



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

**Ce document a été mis en ligne par le Réseau Canopé
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.

SESSION 2018

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER

ÉPREUVE E31

Environnement économique, juridique et management

Durée de l'épreuve : 2 h 30 – Coefficient 2

Ce sujet comporte 8 pages numérotées de 1/8 à 8/8

Annexes à consulter : 1 à 5

Document à rendre avec la copie : 1, page 8/8

Toutes les réponses seront numérotées et rédigées sur votre copie.

L'usage de tout modèle de calculatrice, avec ou sans mode examen, est autorisé

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER	SUJET	SESSION 2018
Épreuve : E31-U31 Environnement économique, juridique et management	Code : 1806 BP GA E	Page : 1/8



Boulangerie – Pâtisserie
« **Au Pain des Sucres** »

12 rue d'Alésia
75014 PARIS
SARL au capital de 65 000 €
RCS : Paris B 321 789 528
NAF : 1071C
Site internet : www.au-pain-des-sucres.com



01.43.xx.xx.xx

au-pain-des-sucres.paris@orange.fr

Vente en boutique et sur internet
Gérant : Pierre Nausica

Madame et Monsieur Pierre Nausica sont associés-gérants dans la boulangerie-pâtisserie « Au Pain des Sucres », 12 rue d'Alésia à Paris et emploient 4 personnes (3 salariés et 1 apprenti, Loïc).

L'entreprise est ouverte du mardi au samedi de 7 h à 19 h 30 et le dimanche de 8 h à 13 h.

La clientèle est composée d'habitants du quartier, d'entreprises, de salariés et de touristes visitant le parc Montsouris, l'observatoire, la place Denfert-Rochereau, l'entrée des catacombes et autres curiosités du 14^{ème} arrondissement.

Vous effectuez votre dernière période en entreprise dans le cadre de votre formation au diplôme du baccalauréat professionnel boulanger-pâtissier.

Afin de vérifier vos connaissances, Monsieur Pierre Nausica vous demande de traiter les dossiers suivants :

Dossier 1 : Le contexte professionnel	7 Points
Dossier 2 : La responsabilité de l'employeur	9 Points
Dossier 3 : Les documents commerciaux	9 Points
Dossier 4 : La rupture du contrat de travail	9 Points
Dossier 5 : Le mécanisme de la TVA	6 Points

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER	SUJET	SESSION 2018
Épreuve : E31-U31 Environnement économique, juridique et management	Code : 1806 BP GA E	Page : 2/8

DOSSIER 1 - Le contexte professionnel

Il s'agit de comparer deux types de statuts de jeunes en formation dans l'entreprise.

- 1.1- Indiquer le statut de chaque personne en complétant la ligne « Statut » à l'aide des renseignements fournis.
- 1.2- Préciser pour chaque statut si les affirmations sont exactes ou non. (Document 1 à rendre avec la copie).

DOSSIER 2 - La responsabilité de l'employeur

En glissant sur le sol humide du laboratoire, Loïc, l'apprenti charcutier, a chuté et s'est blessé en détériorant le matériel de l'entreprise.

Hospitalisé, son bras a été plâtré. Il est en arrêt-maladie et doit revenir travailler dans un mois.

Pierre Nausica vous demande de répondre aux questions qu'il se pose après avoir lu les extraits du Code civil proposés en **annexe 1**.

- 2.1- Désigner la victime.
- 2.2- Rappeler le préjudice (ou le dommage causé) à l'entreprise.
- 2.3- Repérer le fait à l'origine du préjudice.
- 2.4- Expliquer le lien entre le fait et le préjudice.
- 2.5- Identifier le responsable, rappeler l'article du code civil et son contenu qui s'applique en justifiant ce choix.
- 2.6- Indiquer qui prendra en charge les frais liés à la réparation du matériel.
- 2.7- Préciser, à partir de vos connaissances, le nom du formulaire que Pierre Nausica devra compléter et qu'il sera tenu d'adresser à la Caisse Primaire d'Assurance Maladie.

DOSSIER 3 - Les documents commerciaux

Pierre Nausica a remplacé son four à pain. Au moment de la réception, le livreur lui a remis le document fourni en **annexe 2**. Il vous demande d'analyser ce document commercial en répondant aux questions suivantes :

- 3.1- Rappeler le nom du document présenté.
- 3.2- Indiquer la qualité et le nom de l'émetteur du document.
- 3.3- Donner la qualité et le nom du destinataire du document.
- 3.4- Préciser la nature de cette acquisition et justifier votre réponse.
- 3.5- Rappeler la signification de la mention « franco de port ».
- 3.6- Énumérer quatre tâches à effectuer au moment de la réception du matériel.
- 3.7- Citer le tribunal compétent en cas de litige avec ce partenaire en justifiant la réponse.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER	SUJET	SESSION 2018
Épreuve : E31-U31 Environnement économique, juridique et management	Code : 1806 BP GA E	Page : 3/8

DOSSIER 4 - La rupture du contrat de travail

Pierre Nausica a reçu ce jour, la lettre de démission de Sylvie Lenor, salariée pâtissière depuis moins d'un an (**annexe 3**).

Au regard de la réglementation en vigueur, Pierre Nausica a rédigé une réponse écrite qu'il a adressée à Sylvie Lenor (**annexe 4**).

- 4.1- Identifier les parties concernées par ces courriers relatifs à une rupture de contrat de travail (noms et qualités).
- 4.2- Déterminer l'objet de la lettre que reçoit Pierre Nausica.
- 4.3- Préciser l'intérêt de la réponse de Pierre Nausica à Sylvie Lenor.
- 4.4- Expliquer le terme « démission ».
- 4.5- Citer l'obligation principale que doit respecter Sylvie Lenor suite à l'annonce de sa démission.
- 4.6- Énumérer les quatre documents qui seront remis à Sylvie Lenor au moment de son départ effectif de l'entreprise.
- 4.7- Citer deux autres cas de rupture d'un contrat de travail.

DOSSIER 5 - Le mécanisme de la TVA

L'entreprise est assujettie à la taxe sur la valeur ajoutée sur les opérations réalisées. Chaque mois, Pierre Nausica effectue les calculs afin d'établir la déclaration de TVA.

Il vous demande de repérer un certain nombre d'éléments dans l'**annexe 5** en répondant aux questions suivantes :

- 5.1- Indiquer les trois taux de TVA que vous êtes amené(e) à utiliser dans le cadre de votre activité.
- 5.2- Préciser la dénomination de la TVA sur les ventes et calculer son montant.
- 5.3- Préciser la dénomination de la TVA sur les achats et calculer son montant.
- 5.4- Déterminer le montant de TVA que l'entreprise devra verser au titre du mois de mai 2018.
- 5.5- Rappeler à qui sera versée la TVA due.
- 5.6- Préciser la nature de cet impôt en justifiant votre réponse.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER	SUJET	SESSION 2018
Épreuve : E31-U31 Environnement économique, juridique et management	Code : 1806 BP GA E	Page : 4/8

Extrait du Code civil :

Article 1382 du Code civil

Tout fait quelconque de l'homme, qui cause un dommage à autrui, oblige celui par la faute duquel il est arrivé, à le réparer.



Article 1383 du Code civil

Chacun est responsable du dommage qu'il a causé non seulement par son fait, mais encore par sa négligence ou son imprudence.

Article 1384 du Code civil

On est responsable non seulement du dommage que l'on cause par son propre fait, mais encore de celui qui est causé par le fait des personnes dont on doit répondre, ou des choses que l'on a sous sa garde.

Article 1385 du Code civil

Le propriétaire d'un animal, ou celui qui s'en sert pendant qu'il est à son usage, est responsable du dommage que l'animal a causé, qu'il fût sous sa garde ou qu'il fût égaré ou échappé.

Fours Picard SA.

1325, rue Notre-Dame Est

93300 AUBERVILLIERS

☎ 01 48 XX XX XX

☎ 01 48 XX XX XX

Courriel : picard-fours@orange.fr

Adresse de Livraison

**Boulangerie Pâtisserie
Au pain des Sucres
12, rue d'Alésia
75014 - PARIS**

Transport : par nos soins

Frais de port : franco

Bon de livraison n° 125 du 10 juin 2018

Référence	Désignation	Quantité	Poids	Prix HT
ELKAF4X4060	Four à soles modulaire électrique Nombre d'étage : 3 Hauteur de bouche : 21 cm 4 plaque 600X400 mm Puissance : 34,5 kW - 32000 kcal/h Chambre avec générateur de vapeur Intérieur mm :1245X920X210 Externe mm :1560X1515X1975	1,00	740 kg	16 299,00

En cas de litige, le tribunal de commerce d'Aubervilliers sera compétent.

Partie réservée au client :

Observations :

Date et signature :

Madame Sylvie LENOR
45 Bd Saint-Marcel
75013 PARIS

Paris, le 2 juin 2018

à : Au Pain des Sucres
12 rue d'Alésia
75014 PARIS

Monsieur le Directeur,

Je vous informe que j'ai pris la décision de démissionner du poste de pâtissière que j'occupe actuellement dans votre entreprise à compter du 1^{er} juillet 2018.

En effet, je me vois dans l'obligation de quitter la région afin de suivre mon époux qui fait l'objet d'une mutation en Guadeloupe.

Veillez agréer, Monsieur le Directeur, mes respectueuses salutations.

Sylvie LENOR



**Boulangerie – Pâtisserie
« Au Pain des Sucres »**

SARL au capital de 65 000 €
RCS : Paris B 321 789 528
**12 rue d'Alésia
75014 PARIS**

Paris, le 10 juin 2018

à : Madame Sylvie LENOR
45 Bd Saint-Marcel
75013 PARIS

Objet : Accusé réception de lettre de démission

Madame,

J'ai bien reçu votre lettre de démission au motif que vous partez vivre en Guadeloupe où votre mari a été muté.

Je vous précise que votre préavis de trois semaines prendra fin à la date du 23 juin 2018. À l'issue de celui-ci, je vous verserai votre dernier salaire assorti des diverses indemnités auxquelles vous avez droit.

Les sommes versées seront récapitulées dans le « reçu pour solde de tout compte ».

Un certificat de travail précisant la nature et la durée de l'emploi que vous avez occupé dans mon entreprise ainsi que l'attestation d'employeur destinée au Pôle-Emploi pour faire valoir vos droits sont à votre disposition.

Veillez agréer, Madame, l'expression de mes sentiments distingués.

Le gérant,
Pierre Nausica

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER	SUJET	SESSION 2018
Épreuve : E31-U31 Environnement économique, juridique et management	Code : 1806 BP GA E	Page : 6/8

État récapitulatif des opérations réalisées au mois de mai 2018 :

Opérations soumises à TVA	Montant de la TVA
Ventes à crédit à taux réduit	106,00
Ventes à crédit à taux normal	24,00
Achats de matières premières	330,00
Réparations de la chambre froide	50,00
Acquisition de matériel informatique	300,00
Acquisition d'une plaque induction	160,00
Ventes au comptant à taux réduit	1 320,00
Ventes au comptant à taux normal	100,00

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER	SUJET	SESSION 2018
Épreuve : E31-U31 Environnement économique, juridique et management	Code : 1806 BP GA E	Page : 7/8

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)	N° du candidat <input style="width: 100%;" type="text"/>
Prénoms :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)
Né(e) le :	

Note :

Appréciation du correcteur

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

DOCUMENT 1

CANDIDAT(E)	JEUNES ACCUEILLIS DANS L'ENTREPRISE DANS LE CADRE DE LEUR FORMATION	Loïc
élève au lycée « XX », prépare un baccalauréat professionnel « boulanger pâtissier ». Vous effectuez 22 semaines de PFMP obligatoires dans votre scolarité		prépare un brevet professionnel « boulanger », est apprenti « Au Pain des Sucres » et suit la formation au CFA.
.....	← STATUT →
<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	Perçoit un salaire en fonction de son âge	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non
<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	Bénéficie de 30 à 35 heures de cours chaque semaine	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non
<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	Bénéficie généralement 30 à 35 heures de cours/mois	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non
<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	A signé une convention de période de formation en milieu professionnel	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non
<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	A signé un contrat d'apprentissage	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non
<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	Bénéficie de toutes les vacances scolaires	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non
<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	Travaille généralement 2 semaines sur 3 en entreprise	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non
<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	Bénéficie de 5 semaines de congés par an	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non
<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	Dispose de la même couverture sociale que les autres salariés	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non
<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	Ne perçoit aucun salaire	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non