

Toutes académies		Session 2002	Code(s) examen(s)
SUJET		BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL	0206 MAL G A
		METIERS DE L'ALIMENTATION	
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique – E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	1/20

CONSIGNES

VOUS DEVEZ REMETTRE AVEC LA COPIE :

- Document 1 (page 14/20)
- Document 2 (page 15/20)
- Document 3 (page 16/20)
- Document 4 (page 17/20)
- Document 5 (page 18/20)
- Document 6 (page 19/20)
- Document 7 (page 20/20)

MATERIEL AUTORISE :

- ❖ Plan comptable
- ❖ Calculatrice autonome sans imprimante

Toutes les calculatrices de poche, y compris les calculatrices programmables, alphanumériques ou à écran graphique, sont autorisées à condition que leur fonctionnement soit autonome et qu'il ne soit pas fait usage d'imprimante.

Toutes académies		Session 2002	Code(s) examen(s)
SUJET		BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL	0206
		METIERS DE L'ALIMENTATION	MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique – E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	2/20

LE BOEUF À LA MODE DE CHEZ NOUS

Boucherie-Charcuterie

Plats cuisinés

SARL au capital de 7 500 €uros

12 Rue du Château

15140 SALLERS

7 : 04-71-19-80-00

@ : boeuf.mode@wanadoo.fr

RM : Clermont-Ferrand 589654987 : APE : 522C

RCS : Clermont-Ferrand B 756879123

Chèques Postaux : Clermont-Ferrand 14520-J

Banque Populaire : Aurillac 00011-1212-456789-04

Monsieur Martin et son épouse ont racheté la seule entreprise de boucherie-charcuterie de Sallers. Cette SARL, au capital de 50 000,00 francs est dirigée par Monsieur Martin.

Ils ont commencé leur activité le 1^{er} janvier 1998. Leur personnel se compose de cinq salariés :

- 2 salariés charcutiers
- 1 salarié boucher
- 2 vendeuses en magasin

Toutes académies		Session 2002	Code(s) examen(s)
SUJET			0206 MAL G A
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL METIERS DE L'ALIMENTATION			
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique – E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	3/20

L'exercice comptable coïncide avec l'année civile (1er janvier - 31 décembre).

La société est soumise au régime réel d'imposition.

Monsieur MARTIN a tenu sa comptabilité en francs jusqu'au 31 décembre 2001.

A partir du 1^{er} janvier 2002, comme la loi l'y oblige, il a converti sa comptabilité en euros.

Il a participé à plusieurs stages offerts par la Chambre de Commerce et d'Industrie de l'Auvergne dans le but de se familiariser avec l'euro.

Il a également visité le « Train de l'euro » en octobre 2001 lorsqu'il s'est arrêté en gare de Clermont-Ferrand.

En stage dans l'entreprise, vous êtes chargé(e) de traiter les dossiers suivants indépendants les uns des autres .

- ❖ **DOSSIER 1** : Analyse de l'exploitation
- ❖ **DOSSIER 2** : Budget de trésorerie
- ❖ **DOSSIER 3** : Calcul des amortissements
- ❖ **DOSSIER 4** : Appel d'offres et lettre de commande
- ❖ **DOSSIER 5** : Commercialisation : établissement d'un carton d'invitation

Toutes académies		Session 2002	Code(s) examen(s)
SUJET			0206 MAL G A
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL METIERS DE L'ALIMENTATION			
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique – E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	4/20

DOSSIER I : Analyse de l'exploitation

Monsieur MARTIN vous communique le tableau de résultat de l'exercice 2001 (annexe 1). Afin de tester vos connaissances, il vous demande de compléter et d'analyser les documents.

TRAVAIL A FAIRE :

1. Compléter le tableau de répartition des charges (document 1) sachant que les charges sont réparties :
 - autres achats : 70 % variables, le reste fixe
 - impôts : 50 % variables, le reste fixe
 - salaires : 20 % variables, 80 % fixes
 - charges sociales : identiques aux salaires
 - dotations : 100 % fixes
 - charges financières : 100 % fixes.
2. Compléter le tableau d'exploitation différentiel en faisant apparaître les résultats en euros et en pourcentage, arrondir à 2 chiffres après la virgule (document 2).
3. Calculer le seuil de rentabilité (document 2).
4. Sachant que l'entreprise est ouverte 330 jours dans l'année (fermeture en février), déterminer à quelle date sera atteint le seuil de rentabilité ? Commenter votre résultat ? (document 2)

Toutes académies		Session 2002	Code(s) examen(s)
SUJET			0206 MAL G A
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL METIERS DE L'ALIMENTATION			
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique – E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	5/20

DOSSIER II : Gestion de la trésorerie

Monsieur MARTIN a commencé l'ébauche du budget de trésorerie, pour le troisième trimestre 2002
Il vous demande de continuer ce travail en fonction des éléments suivants :

La S.A.R.L. réalise 80 % de son chiffre d'affaires avec des particuliers, qui règlent au comptant.
Les autres clients (organismes divers) ont l'habitude de payer à 30 jours.

- Monsieur MARTIN a estimé les ventes T.T.C. à :
 - * 37 500.00 € pour juillet
 - * 41 250.00 € pour août
 - * 32 500.00 € pour septembre
- Les achats représentent 30 % du montant des ventes T.T.C. du même mois.
Ils sont réglés 2/3 au comptant, le reste à 30 jours.
- Un emprunt est remboursable par échéancier trimestriel (31/03 - 30/06 - 30/09 - 31/12) :
Remboursement : capital 4 573.00 € + Intérêts : 686.00 €
- Une redevance mensuelle de crédit-bail est due : 487.00 €
- Livraison et facturation en juillet d'un micro-ordinateur de 1 900.00 € H.T. (T.V.A. : 19,60 %)
Le paiement doit s'effectuer pour 20 % au comptant; le reste pour moitié à 30 jours et moitié à 60 jours.
- Les charges diverses représentent une dépense de 2 286.00 € TTC par mois.

TRAVAIL A FAIRE :

- 1- Compléter le budget de trésorerie (document 3).
- 2- Préciser sur le document 3 l'utilité pour une entreprise d'établir un budget de trésorerie.
(Envisager deux cas possibles)

ATTENTION : Calculs arrondis à l'euro le plus proche

Toutes académies		Session 2002	Code(s) examen(s)
SUJET			0206 MAL G A
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL METIERS DE L'ALIMENTATION			
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique – E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	6/20

DOSSIER III : Calcul d'un amortissement

Au moment de la création de l'entreprise, Monsieur MARTIN a effectué les investissements hors taxes suivants :

Constructions = 800 000,00 FRF = 121 950,00 €	Mobilier = 55756,00 FRF = 8 500,00 €
Véhicule 1 = 48 002,00 FRF = 7318,00 €	Matériels et outillages = 630 900,00 FRF = 96 180,00 €

Le 1^{er} janvier 2000, le véhicule 1 a été vendu et remplacé par le véhicule 2 : coût d'achat du neuf = 92 690,00 FRF TTC soit 11 815,00 € HORS TAXE.

Le 20 mai 2002, l'entreprise fait l'acquisition d'un matériel informatique pour un montant total T.T.C. de 21 528,00 €.

On vous communique les données suivantes :

Immobilisations	Durée d'amortissement	Type d'amortissement : Taux choisi
Constructions	20 ans	Linéaire (L)
Matériels et outillages	10 ans	Linéaire (L)
Mobiliers	8 ans	Linéaire (L)
Véhicules	5 ans	Dégressif (D)
Matériel informatique	5 ans	Dégressif (D)

TRAVAIL A FAIRE :

- 1- Compléter le tableau des amortissements (document 4) à l'aide des renseignements fournis en annexe 2. Indiquer au dos du document le détail des calculs.

ATTENTION : Arrondir l'annuité au franc ou à l'euro immédiatement supérieur

Toutes académies		Session 2002	Code(s) examen(s)
SUJET			0206 MAL G A
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL METIERS DE L'ALIMENTATION			
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique – E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	7/20

<p>DOSSIER IV : APPEL d'OFFRE LETTRE de COMMANDE</p>
--

Monsieur Martin pense prendre sa retraite le 1^{er} septembre, jour de ses 65 ans. Son fils Pierre, âgé d'une quarantaine d'année, travaillant dans l'entreprise comme salarié, est à même de lui succéder.

Profitant de vos compétences et de votre disponibilité, Madame MARTIN, qui avait en charge le dossier d'une réception pour concrétiser cet événement, vous demande d'organiser un buffet conviant amis, famille, personnel et clients à cette fête.

A cette occasion, Monsieur MARTIN remettra officiellement la direction de l'entreprise à son fils.

Elle vous remet un dossier partiellement établi :

- La lettre d'appel d'offres envoyée aux différents fournisseurs (annexe 3)
- Les réponses des traiteurs (annexe 4 et 4 suite)

TRAVAIL A FAIRE :

1. A partir de la lettre d'appel d'offres (annexe 3) et des réponses des traiteurs (annexe 4), procéder à tout le travail nécessaire au choix du traiteur retenu (document 5)
2. Établir la commande n° 1 (document 6) en date du jour qui sera envoyé au traiteur retenu.

Toutes académies		Session 2002	Code(s) examen(s)
SUJET BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL METIERS DE L'ALIMENTATION			0206 MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique – E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	8/20

<p><u>DOSSIER V</u> : Commercialisation Établissement d'un Carton d'invitation</p>

Afin de poursuivre le travail effectué précédemment (dossier IV), Madame MARTIN vous demande d'élaborer un carton d'invitation avec coupon-réponse incorporé qui serait envoyé à tous les invités au buffet du 1^{er} septembre 2002.

Vous avez choisi le modèle présenté en document 7 d'une couleur or avec écriture noire.

TRAVAIL A FAIRE :

Compléter le carton d'invitation et le coupon réponse avec toutes les informations que vous jugerez nécessaires (document 7)

Toutes académies		Session 2002	Code(s) examen(s)
SUJET		BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL	0206
		METIERS DE L'ALIMENTATION	MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique – E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	9/20

ANNEXE 1

COMPTE de RÉSULTAT simplifié (en euro) Année 2001

DEBIT		CREDIT	
Achats de matières premières	102 756.00	Ventes de produits finis	383 825.00
Achats de marchandises	25 689.00	Ventes de marchandises	44 300.00
Autres achats et charges externes	59 950.00		
Impôts et taxes	21 406.00		
Salaires et traitements	65 875.00		
Charges sociales	19 750.00		
Dotations aux amortissements	48 544.00		
Charges financières	5 300.00		
Résultat de l'exercice	78 855.00		
TOTAL =	428 125.00	TOTAL =	428 125.00

Toutes académies		Session 2002	Code(s) examen(s)
SUJET			0206 MAL G A
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL METIERS DE L'ALIMENTATION			
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique – E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	10/20

ANNEXE 2 : Extrait du code des impôts

AMORTISSEMENT LINÉAIRE ou CONSTANT	AMORTISSEMENT DÉGRESSIF
<ul style="list-style-type: none"> ➤ pour des biens neufs ou d'occasion ➤ chaque année, on amortit la même somme ➤ l'amortissement est calculé au prorata temporis (au jour le jour) pour la 1^{ère} année si elle n'est pas complète ➤ on amortit le jour de la mise en service du bien ➤ le dernier amortissement sera le reliquat du 1^{er} (= nbre de jours qui restent à amortir) ➤ le taux linéaire = $TL = 100/DNU$ 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ pour les biens neufs dont la durée de vie est au moins égale à 3 ans ➤ chaque année, la somme amortie décroît ➤ taux dégressif = TD = $TL * \text{coefficient}$ <ul style="list-style-type: none"> ➤ la 1^{ère} annuité est calculée le 1^{er} du mois de l'achat ➤ la dernière annuité est calculée sur 12 mois (5 ans = 5 lignes ; 10 ans = 10 lignes ;...) ➤ lorsque le TL est supérieur au TD, alors on applique le taux linéaire
<ul style="list-style-type: none"> ➤ la valeur nette comptable doit être égale à ZÉRO lorsque le bien est totalement amorti 	

Le taux constant de l'amortissement dégressif s'obtient en multipliant le taux de l'**amortissement linéaire** normalement applicable à l'élément considéré par un **coefficient** qui varie selon la durée normale d'utilisation de cet élément.

Pour les **biens acquis ou fabriqués à compter du 1^{er} janvier 2001**, les coefficients applicables sont réduits d'un quart de point. Pour chaque immobilisation, ils sont fixés à :

- 1.25 si sa durée normale d'utilisation est de trois ou quatre ans ;
- 1.75 si cette durée est de cinq ou six ans ;
- 2.25 si cette durée est supérieur à six ans.

Pour les **biens acquis avant le 1^{er} janvier 2001**, ces coefficients étaient respectivement fixés à 1,5 - 2 et 2,5.

Toutes académies		Session 2002	Code(s) examen(s)
SUJET		BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL METIERS DE L'ALIMENTATION	0206 MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique – E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	11/20

ANNEXE 3 : lettre d'appel d'offres

Le BŒUF à la MODE

De chez NOUS

Boucherie-Charcuterie

SARL au capital de 7 500 EUROS

12 rue du Château

15140 SALERS

7 : 04-71-19-80-00

@ : bœuf.mode@wanadoo.fr

RM : Clermont-Ferrand 589654987 –APE : 522C

RCS : Clermont-Ferrand B 756879123

Chèques postaux : Clermont-Ferrand 14520-J

Banque Populaire : Aurillac 00011-1212-456789-04

Salers, le 1^{er} juin 2002

Objet : organisation d'un cocktail de 300 personnes

Personne à contacter : Madame Martin

Monsieur,

J'ai en charge l'organisation d'un cocktail de 300 personnes environ pour le départ à la retraite de mon mari et la prise de succession à la tête de l'entreprise de notre fils Pierre.

Ce cocktail se tiendra dans la salle de réception du château de Salers le dimanche 1^{er} septembre de 19 heures à 23 heures.

Pouvez-vous me faire parvenir le plus rapidement possible vos conditions pour cette manifestation.

En vous remerciant par avance, veuillez croire, Monsieur, à mes sincères salutations.

Marguerite MARTIN

Toutes académies		Session 2002	Code(s) examen(s)
SUJET		BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL	0206
		METIERS DE L'ALIMENTATION	MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique – E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	12/20

ANNEXE 4 : réponses des traiteurs

Au Cochon d'Or
Lunchs, mariages, buffets prestiges
2 rue des Carmes
15000 AURILLAC
tél : 04-71-84-10-69

Le 10-06-2001

Le Bœuf à la mode
A l'attention de Mme MARTIN
12 rue du Château
15140 SALERS

Madame,

Suite à votre lettre du 1^{er} de ce mois, j'ai le plaisir de vous faire parvenir nos conditions pour une réception de ce type, paiement à réception de la facture :

Sur la base de 300 personnes, 15,00 € par personne, service compris, comprenant :

- 9 bols d'olives et biscuits salés
- 300 canapés jambon de Bayonne
- 450 canapés variés-crudités
- 150 canapés caviar
- 150 canapés saumon fumé
- 300 pizzas reggina
- 300 quiches lorraines
- 350 tartelettes aux fruits
- 300 choux à la crème
- 200 fondants glacés
- 200 fruits au cognac
- 200 plombières
- 50 bouteilles de jus de fruits variés (orange, pamplemousse, poires)
- 30 bouteilles d'eau minérale (Badoit, Vittel, Evian, Perrier)
- café à volonté

Doivent être comptabilisés hors forfait :

- 70 bouteilles de champagne à 8,00 € l'unité
- 30 bouteilles de whisky à 10,00 € l'unité
- décoration florale : 150,00 €
- forfait vaisselle, verrerie, linge : 150,00 €
- 274,00 € de service par heure après 22 heures.

Ce devis comprend le service de 8 serveurs et de 1 maître d'hôtel.

En raison de l'événement, le service effectué après 22 heures ne sera pas facturé.

En espérant que ces conditions vous conviendront, veuillez agréer, Madame, nos salutations distinguées.

Bernard Cochon

Toutes académies		Session 2002	Code(s) examen(s)
SUJET BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL METIERS DE L'ALIMENTATION			0206 MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique – E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	13/20

ANNEXE 4 (suite): réponses des traiteurs

<p>La RENOMMÉE Repas – cocktails 1 Grand Rue 15250 LAROQUEVIEILLE tél : 04-71-10-20-30 @ : larenommee@wanadoo.fr Madame,</p> <p style="text-align: right;">Le 11 juin 2002</p> <p>Suite à votre lettre du 1^{er}, veuillez trouver le devis demandé pour un buffet de 300 personnes :</p>		
<ul style="list-style-type: none"> - 10 bols olives, amandes salées sucrées - 250 cornets de jambon - 400 pâtés en croûte - 200 canapés au caviar - 400 « calzones » aux fruits de mer - 300 délices au fromage - 400 « truffades » à la dijonnaise - 600 pruneaux bardés de lard - 350 tartelettes aux fruits frais - 500 petits fours - 300 fondants au chocolat - 200 mini fruits givrés (ananas, orange, citron) - 150 fondants glacés vanille - 70 bouteilles de champagne - 30 bouteilles de whisky - 50 bouteilles de jus de fruits - 30 bouteilles d'eau minérale - café à volonté sans supplément - décoration florale - service compris comprenant 8 serveurs qualifiés et 1 maître d'hôtel jusqu'à 22 heures 30 - après 22 heures 30, la demi-heure 	<ul style="list-style-type: none"> La pièce Les cinquante Le cent Le cent Le cent Le cent Le cent Le cent Le cent Les cinquante Le cent Le cent La pièce La pièce La bouteille La bouteille Le litre Le litre L'unité La ½ heure 	<ul style="list-style-type: none"> 2,50 € 39,00 € 70,00 € 125,00 € 128,00 € 55,50 € 23,00 € 53,50 € 91,50 € 70,00 € 155,00 € 3,90 € 1,50 € 10,00 € 12,00 € 1,00 € 0,80 € 180,00 € 184,00 €
<p>Le règlement est demandé dès réception de la facture. En espérant que ces conditions vous conviendront, veuillez agréer, Madame, nos salutations distinguées.</p> <p style="text-align: right;">Maurice Trompette</p>		

Toutes académies		Session 2002		Code(s) examen(s)
SUJET BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL METIERS DE L'ALIMENTATION				0206 MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique – E2A2-U.21				
Coefficient : 3		Durée : 3 heures		Feuillet : 14/20

DOCUMENT 1 :

TABLEAU de REPARTITION des CHARGES

CHARGES	TOTAL	VARIABLES		FIXES	
		%	Montant	%	Montant
Achats de matières premières	102 756.00				
Achats de marchandises	25 689.00				
Autres achats et charges externes	59 950.00				
Impôts et taxes	21 406.00				
Salaires et traitements	65 875.00				
Charges sociales	19 750.00				
Dotations aux amortissements	48 544.00				
Charges financières	5 300.00				
TOTAL =					

Toutes académies		Session 2002	Code(s) examen(s)
SUJET		BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL METIERS DE L'ALIMENTATION	
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique – E2A2-U.21		0206 MAL G A	
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	15/20

DOCUMENT 2 :

TABLEAU d'EXPLOITATION DIFFERENTIEL

	MONTANT	%
CHIFFRE d'AFFAIRES :		
Charges Variables :		
MARGE sur COUT VARIABLE :		
Charges Fixes :		
RESULTAT =		

Calcul du Seuil de rentabilité

Date à laquelle le seuil de rentabilité est atteint :

Commentaires :

DOCUMENT 4 : Tableaux d'amortissement des immobilisations

Désignation des éléments à amortir	Coût d'achat H.T.	Année d'achat	Type d'amort.	Taux d'amort.	MONTANTS des AMORTISSEMENTS par EXERCICE COMPTABLE				
					1998 (F)	1999 (F)	2000 (F)	2001 (F)	2002 (E)
<u>BATIMENTS :</u>									
- Constructions									
<u>MAT. et MOBILIERS.</u>									
- matériels et outill.									
- matériels informatiques									
- mobiliers									
<u>VEHICULES</u>									
- véhicule 1									
- véhicule 2									

Toutes académies		Session 2002	Code(s) examen(s)
SUJET		BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL	0206
		METIERS DE L'ALIMENTATION	MALGA
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique – E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet : 17/20	

Toutes académies		Session 2002	Code(s) examen(s)
SUJET		BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL	0206
		METIERS DE L'ALIMENTATION	MAL G A
Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique – E2A2-U.21			
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	19/20

DOCUMENT 6 : lettre de commande

.....				
.....				
Date de livraison :		COMMANDE : N° : Le :		
Destinataire :				
Facturation :				
Mode de paiement :				
Désignation	Unité	Quantité	Prix Unit.	MONTANT

Toutes académies		Session 2002	Code(s) examen(s)
SUJET	BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL METIERS DE L'ALIMENTATION		0206 MAL G A
	Épreuve : Techniques de gestion, environnement économique et juridique – E2A2-U.21		
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	20/20

DOCUMENT 7 : carton d'invitation et coupon réponse

INVITATION

✂️ -----

COUPON RÉPONSE