



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.

<b>Toutes académies</b>		<b>Session 2012</b>	Code(s) examen(s)
<b>Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER</b>			1206 - BP GA E
Épreuve : U31 - Environnement économique, juridique et management			
Coefficient : 2		Durée : 2 h30	Page : 1/16

# « MILLE ET UNE PÂTES »



Boulangerie - Pâtisserie

12 rue Thiers

64100 BAYONNE

RCS Bayonne A 426 576 301

Code NAF : 1071 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 boulangerie « Mille et une Pâtes » est une entreprise familiale et artisanale gérée par M. DUCAU. Elle emploie deux personnes en CDI (un ouvrier boulanger et un ouvrier pâtissier). La clientèle est composée essentiellement de particuliers. La boulangerie 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 | 7,5 points |
| 2/ L'embauche                 | 7,5 points |
| 3/ Le choix d'un fournisseur  | 8,5 points |
| 4/ Le marché du pain          | 9,5 points |
| 5/ La gestion des stocks      | 7 points   |

Baccalauréat Professionnel BOULANGER PÂTISSIER	<b>SUJET</b>	SESSION 2012
Épreuve : U31 – Environnement économique, juridique et management	Code : 1206 - BP 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 ci-dessous.

- 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- Indiquer trois mentions obligatoires dans un contrat d'apprentissage.
- 1.4- Citer deux obligations pour chacune des parties.
- 1.5- Rappeler les 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 pâtisserie permettrait de faire face à une demande de plus en plus exigeante. Cette personne pourrait éventuellement le remplacer car les tâches administratives lui prennent de plus en plus de temps. Il a en conséquence passé une annonce (Annexe 2) dans le journal « L'Hôtellerie ».

- 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 BOULANGER PÂTISSIER	<b>SUJET</b>	SESSION 2012
Épreuve : U31 – Environnement économique, juridique et management	Code : 1206 - BP 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 PAIN

M. DUCAU souhaite la mise en place d'une nouvelle stratégie marketing en renforçant sa politique de communication.

Il envisage ainsi :

- o la refonte de l'agencement intérieur de son magasin de vente avec une décoration évoquant la tradition et la qualité mais aussi le modernisme,
- o une réflexion sur la gamme des pains et des pâtisseries,
- o le développement du «snacking».

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 conseille le site de la Confédération Nationale de la Boulangerie-pâtisserie Française (annexe 7) et vous remet un article de presse (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 boulangerie-pâtisserie.
- 4.2- Préciser l'importance économique de la boulangerie-pâtisserie artisanale.
- 4.3- Les boulangeries-pâtisseries restent le commerce de détail de proximité le plus fréquenté. Indiquer trois raisons expliquant ce choix des consommateurs.
- 4.4- Préciser qui est le principal fournisseur des boulangers.
- 4.5- Indiquer les différentes organisations produisant le pain en France et préciser leurs parts de marché. Nommer l'organisation qui a un contact direct avec le consommateur.
- 4.6- Indiquer la part de marché de la panification détenu par le secteur public. Indiquer si cette part de marché vous semble cohérente et proposer un exemple d'administration publique qui peut produire du pain.
- 4.7- Citer deux éléments qui peuvent justifier une augmentation du prix du pain.
- 4.8- Expliquer pourquoi le pain de tradition pourrait contribuer à sauver l'artisanat.
- 4.9- Indiquer si les projets de M. DUCAU sont en conformité avec l'évolution du marché (3 réponses attendues).

Baccalauréat Professionnel BOULANGER PÂTISSIER	<b>SUJET</b>	SESSION 2012
Épreuve : U31 – Environnement économique, juridique et management	Code : 1206 - BP GA E	Page : 4/16

## Dossier 5 – LA GESTION DES STOCKS

Le centre de gestion agréé qui effectue la comptabilité de la boulangerie remet à M. DUCAU le registre des entrées et sorties de farines pour le mois de mai (Document 3). Celui-ci vous demande d'effectuer l'inventaire physique de tous les types de farines.

Lors de cet inventaire physique, vous constatez qu'il reste à la fin du mois :

- 200 kg de farine panifiable de blé,
- 100 kg de farine panifiable de seigle,
- 250 kg de farine pâtisserie.

- 5.1- Reporter le total des entrées du mois et le stock final sur le registre (Document 3).
- 5.2- Déterminer les consommations et compléter la ligne « utilisation » sur le registre (Document 3) :
  - de la farine panifiable de blé,
  - de la farine panifiable de seigle,
  - de la farine pâtisserie.
- 5.3- Préciser la raison pour laquelle M. DUCAU est mécontent du fournisseur « Moulin de Bayonne ».
- 5.4- Quel élément doit prendre en compte M. DUCAU pour fixer son stock minimum ?
- 5.5- Donner deux raisons qui obligent M. DUCAU à fixer un stock maximum.
- 5.6- Rappeler l'intérêt de fixer un stock de sécurité.

Baccalauréat Professionnel BOULANGER PÂTISSIER	<b>SUJET</b>	SESSION 2012
Épreuve : U31 – Environnement économique, juridique et management	Code : 1206 - BP GA E	Page : 5/16

## Document 1 - Tableau d'analyse des candidatures

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

Baccalauréat Professionnel BOULANGER PÂTISSIER	<b>SUJET</b>	SESSION 2012
Épreuve : U31 – Environnement économique, juridique et management	Code : 1206 - BP GA E	Page : 6/16

## Document 2 - Tableau de comparaison des offres

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

**Choix et justification :**

Baccalauréat Professionnel BOULANGER PÂTISSIER	<b>SUJET</b>	SESSION 2012
Épreuve : U31 – Environnement économique, juridique et management	Code : 1206 - BP GA E	Page : 7/16

### Document 3 - Registre de farines

MOIS DE MAI						
Dates	Fournisseurs		Quantités (kg)			Observations
	NOM	ADRESSE	Farine panifiable		Farine pâtisserie	
			Blé	Seigle		
Stock au 1 <sup>er</sup> jour du mois			800	450	700	
06/05	Moulin de Bayonne	Bayonne	600	300		RAS
09/05	Farines de France	Biarritz			500	RAS
16/05	Moulin de Bayonne	Bayonne	700	400		Retard
18/05	Farines de France	Biarritz			600	RAS
25/05	Moulin de Bayonne	Bayonne	1000	600		Retard
27/05	Farines de France	Biarritz			600	RAS
<b>TOTAUX</b>						
Stock au dernier jour du mois						
Utilisation						
<i>Reporter en dernière page les quantités achetées et les utilisations</i>						

Baccalauréat Professionnel BOULANGER PÂTISSIER	<b>SUJET</b>	SESSION 2012
Épreuve : U31 – Environnement économique, juridique et management	Code : 1206 - BP GA E	Page : 8/16

# Annexe 1



## CONTRAT D'APPRENTISSAGE OU AVENANT<sup>(1)</sup> (Articles L.6221-1 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 C)		
Nom et prénom : <b>M. DUCAU Amédée</b>		N° SIRET de l'établissement d'apprentissage : _____
Nom d'époux(se) : _____		Code de l'activité principale de l'entreprise : _____
Dénomination : <b>Mille et une Pâtes</b>		Secteur de référence : <input type="checkbox"/>
Adresse de l'établissement d'exécution du contrat : <b>N° 12 Rue Thiers</b>		Nombre de salariés : _____
Code Postal : <b>63100</b> Commune : <b>BAYONNE</b>		Téléphone : _____
Convention collective : <b>IDCC _____</b>		Télécopie : _____
		Courriel : _____
Caisse de retraite complémentaire de l'apprenti : _____	N° Rue Code Postal _____ Commune _____	Code de la caisse complémentaire : _____

L'APPRENTI (voir notices cadres D et E)		
Nom et prénom : _____		Sexe : <input type="checkbox"/> M. <input type="checkbox"/> F. <input type="checkbox"/> (D) Nationalité : <input type="checkbox"/>
Nom d'époux(se) : _____		Date de naissance : _____
Adresse : _____	N° Rue Code Postal _____ Commune _____	Lieu de naissance : _____
(D) Situation avant ce contrat : <input type="checkbox"/>	(D) A bénéficié d'un dispositif d'accompagnement : <input type="checkbox"/>	Régime social : <input type="checkbox"/> MSA <input type="checkbox"/> URSSAF <input type="checkbox"/>
Apprenti junior : <input type="checkbox"/> (voir notice 2)		Niveau de la dernière formation : _____
Représentant légal <input type="checkbox"/> père <input type="checkbox"/> mère <input type="checkbox"/> tuteur		Intitulé du dernier diplôme obtenu : _____
Nom et prénom : _____		Diplôme le plus élevé obtenu : _____
N° Rue Code Postal _____ Commune _____		Reconnaissance travailleur handicapé : <input type="checkbox"/> (voir notice 2, article 3)
Si l'employeur est l'ascendant de l'apprenti	Nom N° Rue Code Postal _____ Commune _____	
lien de parenté : _____	N° de Compte : _____	
organisme où est versé le salaire de l'apprenti : _____		

LE MAÎTRE D'APPRENTISSAGE (voir notice cadre F)	
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 2)	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/mois
<small>Préciser si il s'agit d'un CDD, d'un CDI ou d'un CDDC (Statut Mécanicien Concessionnaire)</small>			
1ère année du _____ au _____	_____ % du SMIC	_____ au _____	_____ % du _____
2ème année du _____ au _____	_____ % du SMIC	_____ au _____	_____ % du _____
3ème année du _____ au _____	_____ % du _____	_____ au _____	_____ % du _____
4ème année du _____ au _____	_____ % du _____	_____ au _____	_____ % du _____
<small>En cas d'avenant, renseigner également les années précédentes</small>			
Avantages en nature à réduire du salaire brut mensuel : _____		Nourriture : _____ €/jour Logement : _____ €/mois	
Diplôme ou titre préparé (préciser également la spécialité) : _____			
Etablissement de formation responsable : N° _____ Rue _____ Code Postal _____ Commune _____			
Travail sur machines dangereuses ou exposition à des risques particuliers <input type="checkbox"/> (voir notice 2)			
L'employeur atteste que sont remplies les conditions permettant une formation satisfaisante de l'apprenti fixées à l'article L.6223-1 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 : <b>Bayonne</b>		Signature du représentant légal de l'établissement (2) : _____	
Le : <b>21/03/2011</b>		Signature de l'apprenti : _____	

CADRE RÉSERVÉ À L'ÉTABLISSEMENT DE FORMATION (voir notice cadre E)	
N° UAI de l'établissement de formation responsable : _____	Date de visa du contrat : _____
Début du cycle de formation : _____	Niveau : _____
Code du diplôme ou titre : _____	
Nombre d'heures de formation assurées :	
1 <sup>re</sup> année du _____ au _____	3 <sup>ème</sup> année du _____ au _____
2 <sup>ème</sup> année du _____ au _____	4 <sup>ème</sup> année du _____ au _____

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

Enregistrement : N° \_\_\_\_\_ Avenant :  Date de la décision d'enregistrement : \_\_\_\_\_

Le présent contrat est soumis à l'indemnité de formation de l'apprenti aux reprises prévues au formulaire. Elle garantit un droit à l'accès et de recatégorie pour les données à caractère personnel aux données de l'apprenti qui a travaillé dans ce contrat.

(1) Ne remplir que les rubriques à remplir (2) Si l'apprenti est mineur ou incapable majeur

**Volet 1 destiné au service d'enregistrement**

## Annexe 2

### « Mille et une pâtes »

Boulangerie – Pâtisserie

RECHERCHE

**Pâtissier – viennois** en vue de diriger le secteur pâtisserie actuel, vers une pâtisserie plus fine, dans cette boulangerie-pâtisserie située à BAYONNE

Connaissances en boulangerie souhaitées

Qualité de Manager exigée.

4 ans minimum de pratique professionnelle

CAP Pâtissier exigé

CDI 35 heures

Envoyez curriculum vitae

à

M. DUCAU

12 rue Thiers

64120 BAYONNE

Baccalauréat Professionnel BOULANGER PÂTISSIER	<b>SUJET</b>	SESSION 2012
Épreuve : U31 – Environnement économique, juridique et management	Code : 1206 - BP GA E	Page : 10/16

## Annexe 3

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

« Mille et une Pâtes »  
12 rue Thiérs  
64120 BAYONNE  
Le 10 septembre 2011

Objet : candidature au poste de pâtissier

P.J. CV

Monsieur,

Ayant pris connaissance de votre annonce parue le 8 septembre dans le journal « L'hôtellerie », j'ai l'honneur de poser candidature pour le poste de pâtissier-viennois 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** : pâtissier chocolatier chez Bondu à Bordeaux :  
- fabrication de la pâtisserie viennoiserie pour le magasin  
- organisation du travail et gestion du stock.  
- fabrication de chocolat (pièces commerciales)

**2008 /2010** : Apprentissage chocolaterie chez « À la Gourmandise » à Bayonne  
- fabrication de ganache, caramel mou, tendre et dur .  
- fabrication de pièces commerciales et divers décors ...

**2006 /2008** : Apprentissage pâtisserie chez Philibert à Biarritz  
- connaissance de toutes les bases de la pâtisserie, glacerie et confiserie

### Diplômes acquis :

- CAP Chocolatier
- CAP Pâtissier Confiseur Glacier
- Brevet des collèges

### Centre d'intérêts :

La pelote basque

Baccalauréat Professionnel BOULANGER PÂTISSIER	<b>SUJET</b>	SESSION 2012
Épreuve : U31 – Environnement économique, juridique et management	Code : 1206 - BP GA E	Page : 11/16

## Annexe 4

Monsieur BEDOS  
25 rue aventure  
64200 BIARRITZ

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

Objet : réponse à votre annonce référence 2251  
L'Hôtellerie

Monsieur,  
Après une expérience réussie dans le domaine de la boulangerie pâtisserie je suis à la recherche d'un poste de boulanger pâtissier, 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 boulangerie pâtisserie et la fonction de boulanger viennois pâtissier.

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 boulangerie pâtisserie telle que la vôtre.

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 boulanger pâtissier Au bon pain Tarbes (65)  
2007-2010 création de gîtes en Guadeloupe  
2002-2007 artisan boulanger pâtissier Villefranche (64)  
1996-2001 artisan boulanger pâtissier Saint Ambroix (30)  
été 95 boulangerie Gilbert Cholet (49)  
hiver 94-95 Sarl Serrâmes (65)  
été 94 Sarl Bertrand (44 )  
janvier-mai 94 Sarl Epi d'or (96)  
septembre 92- novembre 93 boulangerie Poncin Eddy (95)  
novembre 89- aout 92 boulangerie Carillon (44 )  
été 89 boulangerie Flageole (44 )  
hiver 87-88 boulangerie 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 boulangerie

**Divers :**

voile-aïkido

Baccalauréat Professionnel BOULANGER PÂTISSIER	<b>SUJET</b>	SESSION 2012
Épreuve : U31 – Environnement économique, juridique et management	Code : 1206 - BP GA E	Page : 12/16

## Annexe 5

BLONDEL François  
22 rue de la Mésange  
64120 BAYONNE

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

Objet : candidature au poste de pâtissier-viennois

Monsieur,

Par la présente, je me permets de vous proposer ma candidature pour le poste de pâtissier-viennois dont fait l'objet l'offre parue dans le journal « L'Hôtellerie » 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 requiert 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 : *Pâtisser chocolatier viennois*  
Taille de l'entreprise : 6 à 10 salariés  
Fonction actuelle : *Pâtisser chocolatier viennois*  
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 boulangerie  
Disponibilité : *Disponible dans un mois*

#### Études :

Dernier niveau d'études validé avec diplôme : Bac-2  
Niveau d'études actuel : Bac-3  
Autres Formations :  
*chambre des métier Bayonne cap pâtissier glacier confiseur cap chocolatier*

Baccalauréat Professionnel BOULANGER PÂTISSIER	<b>SUJET</b>	SESSION 2012
Épreuve : U31 – Environnement économique, juridique et management	Code : 1206 - BP GA E	Page : 13/16

## Annexe 6

### PACKEOS

Rue Barthélémy 68000 COLMAR e-mail : [service.commercial@packeos.com](mailto: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 Pâtes »  
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 Pâtes »,  
valable jusqu'au 14 juillet 2012**

<b>Produits</b>	500 sacs à fenêtre kraft brun 10 + 4 x 35 cm PHT : 13.00 ¤
<b>Livraison</b>	Délai de livraison garanti : 48 heures. franco de port à partir de 200 ¤ HT sinon frais en fonction du poids et du lieu.
<b>Paiement</b>	payable à réception sous escompte de 2 % par chèque.

## Annexe 7



### CHIFFRES CLÉS DE LA PROFESSION

Les entreprises de boulangerie-pâtisserie occupent la première place au sein de l'artisanat alimentaire et figurent parmi les commerces de détail de proximité les plus fréquentés : + de 10 millions de personnes par jour. Cela tient à leur densité d'implantation, à l'activité ainsi générée et surtout à la relation forte avec la clientèle, différente pour chaque boulangerie.



Importance économique de la boulangerie-pâtisserie artisanale

Il y a plus de 33 000 boulangeries en France.

Elles détiennent 65% du marché du pain et génèrent un chiffre d'affaires annuel de plus de 7 milliards d'euros H.T.

Ces boulangeries occupent

Salariés	+ de 110 000
Apprentis	+ de 20 000
Chefs d'entreprise	+ de 30 000
<b>Total personnes occupées</b>	<b>+ de 160 000</b>

Chiffres clés Le Blé, la Farine, le Pain

#### Le blé tendre en France

source : fiches statistiques Association Nationale de la Meunerie Française (ANMF) - 2007

27 millions de tonnes en 2007 dont 43,7 % pour l'export, 21,6 % pour la Meunerie Française, 19,8 % pour l'alimentation animale, 10,4 % pour l'amidonnerie et 4,5 % divers.

#### Structure de la Meunerie Française

source : fiches statistiques Association Nationale de la Meunerie Française (ANMF) - 2007

471 moulins regroupés en 392 entreprises (moulins ayant eu une activité en 2007)

5,75 MT d'écrasement (transformation du grain de blé en farine)

#### Le Pain en France

source : fiches statistiques Association Nationale de la Meunerie Française (ANMF) - 2007

Total marché intérieur 2007 : 3,02 millions de tonnes de pain

Tous secteurs confondus : boulangerie, boulangerie industrielle, ateliers de boulangerie en grandes surfaces, importations de pain, secteur public...

#### Parts de marché de la panification

sources : ANMF/Douanes/INRA

Estimation en volume de la production de pain sur le marché intérieur sur la base des livraisons de farine, du taux d'hydratation et tenant compte des imports-exports de pain, hors pain de mie préemballé.

Boulangerie artisanale (négociants, importations de farine, prorata mix inclus) : 64,7 %

Boulangerie industrielle (frais et surgelés hors exportation) : 23,7 %

Ateliers de boulangerie en grandes surfaces (prorata mix inclus) : 9,7 %

Importations de pain : 1,8 %

Secteur public (administrations publiques, collectivités locales...) : 0,1 %

#### Consommation de pain en France

Sur les 5 dernières années, la consommation est en diminution de 7 %

source : étude INCA2 (Etude Individuelle Nationale des Consommations Alimentaires)

Elle se situe en 2007 à 138 grammes en moyenne par jour et par personne

source : marché, création et gestion d'une boulangerie – Guide Arcane – édition mars 2008

#### Exportation de pain

source : fiches statistiques Association Nationale de la Meunerie Française (ANMF) - 2007

En 2007, 155 404 tonnes de pain ont été exportées principalement par la boulangerie industrielle.

<http://www.boulangerie.org/economie/chiffres.htm>

## La consommation de pain en France ne connaît pas la crise

Malgré une image prix négative, la majorité des Français maintient sa consommation de pain, qui n'aurait diminué que de 0,3 % en 2008.

**BONNE NOUVELLE pour la filière de la boulangerie** : les Français continuent à acheter du pain. La consommation serait peu affectée par la crise, selon une enquête ANMF/Crédoc présentée lors de la conférence « Crise économique, crise de consommation : l'exception du pain » le 10 septembre à Paris. Pourtant, une part importante des Français considère que son prix a augmenté. Ce sont les artisans boulangers qui s'en sortent le mieux, leur pain résistant davantage à la crise, notamment le pain de tradition.

**Une perception faussée du prix du pain** : 79 % des Français estiment que le prix du pain a augmenté depuis un an, 41 % depuis six mois. En réalité, sur un an, le prix du pain a seulement augmenté de 0,8 %. Un décalage dû à la médiatisation très importante des augmentations, notamment la hausse de 4 % enregistrée entre juillet 2007 et janvier 2008, toujours présente à l'esprit des consommateurs. « *Toutes les hausses sont vues* », précise Pascale Hebel, directrice du département consommation du Crédoc. « *C'est un achat quotidien et l'un des produits que l'on regarde le plus.* » 64 % des sondés estiment tout de même que le prix du pain a augmenté autant que le reste de l'alimentation. Une impression confirmée puisque sur l'intervalle 2000-2008, le prix du pain a affiché une augmentation de 26 % contre 24% pour l'ensemble des produits de l'industrie agroalimentaire. Ce qui est inférieur à l'évolution des fruits et légumes (+31 %) mais aussi à l'indice du SMIC horaire.

Malgré cette image prix négative, la consommation reste stable. Elle n'aurait diminué que de 0,3 % en 2008 à euro constant, malgré le contexte de crise économique. Un bon résultat confirmé par la stabilité des livraisons de farines en boulangerie artisanale. Selon l'enquête ANMF/Credoc réalisée en juillet 2009, 7 consommateurs de pain sur 10 estiment ne pas avoir modifié leurs comportements de consommation de pain depuis juin 2008. 14 % estiment même avoir augmenté leur consommation. Et les 16 % estimant l'avoir réduit sont dans l'ensemble des consommateurs occasionnels. Le prix n'est pas la principale raison de baisse de la consommation de pain, mais plutôt le fait de faire attention à sa ligne ! « *Une mauvais nouvelle, après toute la communication réalisée sur ce sujet* », se désole Steven Kaplan, professeur d'histoire à l'université de Cornell et spécialiste de l'histoire du pain. Pourtant le rapport intérêt nutritionnel/prix est favorable aux pains et biscottes !

**Le pain de l'artisan résiste le mieux.** Autre bonne nouvelle pour la filière : le retour des Français vers le petit commerce, l'artisanat de proximité « *pour limiter les déplacements, notamment en voiture, et pour créer un lien social* », indique Pascale Hébel. Pour Steven Kaplan, « *on assiste à un rejet du mode de consommation à l'américaine, avec un retour au temps et au terroir.* » Selon l'étude du Credoc, les acheteurs de pain en boulangeries artisanales sont plus nombreux à ne pas avoir modifié leurs achats de pain. Mieux, les chiffres des livraisons de farines panifiables fournis par les entreprises de meunerie laissent apparaître une croissance en volume des pains en boulangerie artisanale de 0,5 %. Concernant le pain de tradition, la croissance est de l'ordre des 7,9 % en 2008 par rapport à 2007 et la tendance serait analogue en 2009. Pour Steven Kaplan, « *il s'agit d'un produit phare qui va sauver l'artisanat.* » Il appelle les boulangers à « *faire le meilleur pain possible, à garder le pain-symbole, le meilleur fonds de commerce pour les meuniers et les boulangers.* » Il souhaite que le pain de tradition remplace la baguette de consommation courante.

La filière boulangère parvient donc à résister. La diversification de l'offre et des pains à valeur ajoutée les y aident. Le prochain challenge sera de séduire les jeunes générations. Selon Steven Kaplan : « *Parmi les consommateurs qui mangent le moins, il y a les jeunes ! 30 % des ados et 40 % des enfants mangent du pain moins d'une fois par jour ! On risque de se retrouver face à un problème de transmission. La filière sera en difficulté si l'on n'agit pas là dessus.* »

**Camille Paugam – La Dépêche 18/09/2009**

Baccalauréat Professionnel BOULANGER PÂTISSIER	<b>SUJET</b>	SESSION 2012
Épreuve : U31 – Environnement économique, juridique et management	Code : 1206 - BP GA E	Page : 16/16