



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**

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

CONSIGNES

TOUTES LES RÉPONSES SERONT NUMÉROTÉES ET RÉDIGÉES SUR VOTRE COPIE.

VOUS DEVREZ REMETTRE AVEC VOTRE COPIE :

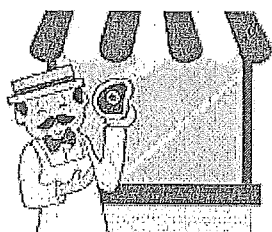
- Document 1
- Document 2
- Document 3

MATÉRIEL AUTORISÉ

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 2012	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR		1206 - BCT GA E
Épreuve : U31 - Environnement économique, juridique et management		
Coefficient : 2	Durée : 2 heures 30	Feuillet : 1/16

« Mille et une Pattes »



Boucherie - Charcuterie - Traiteur
12 rue Thiers
64100 BAYONNE

RCS Bayonne A 426 576 301
Code NAF : 522 C

Tél : 05.59.XX.XX.XX
Fax : 05.59.XX.XX.XX

Ouvert du mardi au vendredi de 7 h à 19 h
et le dimanche de 7 h à 14 h

La boucherie « Mille et une Pattes » est une entreprise familiale et artisanale gérée par M. DUCAU. Elle emploie deux personnes en CDI (un ouvrier boucher et un ouvrier charcutier). La clientèle est composée essentiellement de particuliers. La boucherie propose à ses clients un service de livraison pour des buffets, réceptions.

Vous venez d'être embauché(e) en apprentissage et votre employeur veut tester vos connaissances.

Il vous confie les dossiers suivants à traiter :

1/ Le contrat d'apprentissage	9.5 points
2/ L'embauche	6.5 points
3/ Le choix d'un fournisseur	9 points
4/ Le marché du porc	9 points
5/ Les coûts	6 points

Baccalauréat Professionnel BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2012
Épreuve : U31 – Environnement économique, juridique et management	Code : 1206 - BCT GA E	Page : 2/16

Dossier 1 – LE CONTRAT D'APPRENTISSAGE

M. DUCAU vient de vous remettre votre contrat d'apprentissage (Annexe 1). Après lecture de celui-ci, répondre aux questions suivantes :

- 1.1- Indiquer si le contrat d'apprentissage est considéré comme un contrat de travail. Expliquer en quoi consiste ce contrat.
- 1.2- Identifier les parties au contrat et leurs qualités respectives.
- 1.3- Citer deux obligations pour chacune des parties.
- 1.4- Repérer trois mentions obligatoires d'un contrat d'apprentissage.
- 1.5- Rappeler les deux critères retenus pour déterminer la rémunération d'un apprenti.
- 1.6- Calculer le montant mensuel que vous toucherez au cours de votre première année si le SMIC est à 9,22 € de l'heure sur une base de 151,67 h mensuelle.

Dossier 2 – L'EMBAUCHE D'UN SALARIÉ

M. DUCAU pense que l'embauche d'une personne expérimentée en charcuterie permettrait de faire face à une demande de plus en plus exigeante. Celle-ci pourrait éventuellement le remplacer car les tâches administratives lui prennent de plus en plus de temps. Il a donc passé une annonce (Annexe 2) dans le journal « La boucherie française ».

- 2.1- Donner quatre exigences appartenant au profil du poste.

M. DUCAU vous a communiqué les lettres et les CV (Annexes 3, 4 et 5) qu'il a reçus et il vous demande de l'aider à choisir un candidat.

- 2.2- Analyser les trois offres de candidatures en complétant le tableau (Document 1).
- 2.3- Indiquer la candidature qui vous apparaît la plus adaptée au profil de poste recherché.
- 2.4- Donner deux raisons qui expliquent votre choix.

Baccalauréat Professionnel BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2012
Épreuve : U31 – Environnement économique, juridique et management	Code : 1206 - BCT GA E	Page : 3/16

Dossier 3 – LE CHOIX DU FOURNISSEUR

M. DUCAU envisage de vendre des sandwiches le midi et recherche un emballage adéquat. Il a envoyé un courrier à quelques fournisseurs d'emballages afin de connaître leurs conditions de vente. Il vous communique trois réponses reçues (Annexe 6) et vous demande de compléter le tableau de comparaison d'offres (Document 2) sachant que M. DUCAU veut commander 10 000 sacs en kraft à fenêtre et souhaite être livré rapidement, sa trésorerie permettant un paiement comptant.

- 3.1- Comparer les trois offres, choisir le fournisseur et justifier ce choix en complétant le document 2.

Dossier 4 – LE MARCHÉ DU PORC

M. DUCAU souhaite la mise en place d'une nouvelle stratégie marketing en s'appuyant sur une nouvelle communication de son établissement.

Il envisage ainsi :

- la refonte de l'agencement intérieur de son magasin de vente avec une décoration évoquant la tradition et la qualité mais aussi le modernisme,
- une réflexion sur la gamme des produits proposés,

Il s'interroge sur la pertinence de mener son projet dans un contexte économique défavorable. Aussi, vous demande-t-il d'étudier les chiffres clés de la profession. Il vous remet un document sur les chiffres clé du porc (annexe 7) et une fiche métier (annexe 8).

À partir des annexes 7, 8 et de vos connaissances, il souhaite que vous répondiez aux questions ci-dessous.

- 4.1- Définir la notion de secteur professionnel puis citer le secteur professionnel auquel appartiennent les entreprises de boucherie-charcuterie.
- 4.2- Indiquer l'évolution de la consommation de viande de porc par les ménages en France.
- 4.3- Rappeler ce que représente un ménage au niveau économique.
- 4.4- Préciser les différentes organisations distribuant la viande de porc en France.
- 4.5- Commenter le commerce extérieur du secteur porcin tout en précisant qui sont les principaux partenaires de la France.
- 4.6- Rechercher comment et pourquoi les petits commerces alimentaires redeviennent tendance depuis deux ans.
- 4.7- Indiquer si les projets de M. DUCAU sont en conformité avec l'évolution du marché (2 réponses attendues).

Baccalauréat Professionnel BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2012
Épreuve : U31 – Environnement économique, juridique et management	Code : 1206 - BCT GA E	Page : 4/16

Dossier 5 – LES COÛTS

La Mairie souhaite organiser un repas pour les anciens (120 personnes). Votre employeur vous charge de vous occuper du plat principal : le veau au basilic et il vous a fourni à cet effet la fiche technique (Document 3).

- 5.1- Valoriser la fiche technique en arrondissant tous les calculs à deux décimales (Document 3).
- 5.2- Calculer le prix de vente hors taxe d'une portion en sachant qu'un coefficient de 2.5 sera appliqué.
- 5.3- Calculer le ratio coût matière et commenter.

Document 1 - Tableau d'analyse des candidatures

NOM des Candidats	Points positifs (2 par candidat)	Points négatifs (2 par candidat)

Document 2 - Tableau de comparaison des offres

Fournisseurs			
Unité			
P.U. HT			
Quantité commandée			
Montant brut			
Réduction			
Net commercial			
Escompte			
Net financier			
Frais port			
Total HT			
Délai de livraison			
Règlement			

Choix et justification :

Baccalauréat Professionnel BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2012
Épreuve : U31 – Environnement économique, juridique et management	Code : 1206 - BCT GA E	Page : 7/16

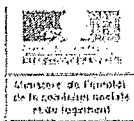
Document 3 – Fiche technique

VEAU AU BASILIC (8 personnes)

Ingrédients	Unité	Quantité	Prix unitaire	Montant
Veau	kg	1,5 kg	20,5	
Pomme de terre	kg	150 g	1,45	
Carotte	kg	150 g	0,90	
Tomate	kg	250 g	1,50	
Basilic	bouquet	1,5	2,00	
Vin blanc	litre	15 cl	3,10	
Œuf	douzaine	2 œufs	1,20	
Beurre	kg	70 g	2,10	
Huile olive	litre	1 dl	6,50	
Safran	sachet	1	1,50	
Sel – poivre	Pour mémoire			
Coût matières total				
Coût matières par portion				

Baccalauréat Professionnel BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2012
Épreuve : U31 – Environnement économique, juridique et management	Code : 1206 - BCT GA E	Page : 8/16

Annexe 1



CONTRAT D'APPRENTISSAGE OU AVENANT¹ (Articles L. 117-1 et suivants du code du travail)

Nature du contrat ou de l'avenant (voir notice cadre A) Type de dérogation le cas échéant (voir notice cadre B)



N° d'enregistrement du dernier contrat concernant le même apprenti : _____
 Si avenant, n° d'enregistrement du contrat _____

FA 13a

L'EMPLOYEUR (voir notice cadre A)	
Nom et prénom : DUCAU André	N° SIRET de l'établissement d'apprentissage : _____
Nom d'époux(se) : _____	Code de l'établissement principal de l'entreprise : _____
Dénomination : MILLE ET UNE PATTES	Secteur de référence : _____
Adresse de l'établissement d'exécution du contrat : N° 12 Rue THIERS Code Postal 64100 Commune BAYONNE	Nombre de salariés : _____
Convention collective : IDCC _____	Téléphone : _____
	Télécopie : _____
	Courriel : _____

L'APPRENTI (voir notice cadre A et E)	
---------------------------------------	--

Nom et prénom : _____	Sexe : M. <input type="checkbox"/> F. <input type="checkbox"/> (D) Nationalité : _____
Nom d'époux(se) : _____	Date de naissance : _____
Adressé : _____	Lieu de naissance : _____
N° _____ Rue _____	Régime social : MSA <input type="checkbox"/> URSSAF <input type="checkbox"/>
Code Postal _____ Commune _____	Niveau de la dernière formation : _____
	Intille de dernier diplôme obtenu : _____

(D) Situation avant ce contrat : _____	(D) A bénéficié d'un dispositif d'accompagnement : _____
Apprenti junior : <input type="checkbox"/> (voir notice E)	
APPRENTI MINEUR	Représentant légal <input type="checkbox"/> père <input type="checkbox"/> mère <input type="checkbox"/> futur Nom et prénom : _____ N° _____ Rue _____ Code Postal _____ Commune _____ Si l'employeur est l'ascendant de l'apprenti - lien de parenté : _____ - organisme où est versé le salaire de l'apprenti : _____
	Diplôme le plus élevé obtenu : _____ Reconnaissance travailleur handicapé : <input type="checkbox"/> (voir notice E, art. 10 et 11)

LE MAÎTRE D'APPRENTISSAGE (voir notice cadre E)	
Nom et prénom : _____	Expérience professionnelle en lien avec la formation préparée par l'apprenti : _____
Nom d'époux(se) : _____	Durée : _____ ans
Date de naissance : _____	Diplômes ou titres obtenus : _____
Le maître d'apprentissage est-il l'employeur ? <input type="checkbox"/> (voir notice E)	A la date de début de contrat : _____
	Nombre d'apprentis et d'élèves de classe préparatoire à l'apprentissage suivis par le maître d'apprentissage : _____
	Nombre de salariés en alternance, y compris en apprentissage suivis par le maître d'apprentissage : _____

LE CONTRAT (voir notice cadre G)	
----------------------------------	--

Début : _____	Fin : _____	Durée : _____ mois _____ jours	Durée hebdomadaire de travail : _____ heures/minutes
Préciser si applicable au S.M.I.C. ou au S.M.C. (emploi titulaire) Conventionnel :			
1 ^{ère} année du _____ au _____	% du S.M.I.C. _____	au _____	% du _____
2 ^{ème} année du _____ au _____	% du S.M.I.C. _____	au _____	% du _____
3 ^{ème} année du _____ au _____	% du _____	au _____	% du _____
4 ^{ème} année du _____ au _____	% du _____	au _____	% du _____

Avantages en nature à déduire du salaire brut mensuel : Nourriture _____ / Jour Logement _____ / Mois

Diplôme ou titre préparé (préciser également la spécialité) : _____

Établissement de formation responsable : N° _____ Rue _____

Travail sur machines dangereuses ou exposition à des risques particuliers : (voir notice B)

L'employeur atteste que sont remplies les conditions permettant une formation satisfaisante de l'apprenti fixées à l'article L. 117-9 du code du travail. Les soussignés s'engagent à respecter les obligations du code du travail et le cas échéant de la convention collective, et certifient l'exactitude des renseignements donnés

Fait à : **Bayonne** le : **30/07/2011**

Signature de l'employeur : **Ducau** Signature de l'apprenti : _____

CADRE RÉSERVÉ À L'ÉTABLISSEMENT DE FORMATION (voir notice cadre G)	
Cachet de l'établissement de formation responsable	N° UAI de l'établissement de formation responsable : _____
	Date de visa du contrat : _____
	Niveau : _____
	Code du diplôme ou titre : _____
	Nombre d'heures de formation assurées :
1 ^{ère} année du _____ au _____	3 ^{ème} année du _____ au _____
2 ^{ème} année du _____ au _____	4 ^{ème} année du _____ au _____

CADRE RÉSERVÉ À L'ORGANISME CONSULAIRE	
Cachet ou visa	N° SIRET : _____
Nom : _____	Date de réception du dossier complet : _____
Adresse : _____	
Code postal _____ Commune _____	
N° de gestion interne : _____	

Baccalauréat Professionnel BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2012
Épreuve : U31 – Environnement économique, juridique et management	Code : 1206 - BCT GA E	Page : 9/16

Annexe 2

« Mille et une pattes »

Boucherie – Charcuterie - Traiteur

RECHERCHE

Charcutier en vue de diriger le laboratoire dans cette entreprise située à BAYONNE

Expérience en boucherie souhaitée

Qualité de Manager exigée.

4 ans minimum de pratique professionnelle

CAP charcutier exigé

CDI 35 heures

Envoyer curriculum vitae et lettre de motivation

A

M. DUCAU

12 rue Thiers

64100 BAYONNE

Baccalauréat Professionnel BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2012
Épreuve : U31 – Environnement économique, juridique et management	Code : 1206 - BCT GA E	Page : 10/16

Annexe 3

Mr **BOUCAU** Albert
Rue des Lilas
64120 BAYONNE
Tél : 05 59 xx xx xx

*« Mille et une Pattes »
12 rue Thiery
64120 BAYONNE
Le 10 septembre 2011*

Objet : candidature au poste de charcutier

P.J. CV

Monsieur,

Ayant pris connaissance de votre annonce parue le 8 septembre dans le journal « La Boucherie », j'ai l'honneur de poser candidature pour le poste de charcutier que vous proposez.

Je pense avoir acquis les qualifications nécessaires pour assurer cette fonction au cours de ma formation en entreprise et de mes expériences professionnelles.

Espérant que vous voudrez bien donner une suite favorable à ma demande, je reste à votre disposition pour vous fournir tous les renseignements complémentaires et vous prie d'agréer, Monsieur, mes respectueuses salutations.

Albert BOUCAU

Mr BOUCAU Albert
Rue des Lilas
64120 BAYONNE
Tél : 05 59 xx xx xx

Expériences professionnelles

2010 à aujourd'hui : charcutier chez Bondu à Bordeaux :

2008 /2010 : Apprentissage charcuterie chez « Tout bon » à Bayonne

2006 /2008 : Apprentissage charcuterie chez Philibert à Biarritz

Diplômes acquis :

- Mention Complémentaire Traiteur
- CAP Charcutier
- Brevet des collègues

Centre d'intérêts :

La pelote basque

Annexe 4

Monsieur BEDOS
25 rue aventure
64200 BIARRITZ

« Mille et une Pattes »
12 rue Thiers
64120 BAYONNE
Le 12 septembre 2011

Objet : réponse à votre annonce référence 2251 La
boucherie française

Monsieur,
Après une expérience réussie dans le domaine de la
charcuterie, je suis à la recherche d'un poste de
charcutier, ainsi, je vous adresse ma candidature.

Les missions variées auxquelles j'ai participées
durant mon parcours professionnel m'ont permises
de confirmer mon intérêt et mon expérience dans le
domaine de la charcuterie.

A la recherche de nouveaux challenges, je souhaite
mettre ma créativité, mes capacités d'analyse et
d'animation au service d'une société spécialisée
dans le domaine de la charcuterie telle que la votre.

Un entretien me permettra, si vous le jugez utile, de
vous apporter toutes informations complémentaires.

Je vous remercie du soin particulier que vous
voudrez bien apporter à ma candidature et vous prie
de croire, Monsieur, à l'assurance de ma
considération.

Jérôme BEDOS

Monsieur BEDOS

25 rue aventure
64200 BIARRITZ
Tél : 05 59 xx xx xx

Marié 2 enfants

Expérience professionnelle :

2010 à aujourd'hui charcutier Au bon jambon Tarbes (65)
2007-2010 création de gîtes en Guadeloupe
2002-2007 artisan boucher charcutier Villefranque (64)
1996-2001 artisan boucher charcutier Saint Ambroix (30)
été 95 boucherie Gilbert Cholet (49)
hiver 94-95 Sarl Serrâmes (65)
été 94 Sarl Bertrand (44)
janvier-mai 94 Sarl Marion (96)
septembre 92- novembre 93 boucherie Poncin Eddy (95)
novembre 89- aout 92 boucherie Carillon (44)
été 89 boucherie Flageole (44)
hiver 87-88 boucherie Ladin Marcel (44)
été 87 Sarl Maraud (44)

Domaines de compétences :

Facilité d'adaptation aux techniques de fabrication.
Une priorité : le respect de la qualité hygiénique des
produits, l'entretien des locaux et du matériel.
Volonté constante de progresser en créant de nouveaux
produits.

Études et diplômes :

CAP charcutier

Divers :

voile-aïkido

Baccalauréat Professionnel BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2012
Épreuve : U31 – Environnement économique, juridique et management	Code : 1206 - BCT GA E	Page : 12/16

Annexe 5

BLONDEL François
22 rue de la Mésange
64120 BAYONNE

« Mille et une Pattes »
12 rue Thiers
64120 BAYONNE
Le 14 septembre 2011

Objet : candidature au poste de charcutier

Monsieur,

Par la présente, je me permets de vous proposer ma candidature pour le poste de charcutier dont fait l'objet l'offre parue dans le journal « La boucherie française » du 9/09/2011.

Je recherche un poste me permettant de mettre à profit le savoir-faire acquis lors des expériences professionnelles.

De nature dynamique, rigoureux et sérieux, j'ai réussi à me trouver dans un métier exigeant et qui requière adresse, imagination et la recherche constante du beau et du bon.

Par conséquent, conscient qu'une lettre ne peut révéler que partiellement mes atouts et compétences, je me tiens à votre disposition pour un entretien et peux déjà vous assurer de mon enthousiasme quant à une éventuelle collaboration au sein de votre équipe.

Aussi, en vous remerciant par avance de l'intérêt que vous voudrez bien porter à ma demande, et dans l'attente de vos nouvelles, je vous prie d'agréer, Monsieur, mes sincères salutations.

François BLONDEL



BLONDEL François

Tél : 05.59.xx.xx.xx
22 rue de la Mésange
64120 BAYONNE

**Informations
personnelles
publiques**

né le 14/11/1988
Célibataire

**Situation
actuelle**

Secteur d'activité actuel : *charcuterie traiteur*
Taille de l'entreprise : *6 à 10 salariés*
Fonction actuelle : *Responsable en charcuterie*
Nombre d'années à ce poste : *2 ans*
Nombre de personnes sous mes ordres : *1 à 5 personnes*
Salaire annuel : *18 000.00 EUR*
Expérience Totale : *4 ans dont 2 ans en charcuterie*
Disponibilité : *Disponible dans un mois*

Études

Dernier niveau d'études validé avec diplôme : *Brevet Professionnel Boucher*
Autres Formations :
MC Organisateur de Réception cap charcutier cap boucher

Baccalauréat Professionnel BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2012
Épreuve : U31 – Environnement économique, juridique et management	Code : 1206 - BCT GA E	Page : 13/16

Annexe 6

PACKEOS

Rue Barthélémy 68000 COLMAR e-mail : service.commercial@packeos.com

OFFRE valable jusqu'au 30 juin 2012

↳ **100 Sacs en kraft véritable 10 + 4 x 35 cm avec fenêtre :**

PU HT : 2.58 ¤ les 100 sacs

Livraison : 24 à 48 heures pour toute commande passée avant 12 h.

Frais de livraison : forfait de 20 ¤

Règlement sous 30 jours par traite

CARRY - PACK

12 rue Notre Dame - 13384 MARSEILLE Cedex 15

Tél : 04.91.XX.XX.XX

Offre pour « Mille et une Pattes »

de 1000 sacs à fenêtre en kraft 14 + 4 x 35 cm

PV HT : 28.00 €

Remises

Commande >100 € = remise de 2 %

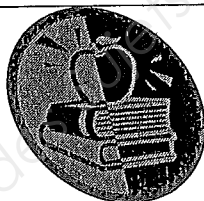
Commande >250 € = remise de 5 %

Commande >500 € = remise de 7 %

Livraison express (24 à 48 h) offerte dès 250 € HT d'achats sinon 30 € de port forfaitaire.

Règlement : acompte 20 % à la commande, solde à 30 jours

Offre valable jusqu'au 31 juillet 2011.



Papeterie Provençale

460 avenue du rivage – BP 1402

66372 MOUANS SARTOUX Cedex

Tél : 04.93.XX.XX.XX

**Offre de prix pour « Mille et une Pattes »,
valable jusqu'au 14 juillet 2012**

Produits : 500 sacs à fenêtre kraft brun 10 + 4 x 35 cm PHT : 13.00 ¤

Livraison : Délai de livraison garanti : 48 heures
franco de port à partir de 200 ¤ HT sinon frais en fonction du poids et du lieu.

Paiement : payable à réception sous escompte de 2 % par chèque.

Baccalauréat Professionnel BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2012
Épreuve : U31 – Environnement économique, juridique et management	Code : 1206 - BCT GA E	Page : 14/16

Annexe 7

Les chiffres clés du porc

LE COMMERCE EXTÉRIEUR DU SECTEUR PORCIN

En milliers de tec	Exportations	Importations
Viande fraîche (pièces et carcasses)	453,3	339,7
Charcuteries salaisons	108,1	119,3
Graisses	60,6	43,6
Porcs charcutiers vivants	46,6	8,7
TOTAL	671,1	513,6

Les exportations sont constituées de 67 % de viandes fraîches et congelées et sont dirigées vers l'Italie, 1er client de la France (160 900 tec), le Royaume-Uni (89 000 tec), l'Allemagne (59 100 tec) et la Grèce (56 500 tec). Les exportations vers les Pays Tiers représentent 137 100 tec (Russie, Japon, Corée du Sud...).

Les importations, quant à elle, sont composées de deux tiers de viandes fraîches et congelées. Elles proviennent essentiellement d'Europe et plus précisément d'Espagne (236 100 tec), 1er fournisseur du marché français qui a conforté sa place en 2005, de la Belgique (64 200 tec) et de l'Allemagne (58 000 tec).

Source : chiffres 2005 - Office de l'élevage d'après SCEES - Douanes - Agreste.

LA CONSOMMATION DE VIANDE DE PORC

Différents types de données chiffrées de consommation sont disponibles.

- **Les données SCEES** (données abattage) :

Exprimées en tonnes (tec) ou kilos (kec) équivalent carcasse par habitant, elles correspondent aux poids des carcasses au stade de la pesée en abattoir et comptabilisent donc os et gras qui ne sont pas consommés. Ces données sont utilisées pour évaluer et comparer les productions et les échanges entre les pays.

- **Les données SECODIP** (déclaratif par ménage : 2,4 personnes en moyenne) :

Exprimées en kg par ménage, elles correspondent au poids de la viande désossée, découpée et parée. Ces données permettent de montrer l'évolution des achats des ménages.

Source	Chiffres Porc	
	2005	1999
SCEES (données abattage)	8,6 kec/habitant/an	9,2 kec/habitant/an
Panel SECODIP (déclaratif par ménage)	2005	2002
	11,2 kg/ménage/an	12,2 kg/ménage/an

LA DISTRIBUTION DE LA VIANDE DE PORC

La viande de porc est distribuée à 83,7 % en Grandes et Moyennes Surfaces (GMS) réparties de la manière suivante :

- hypermarchés (surface supérieure à 2 500 m²) : 44,1 % ;
- supermarchés (surface comprise entre 400 et 2 500 m²) : 29,8 % ;
- supérettes (surface inférieure à 400 m²) : 0,8 % ;
- magasins de hard-discount : 9 %.

Les 16,3 % restants passent par d'autres circuits de distribution (boucheries, ventes sur les marchés, ventes directes, ventes sur Internet).

Source : CIV d'après panel Consoscan Secodip

Baccalauréat Professionnel BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2012
Épreuve : U31 – Environnement économique, juridique et management	Code : 1206 - BCT GA E	Page : 15/16

Annexe 8

Panorama du secteur 2011

Depuis deux ans, on assiste à un retour de la clientèle vers les petits commerces alimentaires de proximité au détriment des grandes surfaces.

Selon l'INSEE, il y a en France plus de 90 000 commerces de bouche (boulangeries, pâtisseries, boucheries, traiteurs...), employant environ 330 000 personnes.

Il s'agit presque exclusivement de petites structures artisanales : près de la moitié de ces entreprises comptent entre 1 et 3 salariés, 1/4 n'emploient pas de personnel.

L'alimentation spécialisée réunit presque autant d'hommes que de femmes. Cependant, les femmes sont beaucoup plus nombreuses à s'occuper de la vente que de la fabrication des produits.

Ce secteur des métiers de bouche regroupe des emplois variés, liés à la fabrication, à la transformation, à la commercialisation des produits. Il se modernise en permanence, pour répondre à des normes d'hygiène toujours plus strictes et rendre certaines tâches moins pénibles. L'émergence de nouveaux procédés de fabrication favorise la créativité des artisans et leur aptitude à innover.

Les commerces alimentaires de proximité sont très appréciés par les consommateurs, notamment parce qu'ils offrent des services spécifiques : conseils personnalisés, qualité des produits, etc.

Avec le développement des grandes surfaces, le nombre de petits commerces alimentaires - poissonneries et boucheries notamment - on cruellement souffert durant de longues années. Les fermetures se sont succédées. Or, depuis près de deux ans, la tendance est en train de s'inverser, la clientèle renouant avec le plaisir de la proximité et les structures de taille humaine. Les compétences des artisans de bouche restent d'ailleurs très recherchées par la grande distribution qui recrute en permanence des professionnels de l'alimentation.

L'insertion des diplômés est d'autant plus facile que de moins en moins de jeunes s'orientent vers ces métiers, jugés trop difficiles ou peu valorisants. À tort : toujours selon l'Insee, la majorité des salariés de bouche expriment à l'égard de leur entreprise un bon niveau de satisfaction !

Repère

Dans le secteur des métiers de bouche, ce sont les boulangeries et les boucheries qui emploient le plus grand nombre de personnes, respectivement 160 000 et 80 000 professionnels.

<http://www.lesmetiers.net>

Baccalauréat Professionnel BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2012
Épreuve : U31 – Environnement économique, juridique et management	Code : 1206 - BCT GA E	Page : 16/16