

DANS CE CADRE	Académie :	Session :	Modèle E.N.
	Examen :	Série :	
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :	
	Epreuve/sous épreuve :		
	NOM		
	<small>(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)</small>		
NE RIEN ECRIRE	Prénoms :	n° du candidat	<input type="text"/>
	Né(e) le :	<small>(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)</small>	
	SESSION JUIN 2003		
B.E.P. Alimentation toutes options Code : 510-22104 et C.A.P. associés			

**EP3 : VIE ÉCONOMIQUE ET JURIDIQUE DE L'ENTREPRISE –
COMMERCIALISATION**

Durée : 1 h 30 Coefficient : 2

**EP4 : CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE ET DE SON
ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE JURIDIQUE ET SOCIAL**

Durée : 30 min Coefficient : 1

QUESTIONS	CAP	BEP
1 ^{ère} partie	/6	/6
2 ^{ème} partie		/11
3 ^{ème} partie	/8	/8
4 ^{ème} partie	/6	9
5 ^{ème} partie		6
	/20	/40

*Les réponses sont à rédiger sur les documents.
Veiller au soin apporté à la réalisation de votre travail.
A l'issue de l'épreuve, vous remettrez l'ensemble de ces documents.*

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

1^{ère} Partie : ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE (6 points)

A partir du document ci-dessous et de vos connaissances, répondez aux questions.

La baisse de la TVA de la restauration en bonne voie

La baisse de la TVA sur la restauration classique en France de 19,6 % à 5,5 % devrait être obtenue "courant 2003", a estimé hier sur LCI le ministre délégué au budget, Alain Lambert.

Au cours de 2003, « il me semble que nous devrions obtenir cet accord unanime de tous nos partenaires européens », a-t-il insisté. « Je vous assure que cela aura été un beau succès, car ceci n'était pas du tout engagé à l'initiative du précédent gouvernement », a fait valoir Alain Lambert. « Le gouvernement est installé depuis mai dernier et nous avons eu assez peu de temps pour mettre en œuvre toutes ces démarches », a-t-il souligné.

Vendredi, le Premier ministre Jean-Pierre Raffarin avait indiqué espérer obtenir de l'Europe la possibilité de baisser la TVA de 19,6 % à 5,5 % sur la restauration en 2004. « Nous avons mis au point un calendrier », à l'issue d'un déjeuner avec le président de la Commission européenne Romano Prodi à Matignon, avait indiqué Jean-Pierre Raffarin, ajoutant : « 2004 est une échéance pour laquelle nous essaierons de tenir le calendrier. » De son côté, Romano Prodi a annoncé vendredi « qu'il y aura une proposition de la Commission début 2003 » sur une baisse de la TVA dans la restauration de 19,6 % à 5,5 %, à l'issue de sa rencontre avec Jean-Pierre Raffarin. Jacques Chirac avait promis d'abaisser la TVA sur la restauration de 19,6 % à 5,5 %. Mais la France doit obtenir le feu vert des quatorze autres Etats membres de l'Union européenne.

Métro, le 23 octobre 2002

1. Que signifie le sigle TVA ?

2. La TVA est-elle un impôt direct ou indirect ? Expliquez.

3. Quel est actuellement en France le taux de TVA applicable à la restauration ?

4. Quel est le projet du gouvernement français au sujet de la TVA sur la restauration ?

5. A quelle condition la volonté du gouvernement aboutira-t-elle ?

BEPALIMENTATION toutes options / CAP Associés				
SUJET	EPREUVE	Durée :	Coef.	
SESSION JUN 2003	EP3 : Vie Economique et Juridique de l'Entreprise, commercialisation EP4 : Connaissance de l'Entreprise et de son Environnement Economique et Juridique	BEP : 1h30 CAP : 30 mn	BEP : 2 CAP : 1	Page 1/6

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

2^{ème} Partie : VIE DE L'ENTREPRISE (11 points) BEP UNIQUEMENT

A partir de la mercuriale ci-jointe, complétez la fiche technique suivante :

Fiche technique : brioches – 15 portions

Ingrédients	Unités	Quantités	PUHT	Montant
Farine	kg	0,4		
Sel fin	kg	0,01		
Sucre semoule	kg	0,03		
Levure	kg	0,015		
Œufs	pièce	5		
Beurre	kg	0,0250		
COUT MATIERE TOTAL				
COUT MATIERE d'une brioche				
Coefficient multiplicateur				5
P.V.H.T. d'une brioche				
TVA 5,5 %				
P.V.T.T.C. d'une brioche				

Mercuriale des prix en euros

Matières premières	Unité	Euros	Matières premières	Unité	Euros
CREMERIE			SUCRES		
Lait entier	L	0,85	Cristal	kg	1,24
Lait écrémé	L	0,70	Semoule	kg	1,00
Beurre doux	kg	4,77	Glace	kg	1,11
OEUFS ET OVO PRODUITS			CHOCOLAT		
Œufs	U	0,09	Couverture noire	kg	5,76
Blancs	kg	2,13	Couverture lactée	kg	6,09
FARINE			Poudre de cacao	kg	4,31
Farine	kg	0,50	AROMES		
EPICERIE			Extrait de café	kg	13,19
Sel fin	kg	0,40	Vanille liquide	400 g	32,82
Gros sel	kg	0,45	DIVERS		
Poivre	kg	11,36	Levure chimique	kg	3,20
			Pectine	kg	20,13

BEPALIMENTATION toutes options / CAP Associés				
SUJET	EPREUVE	Durée :	Coef.	
SESSION JUN 2003	EP3 : Vie Economique et Juridique de l'Entreprise, commercialisation	BEP : 1h30	BEP : 2	Page 2/6
	EP4 : Connaissance de l'Entreprise et de son Environnement Économique et Juridique	CAP : 30 mn	CAP : 1	

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

3^{ème} Partie : ENVIRONNEMENT JURIDIQUE (8 points)

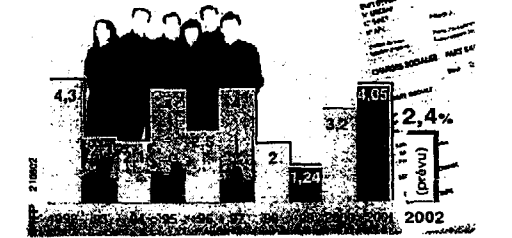
Le ton Raffarin sera donné avec la hausse du Smic

François Fillon et les partenaires sociaux se retrouvent aujourd'hui pour examiner le niveau du Smic au premier juillet et ce n'est qu'après que le gouvernement dira qu'il consent « au coup de pouce » qu'exigent les syndicats.

En cas de décision négative, la revalorisation du Smic horaire se limiterait au plancher légal de 2,4 % pour les smicards restés à 39 heures (1 154,27 euros supplémentaires). Un tel scénario est récusé par les syndicats qui attendent un geste à l'égard d'une catégorie sociale emblématique de la « France d'en bas ». Le

sujet est sensible comme l'a montré, vendredi, la polémique née des propos du Premier ministre. Pressé de dévoiler ses intentions, Jean-Pierre Raffarin a fait savoir que l'harmonisation des Smic était sa « priorité », précisant : « je crois que nous serons dans une perspective d'une augmentation légale du Smic et nous verrons ensuite, sur l'ensemble des dossiers sociaux comment, par le dialogue social, on va résoudre tous les problèmes posés ». Paraissant ruiner tout espoir de « coup de pouce », ces déclarations ont provoqué une levée de bouclier dans les rangs syndicaux. Marc Blondel (FO) a

SMIC : pas de coup de pouce en juillet
% de réévaluation au 1^{er} juillet de chaque année



adressé « un carton jaune » à Jean-Pierre Raffarin pour avoir paru court-circuiter les partenaires sociaux, le sommant de corriger sa « maladresse ». Matignon a tenu à préciser que la décision n'interviendrait « qu'après la réunion de la Commission nationale de la négociation collective ».

AFP
Métro, le 24 juin 2002

1. Expliquez ce qu'est le SMIC.

2. Que signifie le sigle SMIC ?

3. Quel est le rôle principal d'un syndicat ?

4. Dans le document ci-dessus, que demandent les syndicats ?

BEPALIMENTATION toutes options / CAP Associés				
SUJET	EPREUVE	Durée :	Coef.	
SESSION JUN 2003	EP3 : Vie Economique et Juridique de l'Entreprise, commercialisation	BEP : 1h30	BEP : 2	Page 3/6
	EP4 : Connaissance de l'Entreprise et de son Environnement Economique et Juridique	CAP : 30 mn	CAP : 1	

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

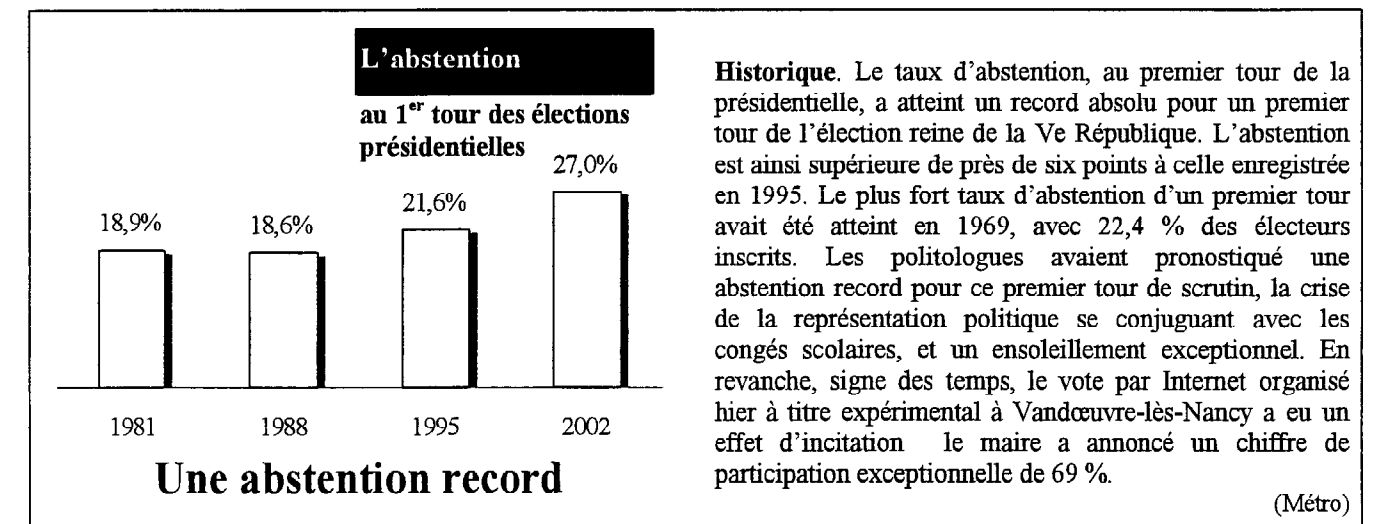
5. En quelle année le pourcentage de réévaluation du SMIC a-t-il été le plus important ?

6. Quel syndicat est cité dans le document ? Expliquez son sigle.

7. Citez deux autres syndicats que vous connaissez. **BEP UNIQUEMENT**

4^{ème} Partie : **ENVIRONNEMENT INSTITUTIONNEL** **BEP : 9 points / CAP : 6 points**

A partir du document suivant et de vos connaissances, répondez aux questions.



1. Qu'appelle-t-on le taux d'abstention ?

2. Quelles raisons évoquées par le document peuvent expliquer un tel taux d'abstention ? Citez au moins deux raisons.

BEPALIMENTATION toutes options / CAP Associés				
SUJET	EPREUVE		Durée :	Coef.
SESSION JUN 2003	EP3 : Vie Economique et Juridique de l'Entreprise, commercialisation		BEP : 1h30	BEP : 2
	EP4 : Connaissance de l'Entreprise et de son Environnement Économique et Juridique		CAP : 30 mn	CAP : 1
Page 4/6				

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

3. Quel est le taux d'abstention record qu'a connu la France au premier tour d'une élection présidentielle ? En quelle année ?

4. L'élection du Président de la République se déroule en 2 tours. A quelle condition un candidat peut-il être élu au premier tour ?

5. Citez 2 attributions propres au Président de la République.

6. Quelle est la durée du mandat présidentiel ?

BEPALIMENTATION toutes options / CAP Associés				
SUJET	EPREUVE	Durée :	Coef.	
SESSION JUN 2003	EP3 : Vie Economique et Juridique de l'Entreprise, commercialisation	BEP : 1h30	BEP : 2	Page 5/6
	EP4 : Connaissance de l'Entreprise et de son Environnement Économique et Juridique	CAP : 30 mn	CAP : 1	

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

5^{ème} Partie : ENVIRONNEMENT COMMERCIAL (6 points) BEP UNIQUEMENT

Prenez connaissance de l'article et répondez aux questions suivantes :

Hubert Gérard, traiteur à Champigny (Marne), innove sur le Salon International de l'Alimentation qui se tient jusqu'à ce soir à Paris. Il présente le premier pâté en croûte champenois surgelé à cuire.

TRAITEUR à Champigny (Marne), Hubert Gérard se prépare à ajouter une nouvelle corde à son arc. Le créateur de la "Restauration champenoise" lance en effet le premier pâté en croûte champenois surgelé prêt à cuire.

"C'est une innovation et le moyen de diversifier une activité qui connaît des périodes plus calmes de janvier à avril" explique le traiteur qui a pu mesurer l'intérêt des français pour cette spécialité régionale lors du dernier salon de l'Agriculture.

"Le pâté a meilleur goût lorsqu'il sort du four que réchauffé" estime ce cuisinier de formation qui a tenu "Le relais de l'Hermitage", entre Châlons et Reims, un établissement qui appartenait à ses parents. Installé depuis 1992 sur le terrain d'une ancienne briquetterie, Hubert Gérard emploie aujourd'hui 10 salariés à temps complet, se range parmi les traiteurs haut de gamme de la région (il est référencé dans de nombreuses maisons de champagne) et s'assure une clientèle traditionnelle, familiale et viticole.

Un bon accueil

"La grosse difficulté de notre métier c'est de trouver des extras" commente Hubert Gérard qui a déjà réalisé un million d'euros de chiffre d'affaires lors du dernier exercice. Destiné aux professionnels de la distribution, ce pâté en croûte pourra se déguster dans les points chauds des grandes surfaces et des galeries marchandes et aura sa place dans les rayons surgelés. "J'ai reçu un bon accueil de la grande distribution car la ménagère pourra conserver le produit pendant un an dans son congélateur."

Commercialisé sous l'appellation "Délices en croûte", ce produit représente un investissement de 150 000 euros consacré à la réalisation des cellules de congélation et de stockage. "Il faut sortir 5 000 pâtés par jour pour que l'activité soit viable" estime Hubert Gérard.

"Notre ambition est de le fabriquer, pas de distribuer" précise le traiteur qui vise aussi la clientèle des boulangeries haut de gamme de Paris.

"C'est une nouvelle aventure avec une part d'inconnu" avoue le cuisinier qui entend ainsi compléter la gamme déjà existante. "Si je trouve quelques sociétés de distribution, les choses peuvent aller vite. J'attends beaucoup du Salon International de l'Alimentaire" affirme le traiteur.

Jean Battilliet, l'Union du 24 octobre 2002

1. De quelle innovation s'agit-il ?

2. A quel type de clientèle s'adresse le traiteur ?

3. Quel type de distribution a choisi le traiteur ?

4. Quelle autre clientèle vise le traiteur ?

5. Pensez-vous que cette innovation répond aux attentes des clients ?

BEPALIMENTATION toutes options / CAP Associés					
SUJET	EPREUVE		Durée :	Coef.	Page 6/6
SESSION JUN 2003	EP3 : Vie Economique et Juridique de l'Entreprise, commercialisation	EP4 : Connaissance de l'Entreprise et de son Environnement Economique et Juridique	BEP : 1h30 CAP : 30 mn	BEP : 2 CAP : 1	