



**LE RÉSEAU DE CRÉATION  
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été numérisé par le Canopé de l'académie de Strasbourg  
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.

# BREVET PROFESSIONNEL

## CHARCUTIER TRAITEUR

**E4 – U41**

**Gestion – Comptabilité, Mathématiques Appliquées  
et Techniques Commerciales**

**SESSION 2014**

### DOSSIER SUJET

**Durée : 4 heures**

**Coefficient : 4**

**Ce dossier sujet comporte 12 pages, numérotées de 1/12 à 12/12.  
Le candidat doit s'assurer que l'exemplaire remis est complet.**

**Aucun document n'est autorisé.**

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

BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER TRAITEUR		Session 2014	Dossier sujet
E4 – Sous épreuve U41 : Gestion – Comptabilité, Mathématiques Appliquées et Techniques Commerciales	Durée : 4 heures	Coeff : 4	Page 1/12

**BP CHARCUTIER-TRAITEUR**

Session 2014

**EPREUVE E4 – Sous-épreuve U41 Gestion-comptabilité, mathématiques appliquées et techniques commerciales****SARL LES SAVEURS SARTHOISES**

<b>DOSSIER N°1</b>	<b>Gestion commerciale</b>	<b>40 points</b>
Situation 1	Etude du marché potentiel des cours de cuisine	15 points
Situation 2	Etude de l'offre sur le marché des cours de cuisine	13 points
Situation 3	Etude de la demande sur le marché des cours de cuisine	12 points
<b>DOSSIER N°2</b>	<b>Gestion comptable – Mathématiques</b>	<b>40 points</b>
Situation 4	Financement des travaux	10 points
Situation 5	Calcul du coût d'un cours de cuisine	11 points
Situation 6	Etude de la rentabilité	19 points

Titulaire du BP Charcutier, vous êtes employé(e) depuis 5 ans dans la SARL « les saveurs sarthoises ». Vous secondez votre patron, M. Masrue, votre objectif est de reprendre l'entreprise dans les années à venir.

Les saveurs Sarthoises

3 Place du théâtre

72000 LE MANS

Boucher charcutier traiteur

Sarll au capital de 25 000 €

RCS Le mans B 435 770 533

02.43.85.13.17

Email : saveurssarthoises@orange.fr



L'effectif de l'entreprise se répartit de la manière suivante :

- En vente : Mme Masrue responsable du magasin, 3 vendeuses
- En boucherie : 1 responsable de laboratoire boucherie, 1 ouvrier boucher
- En charcuterie-traiteur : M. Masrue responsable du laboratoire, vous en qualité d'adjoint au responsable de laboratoire, 2 ouvriers charcutiers –traiteurs

M. Masrue cherche à développer ses activités. Il souhaite mettre en place des cours de cuisine.

**DOSSIER N°1 : Gestion commerciale 40 points**

M. Masrue vous demande d'étudier le marché des cours de cuisine car il souhaite enrichir son offre auprès de la clientèle.

<b>SITUATION 1</b>	<b>Etude du marché potentiel des cours de cuisine</b>	<b>15 points</b>
--------------------	-------------------------------------------------------	------------------

**Travail à faire :** A l'aide des annexes 1, 2, 3 et 4, déterminer le marché potentiel des cours de cuisine en répondant aux questions page 3/12 et 4/12 du dossier réponses.

**Annexe 1**

	Données de l'INSEE	Année 2011
Revenu moyen annuel d'un ménage en euros		19 995
Montant de la consommation en euros		1 110 100 000

**Annexe 2**

	Données de l'INSEE	Année 2009
Nombre de ménages de la zone de chalandise (Le Mans)		69 862

<b>Annexe 3</b>	<b>Source INSEE</b>
<b>Dépenses culturelles et de loisirs en 2011</b>	<b>En millions d'euros</b>
Télévision, hi-fi, vidéo, photo	9 697
Informatique (y compris logiciels, cédéroms)	7 016
Disques, cassettes, pellicules photo	2 538
Presse, livres et papeterie	12 924
Services culturels (y compris redevance TV) (1)	16 335
Jeux, jouets, articles de sport	9 470
Jardinage, animaux de compagnie	13 436
Services récréatifs et sportifs, voyages à forfait, week-ends, etc. (2)	8 694
Jeux de hasard	9 471
Autres biens culturels et de loisirs	4 036
<b>Total</b>	<b>93 617</b>
(1) : cinéma, spectacles vivants, musées, abonnements audiovisuels, développements et tirages de photographies.	
(2) : sport, location de matériel sportif, ateliers (créatifs, de cuisine...), fêtes foraines ou encore parcs d'attractions	
Champ : France.	
Source : Insee, comptes nationaux	

<b>Annexe 4</b>		
<b>Etude de la concurrence</b>		<b>Informations complémentaires</b>
Nombre de concurrent	1	Recherche sur le site des pages jaunes
Nom du concurrent	La fontaine des saveurs	
CA du concurrent	140 912 €	Source : fiche entreprise verif.com Données de l'année 2011
Activités du concurrent	Restaurant  Cours de cuisine	Source : www.fontaine-des-saveurs.fr Fermeture annuelle : 5 semaines par an Cours : 59 € par personne le mardi après-midi. 4 personnes par cours

<b>BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER TRAITEUR</b>		Session 2014	Dossier sujet
E4 – Sous épreuve U41 : Gestion – Comptabilité, Mathématiques Appliquées et Techniques Commerciales		Durée : 4 heures	Coeff : 4 Page 4/12

**SITUATION 2****Etude de l'offre sur le marché des cours de cuisine****13 points**

Votre attention est attirée par un article de la revue « Capital » qui établit le classement d'un test de sept cours de cuisine.

**Travail à faire :**

- **A partir des informations contenues dans la revue (annexe 5 et 5 (suite)), compléter le tableau page 5/12 du dossier réponses.**
- **Répondre aux questions afin de dégager les critères qui semblent importants pour les stagiaires des cours de cuisine page 6/12 du dossier réponses.**

**Annexe 5****Les cours de cuisine méritent-ils leur succès ?**

Source : Capital

08/06/2011

Chefs étoilés ou grandes marques ont lancé des dizaines d'ateliers pour vous apprendre à mijoter des petits plats. Gare à l'effet de mode : tous ne se valent pas, comme nous l'avons constaté lors de notre test.








Un cours avec Cyril Lignac ? « Désolé, c'est complet jusqu'en juillet. » Tout juste inauguré dans un 260 mètres carrés sous verrière au cœur de Paris, l'atelier de cuisine de l'animateur star de M6 ne désemplit pas. Pourtant, les tarifs sont salés : comptez 80 euros pour un cours standard de deux heures et 200 euros pour le stage dispensé personnellement par la star des fourneaux, une fois par mois !

C'est l'effet «vu à la télé» : depuis que des émissions à succès ont remplacé les pittoresques leçons de Maïté, la mode des cours de cuisine s'emballe. Selon nos estimations, environ 200 000 personnes ont participé à un stage culinaire l'an dernier, contre moins de 5 000 en 2004. Plus de 300 ateliers ont été créés ces dernières années en France, d'après l'Agence pour la création d'entreprises (Apce). Et ça marche ! Ouvert en 2004 à Paris, L'Atelier des chefs a réalisé un chiffre d'affaires de 10 millions d'euros en 2010 et compte désormais 17 sites (dont 4 franchises), en France mais aussi à Londres et à Dubaï.



Comme toujours dans ce genre d'engouement, il faut distinguer les prestataires sérieux des opportunistes. C'est pourquoi nous nous sommes inscrits – incognito, évidemment – aux séances proposées par sept ateliers de chefs renommés ou d'envergure nationale. Facilité de la réservation, qualité de l'accueil, sens pédagogique du chef, difficulté des plats... Nous avons passé à la mandoline une douzaine de critères pour établir notre palmarès.

BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER TRAITEUR		Session 2014	Dossier sujet
E4 – Sous épreuve U41 : Gestion – Comptabilité, Mathématiques Appliquées et Techniques Commerciales	Durée : 4 heures	Coeff : 4	Page 5/12

**Annexe 5 (suite)**

Notes	Nom du cours	Couverture géographique	Exemples de tarifs	Nombre de chefs de cours et de chefs de plats	Nombre d'élèves max par cours	Présentation du cours et des plats	Portabilité	Pédagogie et conseils	Dirigé des plats	Commentaires
<b>16</b> <b>20</b>	Ecole Alain Ducasse www.alain-ducasse.com 01 44 90 91 00	Paris (1 atelier)	140 euros (2h) 165 euros (4h)	5	10	Pratique : le calendrier des séances est en ligne trois mois à l'avance. Aucun autre cours ne fait aussi bien.	+	Excellent ! On apprend à maîtriser la cuisson d'une viande à l'aide d'un simple couteau.		Le plus cher de notre palmarès, mais ça vaut le coup ! Les cours sont longs (4 heures en général) et permettent d'apprendre dans de bonnes conditions.
<b>14</b> <b>20</b>	L'Ecole Lenôtre www.lenotre.fr 01 42 65 97 60	Paris et Cannes (2 ateliers)	80 euros (2h) 135 euros (4h)	16	8	La résa est rapide via Internet ou par téléphone. Mais il faut s'y prendre tôt car les cours sont vite complets.	+	Le prof n'a pas hésité à prolonger son cours pour donner des astuces supplémentaires.		Les menus salés attirent autant que la pâtisserie, qui a fait la réputation de cette école. Un bémol : les cuisines, un peu exigües, ne sont pas à la hauteur.
<b>13</b> <b>20</b>	L'Atelier des sens www.atelier-des-sens.com 01 40 21 08 50	Paris (2 ateliers)	65 euros (2h) 90 euros (3h)	20	12	C'est le seul à proposer des stages le dimanche. Un abonnement permet aussi d'obtenir des réductions.	+	Bien, vu le nombre d'élèves. Pratique : les recettes sont envoyées par mail après le cours.		Un bon rapport qualité-prix. De nombreux chefs sont spécialisés (cuisine asiatique, italienne...) et L'Atelier ne pousse pas à acheter des ustensiles.
<b>12</b> <b>20</b>	L'Atelier des chefs www.atelierdeschefs.fr 01 49 70 97 50	9 villes en France (15 ateliers)	36 euros (1h) 72 euros (2h)	34	16	Efficace. La veille du rendez-vous, l'atelier vous envoie même un texto pour vous rappeler les horaires.	-	Bonne ambiance, malgré un matériel pas toujours dernier cri (les poêles accrochaient...).		Le leader des cours de cuisine propose des menus à déguster sur place ou à emporter. Mais le nombre d'apprentis rend le cours un peu chaotique.
<b>12</b> <b>20</b>	Cuisine Attitude www.cyrillignac.com 01 49 96 00 50	Paris (1 atelier)	80 euros (2h) 100 euros (3h)	2	12	L'atelier propose peu de cours le week-end et aucun en soirée. Et il est impossible de réserver via Internet.	-	Les profs sont compétents. Et les recettes peuvent être facilement refaites à la maison.		Atelier agréable et ambiance assez conviviale (le vin est offert lors de la dégustation). Par contre, les horaires des cours ne sont pas très commodes.
<b>11</b> <b>20</b>	Atelier Guy Martin www.atelierguymartin.com 01 42 66 33 33	Paris (1 atelier)	80 euros (2h) 190 euros (4h)	3	12	A revoir : le planning n'est annoncé que sur deux semaines et notre réservation a été mal enregistrée.	+	Intéressant : le chef nous a appris à dresser une jûle assiette en un temps record.		Décevant vu la notoriété du chef. Réservez et cours mal organisés (une salle pour deux sessions, certains participants repartent sans leur recette...).
<b>08</b> <b>20</b>	Cook & Go www.cook-and-go.com 01 42 80 00 59	Paris, Lyon, Marseille (4 ateliers)	20 euros (1h)* 40 euros (2h)*	15	20	Choix de la formule directement en ligne. Nombreuses réductions, par exemple en parrainant un autre élève.	-	Les conseils sont trop rares : on s'est contenté de suivre la recette lors de notre test.		Drôle de concept : on prépare son plat sans quère d'aide et on l'emporte sans l'avoir cuit ! Une formule low-cost mais où l'on n'apprend pas grand-chose.

\* Prix moyen selon la formule choisie.

Elaboré  Moyen  Facile

BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER TRAITEUR	
Session 2014	Dossier sujet
Durée : 4 heures	Page 6/12
E4 - Sous épreuve U41 : Gestion - Comptabilité, Mathématiques Appliquées et Techniques Commerciales	

Convaincu par les résultats de votre étude de marché, M. Masruel a élaboré avec le personnel de vente un questionnaire qu'il a diffusé en boutique et sur le site internet de l'entreprise pendant 2 semaines.

<b>SITUATION 3</b>	<b>Etude de la demande sur le marché des cours de cuisine</b>	<b>12 points</b>
--------------------	---------------------------------------------------------------	------------------

**Travail à faire :** A partir du questionnaire (annexe 6) et de la synthèse établie par M. Masruel en annexe 7, analyser les résultats en répondant aux questions p 7/12 sur le dossier réponses.

Les saveurs Sarthoises  
 3 Place du théâtre  
 72000 LE MANS  
 Boucher charcutier traiteur  
 Sarl au capital de 25 000 €  
 RCS Le mans B 438 770 538  
 02.43. 85 13.17  
 Email: saveursarthoises@orange.fr



**Annexe 6**

***Vous aimez faire la cuisine***

***Vous aimeriez savoir cuisiner***

***Votre avis nous intéresse.***



***Merci de bien vouloir nous consacrer un moment afin de répondre à ce questionnaire.***

- 1) En cuisine, vous êtes plutôt :
  - Débutant
  - Initié
  - très expérimenté
- 2) Vous aimeriez savoir cuisiner des plats : (plusieurs réponses sont possibles)
  - Basiques
  - traditionnels
  - réservés aux grandes occasions
- 3) Classer sur une échelle de 1 à 5 les mets que vous voudriez réaliser (1 étant votre préféré)
  - Entrées
  - Poissons
  - Volailles
  - Viandes
  - Autres..... (à préciser)
- 4) Quel temps êtes-vous prêt(e) à consacrer à cette activité ?
  - 2H15
  - 3H30
  - Plus ..... (Indiquer la durée)
- 5) De quel budget disposez-vous pour prendre un cours ?
  - Moins de 50 €
  - Moins de 60 €
  - 75 €
  - Plus de 75 €
- 6) Où habitez-vous ?
  - A moins de 10 minutes à pieds
  - à 15 minutes en transport
  - A plus de 20 minutes en transport
- 7) A quelle classe d'âge appartenez-vous ?
  - Moins de 25 ans
  - 25-35 ans
  - 36-55 ans
  - 56-67 ans
  - plus de 67 ans
- 8) Quelle est la fréquence de vos visites à la boutique ?
  - Hebdomadaire
  - mensuelle
  - occasionnelle
- 9) Vous souhaitez être informé(e) de la mise en place des cours de cuisine, laissez-nous vos coordonnées :

Nom : \_\_\_\_\_

Prénom : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

Téléphone : \_\_\_\_\_

Mail : \_\_\_\_\_ @ \_\_\_\_\_

BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER TRAITEUR		Session 2014	Dossier sujet
E4 – Sous épreuve U41 : Gestion – Comptabilité, Mathématiques Appliquées et Techniques Commerciales		Durée : 4 heures	Coeff : 4
			Page 7/12



## Annexe 7

Questions		Boutique	Internautes
1) En cuisine, vous êtes plutôt :	Débutant	178	24
	Initié	223	144
	Très expérimenté	7	21
2) Vous aimeriez savoir cuisiner des plats ? (plusieurs réponses possibles)	Basiques	5	17
	Traditionnels	186	87
	Réservés aux grandes occasions	317	108
3) Classer sur une échelle de 1 à 5 les mets que vous voudriez réaliser :	1 entrées		1 entrées
	2 Viandes		2 Desserts
	3 desserts		3 Viandes
	4 charcuterie		4 charcuterie
	5 poissons		5 poissons
	6 volailles		6 volailles
4) Quel temps êtes-vous prêt(e) à consacrer à cette activité ?	2H15	142	107
	3H30	247	75
	Plus de 3H30	19	7
5) De quel budget disposez-vous pour prendre un cours ?	Moins de 50 €	75	48
	Moins de 60 €	187	72
	75 €	108	53
	Plus de 75 €	38	16
6) Où habitez-vous ?	À moins de 10 minutes à pieds	208	13
	À 15 minutes en transport	134	122
	À plus de 20 minutes en transport	66	54
7) A quelle classe d'âge appartenez-vous ?	Moins de 25 ans	12	0
	25-35 ans	68	17
	36-55 ans	153	108
	56-67 ans	156	62
	Plus de 67 ans	19	2
8) Quelle est la fréquence de vos visites à la boutique ?	Hebdomadaire	287	60
	Mensuelle	78	89
	Occasionnelle	43	40


M. Masrueil souhaite réhabiliter un local qui servira pour les cours de cuisine et pour les périodes de forte activité.

<b>SITUATION 4</b>	<b>Financement des travaux</b>	<b>10 points</b>
--------------------	--------------------------------	------------------

Les travaux de réfection du local s'élèvent à 6 880 €. Votre patron souhaite également équiper cette pièce de 3 tables Inox d'occasion et de petit matériel. Il a donc prévu d'emprunter 11 000 € et a démarché deux banques.

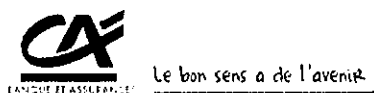
**Travail à faire :** Etudier les deux offres des banques en annexe 8 et 9 et répondez aux questions sur le dossier réponses page 8/12.

**Annexe 8 - Offre n°1**

					
<b>Emprunt de 11 000 €</b>		<b>Taux annuel 5.10 %</b>		<b>Durée 7 ans</b>	
<b>Tableau d'emprunt</b>					
<b>Années</b>	<b>Capital début de période</b>	<b>Intérêt</b>	<b>Amortissement</b>	<b>Annuité</b>	<b>Capital fin de période</b>
2015	11 000	561	1 346.91	1 907.91	9 653.09
2016	9 653.09	492.31	1 415.60	1 907.91	8 237.49
2017	8 237.49	420.11	1 487.80	1 907.91	6 749.69
2018	6 749.69	344.23	1 563.68	1 907.91	5 186.01
2019	5 186.01	264.49	1 643.42	1 907.91	3542.59
2020	3 542.59	180.67	1 727.24	1 907.91	1 815.35
2021	1 815.35	92.58	1 815.33	1 907.91	0

BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER TRAITEUR		Session 2014	Dossier sujet
E4 – Sous épreuve U41 : Gestion – Comptabilité, Mathématiques Appliquées et Techniques Commerciales		Durée : 4 heures	Coeff : 4
			Page 9/12

**Annexe 9 - Offre n°2**



**Emprunt de 11 000 €**

**Taux annuel 5.37 %**

**Durée 7 ans**

**Tableau d'emprunt**

<b>Années</b>	<b>Capital début de période</b>	<b>Intérêt</b>	<b>Amortissement</b>	<b>Annuité</b>	<b>Capital fin de période</b>
2015	11 000	590.70	1 571.43	2 162.13	9 428.57
2016	9 428.57	506.31	1 571.43	2 077.74	7 857.14
2017	7 857.14	421.93	1 571.43	1 993.36	6 285.71
2018	6 285.71	337.54	1 571.43	1 908.97	4 714.28
2019	4 714.28	253.16	1 571.43	1 824.59	3 142.85
2020	3 142.85	168.77	1 571.43	1 740.2	1 571.42
2021	1 571.42	84.39	1 571.42	1 655.81	0

<b>SITUATION 5</b>	<b>Calcul du coût d'un cours de cuisine</b>	<b>11 points</b>
--------------------	---------------------------------------------	------------------

M. Masruel souhaite lancer la nouvelle activité, il aimerait tester une formule de cours de cuisine. Il vous demande d'estimer le coût par participant.

**Travail à faire :** A partir des informations communiquées par votre patron (annexe 10) chiffrer le coût d'un cours de cuisine par participant en remplissant le tableau du dossier réponses page 9/12.

<b>Annexe 10</b>	Informations cours de cuisine
Nombre de participants	6 par cours
Fabrications par participant	4 verrines salées 2 verrines sucrées 6 amuses-bouche
Matériel	1 boîte de transport par participant pour emporter les fabrications : 1.92 € ht la boîte. 1 dépliant plastifié des recettes offert à chaque participant : 93.36 € ht les 250
Matières premières	6 Paniers de matières premières à 8.4 € ht l'unité
Emballages	Verrines jetables : 3.3 € ht les 10 Couvercles verrines 52 € ht les 400 Caissettes individuelles amuses-bouche : 5.81 € ht les 1000
Electricité	Consommation d'électricité par cours 3 KW/h à 0.16 € ht le KW/h
Eau	Consommation d'eau 70 litres par cours à 3.49 € ht les 1000 litres
Main d'œuvre	1 formateur pour 6 participants : 0h30 de préparation de l'atelier, 2h15 de cours, 0h30 rangement. Salaire brut mensuel 1 685 € pour 151h67 Charges patronales 40% du salaire brut
Equipement des participants	Sur-chaussures jetables : 7.86 € ht la boîte de 100 Tablier jetable : 3.9 € ht les 50 Charlotte jetable : 6 € les 200

BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER TRAITEUR		Session 2014	Dossier sujet
E4 – Sous épreuve U41 : Gestion – Comptabilité, Mathématiques Appliquées et Techniques Commerciales	Durée : 4 heures	Coeff : 4	Page 11/12

Les réponses aux questionnaires de ses clients sont encourageantes, M. Masruel veut étudier la rentabilité de son projet.

<b>SITUATION 6</b>	<b>Etude de la rentabilité de l'activité cours de cuisine</b>	<b>19 points</b>
--------------------	---------------------------------------------------------------	------------------

Il veut connaître les résultats des cours de 2h15 à 60 € TTC avec fabrication de verrines et d'amuses-bouche pour des participants initiés.

**Travail à faire :** A partir du planning des cours de l'annexe 11 et des données de l'annexe 12

- Compléter le prévisionnel des dépenses et des recettes page 10/12 du document réponse.
- Calculer et analyser le résultat prévisionnel annuel page 11/12 du document réponse.
- Comparer les résultats entre les cours pour 6 et pour 8 participants page 11/12 du document réponse.
- Analyser l'impact sur le résultat page 12/12 du document réponse.

<b>Annexe 11</b> <b>Planning prévisionnel des cours de cuisine pour l'année 2015</b>									
Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	septembre	octobre	novembre	décembre
3	3	3	2	2	2	3	3	2	1

<b>Annexe 12</b>	
Nombre de participants	6 par cours
Prix du cours	60 € TTC par participant (tva 20 %)
Charges courantes	14 € HT par participant
Main d'œuvre par cours	3h30 à 17€10 l'heure
Amortissement	1 375 € pour l'année 2015
Charges financières	Le remboursement de l'emprunt est évalué à 1 908 € pour l'année 2015, il est réparti à part égale sur l'activité cours de cuisine et sur l'utilisation en période de forte activité

<b>BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER TRAITEUR</b>		Session 2014	Dossier sujet
E4 – Sous épreuve U41 : Gestion – Comptabilité, Mathématiques Appliquées et Techniques Commerciales	Durée : 4 heures	Coeff : 4	Page 12/12