



**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.

DANS CE CADRE	Académie :	Session :
	Examen :	Série :
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
	Épreuve/sous-épreuve :	
	NOM :	
	(en majuscule, suivi s'il y a du nom d'épouse)	
NE RIEN ÉCRIRE	Prénoms :	N° du candidat <input style="width: 100px; height: 20px;" type="text"/>
	Né(e) le :	
	Appréciation du correcteur	
Note : <input style="width: 150px; height: 40px;" type="text"/>		

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

CAP CHARCUTIER TRAITEUR SESSION 2019

ÉPREUVE EP4 – CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE

Dossier 1	Connaissance de l'entreprise	/ 7 points
Dossier 2	Initiation juridique et sociale	/ 6 points
Dossier 3	Initiation économique	/ 7 points
Note totale :		/ 20 points

LA CALCULATRICE EST INTERDITE.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Mise en situation :

« Chez Émilio »
Route de Brocéliande
35 380 Paimpont
EIRL au capital de 50 000 €
RCS Rennes 123456789

Vous terminez votre apprentissage à la charcuterie « Chez Émilio ». C'est une EIRL de 7 personnes : Monsieur Émilio, votre patron ; Angelo, ouvrier charcutier-traiteur, aidé par Hugo en CAP 2^{ème} année et Maria (BP 2^{ème} année) ; un ouvrier boucher : Andréa et deux vendeuses : Romy et Anna. Vous terminez votre CAP en apprentissage à la charcuterie « Chez Émilio ». Votre patron, envisage de prolonger votre apprentissage en BP. Mais avant, il souhaite faire le point sur vos connaissances et vous soumet trois dossiers.

Dossier n°1 : Connaissance de l'entreprise (7 points)

1.1. Lors de la création de sa charcuterie, Monsieur Émilio s'est dirigé à :

- La chambre d'agriculture La CCI La CMA

1.2. Lors de la création de sa charcuterie, vers quel service Monsieur Émilio s'est-il ensuite dirigé pour remplir toutes les formalités administratives ? (pas de sigle)

.....

1.3. Quelle est la forme juridique de la charcuterie « Chez Émilio » ? (pas de sigle)

.....
.....

1.4. La charcuterie de Monsieur Émilio est-elle ?

- une entreprise individuelle
 une société

CAP CHARCUTIER TRAITEUR		SUJET	Session 2019
Épreuve EP4 : Connaissance de l'entreprise	Durée : 30 minutes	Coef. : 1	Page 2 sur 9

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

1.5. Dans le cas de la charcuterie « Chez Émilio », responsabilité limitée signifie :
(cocher la bonne réponse)

- le chef d'entreprise ne peut pas faire ce qu'il veut ;
- le patrimoine personnel du chef d'entreprise est protégé.

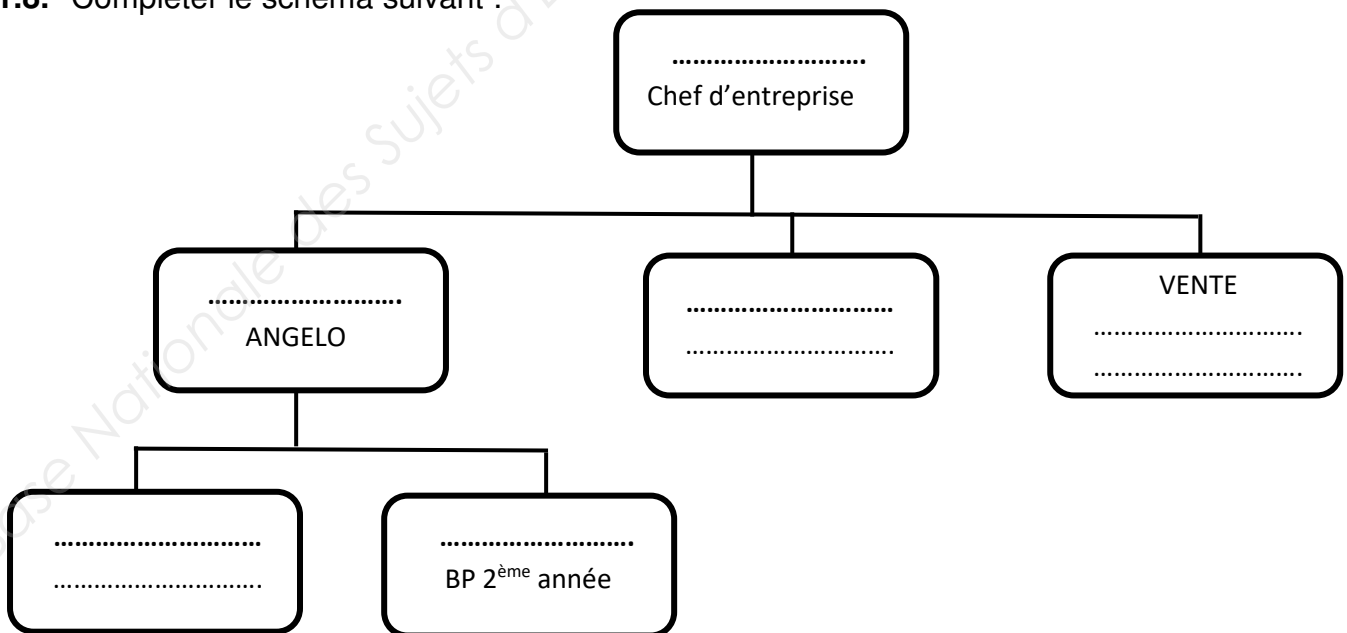
1.6. La charcuterie « Chez Émilio » est-elle ?
(cocher la bonne réponse) :

- une TPE
- une PME
- une GE

1.7. Monsieur Émilio doit-il organiser une élection pour le Comité d'Entreprise ?
(cocher la bonne réponse) ?

- oui
- non

1.8. Compléter le schéma suivant :



NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

1.9. Nommer ce schéma.

.....

1.10. Calculer l'effectif total de la charcuterie.

.....

Dossier n°2 : Initiation juridique et sociale (6 points)

Document 1 : Les bouchers-charcutiers sont en colère.

Ils demandent dans un courrier adressé au **ministre de l'Intérieur**, Christophe Castaner, la protection de la police, face aux attaques de leurs commerces qu'ils attribuent aux militants vegans¹ antispécistes². Ces derniers se revendiquent anti-viande, anti-élevage et s'opposent à toute hiérarchie entre espèces, notamment entre l'être humain et les animaux.

*"Nous comptons sur vos services et sur le soutien de l'ensemble du **gouvernement** pour que cessent, le plus rapidement possible, les violences physiques, verbales, morales"* subies par les artisans bouchers-charcutiers, indique une lettre datée du 22 juin, signée du président de la Confédération française de la boucherie, boucherie-charcuterie, traiteurs (CFBCT), Jean-François Guihard.

Source : Adapté d'après France Info 25/06/2018

2.1. M. Christophe Castaner est :

- 1^{er} ministre
- Secrétaire d'État
- Ministre de l'Intérieur

2.2. M. Christophe Castaner fait partie du :

- Parlement
- Gouvernement
- L'Assemblée Nationale

¹ végétarien désigne une personne excluant tout produit d'origine animale de son alimentation et de sa vie quotidienne.

² antispéciste signifie que l'humain ne prime pas sur les autres espèces et une égalité est nécessaire.

CAP CHARCUTIER TRAITEUR		SUJET	Session 2019
Épreuve EP4 : Connaissance de l'entreprise	Durée : 30 minutes	Coef. : 1	Page 4 sur 9

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

2.3. M. Christophe Castaner a été nommé par :

- Le Président de la République
- Élu au suffrage universel direct
- Le 1^{er} ministre

2.4. Déterminer la durée des mandats et le mode de suffrage pour chacun de ces élus.

	Durée		Mode de suffrage	
	5 ans	6 ans	direct	indirect
Le Président de la République				
Les députés				
Les sénateurs				
Les conseillers municipaux				

2.5. Les attaques subies contre les boucheries-charcuteries relèvent de la justice.

- Pénale
- Civile

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Dossier n°3 : Initiation économique (7 points)

DOCUMENT 2 :

Comment le consommateur peut-il s'assurer que la viande qu'il consomme est celle d'un animal qui a été bien traité ?

Si cette question est de plus en plus prégnante¹ aujourd'hui, elle n'est pas récente. En novembre 2015, la Confédération Française de la Boucherie, Boucherie-Charcuterie, Traiteurs (CFBCT) « a annoncé qu'elle allait très prochainement mettre en place **un label éthique**, visant à **garantir aux consommateurs que la viande achetée respecte rigoureusement un cahier des charges en matière de bien-être animal concernant tous les maillons de la filière** »

Les artisans bouchers et charcutiers ont d'ores et déjà des moyens de renseigner en partie le consommateur sur le bien-être animal en proposant notamment :

- **du bio.** Les animaux « ont accès aux parcours extérieurs et les ruminants pâturent dès que les conditions le permettent. La densité des animaux et la taille des bâtiments sont limitées et les traitements hormonaux sont interdits. La nourriture des animaux est obtenue suivant les règles de l'agriculture biologique. ».
- **des viandes labellisées Viandes de France.** Ce label « assure au consommateur que la viande est issue d'animaux nés, élevés, abattus, découpés et transformés en France. Il garantit également un mode de production respectueux de l'environnement, du bien-être animal et d'animaux nourris grâce à une alimentation saine et durable. ».

Source site d'informations des CMA d'Auvergne-Rhône-Alpes 01/06/2016

3.1. Quels sont les deux moyens actuels utilisés pour renseigner le consommateur sur le bien-être animal ?

- ▶
- ▶

¹ prédominante = importante

CAP CHARCUTIER TRAITEUR		SUJET	Session 2019
Épreuve EP4 : Connaissance de l'entreprise	Durée : 30 minutes	Coef. : 1	Page 6 sur 9

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

3.2. Quelle sécurité supplémentaire apportera le futur label éthique aux consommateurs ?

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



Le prix de vente TTC de cette terrine est de 21,60 €

Ce prix se décompose de la façon suivante :

matières 1 ^{ères}	main d'œuvre	frais de distribution	marge nette	TVA
4,51 €	7,48 €	1,85 €	5,80 €	1,96 €

3.3. Quels sont les trois éléments qui composent le coût de revient de cette terrine ?

- ▶
- ▶
- ▶

3.4. Que représente la marge nette ?

.....

3.5. Que signifie « TTC » ?

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

3.6. Compléter le compte de résultat avec les éléments ci-dessous et déterminer le résultat (bénéfice ou perte).

- ▶ vente de produits finis : 240 000 € ;
- ▶ ventes de marchandises : 140 000 € ;

Compte de résultat de la charcuterie « Chez Émilio » du 01/01/2017 au 31/12/2017

Charges		Produits	
Charges d'exploitation	montant €	Produits d'exploitation	montant €
- achat de matières premières	152 000	- ventes de produits finis
- services divers	16 000	- ventes de marchandises
- charges de personnel	149 000		
- impôts	30 000		
Charges financières		Produits financiers	
- intérêts de l'emprunt	3 000		0,00
Charges exceptionnelles	0,00	Produits exceptionnels	0,00
total des charges :	350 000	total des produits :	380 000
bénéfice :	perte :	
total général :	380 000	total général :	380 000

3.7. Détailler le calcul du résultat en euros (total des produits – total des charges = résultat).

.....
.....

3.8. Calculer le chiffre d'affaires de la charcuterie en euros (détailler votre calcul).

.....

3.9. Le résultat de 30 000 € représente :

- Un bénéfice car le chiffre d'affaires est supérieur aux dépenses.
- Une perte car le chiffre d'affaires est inférieur aux dépenses.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

3.10. Relier chaque élément à sa définition (une seule réponse possible).

Le chiffre d'affaires •

Le résultat •

- C'est l'ensemble des dépenses.
- C'est le total des ventes.
- C'est le total des achats.
- C'est un bénéfice ou une perte.

CAP CHARCUTIER TRAITEUR		SUJET	Session 2019
Épreuve EP4 : Connaissance de l'entreprise	Durée : 30 minutes	Coef. : 1	Page 9 sur 9