



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

DANS CE CADRE	Académie :	Session :
	Examen :	Série :
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
	Epreuve/sous épreuve :	
	NOM : (en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)	
NE RIEN ÉCRIRE	Prénoms :	N° du candidat <input type="text"/>
	Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)
	Appréciation du correcteur	
	Note : <input type="text"/>	

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

Session 2012

## BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER



Ce sujet est composé de quatre parties indépendantes

<b>Partie 1 : ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE</b>	<b>10 points</b>
<b>Partie 2 : ENVIRONNEMENT INSTITUTIONNEL</b>	<b>10 points</b>
<b>Partie 3 : ENVIRONNEMENT JURIDIQUE</b>	<b>10 points</b>
<b>Partie 4 : ENVIRONNEMENT SOCIAL</b>	<b>10 points</b>

Examen : <b>Brevet Professionnel</b>	Session <b>2012</b>	<b>SUJET</b>	<b>Code : 22105</b>
Spécialité: <b>BOULANGER</b>	<b>E4 - U43 : Environnement économique, juridique et social de l'entreprise</b>		
Durée : <b>2 heures</b>	Coefficient : <b>2</b>	Page 1 sur 9	

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

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**

Examen : <b>Brevet Professionnel</b>	Session <b>2012</b>	<b>SUJET</b>	<b>Code : 22105</b>
Spécialité: <b>BOULANGER</b>	<b>E4 - U43 : Environnement économique, juridique et social de l'entreprise</b>		
Durée : <b>2 heures</b>	Coefficient : <b>2</b>	Page 2 sur 9	

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

**Partie 1 : ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE 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.

.....

1.2 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.

.....  
.....  
.....  
.....

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

.....  
.....

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

.....  
.....

1.5 Préciser les tendances actuelles du marché du pain.

.....  
.....  
.....

Examen : <b>Brevet Professionnel</b>	Session <b>2012</b>	<b>SUJET</b>	<b>Code : 22105</b>
Spécialité: <b>BOULANGER</b>	<b>E4 - U43 : Environnement économique, juridique et social de l'entreprise</b>		
Durée : <b>2 heures</b>	Coefficient : <b>2</b>	Page 3 sur 9	

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

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 diminuer les coûts.

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

**Partie 2 : ENVIRONNEMENT INSTITUTIONNEL 10 points**

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.

.....  
.....

2.2 Quelle modification apporte-t-elle ?

.....

2.3 Donner deux autres domaines dans lesquels intervient une commune.

.....  
.....  
.....

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

.....

Examen : <b>Brevet Professionnel</b>	Session <b>2012</b>	<b>SUJET</b>	<b>Code : 22105</b>
Spécialité: <b>BOULANGER</b>	<b>E4 - U43 : Environnement économique, juridique et social de l'entreprise</b>		
Durée : <b>2 heures</b>	Coefficient : <b>2</b>	Page 4 sur 9	

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

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

.....  
.....

2.6 Indiquer deux autres collectivités territoriales.

.....  
.....

2.7 Citer deux impôts versés au budget de la commune.

.....  
.....

**Partie 3 : ENVIRONNEMENT JURIDIQUE 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.

.....  
.....

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

.....  
.....

Examen : <b>Brevet Professionnel</b>	Session <b>2012</b>	<b>SUJET</b>	<b>Code : 22105</b>
Spécialité: <b>BOULANGER</b>	<b>E4 - U43 : Environnement économique, juridique et social de l'entreprise</b>		
Durée : <b>2 heures</b>	Coefficient : <b>2</b>	Page 5 sur 9	

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

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

.....  
.....

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

.....  
.....

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.

.....  
.....

**Partie 4 : ENVIRONNEMENT SOCIAL 10 points**

Votre employeur désire maintenant vérifier vos connaissances en matière de syndicat. Pour cela, il vous transmet un tract en ANNEXE 3.

A 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.

.....  
.....  
.....

Examen : <b>Brevet Professionnel</b>	Session <b>2012</b>	<b>SUJET</b>	<b>Code : 22105</b>
Spécialité: <b>BOULANGER</b>	<b>E4 - U43 : Environnement économique, juridique et social de l'entreprise</b>		
Durée : <b>2 heures</b>	Coefficient : <b>2</b>	Page 6 sur 9	

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

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

.....  
.....  
.....

4.3 Dédire des questions précédentes le rôle d'un syndicat.

.....  
.....  
.....  
.....

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.

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

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

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

Examen : <b>Brevet Professionnel</b>	Session <b>2012</b>	<b>SUJET</b>	<b>Code : 22105</b>
Spécialité: <b>BOULANGER</b>	<b>E4 - U43 : Environnement économique, juridique et social de l'entreprise</b>		
Durée : <b>2 heures</b>	Coefficient : <b>2</b>	Page 7 sur 9	



NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

## 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 collèges, 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 Tandeau, publié le 20 juin 2011

source : latoque.fr

Examen : <b>Brevet Professionnel</b>	Session <b>2012</b>	<b>SUJET</b>	<b>Code : 22105</b>
Spécialité: <b>BOULANGER</b>	<b>E4 - U43 : Environnement économique, juridique et social de l'entreprise</b>		
Durée : <b>2 heures</b>	Coefficient : <b>2</b>	Page 8 sur 9	

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

## 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<sup>ème</sup> 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 : <b>Brevet Professionnel</b>	Session 2012	<b>SUJET</b>	<b>Code : 22105</b>
Spécialité: <b>BOULANGER</b>	E4 - U43 : <b>Environnement économique, juridique et social de l'entreprise</b>		
Durée : <b>2 heures</b>	Coefficient : <b>2</b>	Page 9 sur 9	