

PAGE À RENDRE PAR LE CANDIDAT

**L'USAGE DE LA CALCULATRICE EST AUTORISÉ
L'USAGE DU DICTIONNAIRE N'EST PAS AUTORISÉ**

PARTIE 3

CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE

1. ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE

Les produits bio sont-ils trop chers ?

Manger bio coûterait-il plus cher ? Pour nous en assurer, nous sommes allés le vérifier en grandes surfaces, magasins spécialisés et marchés bio. Nos relevés, réalisés cet été en région parisienne, le confirment donc : les prix des produits issus de l'agriculture biologique sont, dans l'ensemble, supérieurs à ceux des « non-bio ». Notre panier -viande, légumes, œufs, yaourts- donne une indication de surcoût de l'ordre de 40 à 60 % entre produits conventionnels et bio en grandes surfaces, l'écart pouvant atteindre 70 %, voire 100 % sur les marchés de plein air et dans les magasins spécialisés.

Ce surcoût est justifié par les méthodes de l'agriculture biologique. En effet, un agriculteur bio a pour principe de respecter l'environnement, et donc de ne pas épuiser la terre, de respecter les cycles de croissance, de ne pas utiliser de pesticides, de veiller au bien-être de l'animal... ce qui implique plus de main-d'œuvre. La certification des produits biologiques est une autre cause de surcoût. Les agriculteurs doivent, en effet, payer les organismes qui les contrôlent et leur délivrent l'autorisation de porter la mention officielle « issu de l'agriculture biologique ». Enfin, si le bio est plus cher, c'est aussi à cause des petits volumes traités.

*Source : 60 millions de consommateurs
Octobre 2003*

1.1 Pourquoi, selon vous, les consommateurs achètent-ils des produits « bio » ?
Donner un argument.

PAGE À RENDRE PAR LE CANDIDAT

1.2 Où le consommateur peut-il acheter les produits issus de l'agriculture biologique ?

1.3 Pourquoi les produits « bio » sont-ils plus chers que les autres produits ?

2. ENVIRONNEMENT SOCIAL

Restaurant « les bons amis »
12 allée de la République
67000 STRASBOURG

CONTRAT DE TRAVAIL

Entre les soussignés,

le Restaurant « les bons amis » situé 12 allée de la République - 67000 STRASBOURG, représenté par Monsieur Paul HERRMAN, gérant,

d'une part,

et Monsieur Victor LENOIR, demeurant 15 rue des Vignes, 67210 OBERNAL,

d'autre part,

il a été convenu ce qui suit :

Article 1

Le Restaurant « les bons amis » engage à compter du 1^{er} juillet 2004, Monsieur Victor LENOIR en qualité de serveur dans les locaux situés 12 allée de la République à STRASBOURG.

Article 2

Le présent contrat est conclu pour une durée minimale de 4 mois, Monsieur Victor LENOIR étant engagé en remplacement de Madame FUCHS Odette, absente pour cause de maternité, et qui est elle-même employée en qualité de serveuse. Ce contrat prendra fin au retour de Madame FUCHS Odette. Monsieur Victor LENOIR sera averti en temps utile par lettre recommandée avec accusé de réception.

Article 3

Le présent contrat ne deviendra ferme qu'à l'issue d'une période d'essai de deux semaines, période au cours de laquelle chacune des parties pourra rompre le contrat sans indemnité, ni préavis.

Article 4

Le présent contrat est conclu sur la base de 39 heures par semaine (169 heures/mois). Monsieur Victor LENOIR bénéficiera en outre de deux jours de repos hebdomadaire (le dimanche et le lundi) et des congés payés légaux.

Article 5

A titre de rémunération, Monsieur Victor LENOIR percevra un traitement de base fixe de 1 249,58 € par mois, qui lui sera versé à la fin de chaque mois.

Fait en double exemplaire,
A Strasbourg, le 1^{er} juillet 2004

Signature du salarié (1)

Signature de l'employeur (1)

(1) Signature précédée de la mention manuscrite « lu et approuvé »

PAGE À RENDRE PAR LE CANDIDAT

2.1 Quelle est la nature de ce contrat de travail ?

2.2 Quelles sont les parties signataires de ce contrat ? Nommer par leur nom ces parties au contrat.

2.3 Dans quels cas un employeur peut-il embaucher un salarié avec un contrat à durée déterminée ? Donner deux exemples.

-

-

2.4 Quelles sont les obligations

de l'employeur ?

du salarié ?

3. ENVIRONNEMENT COMMERCIAL

BON DE COMMANDE N° 845	
Le 12 mai 2004	(double)
<u>Conditions de vente :</u>	
Remise 5 %	
Escompte 2 % paiement comptant	
<ul style="list-style-type: none"> - 1 jambon cru du pays - 3 saucissons à l'ail - 10 poulets « fermier » - 15 coquelets « fermier » 	

BON DE LIVRAISON N° L6923	
Le 16 mai 2004	
<ul style="list-style-type: none"> - 1 jambon cru du pays - 2 saucisses à l'ail - 10 poulets « fermier » - 10 poussins label rouge 	
Observations :	

Signature du client	

FACTURE N° 157 63		le 16 mai 2004		client n° 52114			
RÉFÉRENCES	DÉSIGNATION	UNITÉ	QUANTITÉ	PRIX UNITAIRE HT	REMISE	PRIX UNITAIRE NET	TOTAL HT
J487K	Jambon du pays	1 kg	3,600 kg	7,54			27,14
C998K	Saucisson à l'ail	1	2	4,12			8,24
V47B	Poulets fermiers	1	10	3,92			39,20
V49BC	Coquelets fermiers	5	3	4,87			14,61
							89,19
escompte 2 %							
net financier							
TVA 5,5 %							4,91
TOTAL TTC							94,10

PAGE À RENDRE PAR LE CANDIDAT

Vous êtes chargé(e) de vérifier les pièces remises par votre patron.

3.1 Nommer les pièces que vous êtes chargé(e) de contrôler.

3.2 Que doit faire le client à la réception des marchandises ?

Indiquer les anomalies constatées par rapport au bon de commande.

3.3 Sur le bon de livraison.

3.4 Sur la facture.
