



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

CORRIGÉ INDICATIF
ANNEXE 1-1 (À RENDRE AVEC LA COPIE) (SUR 7.5 POINTS)

La Toque d'Argent

5 rue des corsaires
59140 Dunkerque

Destinataire :
M. Aimé
17 rue Royale
59140 Dunkerque

Préparation devis

Désignation	DETERMINATION DU PRIX UNITAIRE TTC	PRIX UNITAIRE A FAIRE FIGURER SUR LE DEVIS	Quantité	Prix total TTC
Menus « Le Régional »		23,70	90	2 133,00
Forfaits apéritif + boissons		14,50	90	1 305,00
Chaises pliantes bois clair	$0.96 \times 2.4 = 2.30$	2.00	90	180.00
Tables rondes 1,52 m	$5.84 \times 2.4 = 14.02$	14.00	10	140.00
Nappes rondes 2,20 m	$6.9 \times 2.4 = 16.56$	17.00	10	170.00
Serviettes 40 x 40	$0.31 \times 2.4 = 0.74$	1.00	90	90.00
Forfaits vaisselle « Gala »	$3.46 \times 2.4 = 8.3$	8.00	90	720.00
Chauffe assiettes distributeur	$23.34 \times 2.40 = 56.02$	56.00	2	112.00
Four pulsé 10 étages	$210.05 \times 2.4 = 504.12$	504.00	1	504.00
Machine à café automatique 100 tasses	$15.92 \times 2.4 = 38.21$	38.00	1	38.00
Bain-marie gastro 1	$33.96 \times 2.4 = 81.5$	82.00	4	328.00
Tables rectangulaires 0,70 x 2,07	$3.35 \times 2.4 = 8.04$	8.00	2	16.00
Forfait service		15,00	3 x 5	225,00
Livraison Matériel		200,00	1	200,00
Livraison camion frigorifique		50,00	1	50,00
		Total TTC		6211.00

Désignation (liste des produits facturés) et quantité **4 points**

Détermination du prix : prix * coef = **1 point**

Arrondi à l'entier : **1 point** (avec - 0.25 par erreur)

Prix total TTC par produit : **1 point** (-0.5 par erreur)

Total général : **0.5**

avec - 1 par erreur ou élément manquant

BP Spécialité : **CHARCUTIER TRAITEUR... CORRIGE**

Durée :
4 heures

Session
2011

Épreuve : E4-U41 Gestion -compta-maths-commerce.....N°Sujet : 11 1612

Coefficient:
4

Folio
1/7

ANNEXE 1-2 (À RENDRE AVEC LA COPIE) (6.5 POINTS)

Travail à faire 1-2

Calculez :

Le montant de l'acompte : $6\,211.00 \times 30 / 100 = 1\,863.30$ (0.5 pts)

Le montant des heures supplémentaires : $2\text{ h} \times 2\text{ salariés} \times 30\text{ €} = 120\text{ €}$ (1 pt)

À partir du tableau suivant, calculez le solde à régler par M. Aimé.

Montant initial du devis	6 211.00 €
Heures supplémentaires	120,00 €
Montant TTC	6 331.00 €
Acompte	1 863.30 €
Solde à payer	4 467.70 € (1 point)

Retrouvez le montant de la TVA qui figurera sur la facture envoyée à M. Aimé. **4 POINTS**

Montant TTC à 5,5 % 5 026.00 1pt		Montant TTC à 19,6 % 1 305.00 1pt	
BASE	MONTANT	BASE	MONTANT
4 763.98	262.02	1 091,14	213,86

BP Spécialité : **...CHARCUTIER TRAITEUR...CORRIGE**

Durée :
4 heures

Session
2011

Épreuve : E4-U41 Gestion –compta-maths-commerce.....N°Sujet : 11 1612

Coefficient:
4

Folio
217

ANNEXE 2-1 (À RENDRE AVEC LA COPIE) (6 POINTS)

Calcul du Coût matières

Plat : « Suprême de volaille aux spéculoos » (10 parts)

ingrédients	unité	Prix unité	Poids nécessaire	quantité exprimée selon unité	Coût matière
Blanc de poulet fermier	Kg	7,50	2 kg	2 kg	15,00
Blanc d'œuf	Litre	1,80	5 cl	0,05 l	0,09
Maïzena	Kg	5,00	30 g	0,03 kg	0,15
Coriandre	Kg	5,67	30 g	0,03 kg	0,17
Poivre	Kg	20,00	5 g	0,005 kg	0,10
Sel fin	Kg	0,50	20 g	0,02 kg	0,01
Huile d'olive	Litre	4,50	2 cl	0,02 l	0,09
Bouquet garni	Bouquet	0,02	1 bouquet	1 bouquet	0,02
Jus de volaille	Litre	5,00	1 litre	1 l	5,00
Roux	Kg	2,50	80 g	0,08 kg	0,20
Spéculoos en pâte	Kg	15,00	200 g	0,2 kg	3,00
TOTAL					23,83

Poids exprimé selon unité : **4 points** avec -1 par erreur
 Coût matière : **2 points** pour la colonne avec -1 par erreur

BP Spécialité : ...**CHARCUTIER TRAITEUR**.....**CORRIGE**

Durée :
4 heures

Session
2011

Épreuve : E4-U41 Gestion -compta-maths-commerce.....N°Sujet : 11 1612

Coefficient:
4

Folio
3/7

ANNEXE 2-1 (SUITE) (À RENDRE AVEC LA COPIE) (SUR 10 POINTS)

	Calculs justificatifs	Montants	
- Coût matière		23,83	
- Charges directes :			
➤ Personnel			
• Salarié	9,95 € / 2 = 4,98 €	4,98	0.5 point
• Vendeuse	8,92 € / 4 = 2,23 €	2,23	0.5 point
➤ Charges sociales	(4,98 + 2,23) x 42 / 100	3,03	1 point
➤ Électricité	6,5 € x 0,09 €	0,59	0.5 point
- Charges indirectes	12 € x (30 + 15mn)/60mn	9,00	1 point
Coût de revient du plat		43,66	0.5 points
Coût de revient unitaire		4,37	0.5 points

Calculez le résultat unitaire.

$7.00 / 1.055 = 6.64$ HT $6.64 - 4.37 = 2.27$ 2 points

Calculez le pourcentage Coût matières / PVHT : $2,38 / 6,64 * 100 = 35.84$ (0.5 point)

Calculez le pourcentage des charges de personnel / PVHT :

$(4,98 + 2,23 + 3,03) / 10] / 6,64 * 100 = 15.42$ (1 point)

Faites 2 propositions pour augmenter votre marge 2 points

Augmenter le prix de vente.

Négocier le prix d'achat des matières premières.

ANNEXE 2-2 (À RENDRE AVEC LA COPIE) (6 POINTS)

1. Retrouvez les formules à utiliser dans les cellules :

F4 : = D4 x E4 1 point

G4 : = F4 x1+ \$B\$2 ou F4+(F4x\$B\$2) 2 point s

si F4+(F4*B2) : 1 point F4*1.055 0.5 point

F12 : = SOMME(F4:F11) 1 point

si F12 : = F4+F5+F6+F7+F8+F9+F10+F11 0.5 point

BP Spécialité : **CHARCUTIER TRAITEUR.....CORRIGE**

Durée :
4 heures

Session
2011

Épreuve : E4-U41 Gestion –compta-maths-commerce.....N° Sujet : 11 1612

Coefficient:
4

Folio
4/7

2. Comment ont été obtenues les formules de calcul en F5, F6, F7, F8, F9, F10 F11 ?

Recopier vers le bas de F4

1 point

3. Si le taux de TVA change, que faudra-t-il faire ?

Saisir le nouveau taux dans la cellule 5.5

1 point

Modifier toutes les formules de G4 à G11 : 0 point

ANNEXE 3-1 (À RENDRE AVEC LA COPIE) (8 POINTS)

Travail à faire 3-1 (1 point par réponse)

Citez des avantages et des inconvénients de la location-gérance pour le loueur et le locataire-gérant

	Pour le loueur	Pour le locataire-gérant
Avantages	<ul style="list-style-type: none">➤ Garde la propriété du fonds tout en s'assurant un revenu➤ Peut récupérer son fonds à la fin du contrat	<ul style="list-style-type: none">➤ Être à son compte sans apporter un capital important➤ Connaître l'entreprise est voir si elle viable à long terme. <p>(ou résiliation possible à tout moment) Si pas mis dans les inconvénients du loueur</p>
Inconvénients	<ul style="list-style-type: none">➤ Solidaire responsable des dettes pendant 6 mois.➤ La résiliation est possible à tout moment	<ul style="list-style-type: none">➤ Redevance à verser➤ Le renouvellement n'est pas obligatoire à la fin du contrat

BP Spécialité : ...**CHARCUTIER TRAITEUR**..... **CORRIGE**

Durée :
4 heures

Session
2011

Épreuve : E4-U41 Gestion -compta-maths-commerce.....N°Sujet : 11 1612

Coefficient:
4

Folio
5/7

ANNEXE 3-2 (À RENDRE AVEC LA COPIE) (7 POINTS)

Plan de financement (calculé en HT)

BESOINS	MONTANTS	RESSOURCES	MONTANTS
Aménagements (7 000 + 5 000)	12 000	Fonds propres	12 000
Mat. Informatique	2 250		
Étuve gastro	1 500		
Véhicule	17 000		
		EMPRUNT	20 750
TOTAL	32 750	TOTAL	32 750

1 point par réponse et 0.5x2 par total

ANNEXE 4-1 (SUR 14 POINTS)

Tableau n°	Vos commentaires
1	Uniquement 60 % des personnes interrogées connaissent l'enseigne. (1 point)
2	Si elles la connaissent, c'est majoritairement parce qu'elles passent devant (40%). Il faut signaler le peu d'efficacité du bouche à oreilles (25%). (2 points)
3	La connaissance de l'enseigne est étroitement liée à l'âge : les jeunes ne connaissent pas (seulement 14,5%). Ceux qui connaissent le mieux ont entre 36 et 45 ans (48,5%). (2 points)
4	Plus de la moitié des personnes qui connaissent l'enseigne sont clients : 45% occasionnellement et seulement 12,5% fidèlement. (1 point)
5	Toujours un mauvais score pour les - 25 ans. Entre 46 et 56 ans et les plus de 56 ans, on obtient autant de non clients que de clients. Entre 26 et 45 ans, plus de la moitié des personnes interrogées est cliente (= cœur de cible). (2 points)
6	Les clients de la Toque d'Or apprécient tout particulièrement la qualité des produits (36,2%) et l'originalité de l'offre (31,9%). Par contre, l'accueil et la qualité du service ne sont que peu cités (14,9% et 10,6%). (2 points)
7	Le principal concurrent de la Toque d'Or est un hypermarché (49,4% de fréquentation). Le principal concurrent direct est la boucherie charcuterie Davelu (20,5%). (1 point)
8	Les personnes interrogées qui fréquentent la concurrence le font pour les raisons suivantes : - Accessibilité et prix pour l'hypermarché - Service pour le commerce traditionnel (2 points)
9	Le manque de pub radio est rappelé à 41,3 %. 28,1 % souhaitent une animation commerciale, 13,2 % des prospectus : il serait intéressant de croiser ces différents moyens pour en optimiser les effets (1 point)

BP Spécialité : **CHARCUTIER TRAITEUR.....CORRIGE**

Durée :
4 heures

Session
2011

Épreuve : E4-U41 Gestion -compta-maths-commerce.....N° Sujet : 11 1612

Coefficient:
4

Folio
6/7

ANNEXE 4-2 : EXPLOITATION DE L'ENQUETE

Sur 8 points (1 point par point faible et 1 point par proposition d'amélioration)
Accepter toute proposition logique et cohérente

Points faibles	Améliorations possibles
<ul style="list-style-type: none"> - Faible notoriété - Difficultés à fidéliser la clientèle - Niveau de prix élevé - Accueil, qualité du service 	<ul style="list-style-type: none"> - pub radio, présence dans les salons et les foires locales... - animation sur place : dégustation, venue de producteurs ... - mailing - carte de fidélité - amélioration de la qualité du service - proposer des offres promotionnelles - lier la carte de fidélité à des avantages financiers - Formation du personnel - Création d'une charte d'accueil du client

ANNEXE 4-3 : LA FICHE DE VENTE SUR 7 POINTS

<p>Nom du produit : (0,5 pt) Ravioles de dos de porc au lait, rognons aux cèpes et gratin de légumes</p>	<p>Catégorie : (0,5 pt)</p> <p><input type="checkbox"/> entrée chaude <input type="checkbox"/> entrée froide <input type="checkbox"/> poisson chaud <input type="checkbox"/> poisson froid <input checked="" type="checkbox"/> plat cuisiné <input type="checkbox"/> dessert</p>
<p>Composition du produit : fines tranches de carré de porc, farcies de rognons cuisinés avec cèpes et jus au porto, proposé avec gratin de pommes de terre en écrasée + salsifis, petites tomates confites et pois gourmands (1 point)</p>	
<p>Conditionnement : (0,5 pt)</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> barquette <input type="checkbox"/> papier <input type="checkbox"/> emballage cadeau <input type="checkbox"/> boîte pâtisseries <input type="checkbox"/> verrine</p>	
<p>Préparation : (0,5 pt)</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> à réchauffer <input type="checkbox"/> à cuire <input type="checkbox"/> sans cuisson ni réchauffage</p>	<p>Mise en température : (2x0,5)</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> micro ondes <input checked="" type="checkbox"/> four traditionnel <input type="checkbox"/> bain marie</p>
<p>Garniture : au choix (0,5 pt)</p>	<p>Accompagnement : (0,5 pt)</p> <p><input type="checkbox"/> vin blanc <input type="checkbox"/> champagne <input checked="" type="checkbox"/> vin rouge <input type="checkbox"/> eau <input type="checkbox"/> vin rosé</p> <p><u>précisez la région viticole :</u></p>
<p>Produits de remplacement : (au moins 2) (2 x 1 point)</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 produit comprenant du porc ex : mignon de porc au chorizo - 1 produit proposant une autre viande ex : filet de bœuf sauce périgueux 	

BP Spécialité : ...**CHARCUTIER TRAITEUR**.....**CORRIGE**

Durée :
4 heures

Session
2011

Épreuve : E4-U41 Gestion –compta-maths-commerce.....N° Sujet : 11 1612

Coefficient:
4

Folio
7/7

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