



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

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie 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 :

(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)

Prénoms :

N° du candidat

Né(e) le :

(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)

NE RIEN ÉCRIRE

Appréciation du correcteur

Note :

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

## ÉPREUVE E41

# ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE, JURIDIQUE ET GESTION DE L'ENTREPRISE

**Durée : 2 h 00**

Dossier	Thème	Points
Dossier 1	Cession de fonds de commerce et bail commercial	15 points
Dossier 2	Analyse du bilan et du compte de résultat	19 points
Dossier 3	Le coût d'un apprenti	10 points
Dossier 4	Démarche qualité	6 points
Dossier 5	Mise en place du règlement intérieur	10 points
TOTAL		60 points

« Calculatrice autorisée conformément à la circulaire n°99-186 du 16 novembre 1999 »

Brevet Professionnel BOULANGER	Code : 22105	Session 2015	SUJET
ÉPREUVE : E4	Durée : 2 heures	Coefficient : 3	Page 1/21

## NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

Titulaire de votre Brevet Professionnel depuis quelques années, vous souhaitez désormais diriger votre propre entreprise.

Vous recherchez activement un fonds à reprendre.

La boulangerie-pâtisserie dont l'offre apparaît ci-dessous a retenu votre attention.

### À VENDRE :

Boulangerie-pâtisserie  
Centre ville Vichy – Parking  
Chiffre d'affaires à développer – clientèle locale et thermale  
Affaire tenue en couple - 4 salariés - Matériel en bon état  
Prix du fonds : 280 000 € - Bail 3/6/9 – Loyer : 600 €/mois  
Possibilité logement sur place  
Tél. : 04 xx xx xx xx

Vous avez donc, avec votre épouse, visité cette petite entreprise et obtenu les renseignements suivants :

Fiche d'identité de l'entreprise (page3)  
Bilans et comptes de résultats des 3 derniers exercices comptables (annexe 4)

Par ailleurs, vous avez réuni une riche documentation concernant :

Le bail commercial (annexe 1)  
Le fonds de commerce (annexe 2)  
Les formalités de création (annexe 3)  
La rémunération des apprentis (annexe 5).  
La qualité et l'innovation (annexe 6)

Fort de tous ces renseignements vous allez pouvoir répondre aux nombreuses questions qui se posent.

<b>Brevet Professionnel BOULANGER</b>	<b>Code : 22105</b>	<b>Session 2015</b>	<b>SUJET</b>
<b>EPREUVE : E4</b>	<b>Durée : 2 heures</b>	<b>Coefficient : 3</b>	<b>Page 2/21</b>

# NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

## FICHE IDENTITÉ DE L'ENTREPRISE

Boulangerie-pâtisserie du Rond Point  
Monsieur et Madame Fouillard  
Avenue de la libération  
03500 VICHY

Forme juridique : E.U.R.L. au capital de 50 000 €  
Madame Fouillard est conjointe collaboratrice.

Exercice comptable : du 1<sup>er</sup> janvier N au 31 décembre N.

Fermeture hebdomadaire : le mercredi  
Magasin ouvert les six autres jours de la semaine de 6 heures à 20 heures.  
Le magasin ferme 4 semaines en octobre et une semaine en mars.

Personnel de l'entreprise : 4 salariés à plein temps :  
1 ouvrier boulanger  
1 ouvrier pâtissier  
2 vendeuses

Monsieur Fouillard s'occupe du laboratoire, madame Fouillard assure la vente.  
Tous deux se partagent les tâches administratives et comptables.

Monsieur et Madame Fouillard souhaitent vendre afin de prendre leur retraite.

<b>Brevet Professionnel BOULANGER</b>	<b>Code : 22105</b>	<b>Session 2015</b>	<b>SUJET</b>
<b>EPREUVE : E4</b>	<b>Durée : 2 heures</b>	<b>Coefficient : 3</b>	<b>Page 3/21</b>

# NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

## **DOSSIER N° 1 : Cession de fonds de commerce et bail commercial (15 Points)**

Après votre visite à M Fouillant, vous envisagez l'acquisition de la boulangerie du Rond Point au prix de 280 000 €. Pour faciliter votre décision, vous vous informez (annexes 1 et 2) et répondez aux questions suivantes :

- 1.1 Citer les éléments qui sont acquis lors de l'achat d'un fonds de commerce. (4 éléments attendus)

---

---

---

---

---

- 1.2 Sachant que le fonds de commerce est un élément incorporel, préciser la différence entre élément incorporel et élément corporel.

---

---

---

- 1.3 Indiquer sur quels éléments Monsieur Fouillant s'est appuyé pour fixer le prix de vente de son fonds. (2 réponses attendues)

---

---

---

<b>Brevet Professionnel BOULANGER</b>	<b>Code : 22105</b>	<b>Session 2015</b>	<b>SUJET</b>
<b>EPREUVE : E4</b>	<b>Durée : 2 heures</b>	<b>Coefficient : 3</b>	<b>Page 4/21</b>

## NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

Dans l'annonce, il est question d'un bail 3/6/9, vous vous renseignez sur ce bail. (Annexe 1)

1.4 Identifier le type de bail et son objet.

---

---

---

1.5 Donner la signification de 3/6/9 et deux caractéristiques essentielles de ce bail.

---

---

---

1.6 Relever le montant du loyer précisé dans l'annonce et indiquer de quel loyer il s'agit.

---

---

---

Vous avez convaincu votre épouse et vous vous êtes renseigné sur les démarches pour réaliser l'acquisition auprès de votre banquier. Vous souhaitez finaliser l'achat de la boulangerie sans modifier le statut juridique et envisagez les formalités de création (annexe 3).

1.7 Relever la signification du sigle CFE et préciser le rôle de cet organisme.

---

---

---

---

<b>Brevet Professionnel BOULANGER</b>	<b>Code : 22105</b>	<b>Session 2015</b>	<b>SUJET</b>
<b>EPREUVE : E4</b>	<b>Durée : 2 heures</b>	<b>Coefficient : 3</b>	<b>Page 5/21</b>

## NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

1.8 Préciser à quel CFE doit s'adresser un boulanger artisan.

---

---

---

---

---

1.9 Citer trois formalités administratives à effectuer lors de la reprise qui ne sont pas réalisées par le CFE.

---

---

---

---

---

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

<b>Brevet Professionnel BOULANGER</b>	<b>Code : 22105</b>	<b>Session 2015</b>	<b>SUJET</b>
<b>EPREUVE : E4</b>	<b>Durée : 2 heures</b>	<b>Coefficient : 3</b>	<b>Page 6/21</b>

## NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

### **DOSSIER N° 2 : Analyse du bilan et du compte de résultat (19 points)**

Dans l'objectif de l'acquisition, M Fouillant vous a communiqué les documents comptables sur 3 exercices, (Annexe 4). Vous les analysez et répondez aux questions suivantes.

2.1 Préciser la nature (bénéfice ou perte) des résultats et leurs montants pour les trois derniers exercices comptables.

---

---

---

---

2.2 Citer les deux postes de dépenses les plus importants au cours de ces exercices comptables.

---

---

---

2.3 Donnez la composition du chiffre d'affaires (C.A.) en 2014 (en %).

---

---

---

---

---

---

---

---

<b>Brevet Professionnel BOULANGER</b>	<b>Code : 22105</b>	<b>Session 2015</b>	<b>SUJET</b>
<b>EPREUVE : E4</b>	<b>Durée : 2 heures</b>	<b>Coefficient : 3</b>	<b>Page 7/21</b>



## NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

2.4 Analyser l'évolution du C.A. au cours des trois dernières années.

---

---

---

---

---

---

---

2.5 Les achats des matières premières et autres achats ont nettement diminué en 2013, indiquer d'où peut provenir cette baisse.

---

---

---

---

---

2.6 Présenter l'analyse de l'évolution des postes d'immobilisations corporelles et vos conclusions détaillées.

---

---

---

---

---

---

---

---

<b>Brevet Professionnel BOULANGER</b>	<b>Code : 22105</b>	<b>Session 2015</b>	<b>SUJET</b>
<b>EPREUVE : E4</b>	<b>Durée : 2 heures</b>	<b>Coefficient : 3</b>	<b>Page 8/21</b>

## NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

- 2.7 Le chiffre d'affaires moyen de ces trois années est de 398.334 €, calculer ce que représente le prix de vente du fonds de commerce paru dans l'offre par rapport au C.A. moyen (en %)

---

---

---

---

- 2.8 Appuyez vous sur les bilans et comptes de résultats, pour construire un argumentaire afin de négocier une baisse du prix de vente du fonds.

---

---

---

---

---

---

---

---

- 2.9 Proposer une action immédiate à réaliser dès votre reprise pour augmenter le C.A.

---

---

---

---

---

---

<b>Brevet Professionnel BOULANGER</b>	<b>Code : 22105</b>	<b>Session 2015</b>	<b>SUJET</b>
<b>EPREUVE : E4</b>	<b>Durée : 2 heures</b>	<b>Coefficient : 3</b>	Page 9/21

# NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

## **DOSSIER N° 3 : Le coût d'un apprenti**

**(10 Points)**

Vous envisagez de former un apprenti afin de le préparer au C.A.P. Boulanger. Vous connaissez bien la formation en alternance car vous avez été vous-même apprenti. Cependant, avant de vous engager dans la recherche d'un jeune, vous voulez évaluer le coût financier de cette embauche pour votre entreprise. (Annexe 5)

Ce jeune aura moins de 18 ans pendant toute la durée de sa formation et son contrat débutera le 1<sup>er</sup> septembre 2015. (La valeur du SMIC prise en compte est de 9,61 € de l'heure pendant toute la durée de la formation)

3.1 Donner la signification du sigle S.M.I.C.

---

---

3.2 Le volume horaire mensuel pour une personne à 35 h par semaine est de 151,67 h.  
Rappeler et expliquer le mode de calcul de ce résultat.

---

---

---

---

<b>Brevet Professionnel BOULANGER</b>	<b>Code : 22105</b>	<b>Session 2015</b>	<b>SUJET</b>
<b>EPREUVE : E4</b>	<b>Durée : 2 heures</b>	<b>Coefficient : 3</b>	<b>Page 10/21</b>

## NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

3.3 A partir de ces renseignements et des informations de l'annexe 5, veuillez calculer le coût du salaire de cet apprenti pour les années 2015, 2016, 2017.

Pour l'année 2015 :

---

---

---

---

Pour l'année 2016

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Pour l'année 2017 :

---

---

---

---

<b>Brevet Professionnel BOULANGER</b>	<b>Code : 22105</b>	<b>Session 2015</b>	<b>SUJET</b>
<b>EPREUVE : E4</b>	<b>Durée : 2 heures</b>	<b>Coefficient : 3</b>	Page 11/21

# NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

## **DOSSIER N° 4 : La démarche qualité**

**(6 Points)**

L'étude que vous avez réalisée et la consultation du site boulangerie.org (annexe 6), vous ont convaincu de la nécessité de s'investir dans une démarche qualité.

4.1 Définir ce qu'est un cahier des charges.

---

---

---

---

4.2 Indiquer sur quels produits porte ce cahier des charges.

---

---

---

---

4.3 Donner 2 avantages de la démarche qualité pour la clientèle.

---

---

---

---

---

---

<b>Brevet Professionnel BOULANGER</b>	<b>Code : 22105</b>	<b>Session 2015</b>	<b>SUJET</b>
<b>EPREUVE : E4</b>	<b>Durée : 2 heures</b>	<b>Coefficient : 3</b>	<b>Page 12/21</b>

## NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

4.4 Définir la notion de traçabilité des matières premières.

---

---

---

---

---

4.5 Préciser 2 avantages pour l'entreprise d'entamer une démarche qualité.

---

---

---

---

---

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement professionnel  
Réseau Canopé

<b>Brevet Professionnel BOULANGER</b>	<b>Code : 22105</b>	<b>Session 2015</b>	<b>SUJET</b>
<b>EPREUVE : E4</b>	<b>Durée : 2 heures</b>	<b>Coefficient : 3</b>	Page 13/21

## NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

### **DOSSIER N° 5 : Mise en place du règlement intérieur dans l'entreprise (10 Points)**

Vous souhaitez rédiger un règlement intérieur afin d'établir clairement les règles de fonctionnement dans l'entreprise et éviter les conflits.

5.1 Indiquer si, dans le cas présent, l'établissement d'un règlement intérieur est une obligation. Justifier votre réponse.

---

---

---

---

5.2 Préciser où doit être affiché le règlement intérieur.

---

---

---

---

5.3 Citer 2 domaines abordés par le règlement intérieur

---

---

---

<b>Brevet Professionnel BOULANGER</b>	<b>Code : 22105</b>	<b>Session 2015</b>	<b>SUJET</b>
<b>EPREUVE : E4</b>	<b>Durée : 2 heures</b>	<b>Coefficient : 3</b>	<b>Page 14/21</b>

## NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

Donner 2 arguments pour l'employeur **ET** pour le salarié, justifiant l'utilité du règlement

Employeur	Salarié
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>

5.4 Citer deux exemples de sanctions que l'employeur peut appliquer en cas de non respect du règlement intérieur entraînant une faute grave

---

---

---

---



# NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

## ANNEXE 1

### **Contenu du contrat de bail commercial**

#### Principe

Le bail commercial est un contrat de location de locaux utilisés pour l'exploitation d'un fonds de commerce ou artisanal. Le statut des baux commerciaux est protecteur pour le locataire, avec notamment un plafonnement du loyer et un droit au renouvellement du bail. Si le montant initial du loyer est libre, ce n'est pas le cas pour une révision du loyer, pour un bail en cours ou lors de son renouvellement, dont l'augmentation éventuelle est strictement encadrée.

•••

#### Durée

Le contrat de bail est conclu pour 9 ans au minimum (sauf s'il s'agit d'une location saisonnière).

Il ne peut pas l'être pour une durée indéterminée.

Le locataire peut toutefois donner congé à l'expiration d'une période de 3 ans.

•••

#### Dépôt de garantie

Souvent, le contrat de bail peut prévoir le versement par le locataire d'une somme, librement fixée par les parties, visant à garantir au bailleur la bonne exécution du bail. Mais ce n'est pas une obligation légale.

Cette somme doit être remboursée au locataire quand il quitte les lieux et s'il a rempli ses obligations contractuelles.

Si le loyer est payable d'avance (terme à échoir), le montant du dépôt de garantie est en général égal à un trimestre de loyer. En revanche, si le loyer est payable à terme échu, le dépôt de garantie s'élève fréquemment à 2 trimestres de loyer.

Dans tous les cas, le bailleur ne doit pas réclamer la TVA sur ce montant.

Si le montant du dépôt de garantie dépasse 2 termes de loyer, il doit produire des intérêts.

Source : extraits de « vosdroits.service-public .fr »

<b>Brevet Professionnel BOULANGER</b>	<b>Code : 22105</b>	<b>Session 2015</b>	<b>SUJET</b>
<b>EPREUVE : E4</b>	<b>Durée : 2 heures</b>	<b>Coefficient : 3</b>	Page 16/21

# NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

## ANNEXE 2

### Fonds de commerce

Le fonds de commerce est un bien mobilier incorporel. Il comprend l'ensemble des éléments affectés par un commerçant à une exploitation en vue de satisfaire une clientèle.

Il ne peut y avoir fonds de commerce sans clientèle. De la sorte, cette dernière est plus qu'un élément du fonds de commerce, elle en est sa finalité.

Les éléments pouvant être inclus dans un fonds de commerce sont listés à l'article L142-2 du Code de Commerce et se divisent en deux catégories, les biens incorporels et les biens corporels.

•••

### VALEUR

C'est un élément important de l'évaluation d'entreprise. Sa valeur est plus ou moins proportionnelle à l'importance de cette clientèle ; elle est souvent chiffrée en mois de chiffres d'affaires. Ce nombre est généralement lié au type d'activité. Par exemple, pour le secteur de la boulangerie, la valeur moyenne d'un fonds de commerce est de 80% du CA annuel.

### CESSION DE FONDS DE COMMERCE

L'acte peut être établi par acte authentique (notarié) ou bien par acte sous seing-privé. Dans les deux cas, l'article L 141-1 du Code de Commerce exige que l'acte de cession de fonds de commerce fasse état de mentions obligatoires comme :

0. le prix de vente du fonds ;
1. le nom du précédent vendeur du fonds, la date et la nature de son acte d'acquisition et le prix de cette acquisition pour les éléments incorporels, les marchandises et le matériel ;
2. Le vendeur doit indiquer le chiffre d'affaires et les résultats d'exploitation qu'il a réalisés durant les trois exercices comptables précédant celui de la vente, ce nombre étant réduit à la durée de la possession du fonds si elle est inférieure à trois ans.
3. le bail, sa date, sa durée, le nom et l'adresse du bailleur et du cédant, s'il y a lieu.

Source : [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fonds\\_de\\_commerce&oldid=103655052](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fonds_de_commerce&oldid=103655052) ».

<b>Brevet Professionnel BOULANGER</b>	<b>Code : 22105</b>	<b>Session 2015</b>	<b>SUJET</b>
<b>EPREUVE : E4</b>	<b>Durée : 2 heures</b>	<b>Coefficient : 3</b>	Page 17/21

# NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

## ANNEXE 3

### FORMALITES DE CREATION

#### Le CFE (Centre de formalités des entreprises)

Le CFE est votre interlocuteur. Il va centraliser les pièces de votre dossier et les transmettre, après avoir effectué un contrôle formel, aux différents organismes et administrations intéressés par la création de votre entreprise.

A quel CFE vous adresser ?

- › Entrepreneurs individuels exerçant une activité commerciale  
Chambre de commerce et d'industrie
- › Sociétés commerciales (SARL, SA, EURL, SNC...), n'ayant pas un objet artisanal
- › Entrepreneurs individuels et sociétés exerçant une activité artisanale  
Chambre de métiers et de l'artisanat
- › Sociétés civiles (SCI, SCM, SCP...)
- › Groupements d'intérêt économique (GIE) Greffe du Tribunal de commerce

...

#### Les formalités qui ne sont pas prises en charge par le CFE

Si votre activité est artisanale, vous devez effectuer un **stage de préparation à l'installation** (sauf option pour le régime de l'auto-entrepreneur [FR]). Vous pouvez néanmoins en être dispensé en justifiant de certains diplômes : renseignez-vous auprès de votre chambre de métiers et de l'artisanat.

Un point important : **vérifiez auprès de l'Inpi** (Institut National de la Propriété Industrielle) que le nom choisi pour désigner votre entreprise ou votre produit n'est pas déjà utilisé ou déposé en tant que marque .

...

**Pensez à vos assurances** (obligatoires ou facultatives) ! Quelle que soit l'activité que vous allez exercer, ne négligez pas ce point et évaluez vos risques. Il est important de vous couvrir au niveau de votre responsabilité civile et professionnelle.

Sachez par ailleurs que dans les trois mois suivant l'immatriculation de votre entreprise, et même si vous démarrez sans salarié, **l'adhésion à une caisse de retraite de salariés** est obligatoire.

Enfin, n'oubliez pas de demander l'ouverture d'une **ligne téléphonique professionnelle** et de vous faire connaître à **La Poste**.

Source : « Services cfe-metiers.com »

Brevet Professionnel BOULANGER	Code : 22105	Session 2015	SUJET
EPREUVE : E4	Durée : 2 heures	Coefficient : 3	Page 18/21

## NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

### ANNEXE 4

#### BILANS SUR 3 ANS

ACTIF	Au 31/12/12	Au 31/12/13	Au 31/12/14	PASSIF	Au 31/12/12	Au 31/12/13	Au 31/12/14
<b>ACTIF IMMOBILISE</b>				<b>CAPITAUX PROPRES</b>			
Fonds de commerce	45 000	45 000	45 000	Capital	50 000	50 000	50 000
Matériel	125 000	105 000	75 000	Résultat	42 000	35 000	38 000
Mobilier	20 000	17 000	14 000				
<b>ACTIF CIRCULANT</b>	17 750	16 400	19 300	<b>DETTES</b>	115 750	98 400	65 300
<b>TOTAL GENERAL</b>	207 750	183 400	153 300	<b>TOTAL GENERAL</b>	207 750	183 400	153 300

#### COMPTES DE RESULTATS SUR 3 ANS

CHARGES	Exercice 2012	Exercice 2013	Exercice 2014	PRODUITS	Exercice 2012	Exercice 2013	Exercice 2014
<b>CH. EXPLOITATIONS</b>				<b>PRO. EXPLOITATIONS</b>			
Achats mat. Premières	138 200	125 000	128 500	Ventes produits finis :			
Variation stock mat.	2 000	- 2 000	3 000	Pains	253 000	238 000	247 000
Autres achats et charges externes	45 000	38 500	40 800	Viennoiseries	42 000	35 000	38 000
Charges de personnel	138 000	139 500	140 200	Pâtisseries	109 000	89 000	90 000
Impôts et taxes	10 800	12 000	8 500	Traiteur	16 000	18 000	20 000
Amortissements	30 000	23 000	33 000				
<b>CH. FINANCIERES</b>				<b>PRO. FINANCIERS</b>			
Intérêts	14 000	9 000	3 000				
<b>CH. EXCEPTIONNELLES</b>				<b>PRO. EXCEPTIONNELS</b>			
<b>TOTAL CHARGES</b>	378 000	345 000	357 000	<b>TOTAL PRODUITS</b>	420 000	380 000	395 000
<b>RESULTAT</b>	42 000	35 000	38 000	<b>RESULTAT</b>			
<b>TOTAL GENERAL</b>	420 000	380 000	395 000	<b>TOTAL GENERAL</b>	420 000	380 000	395 000

<b>Brevet Professionnel BOULANGER</b>	<b>Code : 22105</b>	<b>Session 2015</b>	<b>SUJET</b>
<b>EPREUVE : E4</b>	<b>Durée : 2 heures</b>	<b>Coefficient : 3</b>	Page 19/21

# NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

## ANNEXE 5

### Salaire des apprentis

**Le contrat d'apprentissage est un contrat de travail en vue de favoriser l'insertion professionnelle des jeunes âgés de 16 à 25 ans.** Il est conclu entre un jeune travailleur ou son représentant légal et un employeur.

En vertu du contrat d'apprentissage, **les apprentis suivent une formation professionnelle complète, qui permet d'alterner formation au sein d'une entreprise et au sein d'un centre de formation d'apprentis**, en vue d'obtenir une qualification professionnelle sanctionnée par un diplôme ou un titre à finalité professionnelle.

La rémunération des apprentis est déterminée :

- en pourcentage du SMIC ou du minimum conventionnel
- en fonction de l'âge de l'apprenti

#### **Montants de la rémunération de l'apprenti en pourcentage du SMIC\* :**

Le salaire minimum prévu pour un contrat de travail de 35 heures hebdomadaires :

Age de l'apprenti	1ère année	2ème année	3ème année
Moins de 18 ans	25% du SMIC	37% du SMIC	53% du SMIC
De 18 à 20 ans	41% du SMIC	49% du SMIC	65% du SMIC
21 ans et plus	53% du SMIC	61% du SMIC	78% du SMIC

Sources : Article D. 6222-26 du Code du travail

Brevet Professionnel BOULANGER	Code : 22105	Session 2015	SUJET
EPREUVE : E4	Durée : 2 heures	Coefficient : 3	Page 20/21

# NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

## ANNEXE 6

### QUALITE ET INNOVATION

A l'instar d'un département « Recherche et Développement » d'une grande entreprise, la Confédération, en s'appuyant notamment sur le Pôle Innovation de l'Institut National de la Boulangerie Pâtisserie, travaille en permanence à développer des produits et des actions permettant aux professionnels de s'inscrire dans une véritable démarche de progrès. L'agencement de laboratoires, l'analyse des matières premières, le développement de gammes de produits ou bien encore les outils de développement durable, telles sont, par exemple, les thématiques abordées au chapitre de la Qualité et de l'Innovation.

Voici quelques exemples concrets :

#### **Le cahier des charges des produits de boulangerie-pâtisserie**

Dans une logique de réponse aux attentes des consommateurs et aux exigences émergentes en matière de nutrition et de santé, la Confédération a souhaité mettre à disposition des professionnels un outil leur garantissant la traçabilité et la conformité réglementaires des matières premières mises en œuvre en boulangerie pâtisserie. Ainsi est né le Cahier des Charges des Produits de Boulangerie.

31 matières premières (farine, le beurre, les margarines, ovo produits, etc.) sont aujourd'hui référencées. Evolutif en fonction de la réglementation et de nouveaux produits qui y seront rajoutés, le cahier des charges des produits de boulangerie est un véritable « contrat de qualité » passé entre le boulanger-pâtissier et ses fournisseurs.

Pour en savoir plus et vous engager dans cette démarche, contactez votre [Groupement professionnel](#).

Source : extrait de [www.boulangerie.org](http://www.boulangerie.org)

<b>Brevet Professionnel BOULANGER</b>	<b>Code : 22105</b>	<b>Session 2015</b>	<b>SUJET</b>
<b>EPREUVE : E4</b>	<b>Durée : 2 heures</b>	<b>Coefficient : 3</b>	<b>Page 21/21</b>