



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

BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER

ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE,
 JURIDIQUE ET SOCIAL
 DE L'ENTREPRISE
 U.43

CORRIGE

Ce sujet est composé de quatre parties indépendantes

Partie 1 : ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE	10 points
Partie 2 : ENVIRONNEMENT INSTITUTIONNEL	10 points
Partie 3 : ENVIRONNEMENT JURIDIQUE	10 points
Partie 4 : ENVIRONNEMENT SOCIAL	10 points

Examen : Brevet Professionnel	Session 2012	CORRIGÉ	Code : 22105
Spécialité: BOULANGER	E4 - U43 : Environnement économique, juridique et social de l'entreprise		
Durée : 2 heures	Coefficient : 2	Page 1 sur 8	

Titulaire d'un BP boulanger, vous travaillez chez Monsieur CARON, gérant de la boulangerie pâtisserie « AU REGAL »

Boulangerie Pâtisserie « AU REGAL »

SARL au capital de 13 000 €

12 rue du temps

84000 AVIGNON

RCS : AVIGNON C 241 308 212

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

Examen : Brevet Professionnel	Session 2012	CORRIGÉ	Code : 22105
Spécialité: BOULANGER	E4 - U43 : Environnement économique, juridique et social de l'entreprise		
Durée : 2 heures	Coefficient : 2	Page 2 sur 8	

Partie 1 : ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE - S2.1 P 53 - 10 POINTS

Monsieur CARON souhaiterait trouver de nouveaux débouchés afin de distribuer ses produits. Afin de l'aider dans ses démarches, il vous fournit un article issu d'une revue spécialisée (ANNEXE 1)

1 Répondre aux questions suivantes à l'aide de vos connaissances et de l'ANNEXE 1

1.1 Indiquer le principal concurrent des artisans boulangers lors de la conclusion d'un contrat avec des collectivités. **1 POINT**

Les boulangeries industrielles

1.2 D'après l'ANNEXE 1, relever les trois raisons pour lesquelles les artisans boulangers n'ont pas répondu à l'appel d'offres de Monsieur Cazaux. **3 POINTS**

- Les artisans sont payés à 50 jours
 - Le centre hospitalier doit être livré tous les jours, toute l'année
 - Constituer un dossier de candidature représente une charge administrative trop lourde
- (1 POINT PAR ELEMENT DE REPONSE)

1.3 Citer les collectivités qui permettent à Cédric Liège de réaliser 10% de son chiffre d'affaires.

1 POINT

- Les restaurants d'entreprise (0,5 pt)
- Les cantines scolaires (0,5 pt)

1.4 Expliquer l'intérêt pour l'artisan d'investir dans de nouveaux matériels.

1 POINT

Investir permet de faire face à l'augmentation des commandes, de l'activité (accepter toute réponse cohérente)

1.5 Préciser les tendances actuelles du marché du pain.

1 POINT

- Le marché du pain s'oriente vers le bio
- Les boulangers travaillent avec des meuniers locaux
- Orientation du marché sur les pains spéciaux, perte de vitesse sur le pain traditionnel

1.6 Cédric Liège affirme qu'il n'est pas « cher ». D'après le texte et à l'aide de vos connaissances, donner trois raisons qui permettent d'expliquer cette affirmation et de diminuer les coûts. **3 POINTS**

- Matières premières bon marché
- Peu de frais de logistique comme il travaille avec un meunier local
- Peu de frais de personnel comme il investit dans de nombreuses machines
- Le traitement de grandes quantités permet de diminuer le coût de revient (répartition des coûts fixes)

accepter toute réponse cohérente (1 point par réponse)

Examen : Brevet Professionnel	Session 2012	CORRIGÉ	Code : 22105
Spécialité: BOULANGER	E4 - U43 : Environnement économique, juridique et social de l'entreprise		
Durée : 2 heures	Coefficient : 2	Page 3 sur 8	

Partie 2 : ENVIRONNEMENT INSTITUTIONNEL - S5.3 P 57 - (10 PTS)

Monsieur CARON décide de se lancer dans le bio et s'intéresse beaucoup aux initiatives des institutions territoriales dans ce domaine.

Il vous demande de lire un article sur le bio en **ANNEXE 2** afin de l'aider dans la réalisation de son projet.

A l'aide de vos connaissances personnelles et de l'**ANNEXE 2**, répondre aux questions suivantes.

2.1 Relever l'action de la commune présentée dans le document.

Reprise de la gestion directe du restaurant scolaire **0,5 POINT**

2.2 Quelle modification apporte-t-elle ?

Le restaurant scolaire s'approvisionne en produits bio. **0,5 POINT**

2.3 Donner deux autres domaines dans lesquels intervient une commune. **2 POINTS**

- **Santé**
- **Culture**
- **Aménagement du territoire...**
- **Toute réponse logique**

(1 pt par réponse)

2.4 Préciser le nom du représentant de l'Etat au sein de la commune. Préciser son mode d'élection. **2 POINTS**

Le Maire (1 PT) est élu au suffrage universel indirect (1PT)

2.5 Citer le nom de l'assemblée qui délibère sur la politique menée par une commune. Préciser son mode d'élection. **2 POINTS**

Le conseil municipal (1 POINT) est élu au suffrage universel indirect (1 POINT)

2.6 Indiquer deux collectivités territoriales supplémentaires. **2 POINTS**

- **Département**
- **Région**

2.7 Citer deux impôts versés au budget de la commune. **1 POINT**

- **La taxe foncière.**
- **La taxe de séjour.**
- **La taxe d'habitation**

(0,5 point par bonne réponse)

Examen : Brevet Professionnel	Session 2012	CORRIGÉ	Code : 22105
Spécialité : BOULANGER	E4 - U43 : Environnement économique, juridique et social de l'entreprise		
Durée : 2 heures	Coefficient : 2	Page 4 sur 8	

Partie 3 : ENVIRONNEMENT JURIDIQUE S4.3 P 56 (10 POINTS)

M. CARON souhaite que vous le remplaciez au magasin pour qu'il puisse étudier sérieusement son projet. Pour cela, il souhaite vous soumettre à deux tests afin d'évaluer vos compétences en matière de responsabilité.

Pour chacun des cas suivants, indiquer qui pourrait voir sa responsabilité engagée et si la nature de celle-ci est civile ou pénale.

3.1 L'entreprise « AU REGAL » livre en retard un client qui a déjà payé sa commande sous prétexte qu'elle est surchargée de travail. **2 POINTS**

Qui ? L'entreprise « Au régal » (1 pt) Responsabilité civile (1 pt)

3.2 Un voleur entre armé dans le magasin et vole la recette du jour. **2 POINTS**

Qui ? Le voleur (1 pt) Responsabilité pénale (1 pt)

3.3 Le chien de M. CARON s'échappe et mord un passant.

2 POINTS

Qui ? M. CARON (1 pt) Responsabilité civile (1 pt)

3.4 En nettoyant une table, la vendeuse de la boulangerie « Au Régal » bouscule un client qui tombe sur le sol.

2 POINTS

Qui ? L'entreprise « Au régal » (1 pt) Responsabilité civile (1 pt)

3.5 Avec le vent, une tuile du toit du magasin appartenant à M. CARON, en mauvais état, vient s'écraser sur une voiture en stationnement.

2 POINTS

Qui ? M. CARON (1 pt) Responsabilité civile (1 pt)

Examen : Brevet Professionnel	Session 2012	CORRIGÉ	Code : 22105
Spécialité: BOULANGER	E4 - U43 : Environnement économique, juridique et social de l'entreprise		
Durée : 2 heures	Coefficient : 2	Page 5 sur 8	

Partie 4 : ENVIRONNEMENT SOCIAL - S3.1 P 54 - (10 POINTS)

Votre employeur désire maintenant vous montrer l'importance d'un syndicat. Pour cela, il vous transmet un tract en ANNEXE 3.

À l'aide de vos connaissances personnelles et de l'ANNEXE 3 répondre aux questions suivantes.

4.1 Donner les deux parties en opposition dans ce tract. **1 POINT**

Les salariés des boulangeries PAUL face à la direction

(0,5 POINT PAR ELEMENT DE REPONSE)

4.2 Déterminer les faits qui sont reprochés à la société incriminée. **3 POINTS**

- **Trop faible augmentation de salaire** **(1 pt).**
- **Nombreux licenciements** **(1 pt).**
- **Pressions de la direction ou nombreuses sanctions** **(1 pt).**

4.3 Dédurre des questions précédentes le rôle d'un syndicat. **2 POINTS**

Il vise à défendre (1 pt) les intérêts (0,5 pt) et les droits des salariés (0,5 pt).

4.4 En dehors de la distribution de tracts, citer deux autres actions susceptibles d'être menées par un syndicat dans un cas comme celui-ci. **2 POINTS**

Grève, manifestation, négociation, assister les salariés licenciés aux prudhommes

(1 POINT PAR ACTION)

4.5 Citer deux autres institutions représentatives des salariés dans une entreprise.

2 POINTS

Le comité d'entreprise, les délégués du personnel...

(1 POINT PAR INSTITUTION)

Examen : Brevet Professionnel	Session 2012	CORRIGÉ	Code : 22105
Spécialité: BOULANGER	E4 - U43 : Environnement économique, juridique et social de l'entreprise		
Durée : 2 heures	Coefficient : 2	Page 6 sur 8	

ANNEXE 1

Montrer « patte blanche » aux collectivités

Centres hospitaliers, maisons de retraite, grosses entreprises, lycées ou collèges... les collectivités sont un débouché porteur pour les artisans. Comment s'y prendre ?

L'union fait la force

Guillaume Cazaux, responsable des achats au centre hospitalier intercommunal de Castelsarrasin-Moissac, près de Montauban (Tarn-et-Garonne), vient justement de finaliser un contrat pour une fourniture en pains et viennoiseries sur trois ans.

L'appel d'offres prévoyait une livraison chaque matin de 100 pains blancs de 400 g (et dix sans sel) pour l'Ehpad, 200 petits pains blancs individuels (et 30 sans sel) pour l'hôpital et 300 croissants un dimanche sur deux.

Une opportunité envisageable techniquement pour un artisan, mais remportée par une boulangerie industrielle qui fournit les grosses institutions toulousaines...

« Les artisans n'ont pas répondu. Les contraintes sont certainement trop nombreuses pour eux. Nous payons à 50 jours et surtout, nous avons besoin d'être livrés tous les matins, toute l'année. En tant qu'institution publique, nous avons le devoir de passer un appel d'offres dans les règles, ce qui exige une candidature en bonne et due forme également. Or, il est probable que la charge administrative soit un obstacle », explique-t-il.

Bio, bon... bingo !

La situation est différente pour les restaurants d'entreprise ou les cantines scolaires, fermées le week-end. Cédric Liège, boulanger bio à La Mare-d'Ovillers (Oise), se développe de plus en plus sur les fournitures de ce type d'institutions dans le Val-d'Oise, qui représentent aujourd'hui près de 10 % de son chiffre d'affaires (pour le reste, il fournit une centaine de magasins bio !).

Avec douze collègues, quatre lycées et plusieurs autres restaurants d'entreprise, « La Boulangeoise » livre 7.000 petits pains et 500 baguettes par jour pour environ 6.000 bouches à nourrir.

En réalité, pour répondre à cette demande croissante, il a aménagé un second fournil plus moderne dans un bâtiment attenant, avec diviseuse et four à sole électrique.

Il reconnaît que « travailler en bio avec un meunier local est un avantage considérable dans la négociation. Les institutionnels y sont très sensibles car il y a derrière un enjeu éducatif qu'ils ne manquent pas de mettre en avant. Les prix comptent également, mais comme je ne suis pas très cher, ils ne discutent pas. Une chose est sûre : le pain doit être bon et apprécié par les élèves. Si le premier essai est concluant, c'est gagné ! »

par Armand Tandreau, publié le 20 juin 2011

source : latoque.fr

Examen : Brevet Professionnel	Session 2012	CORRIGÉ	Code : 22105
Spécialité: BOULANGER	E4 - U43 : Environnement économique, juridique et social de l'entreprise		
Durée : 2 heures	Coefficient : 2	Page 7 sur 8	

ANNEXE 2

EXPERIENCE : la commune de Langouët en Ille et Vilaine :

En janvier 2004, la commune reprend le service de la restauration scolaire en gestion directe et décide à cette occasion de passer l'ensemble de son approvisionnement en bio. Depuis cette décision, 90% des denrées nécessaires à la préparation des 65 repas servis tous les jours sont issus de l'agriculture biologique. Ce pourcentage est passé à 95% en 2008, le boulanger produisant depuis cette date du pain bio.

L'approvisionnement est assuré pour moitié par le groupement de producteurs départemental Manger Bio 35 et pour le reste par Biocoop Distribution, filiale de Biocoop à destination de la restauration collective. Le pain est acheté au boulanger du village.

Source : BOTTOIS V. et al., 2010, *Produits locaux en restauration collective : quelles rencontres entre offres et demandes ?*

ANNEXE 3

LA BOURGEOISIE D'UN PATRON SANS SCRUPULES

385^{ème} fortune de France

Francis Holder et sa famille, en 2009 : 50 M€ ; en 2010 : 75M€

Soit **une augmentation de 50% de leur fortune grâce aux richesses créées par les salariés** et à qui la direction propose cette année **une augmentation de 1,8% pour les salariés des Boulangeries PAUL**. Chiffre, plus qu'honteux ne représentant que des miettes qu'ils veulent bien concéder, car sur nos salaires souvent très proches du SMIC, cela correspond à une vingtaine d'euros brut, qui ne nous permettrons certainement pas de vivre mieux de nos salaires.

Et cela ne s'arrête pas là, au-delà du fait que **Maxime Holder s'assied sur les justes revendications des salariés, la direction nous montre son mépris dans le quotidien**. Les licenciements continuent, les méthodes employées restent plus que douteuses, les pressions de la direction augmentent et tous les faits sont bons pour alimenter les sanctions. (...)

CGT BOULANGERIES PAUL, le 9 mai 2011

Cgt.paul.over-blog.com

Examen : Brevet Professionnel	Session 2012	CORRIGÉ	Code : 22105
Spécialité: BOULANGER	E4 - U43 : Environnement économique, juridique et social de l'entreprise		
Durée : 2 heures	Coefficient : 2	Page 8 sur 8	