

Toutes académies	Session 2001	Code(s) examen(s)
Sujet	BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL METIERS DE L'ALIMENTATION	0106 MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21		
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet : 1/20

CONSIGNES

Ce sujet comporte 20 pages

VOUS DEVEZ REMETTRE AVEC LA COPIE :

- l'annexe 1
- l'annexe 2
- l'annexe 3
- l'annexe 4
- l'annexe 5

MATERIEL AUTORISE

- Plan Comptable
- Calculatrice autonome sans imprimante

Toutes académies		Session 2001	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL METIERS DE L'ALIMENTATION			0106 MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	2/20

Votre cadre de travail :

Au Bon PALAIS

SARL au capital de 50 000 F.

*Les Spécialités de Charcuterie
Les produits Traiteur*

*12 rue de Cognac
69000 LYON*

Tél : 04-72-19-80-00

RM : Lyon 589654987 : APE :151F
RCS : Lyon B321789456

Chèques Postaux : Lyon 128-987-12 T
Crédit Lyonnais n° : 56-987/78

Monsieur et Madame DEVAUX dirigent l'entreprise "Au Bon Palais" située au centre ville de LYON, dans le département du Rhône.

Ils ont commencé leur activité de charcuterie-traiteur en 1996. Leur personnel se compose de trois salariés et d'un apprenti :

- 2 ouvriers charcutiers
- 1 vendeuse en magasin
- 1 apprenti charcutier

L'exercice comptable coïncide avec l'année civile (1er janvier - 31 décembre).
La société est soumise au régime réel d'imposition.

En stage dans l'entreprise "Au Bon Palais", vous êtes chargé(e) de traiter les dossiers suivants, indépendants les uns des autres :

- 1- Les formalités de constitution
- 2- La responsabilité
- 3- Le calcul et la déclaration de TVA
- 4- La gestion des stocks
- 5- Commercialisation

Toutes académies		Session 2001	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL METIERS DE L'ALIMENTATION			0106 MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	3/20

PREMIERE PARTIE : Les formalités de constitution

Lors de la création de l'entreprise, il a été remis aux associés l'imprimé joint en **document 1**.

Afin de tester vos connaissances en matière juridique, Monsieur DEVAUX vous demande de répondre aux questions suivantes.

TRAVAIL A FAIRE :

Prendre connaissance du document 1 et répondre sur votre copie d'examen aux questions posées ci-après.

- 1- Où peut-on se procurer cet imprimé ?
- 2- Où faut-il le déposer après l'avoir complété ?
- 3- Quelle sera alors sa destination.
- 4- Citer trois autres formalités de constitution que doit remplir toute entreprise.
- 5- Citer quatre formes de constitution juridique d'entreprise ?
- 6- Donner la signification des sigles suivants :
 - E.U.R.L.
 - S.A.R.L.
- 7- Compléter le tableau en **ANNEXE 1**.

Toutes académies		Session 2001	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL			0106
			MALGA
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuille : 4/20	

DOCUMENT 1 :

Cette kasse est autocopiante : la remplir de façon très lisible (dactylographe ou stylo à bille en appuyant fortement). Ne rien écrire au dos des feuillets.

M^o cerfa N° 90-0146 déclaration présentée au CFE le : _____ <small>document au CFE à compléter</small>	DECLARATION DE CONSTITUTION de Société ou autre Personne Morale relevant du RCS <small>(articles 3 et 4 du décret n° 81-257 du 18 mars 1981 modifié créant des Centres de Formalités des Entreprises)</small> réservé au numéro d'IMMATRICULATION PRINCIPALE au RCS attribué par le Greffier RCS : _____ / _____	PERSONNE MORALE <small>document au CFE à compléter</small> Siège : _____ Etabli : _____ M - C - U - A - M - S - - - - C - A - T - - - S
---	---	--

DENOMINATION : _____ **SIGLE** : _____

NOM COMMERCIAL : _____

NOMBRE DE SALARIES de l'entreprise à la date de la déclaration : _____ / **NOMBRE D'ETABLISSEMENTS** à la date de la déclaration (y compris le Siège) : _____

FORME JURIDIQUE : _____

CAPITAL : montant ① : _____ / Si capital variable, montant minimum : _____

DURÉE de la Personne Morale : _____ ; en cas de société soumise à publicité annuelle de ses comptes, date de clôture de l'exercice social : _____

SIEGE Adresse : _____

DIRIGEANTS et, le cas échéant, Administrateurs, Commissaires aux comptes et ASSOCIES tenus indéfiniment et solidairement responsables des dettes sociales ②

Préciser la qualité exercée dans l'entreprise. Si Personne Physique : Nom patronymique, prénoms, date et lieu de naissance, domicile, nationalité, si étranger, références du titre de séjour ou, s'il y a lieu, de la carte de commerçant ; si associé marié, date et lieu du mariage, régime matrimonial, dispositions particulières. Si Personne Morale : Dénomination, forme juridique, siège et références du représentant permanent ③ ④

1 _____

2 _____

3 _____

4 _____

5 _____

6 _____

7 _____

8 _____

9 _____

10 _____

11 _____

12 Liste à suivre sur intercalaire : oui non

La société exerce des a présente une activité : non / Si oui, **PRINCIPALES ACTIVITES DE L'ENTREPRISE** : _____

Etablissement exploité : _____
adresse (si différente du siège et ressort du ressort du même grade) / Enseigne : _____

Activité exercée dans cet établissement (si autre que de direction) : permanente saisonnière / Début d'activité le : _____

activité principale : _____

activités secondaires : _____

Origine : création achat donation apport reprise location-gérance autre : _____

Précédent exploitant (s'il y a lieu) ③ : _____

n° RCS ou SIREN : _____ / date de radiation ou de modification au RCS : _____
(à renvoyer éventuellement par le greffier)

si acquisition par achat ou apport, journal d'annonces légales ayant publié la cession _____ du _____

si prise en location-gérance : contrat du : _____ au _____ renouvellement par tacite reconduction : oui non

baillieur ④ : _____

en cas d'activité non sédentaire : ambulante sur chantiers sur marches en clientèle

en cas d'activité sédentaire : nature des activités : trav. de bâtiment trav. publics extraction fabrication montage réparation transport

import-export com. de gros com. de détail prof. libérale prest. de services location de meubles autre : _____

conditions d'exercice : expl. agric. chantier, mine, carrière usine, atelier dépôt, entrepôt magasin bureau, cabinet autre : _____

produits laboués vendus extraits _____

Effectif salarié au Siège : _____ **(s'il y a lieu au lieu d'exercice de l'activité)** : _____ date d'embauche du 1^{er} salarié : _____

dont : femmes : _____ ; mineurs : _____ ; trav. à domicile : _____ ; handicapés : _____ ; salariés de 65 ans et plus : _____ ; VRP multicatés : _____ ; apprentis sous contrat : _____

RÉGIME FISCAL pour les entreprises assujetties à la TVA (voir notice) :

- Régime dont relève normalement l'entreprise : forfait réel simplifié réel normal

- Vous avez 3 mois pour opter pour un autre régime ; si vous l'avez déjà en mesure de vous décider, précisez l'opte pour le régime du : réel simplifié réel normal exclusif TVA

SARL : si société de famille, option pour le régime fiscal des sociétés de personnes : oui non

si EURL et associé personne physique, opte pour l'impôt sur les sociétés : oui non

CONDITIONS DE VERSEMENT de la TVA :

si l'entreprise relève du forfait : la totalité des versements d'acomptes _____

si l'entreprise relève du forfait avec versements d'acomptes proportionnels au chiffre d'affaires : mensuels, cas montant TVA ≥ 1 000 F / mois trimestriels, cas montant TVA < 1 000 F / mois

si l'entreprise relève du forfait avec versements d'acomptes proportionnels au chiffre d'affaires, les versements de déclaration sont : _____

Lieu principal d'exploitation : _____
adresse (si différente de l'établissement exploité)

Adresse permanente : _____
pour le courrier administratif

Le soussigné : _____
(NOM patronymique, nom d'usage, prénoms - en cas de mandataire, préciser également les qualités et adresses)

demande que ce document constitue **demande d'immatriculation** au Registre du Commerce et des Sociétés, le cas échéant au _____ Répertoire des Métiers et **déclaration** aux Services Fiscaux, aux Organismes de Sécurité Sociale, à l'Inspection du travail, à l'ASSEDIC et à l'INSEE.

Fait à : _____
 le : _____
 signature : _____

① En cas de FUSION-SCISSON, préciser sur un intercalaire la dénomination, la forme juridique, le siège et le n° d'immatric. de toutes les Pers. Mor. ayant participé à l'opération. ② Remplir un document social en cas de dirigeant s'affiliant au régime des travailleurs non salariés. ③ Si Pers. Phys. : Nom patronymique, prénoms, si Pers. Mor. : Dénomination. ④ Si Pers. Phys. : Nom patronymique, nom d'usage, prénoms, domicile, si Pers. Mor. : Dénomination, adresse du Siège. ⑤ S. G. I. E., indiquer s'il y a lieu le n° RCS et / ou R. M. des Personnes Physiques ou Morales membres, et en cas de Personne Physique membre le nom du conjoint. ⑥ Y compris s'il y a lieu le fonds de pouvoir de l'établissement.

Toutes académies		Session 2001	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL METIERS DE L'ALIMENTATION			0106 MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuille : 5/20	

ANNEXE 1 :

QUESTIONS	Entreprise Individuelle (EI)	E.U.R.L.	S.A.R.L.
Quel est le statut du (ou des) dirigeant(s) ?			
Quel est le nombre de dirigeants : - minimum : - maximum :			
Quel est le montant du capital minimum :			
En cas de liquidation, quelle est la responsabilité du (ou des) dirigeant (s) ? (cas général)			
Citer deux avantages			
Citer deux inconvénients			

Toutes académies		Session 2001	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL METIERS DE L'ALIMENTATION			0106 MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	6/20

DEUXIEME PARTIE : La responsabilité

Les professionnels comme Monsieur et Madame DEVAUX peuvent voir leur responsabilité engagée dans le cadre de leur activité.

TRAVAIL A FAIRE :

Après avoir lu le **document 2**, compléter le tableau de l'**ANNEXE 2**.

Pour chaque cas évoqué, préciser :

- le numéro de l'article,
- la nature de la responsabilité engagée (du fait personnel, du fait d'autrui, du fait des choses ou contractuelle).

Expliquer.

DOCUMENT 2

Des délits et des quasi-délits, d'après le Code Civil

Art 1382 : Tout fait quelconque de l'homme, qui cause à autrui un dommage, oblige celui par la faute duquel il est arrivé, à le réparer.

Art 1383 : Chacun est responsable du dommage qu'il a causé non seulement par son fait, mais encore par sa négligence ou par son imprudence.

Art 1384 : On est responsable non seulement du dommage que l'on cause par son propre fait, mais encore de celui causé par le fait des personnes dont on doit répondre, ou des choses que l'on a sous sa garde.

Art 1385 : 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, soit que l'animal fût sous sa garde, soit qu'il fût égaré ou échappé.

Art 1386 : Le propriétaire d'un bâtiment est responsable du dommage causé par sa ruine lorsqu'elle est arrivée par une suite de défaut d'entretien ou par le vice de sa construction.

Toutes académies		Session 2001	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL METIERS DE L'ALIMENTATION			0106 MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	7/20

ANNEXE 2

CAS	N° de l'ARTICLE	NATURE de la RESPONSABILITE CIVILE	JUSTIFIER
Dans le magasin, un enfant accompagné de sa mère, est blessé par une étagère qui s'est détachée du mur			
La vendeuse glisse sur le sol mouillé du magasin et entraîne une cliente dans sa chute.			
Madame LOTHE (cliente) ne voit pas la marche qui permet d'accéder à la caisse et se foule la cheville. Cette marche est recouverte de carrelage identique au sol et elle est difficile à voir.			
M. DEVAUX, pressé de livrer sa prestation à son client, freine brusquement au feu rouge. La pièce montée est renversée.			
L'apprenti renverse le plat cuisiné qu'il allait mettre en vitrine sur le manteau d'une cliente.			

Toutes académies		Session 2001	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL METIERS DE L'ALIMENTATION			0106 MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	8/20

TROISIEME PARTIE : Le calcul et la déclaration de T.V.A.

Afin de tester vos connaissances en matière fiscale et comptable, votre employeur met à votre disposition les documents suivants :

- **document 3** : le tableau des taux de T.V.A. applicables en boucherie-charcuterie-traiteur
- **document 4** : le chiffre d'affaires T T C réalisé en mai 2001
- **document 5** : l'état des dépenses engagées pour la même période et soumises à la T.V.A.
- **document 6** : L'extrait de la facture n° 457 de la Société BALLOT.

TRAVAIL A FAIRE :

- 1)- Répondre sur la **copie d'examen** aux questions posées ci-après :
 - a)- Que signifie le sigle "T.V.A." ? Quelle est la nature de la T.V.A. ?
 - b)- Pour une entreprise, comment se nomme la TVA :
 - au niveau des achats ?
 - au niveau des ventes ?
 - c)- Une entreprise a perçu plus de TVA de ses clients qu'elle en a payée à ses fournisseurs. Que doit-elle faire ?
- 2)- Répondre sur la **copie d'examen** en justifiant vos calculs :
En vous aidant des documents 3 à 6, calculer la T.V.A. à décaisser pour le mois de mai 2001 sachant que la SARL a un crédit de T.V.A. à reporter au titre du mois d'avril 2001 de 575,00 Francs. Que constatez-vous ?
- 3)- Etablir la déclaration de TVA du mois de mai 2001 (**ANNEXE 3**) en vous aidant de la documentation fiscale donnée (**document 7**).
- 4)- Si nécessaire, établir le chèque à l'ordre du Trésor Public en date du 15 juin (**ANNEXE 4**).

Toutes académies		Session 2001	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL METIERS DE L'ALIMENTATION			0106 MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	9/20

DOCUMENT 3

TAUX DE T.V.A. APPLICABLES EN BOUCHERIE CHARCUTERIE - TRAITEUR	
Ventes de viandes	5.5 % (taux réduit)
Ventes de marchandises	19.6 % (taux normal)
Ventes à emporter Traiteur	5.5 % (taux réduit)

DOCUMENT 4

CHIFFRE d'AFFAIRES T.T.C. réalisé en MAI 2001	
Ventes de viandes	138 500,00 F
Ventes de marchandises	54 600,00 F
Prestations traiteur	117 800,00 F

DOCUMENT 5

ACHATS HORS TAXE SOUMIS A LA T.V.A.		MAI 2001
DEPENSES	MONTANT	TAUX
Achats de denrées	87 500,00	Réduit
Achats boissons alcoolisées	2 000,00	Normal
Achats boissons non alcoolisées	850,00	Réduit
Achats divers	23 300,00	Normal

DOCUMENT 6

EXTRAIT DE LA FACTURE N° 457 du 15/05/2001				
S.A. BALLOT PARIS		DOIT : SARL DEVAUX 12 rue de Cognac 69000 LYON		
N° article	Désignation	Prix unitaire H.T	Quantité	Montant net H.T.
58961-LV	Four de cuisson professionnel 2000 PRO + install.	27 500,00	1	27 500,00
Mis en service le 1/6/2001			TOTAL H.T =	27 500,00
			TOTAL T.V.A. 19.6 % =	5 390,00
			NET A PAYER =	32 890,00
Paiement selon les modalités acceptées lors de la commande : traite à 20 jours.				

Toutes académies		Session 2001	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL METIERS DE L'ALIMENTATION			0106 MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	10/20

DOCUMENT 7

Opérations imposables : Montants des opérations réalisées

Ligne 01 : Inscrire les montants hors TVA de toutes les opérations imposables (ventes de biens meubles ou immeubles, prestations de services, ...) qui constituent votre chiffre d'affaires.

Ligne 02 : Inscrire les montants hors TVA de toutes les opérations imposables qui ne constituent pas votre chiffre d'affaires courant.

Opérations imposables : Décompte de la TVA collectée

Lignes 07 et 08 : Indiquer pour chaque taux, la base hors TVA (arrondie au franc inférieur) et l'impôt correspondant. La TVA due au titre de chaque taux est arrondie au franc inférieur.

Déductions : Décompte de la TVA déductible sur les immobilisations et sur les biens et les services

Lignes 16 et 17 : Déterminer les droits à déduction de la période en indiquant la taxe déductible correspondant aux biens et aux services ouvrant droit à déduction arrondie au franc supérieur.

Toutes académies		Session 2001	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL		0106 MAL G A	
METIERS DE L'ALIMENTATION			
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet : 11/20	

ANNEXE 3

La loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 modifiée relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés, garantit aux déclarants un droit d'accès et de rectification pour les données les concernant auprès du centre des impôts dont ils relèvent.

A MONTANT DES OPÉRATIONS RÉALISÉES			
OPÉRATIONS IMPOSABLES (H.T.)		OPÉRATIONS NON IMPOSABLES	
01	Ventes, prestations de services	04	Exportations hors CE 0032
02	Autres opérations imposables	05	Autres opérations non imposables 0033
03	Acquisitions intracommunautaires (dont ventes à distance et/ou opérations de montage : 0031	06	Livraisons intracommunautaires 0034
		07	Achats en franchise 0037

B DÉCOMPTÉ DE LA TVA À PAYER			
OPÉRATIONS IMPOSABLES (lignes 1 à 3 ventilées par taux)		Base hors taxe	Taxe due
08	Taux 20,6 % 0205		
09	Taux 5,5 % 0105		
10	Anciens taux 0900		
11	Opérations imposables à un taux particulier (décompte effectué sur annexe 3310 A) 0950		
12	Opérations réalisées dans les DOM 0920		
13	Taux 19,6 % 0206		
14	TVA antérieurement déduite à reverser		
15	Total de la TVA brute due (lignes 08 à 14)		
16	Dont TVA sur acquisitions intracommunautaires		
17	Dont TVA sur opérations à destination de Monaco		

DÉDUCTIONS			
18	Biens constituant des immobilisations		
19	Autres biens et services		
20	Autre TVA à déduire		
21	Report du crédit apparaissant ligne 27 de la précédente déclaration (À convertir si ce crédit est en francs et votre déclaration en euros) 8001		
22	Indiquer ici le pourcentage de déduction applicable pour la période s'il est différent de 100 %		
23	Total lignes 20 + 21		
24	Total TVA déductible lignes 18 + 19 + 23		

CRÉDIT		TAXE À PAYER	
25	Crédit de TVA (ligne 24 - ligne 15) 0705	28	TVA nette due (ligne 15 - ligne 24)
26	Remboursement demandé sur formulaire n° 3519 joint 8002	29	Taxes assimilées calculées sur annexe n° 3310 A 9979
27	Crédit à reporter (ligne 25 - ligne 26) (Cette somme est à reporter ligne 21 de la prochaine déclaration) 8003	30	Sommes à imputer y compris acompte congés 9989
		31	Sommes à ajouter y compris acompte congés 9999
		32	Total à payer (lignes 28 + 29 - 30 + 31) (N'oubliez pas de joindre le règlement correspondant)

Toutes académies		Session 2001	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL METIERS DE L'ALIMENTATION			0106 MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	12/20

ANNEXE 4

N° 6209457 LF



CREDIT LYONNAIS

PAYEZ CONTRE CE CHEQUE NON ENDOSSABLE
sauf au profit d'une banque ou d'un organisme visé par la loi

B.P.F.
à rédiger exclusivement en francs français

somme en toutes lettres

A

PAYABLE A

69000 LYON
14 place de la Liberté
tél : 04 72 29 20 31
compens. A LYON

CTE 56 987/78
Au Bon Palais
12 rue Cognac
69000 LYON

LE

034 D.F.

0012 0000 0000 0000 0000 0000

Toutes académies		Session 2001	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL METIERS DE L'ALIMENTATION			0106 MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	13/20

QUATRIÈME PARTIE : La gestion des stocks

Pour ce travail, vous êtes plus particulièrement chargé de la tenue des fiches de stock. L'inventaire permanent est tenu en utilisant la méthode du Premier Entré-Premier Sorti pour les denrées alimentaires et pour la cave ; et la méthode du Coût Unitaire Moyen Pondéré fin de période pour les autres produits (produits d'entretien, de nettoyage, ...).

Vous disposez des documents donnés ci-après :

- **document 8** : Bon de Réception
- **document 9** : Bons d'Entrée et bons de Sortie

TRAVAIL A FAIRE :

1)- Répondre sur la **copie d'examen** :

Calculer le coût unitaire des produits que l'entreprise a fait entrer le 11/06/2001 (**document 8**).

Justifier votre réponse en détaillant vos calculs.

Remarque : Le coût unitaire H.T. est obtenu en ajoutant :

le coût du transport : 10,00 F par carton gardé pour la livraison du 11/06/2001.

2)- Compléter la fiche de stock pour le mois de mai selon la méthode choisie (**ANNEXE 5**).

Faire attention à l'unité retenue pour la fiche de stock.

Le bon de réception du 11/06 est enregistré sur un bon d'entrée portant le numéro 48.

3)- Que constatez-vous ? Justifier votre réponse au bas de l'**ANNEXE 5**.

Toutes académies		Session 2001	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL METIERS DE L'ALIMENTATION			0106 MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	14/20

DOCUMENT 8

DOMAINE de la VYOUVRE		BON DE RECEPTION		
37140 SAINT NICOLAS de BOURGUEIL		SARL DEVAUX 12 rue de Cognac 69000 LYON		
Le 11/06/2001	PORT FORFAITAIRE : 10,00 F/carton			
Référence	Désignation	Unité	Quantité	P.U.H.T
NIC	St Nicolas de Bourgueil	Carton de 6 bouteilles 750ML	8 2	158,00
<u>OBSERVATIONS</u> : 1 carton abîmé et refusé				

DOCUMENT 9

<u>BON DE SORTIE n°911</u> Date:02/06/01		
Réf.	Désignation	Quantité
NIC	St Nicolas de Bourgueil	8

<u>BON DE SORTIE n°924</u> Date:05/06/01		
Réf.	Désignation	Quantité
NIC	St Nicolas de Bourgueil	10

<u>BON DE SORTIE n°928</u> Date:09/06/01		
Réf.	Désignation	Quantité
NIC	St Nicolas de Bourgueil	14

Toutes académies		Session 2001	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL METIERS DE L'ALIMENTATION			0106 MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	15/20

DOCUMENT 9 (suite)

<u>BON DE SORTIE n°937</u> Date:12/06/01		
Réf.	Désignation	Quantité
NIC	St Nicolas de Bourgueil	12

<u>BON DE SORTIE n°951</u> Date:15/06/01		
Réf.	Désignation	Quantité
NIC	St Nicolas de Bourgueil	21

<u>BON D'ENTREE n°32</u> Date:07/06/01			
Réf.	Désignation	Quantité	C.U. H.T
NIC	St Nicolas de Bourgueil	18 bouteilles	23,50

<u>BON D'ENTREE n°50</u> Date:14/06/01			
Réf.	Désignation	Quantité	C.U. H.T
NIC	St Nicolas de Bourgueil	18 bouteilles	25,50

Toutes académies		Session 2001	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL METIERS DE L'ALIMENTATION			0106 MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	17/20

CINQUIÈME PARTIE : Commercialisation

Monsieur DEVAUX développe depuis 1999 une ligne de produits BIO. En effet, il s'est rendu compte que des consommateurs sont de plus en plus nombreux à affirmer leurs préférences pour les produits BIO. Ils en achètent au supermarché, et demandent à en consommer dans la restauration. Il a modifié son comportement, adoptant la « BIO ATTITUDE », il respecte une réglementation très stricte sur les produits qu'il travaille.

Il achète des produits bons et sains à la fois, pour satisfaire la clientèle de gourmets du magasin.

Il s'est entouré d'un petit nombre de fournisseurs qui sélectionnent leurs produits.

- Ils produisent d'anciennes variétés de fruits et légumes.
- Ils cultivent sans engrais, sans pesticide, sans désherbant.
- Ils élèvent des volailles comme autrefois.

Tous ont obtenu le label AB Agriculture Biologique car ils respectent rigoureusement les cahiers des charges.

Monsieur DEVAUX a lui aussi modifié ses pratiques.

- Il travaille des volailles entières.
- Il évite le surgelé.
- Il utilise des réserves spécifiques pour ses approvisionnements BIO.
- Il réalise l'entretien des locaux avec des produits BIO.

Il a obtenu, au début de l'année, la certification AB Agriculture Biologique pour sa production d'ECOCERT, organisme certificateur indépendant spécialisé entre autres, dans l'attribution du label AB.

Vous pouvez prendre connaissance du **document 10** pour approfondir le sujet.

Monsieur DEVAUX est en constante recherche de nouveaux plats pour élargir l'assortiment de son magasin.

Il souhaite offrir une tarte à l'ancienne, peu sucrée, cuite au feu de bois, fabriquée à partir de produits tous issus de l'agriculture biologique : beurre non pasteurisé, farine de blé moulu avec des meules en pierre, pommes « Rainettes du Mans »...

La tarte est vendue 48,00 F, elle représente 4 parts.

Monsieur DEVAUX souhaite que vous aidiez la jeune vendeuse dans l'élaboration d'arguments de vente concernant le nouveau dessert.

Toutes académies		Session 2001	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL METIERS DE L'ALIMENTATION			0106 MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	18/20

TRAVAIL A FAIRE :

- 1)- Rédiger sur la **copie d'examen** 5 arguments de vente concernant le produit B10 « tarte à l'ancienne ».
- 2)- Répondre sur la **copie d'examen** aux objections suivantes :
 - «ce produit est trop cher»,
 - «la pâte est trop épaisse».

Toutes académies	Session 2001	Code(s) examen(s)
Sujet	BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL METIERS DE L'ALIMENTATION	0106 MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21		
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet : 19/20

DOCUMENT 10

Comment reconnaître un produit biologique ?

Pour vous assurer qu'un produit est bien bio, vérifiez son étiquette.

La réglementation distingue d'une part les produits bio à plus de 95 % et d'autre part les produits bio à plus de 70 %.

Produits bio à plus de 95 %

Mentions spécifiques obligatoires :

- Produit de l'agriculture biologique ou mode de production biologique
- Nom de l'organisme certificateur agréé par l'Etat français (Ecocert, Qualité-France, Afaq-Ascet, Qualité Nord-Pas-de-Calais et Ulase) ou par un autre pays de l'UE ou par un pays tiers.

Mentions facultatives :

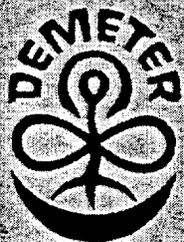
- Le logo AB, dont la procédure d'attribution et de retrait a été mise en place par l'Etat français,

représente une véritable garantie pour l'acheteur. Il ne peut être délivré que par les organismes certificateurs agréés par l'Etat français ou par un autre pays de l'UE, ou éventuellement par un pays tiers pour des produits introuvables en Europe (fruits tropicaux par exemple).

○ La marque Demeter, pour les produits issus de l'agriculture biodynamique. Cette marque internationale est déposée à Genève. Elle correspond au respect d'un cahier des charges très précis relatif à la biodynamie.

○ Les produits contrôlés, dont les matières premières végétales ou animales ont été produites et/ou transformées en territoire de l'Union européenne, peuvent porter l'indication de conformité suivante :

Système de contrôle CE et/ou le logo européen disponible depuis mars 2000.



Produits bio à plus de 70 %

Ces produits n'ont pas droit à la mention "Produit de l'agriculture biologique". La référence à l'agriculture biologique ne peut être faite que dans la liste des ingrédients.

Mentions spécifiques facultatives :

- "X % des ingrédients ont été obtenus selon les règles de la production biologique"
- Nom de l'organisme certificateur de contrôle (Ecocert, Qualité-France, Afaq-Ascet, Qualité Nord-Pas-de-Calais)

Toutes académies		Session 2001	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL METIERS DE L'ALIMENTATION			0106 MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	20/20

DOCUMENT 10 (suite)



Manger bio, est-ce bon pour la santé ?

A propos du bio, certains sont pour, d'autres contre. Certains y croient, d'autres n'y croient pas. Les réfractaires estiment que les produits bio contiennent tout autant de nitrates, pesticides et autres produits chimiques que les produits conventionnels issus de l'agriculture extensive... A cause des eaux de ruissellement qui charrient ces engrais et pesticides chimiques, et qui contaminent des terrains cultivés en bio. Ils estiment aussi que les moisissures, champignons et autres microbes qui risquent de se développer sur les produits bio non traités sont beaucoup plus dangereux que les produits chimiques.

Les défenseurs du bio utilisent les arguments relatifs à la santé et au plaisir gustatif (produits de haute qualité nutritive et gustative), au respect de l'environnement (l'agriculture intensive menace entre autres l'eau potable), au respect du bien-être animal, au maintien d'une vie rurale active, avec une production diversifiée. Toutefois, un article publié en avril 1999 dans *60 millions de consommateurs* révélait qu'une analyse avait établi l'existence de résidus chimiques dans des produits bio, dans 9 échantillons sur 50 et dans des proportions cependant largement inférieures aux normes autorisées. Une analyse réalisée sur 9 133

échantillons par la Setrab (Syndicat européen des transformateurs et distributeurs de produits de l'agriculture biologique) n'a par contre mis en évidence que 8,4 % d'échantillons présentant des résidus chimiques et à des niveaux sept à huit fois inférieurs aux limites maximales autorisées. Les défenseurs du bio attendent avec impatience les résultats d'une étude commandée au professeur Joyeux, cancérologue, chef de service au CHU de Montpellier, sur les bienfaits éventuels des produits issus de l'agriculture biologique en matière de prévention du cancer. Les premiers résultats donneraient raison aux défenseurs du bio.

