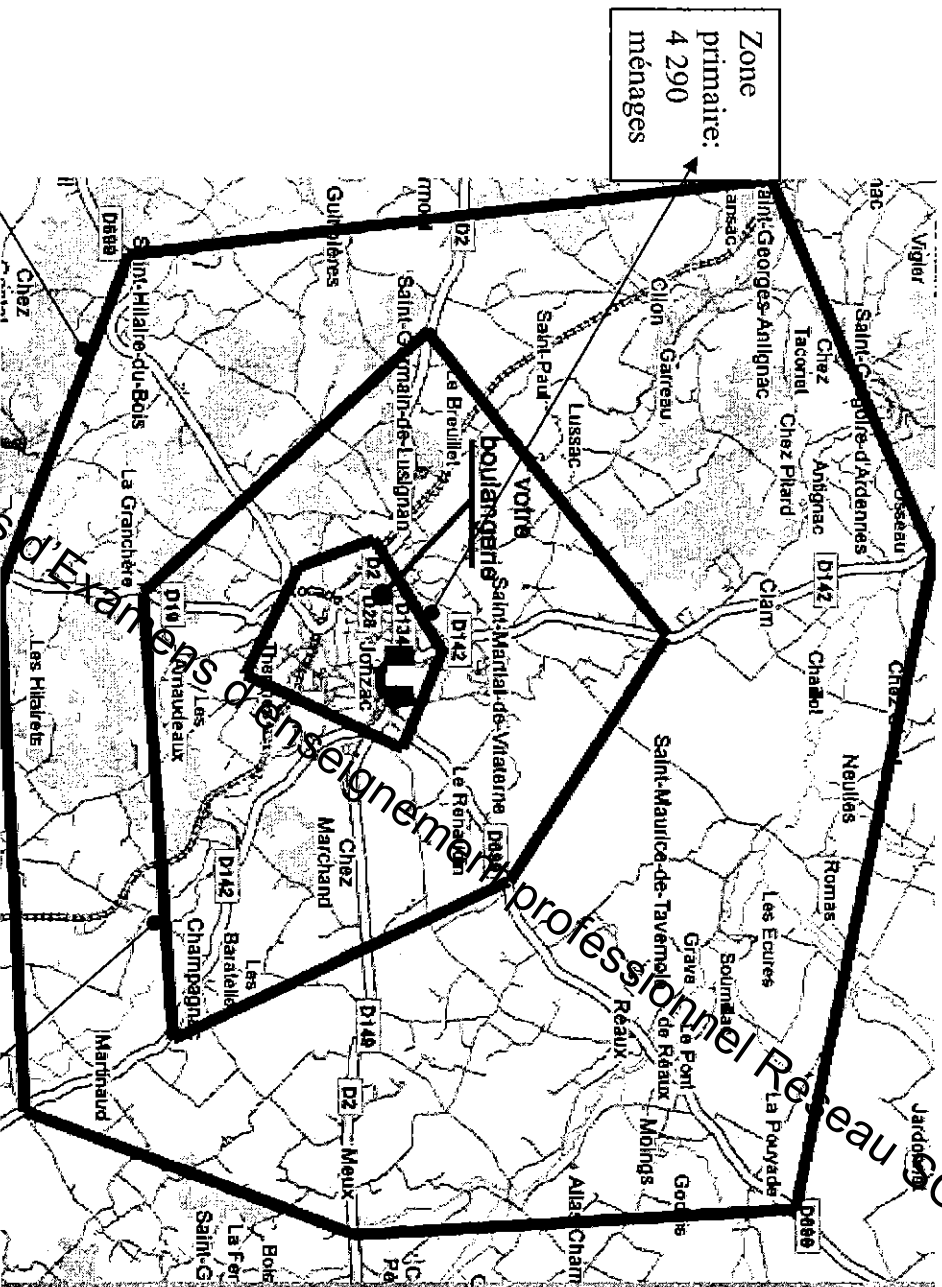
SCEREN

Brevet Professionnel	Session 2010	SUJET
Spécialité : BOULANGER	Épreuve : U42 Gestion comptabilité et Techniques commerciales	
Durée : 3h00	Coefficient : 3	Document : 2/16

DOSSIER 1 : ZONE DE CHALANDISE

Votre boulangerie se situe en périphérie immédiate de la ville de Jonzac en Charente Maritime...

Document 1 : Zone de chalandise
CA des concurrents: 2 321 816 €



Vous avez accumulé un certain nombre d'informations (documents 1 et 2) et leur analyse doit vous permettre de déterminer le chiffre d'affaires prévisionnel de votre boulangerie

Brevet Professionnel	Session 2010	SUJET
Spécialité : BOULANGER	Epreuve : U42 Gestion comptabilité et Techniques commerciales	
Durée : 3h00	Coefficient : 3	Document : 3/16

1.1 À l'aide du document 1, calculer la clientèle potentielle sur la zone de chalandise, compte tenu du taux d'évasion commerciale.

	Nombre de ménages	Évasion en %	Nombre de clients potentiels
Zone 110.....
Zone 220.....
Zone 360.....
		TOTAL

1.2 Définir le taux d'évasion commerciale.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Base Nationale des Sujets d'Examens d'enseignement professionnel Réseau SCEREN

Brevet Professionnel	Session 2010	SUJET	
Spécialité : BOULANGER	Épreuve : U42 Gestion comptabilité et Techniques commerciales		
Durée : 3h00	Coefficient : 3	Document : 4/16	

Document 2 :

Source : INSEE

Nombre de ménages dans la zone de chalandise : 6 461.

Répartition de la zone de chalandise par catégorie socioprofessionnelle et revenus moyens

	Répartition des ménages par CSP	Revenu moyen annuel par ménage. (en €)
Agriculteurs, exploitants	1,9%	16 500
Artisans, commerçants, chefs d'entreprises	5,6%	27 500
Cadres, professions intellectuelles supérieures	8%	31 000
Professions intermédiaires	15,6%	19 800
Employés,	9,4%	14 000
Ouvriers	27%	13 800
Retraités	27,5%	13 000
Autres, sans activités professionnelles	2,5%	5 500

Dépense en pains et produits céréaliers

Pourcentages des revenus dépensés en pain et produits céréaliers (hommes, femmes et enfants)	
Agriculteurs, exploitants	3%
Artisans, commerçants, chefs d'entreprises	2,7%
Cadres, professions intellectuelles supérieures	3,7%
Professions intermédiaires	2%
Employés,	1,7%
Ouvriers	1,5%
Retraités	3%
Autres, sans activités professionnelles	1,5%

Chiffre d'Affaires moyen des boulangers pâtisseries dans le département de Charente Maritime: 210 000 €

Base Nationale des Sujets

Brevet Professionnel	Session 2010	SUJET
Spécialité : BOULANGER	Epreuve : U42 Gestion comptabilité et Techniques commerciales	
Durée : 3h00	Coefficient : 3	Document : 5/16

1.3 À l'aide du document 2,

Calculer le nombre de ménages par CSP.

- Arrondir aux ménages près -

Nombre total de ménage :	Répartition par CSP en %	Nombre de ménages par CSP
Agriculteurs, exploitants
Artisans, commerçants, chefs d'entreprises
Cadres, professions intellectuelles supérieures
Professions intermédiaires
Employés,
Ouvriers
Retraités
Autres, sans activités professionnelles

Base Nationale des Sujets d'Examens d'enseignement professionnel Réseau SCEREN

Brevet Professionnel	Session 2010	SUJET
Spécialité : BOULANGER	Épreuve : U42 Gestion comptabilité et Techniques commerciales	
Durée : 3h00	Coefficient : 3	Document : 6/16

1.4 Détermination du marché réel de la boulangerie sur la zone de chalandise

	Nombre de ménages par CSP	Revenus annuels par ménage	Revenus pour l'ensemble de la CSP	Dépenses en pains et produits céréaliers (% des revenus)	Dépenses annuelles en pains et produits céréaliers (en €)
Agriculteurs, exploitants
Artisans, commerçants, chefs d'entreprises
Cadres, professions intellectuelles supérieures
Professions intermédiaires
Employés,
ouvriers
Retraités
Autres, sans activités professionnelles
TOTAUX

Base Nationale des Sujets d'Examens d'enseignement professionnel Réseau SOEP

Brevet Professionnel	Session 2010	SUJET	
Spécialité : BOULANGER	Epreuve : U42 Gestion comptabilité et Techniques commerciales		
Durée : 3h00	Coefficient : 3	Document : 7/16	

1.5 Calculer le chiffre d'affaires prévisionnel de votre boulangerie

Marché réel :

CA concurrents : 2 321 816 €

CA prévisionnel de la boulangerie:

1.6 Analyser le résultat obtenu.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Base Nationale des Sujets d'Examens d'enseignement professionnel Réseau SCEREN

Brevet Professionnel	Session 2010	SUJET
Spécialité : BOULANGER	Épreuve : U42 Gestion comptabilité et Techniques commerciales	
Durée : 3h00	Coefficient : 3	Document : 8/16

DOSSIER 2 : PLAN DE FINANCEMENT

Avant de vous lancer, vous devez réaliser un plan de financement. Ce travail doit vous permettre de déterminer le montant de l'emprunt que vous devrez négocier avec votre banque.

Vous avez les informations suivantes :

- Vous disposez de 75 000 € de fonds propres
- Vous bénéficiez d'un prêt d'honneur de 3 000 €, ainsi que d'un prêt à la création d'entreprise d'un montant de 5 000 € qui sera réalisé au mois de mars 2010
- La valeur du fonds de commerce que vous souhaitez reprendre est calculée sur le chiffre d'affaires des années précédentes : 80 % du CA moyen des 3 dernières années (non soumis à la TVA).

Evolution du Chiffre d'Affaires (CA HT)

2005	2006	2007	2008	2009
187 000 €	192 600 €	195 000 €	214 500 €	224 100 €

- Frais d'acquisition toutes taxes comprises : enregistrement 4 000 € et honoraires 4 400 €
- Remplacement du four de la boulangerie : 49 036 € TTC
- Remplacement de la façonneuse : 4 250 € TTC
- Réaménagement du magasin (agencement et équipement) : 30 000 € HT (TVA au taux normal)
- Stock de matières premières, payable au comptant : 7 500 € TTC
- Trésorerie : 500 €

Nb : conditions de paiement fournisseurs : paiement au comptant

Base Nationale des Sujets d'Examens Professionnels au SCEREN

Brevet Professionnel	Session 2010	SUJET
Spécialité : BOULANGER	Epreuve : U42 Gestion comptabilité et Techniques commerciales	
Durée : 3h00	Coefficient : 3	Document : 9/16

2.1 Présenter le plan de financement et déterminer le montant de l'emprunt nécessaire.

- Arrondir à l'euro le plus proche -

PLAN DE FINANCEMENT INITIAL	
BESOINS	RESSOURCES
Frais d'établissement	Apports personnels ou capital social
Frais d'enregistrement	
Honoraires	Prêts d'honneur
Immobilisations incorporelles	
Fonds de commerce	
Immobilisations corporelles	PCE*
Travaux / aménagements	
Matériels	Emprunts à moyen ou long terme
Stock de marchandises	
Tresorerie	
(ou fonds de caisse)	
TOTAL	TOTAL

* Prêt à la création d'entreprise

Calcul de la valeur du fonds de commerce :

.....

.....

.....

Calcul du montant de l'emprunt :

.....

.....

.....

Base Nationale des Sujets d'Examens d'enregistrement professionnel Réseau SCORPEN

Brevet Professionnel	Session 2010	SUJET
Spécialité : BOULANGER	Épreuve : U42 Gestion comptabilité et Techniques commerciales	
Durée : 3h00	Coefficient : 3	Document : 10/16

DOSSIER 3 : BUDGET PREVISIONNEL DE TRESORERIE

Vous disposez des prévisions des recettes et des dépenses pour le premier trimestre 2010.

Chiffre d'affaires prévu:

Janvier 2010	Février 2010	Mars 2010
10 100 €	11 000 €	13200 €

Les clients règlent au comptant.

Dépenses :

- Achats : 45 % du chiffre d'affaires mensuel
- EDF/GDF : 312 € prélevés mensuellement
- Fournitures diverses : 5 000 € au comptant en janvier
- Loyers et charges locatives : 1 600 €
- Assurances : 2 430 € en 2 échéances semestrielles (janvier et juillet)
- Salaires nets mensuels : 1 680 €
- Cotisations sociales sur salaires : 1 680 € payables chaque trimestre à partir d'avril.
- Intérêts d'emprunt : 890 € par mois

Conditions de paiement :

- Les achats sont payés 20 % au comptant et 80 % le mois suivant
- Le loyer est payé le 2 de chaque mois.
- Les salaires sont réglés à la fin de chaque mois

Base Nationale des Sujets d'Examens d'enseignement professionnel Réseau SCEREN

Brevet Professionnel	Session 2010	SUJET
Spécialité : BOULANGER	Epreuve : U42 Gestion comptabilité et Techniques commerciales	
Durée : 3h00	Coefficient : 3	Document : 1/1/16

3.1 A partir des recettes et dépenses prévues pour le premier trimestre 2010 et un solde au début du mois de janvier de 500 €, compléter le budget de trésorerie.

- Arrondir à l'euro le plus proche -

BUDGET DE TRESORERIE			
	Janvier	Février	Mars
1 SOLDE EN DEBUT DE MOIS			
2 ENCAISSEMENTS			
2 A. D'exploitation			
Chiffre d'affaires encaissé			
3 DECAISSEMENTS			
3 A. D'exploitation			
Achat de marchandises			
Électricité			
Fournitures diverses			
Loyers et charges locales			
Assurances			
Salaires			
Intérêts			
4 SOLDE EN FIN DE MOIS			
5 SOLDE EN DEBUT DE MOIS = (1)			

Niveau Professionnel	Session 2010	SUJET
Spécialité : BOULANGER	Epreuve : U42 Gestion comptabilité et Techniques commerciales	
Durée : 3h00	Coefficient : 3	Document : 12/16

Base Nationale

Ministère de l'Éducation Nationale
 Centre National des Examinations d'enseignement professionnel

Centre National des Examinations d'enseignement professionnel
 Réseau SCEREN

3.2 Analyser les résultats et faire un commentaire.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Base Nationale des Sujets d'Examens d'enseignement professionnel Réseau SCEREN

Brevet Professionnel	Session 2010	SUJET
Spécialité : BOULANGER	Epreuve : U42 Gestion comptabilité et Techniques commerciales	
Durée : 3h00	Coefficient : 3	Document : 13/16

DOSSIER 4 : AMORTISSEMENT

Vous avez fait l'acquisition d'un nouveau four de boulangerie qui vient remplacer un ancien four devenu aujourd'hui obsolète. Ce matériel est installé par votre fournisseur le 20 mars 2010.

La durée d'amortissement pour ce type d'équipement est de 8 ans.

Rappel :

Prix d'achat TTC du four : 49 036 €

Installation et mise en service du four : 700 € HT, TVA 19.6 %

4.1 Compléter les 4 premières lignes du tableau d'amortissement en utilisant la méthode linéaire.

(L'exercice comptable correspond à l'année civile)

Matériel : TTC : HT :		Base d'amortissement : Date de mise en service : 20 mars 2010 Durée : 8 ans Mode d'amortissement : Linéaire Taux d'amortissement :		
Année	Valeur d'origine	Annuité	Annuités cumulées	Valeur nette comptable
.....
.....
.....
.....

Calcul de la première annuité :

.....

Base Nationale des Sujets d'Examens d'enseignement professionnel Réseau SCEREN

Brevet Professionnel	Session 2010	SUJET
Spécialité : BOULANGER	Epreuve : U42 Gestion comptabilité et Techniques commerciales	
Durée : 3h00	Coefficient : 3	Document : 14/16

DOSSIER 5 : VALORISATION DES STOCKS

Pour la farine Tradition T65, le stock au 1^{er} mars 2010 est de 28,8 quintaux à 61 € HT le quintal et les mouvements durant le mois de mars sont les suivants :

Bon d'entrée n°12	
Réf. FTRAD	Date : 02/03
28 sacs de 40 kgs 60 € ht le quintal	

Bon de sortie n°33	
Réf. FTRAD	Date : 10/03
30 sacs	

Bon d'entrée n°14	
Réf. FTRAD	Date : 23/03
21 sacs de 40 kgs 62,50 € ht le quintal	

Facture n° 153	
Réf. FTRAD	Date : 15/03
54 sacs de 40 kgs Total HT : 1 360,80 €	

Bon de sortie n°27	
Réf. FTRAD	Date : 03/03
24 sacs	

Bon de sortie n°37	
Réf. FTRAD	Date : 16/03
32 sacs	

Base Nationale des Sujets d'Examens d'enseignement professionnel Réseau SOFEN

Brevet Professionnel	Session 2010	SUJET
Spécialité : BOULANGER	Epreuve : U42 Gestion comptabilité et Techniques commerciales	
Durée : 3h00	Coefficient : 3	Document : 15/16

5.1 Compléter la fiche de stock.

Référence : Désignation : Unité : quintal Méthode : PEPS (Premier Entré Premier Sorti)	Stock minimum : 20 Qtx Stock maximum : 40 Qtx
---	--

Date	Libellé	Entrées				Sorties				Stocks
		Qte	P.U.	HT	MT	Qte	P.U.	HT	MT	

Base Nationale des Sujets d'Examens d'enseignement

Brevet Professionnel	Session 2010	SUJET
Spécialité : BOULANGER	Epreuve : U42 Gestion comptabilité et Techniques commerciales	
Durée : 3h00	Coefficient : 3	Document : 16/16

Réseaux CERE