



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.

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

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

BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER TRAITEUR

E4 – U41

Gestion – Comptabilité – Mathématiques Appliquées et Techniques Commerciales

SESSION 2013

DOSSIER RÉPONSES

**Le dossier sujet comporte 13 pages, numérotées de 1/13 à 13/13.
Le dossier réponses comporte 14 pages, numérotées de 1/14 à 14/14.
Le candidat doit s'assurer que le sujet remis est complet.**

Aucun document n'est autorisé.

L'usage de la calculatrice est autorisé (circulaire n°99-186 du 16 novembre 1999).

Durée : 4 heures

Coefficient : 4

BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER TRAITEUR		Session 2013	<i>Dossier Réponses</i>
E.4 – Sous épreuve U41 : Gestion, techniques commerciales et mathématiques appliquées	Durée : 4 heures	Coefficient : 4	<i>Page 1/14</i>

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER N°1 : Gestion comptable – Mathématiques appliquées

SITUATION 1 : Analyse d'un bilan et d'un compte de résultat

9 points

1. Déterminer le montant et la nature du résultat.

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

2. Dans le compte de résultat de ce charcutier traiteur, à quoi peuvent correspondre

- les prestations de services ?

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

- les charges financières ?

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

BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER TRAITEUR		Session 2013	<i>Dossier Réponses</i>
E.4 – Sous épreuve U41 : Gestion, techniques commerciales et mathématiques appliquées	Durée : 4 heures	Coefficient : 4	<i>Page 2/14</i>

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3. Le montant des stocks dans le bilan est de 2 800 €. Indiquez à quoi correspond ce montant en cochant la bonne réponse.

- Au stock du 1^{er} janvier 2012
- Au stock du 31 décembre 2012
- À la variation de stock

4. Quelle information pouvez-vous obtenir sur l'état du matériel de « La charcuterie traditionnelle » ? Expliquer.

.....

.....

.....

.....

5. Donner votre avis sur la rentabilité de cette entreprise.

.....

.....

.....

.....

6. Citer deux éléments qui permettraient une meilleure rentabilité.

-
-

BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER TRAITEUR		Session 2013	<i>Dossier Réponses</i>
E.4 – Sous épreuve U41 : Gestion, techniques commerciales et mathématiques appliquées	Durée : 4 heures	Coefficient : 4	<i>Page 3/14</i>

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

SITUATION 2 : choix d'un fournisseur

12 points

DOCUMENT 1 – TABLEAU DE COMPARAISON D'OFFRES

NOM DU FOURNISSEUR			
PRIX HORS TAXE			
% DE REMISE			
MONTANT DE LA REMISE			
NET COMMERCIAL			
% D'ESCOMPTE			
MONTANT DE L'ESCOMPTE			
NET FINANCIER			
PORT			
TOTAL HORS TAXE			
% TVA			
MONTANT HT			
MONTANT TTC			
MODE DE REGLEMENT			
CONDITIONS DE LIVRAISON			

1. Déterminer le fournisseur que M. JULES va choisir.

.....
.....

BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER TRAITEUR		Session 2013	<i>Dossier Réponses</i>
E.4 – Sous épreuve U41 : Gestion, techniques commerciales et mathématiques appliquées	Durée : 4 heures	Coefficient : 4	<i>Page 4/14</i>

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2. Citer trois critères qui justifient votre choix :

1.
2.
3.

SITUATION 3 : amortissements

13 points

DOCUMENT 2 – TABLEAU D'AMORTISSEMENT

Nom de l'immobilisation : VITRINE REFRIGEREE		Date de mise en service : 11/07/2013		
Valeur TTC= 2 601.06 €		Durée : 5 ans		
Valeur HT= 2 174.80 €		Taux d'amortissement = 20%		
ANNÉES	VALEUR D'ORIGINE	ANNUITÉ	CUMUL DES AMORTISSEMENTS	VALEUR NETTE COMPTABLE
2013				
2014	2 174.80 €	434.96 €		1 534.44 €
2015	2 174.80 €	434.96 €	1075.32 €	1 099.48 €
2016	2 174.80 €	434.96 €	1510.28 €	664.52 €
2017	2 174.80 €	434.96 €	1945.24 €	229.56 €
2018	2 174.80 €	229.56 €	2 174.80 €	0

BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER TRAITEUR		Session 2013	<i>Dossier Réponses</i>
E.4 – Sous épreuve U41 : Gestion, techniques commerciales et mathématiques appliquées	Durée : 4 heures	Coefficient : 4	<i>Page 5/14</i>

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1. Détailler le calcul de la première annuité :

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

2. Détailler le calcul du cumul de l'amortissement pour l'année 2014 :

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

3. Définir la notion de « valeur nette comptable » :

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

4. Détailler le calcul de la valeur nette comptable fin 2013.

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

5. Expliquer en quoi cette acquisition représente un avantage fiscal pour M. JULES.

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

BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER TRAITEUR		Session 2013	<i>Dossier Réponses</i>
E.4 – Sous épreuve U41 : Gestion, techniques commerciales et mathématiques appliquées	Durée : 4 heures	Coefficient : 4	<i>Page 6/14</i>

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

6. Quel montant M. JULES pourra-t-il inclure à ses charges financières pour l'année 2014 ?

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

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

BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER TRAITEUR		Session 2013	<i>Dossier Réponses</i>
E.4 – Sous épreuve U41 : Gestion, techniques commerciales et mathématiques appliquées	Durée : 4 heures	Coefficient : 4	<i>Page 7/14</i>

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

SITUATION 4 : plan de financement

9 points

Présenter le plan de financement

BESOINS		RESSOURCES	

M. JULES aura-t-il assez du prêt de son parent pour faire face à ses besoins ? Justifier votre réponse.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

SITUATION 5 : mathématiques appliquées-calculs de prix

13,5 points

Calcul du coût matière pour 12 parts :

INGRÉDIENTS	UNITÉ	COUT UNITAIRE HT en €	QUANTITÉ NECESSAIRE	COUT MATIÈRE
Cuisse de poulet	Kg	4.55
Petits pois	Kg	3.25
Oignons	Pièce	0.15
Vin blanc	Litre	2.05
Bouillon de volaille	250 g	3.00
Crème liquide	Litre	3.80
Beurre	500 g	2.75
Huile d'olive	Litre	5.90
Sel – poivre				0.05
			COÛT TOTAL

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Calcul du coût de revient pour 12 parts :

	CALCULS	MONTANT HT
3. Coût matières		
4. <u>CHARGES DIRECTES</u>		
➤ Salaires		
➤ Charges sociales		
➤ Electricité		
5. <u>CHARGES INDIRECTES</u>		
	COÛT DE REVIENT TOTAL	
	COÛT DE REVIENT UNITAIRE	

BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER TRAITEUR		Session 2013	<i>Dossier Réponses</i>
E.4 – Sous épreuve U41 : Gestion, techniques commerciales et mathématiques appliquées	Durée : 4 heures	Coefficient : 4	<i>Page 10/14</i>

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Calculer le prix de vente TTC d'une part.

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

Calculer le prix de vente HT sachant que le taux de TVA est 5,5 %.

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

Calculer la marge dégagée sur cette fricassée de poulet. Conclure

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

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel
Réseau SCLPEP

BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER TRAITEUR		Session 2013	<i>Dossier Réponses</i>
E.4 – Sous épreuve U41 : Gestion, techniques commerciales et mathématiques appliquées	Durée : 4 heures	Coefficient : 4	<i>Page 11/14</i>

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER N°2 : Gestion commerciale

SITUATION 1 : Etude de marché

7 points

Synthèse étude « snacking » :

Les facteurs d'évolution du marché du snacking	
Évolution du marché du snacking en France depuis 2004	
Les trois meilleures ventes du marché	
Opportunités pour les artisans charcutiers	

M. JULES se demande s'il doit élargir son offre en se positionnant sur le segment du « snacking ». Quels arguments pourriez-vous lui préciser ?

.....

.....

.....

.....

.....

BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER TRAITEUR		Session 2013	<i>Dossier Réponses</i>
E.4 – Sous épreuve U41 : Gestion, techniques commerciales et mathématiques appliquées	Durée : 4 heures	Coefficient : 4	<i>Page 12/14</i>

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

SITUATION 2 : fixation des prix

6,5 points

Calcul du prix psychologique :

À partir des résultats de l'enquête, déduire le prix psychologique :

.....
.....

Citer deux autres éléments à prendre en compte dans la détermination du prix de vente :

-
-

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

BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER TRAITEUR		Session 2013	<i>Dossier Réponses</i>
E.4 – Sous épreuve U41 : Gestion, techniques commerciales et mathématiques appliquées	Durée : 4 heures	Coefficient : 4	<i>Page 13/14</i>

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

SITUATION 3 : publicité

10 points

Utiliser le prospectus comme canal de communication engendre des avantages et des inconvénients.

Citer, dans le tableau ci-dessous, trois points forts et trois points faibles du prospectus :

Points forts	Points faibles
.....
.....
.....

Citer deux autres moyens de communication :

-
-

Proposer une maquette du prospectus en tenant compte des conseils présentés dans l'annexe 10 (page 12/12 du dossier sujet) :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....