

## DOSSIER 2

COMPETENCES	TRAVAUX A REALISER	C.A.P	B.E.P.
3.4.2. Tenir les stocks Codifier un article	<b>1er travail :</b> - Codifier des produits	/ 20	/ 05
3.7.4. Assurer la promotion des produits	<b>2ème travail :</b> - Calcul d'un coût d'animation	/ 04	/ 04
	- Calculs commerciaux	/ 06	/ 05
3.7.4. Présenter les produits	<b>3ème travail :</b> - Calculer la capacité de stockage	/ 27	/ 15
	- Présentation marchande des produits	/ 03	/ 02
Z.4.2. Tenir les stocks	<b>4ème travail :</b> - Calcul du stock moyen	/ 08	/ 04
	- Calculs de rotation des stocks		/ 06
7.7.5. Consolider la vente	<b>5ème travail :</b> - Calculs commerciaux		/ 14
7.7.5. Consolider la vente	- Présenter la facture		/ 15
7.3.1. Analyser la situation	- Schéma de circulation		/ 03
	<b>TOTAL</b>	<b>/ 68</b>	<b>/ 73</b>

**CE BAREME SERA COLLE SUR LA PREMIERE PAGE  
DE LA COPIE D'EXAMEN**

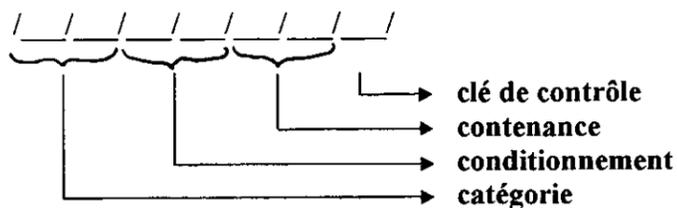
**DOCUMENTS A RENDRE AVEC LA COPIE : annexes E, F, G, H, I.a, Lb, J, K, L.**

ACADEMIE DE CAEN	BEP - CAP	Session 1999
Durée : BEP 3h00 / CAP 2h00		EP2 - Travaux professionnels d'analyse de travail et technoloaie
S U J E T (dossier n°2)	Feuille 1/15	DISTRIBUTION ET MAGASINAGE Distribution et commerc. des produits alimentaires

## DOSSIER 2

Le chef de service envisage de modifier le système de codification de référence des produits.  
Il vous remet le plan de codification et la structure du code ci-dessous :

### PLAN DE CODIFICATION :



### STRUCTURE DU CODE :

#### Catégorie :

Fruits : 01  
Légumes : 02  
Epicerie : 03  
Liquides : 04  
Bazar : 05

#### Conditionnement :

bouteille plastique : 11  
bouteille en verre : 12  
Pot en verre : 13  
Paquet : 14  
Botte : 15  
Conserves : 16  
Brick : 17  
Sachet : 18  
Barquette : 19

#### Contenance :

150 cl : 1 1  
100 cl : 21  
50 cl : 31  
1 kg : 41  
500g : 51  
250g : 61  
125 g : 71  
100 g : 81

### **METHODE DE CALCUL DE LA CLE DE CONTRÔLE :**

Additionner les 6 premiers chiffres de la référence.

Soustraire le total de la dizaine supérieure. Le résultat trouvé devient la clé de contrôle

*Exemple :* référence 05 18 81

$$0 + 5 + 1 + 8 + 8 + 1 = 23$$

$$30 - 23 = 7 \text{ Ce résultat devient la clé de contrôle.}$$

**La référence devient 05 18 81 7**

### **1er TRAVAIL A FAIRE**

#### **1.1 Codifier les articles en annexe E.**

ACADEMIE DE CAEN	BEP - CAP	Session 1999
Durée : BEP 3h00 / CAP 2h00 Durée : BEP 3h00 / CAP 2h00		EP2 - Travaux professionnels d'analyse de travail et technologie
S U J E T (dossier n°2)	Feuille 2/15	DISTRIBUTION ET MAGASINAGE Distribution et commerc. des produits alimentaires

Une vente promotionnelle de terrine de Saint-Jacques au Riesling est envisagée. C'est un produit régional fabriqué par FISH .S.A - producteur local. Un stand de vente est installé le samedi

Le coût de revient de cette animation est composé des coûts suivants :

- \* coût d'installation du stand : 500 F
- \* coût de dégustation : 8 boîtes à 90 F = 720 F  
pains toasts : 82 F
- \* salaire fixe de l'animatrice : 586 F

Le prix de vente moyen hors taxe d'une boîte est évalué à 52,50 F.

Le taux de marque appliqué est de 42 %.

## 2ème TRAVAIL A FAIRE

**1.1 Calculer le nombre de boîtes qu'il faut vendre pour que l'opération soit rentable (objectif minimal) (annexe F).**

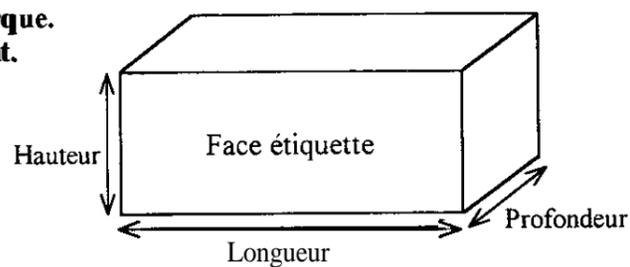
**2.2 Si elle dépasse l'objectif, l'animatrice perçoit une prime de vente s'élevant à 5% du chiffre d'affaires hors taxe supplémentaire. Calculer sa prime avec 156 boîtes vendues dans la journée (annexe F).**

Le chef de service désire revoir l'implantation du linéaire des terrines.

Il vous remet un extrait des règles du merchandising :

*« Le client se dirige naturellement vers le centre du rayon pour une meilleure vue d'ensemble. On placera la marque du distributeur au centre du linéaire. Les produits « leader » à fort chiffre d'affaires seront placés à gauche dans le sens de circulation et les produits « standard » à chiffre d'affaires moyen seront à droite dans le sens de circulation »*

**Vous devez faire une présentation verticale par marque.  
Les produits seront présentés étiquette face au client.  
Le linéaire au sol est de 1,66 m.  
La profondeur des étagères est de 40 cm.  
La hauteur entre 2 étagères est de 30 cm.  
Il y a 3 niveaux de présentation.**



ACADEMIE DE CAEN	BEP - CAP	EP	Session 1999
Durée : BEP 3h00 / CAP 2h00		EP	Professionnels de l'enseignement technique
S U J E T (dossier n°2)	Feuille 3/15	DIS	T MAGASIN
			Distribution et commerc. des produits alimentaires

On vous **donne** les renseignements suivants :

Produit	marque	Chiffre d'affaires
Terrine de saumon à l'oseille	Paul Bocuse	15%
Terrine de colin à l'aneth	Petit Navire	60%
Terrine de saint-jacques au riesling	Extra Foods (M.D.D)	25%

La dimension des produits vous est communiquée dans le tableau suivant :

Produit	Longueur (face étiquette)	Hauteur	Profondeur
Terrine de saumon à l'oseille	22 cm	13 cm	6 cm
Terrine de colin à l'aneth	23 cm	12 cm	6 cm
Terrine de saint-jacques au riesling	20 cm	14 cm	6cm

### 3ème TRAVAIL A FAIRE

#### 3.1 Compléter le tableau en annexe G.

**Calculer** la capacité de stockage de chacun des produits, sachant que la répartition des marques dans le linéaire sera proportionnelle au C.A. réalisé par chacun des produits.

#### 3.2 Présenter, de façon simplifiée, l'implantation des terrines sur le linéaire en annexe H, en tenant compte du résultat à la question 3.1.

Echelle 16,60 cm = 1,66 m

A la vue des résultats favorables obtenus par les terrines de Saint-Jacques au riesling, les établissements EXTRA FOODS décident de **référencer** ce produit toute l'année.

L'observation des ventes du produit et l'état de ses stocks sont donnés en annexe I a.

### 4ème TRAVAIL A FAIRE

#### 4.1 Compléter le tableau en annexe I.a.

#### 4.2 Calculer le stock moyen annuel, le coefficient de rotation des stocks et la durée de rotation du stock (une année = 360 jours) annexe I.b (Question pour les candidats au B.E.P. uniquement)

ACADEMIE DE CAEN	BEP - CAP	Session 1999
Durée : BEP 3h00 /CAP 2h00		EP2 - Travaux professionnels d'analyse de travail et technologie
S U J E T (dossier n°2)	Feuille4/15	DISTRIBUTION ET MAGASINAGE Distribution et commerc. des produits alimentaires

## CANDIDATS AU B.E.P. UNIQUEMENT

On vous remet un bon de commande (*annexe 4*), un bon de livraison retourné par le client (*annexe 5*) et un tableau de calcul de prix (*annexe J*).

Il est appliqué un coefficient de marge sur le prix d'achat hors taxe qui donnera le prix de vente hors taxe  
Les achats se font auprès du M.I.N. - **Marché d'Intérêt National**-

Les prix sont exprimés en francs par *kilo* pour un conditionnement en fruits ou légumes dans une caisse en bois, cependant :

- si le client prend une palette du même produit, il bénéficie d'une minoration (*% min (-)*);
- si le client demande un conditionnement en carton, il y a une majoration de prix (*% maj (+)*).

A) *les coefficients de marge sont les suivants :*

* légumes	<b>1,30</b>
* fruits	<b>1,35</b>

B) *les conditions de facturation :*

Produits	présentation	Carton (majoration)	Caisse	Palette (minoration)
Légumes		+ 4 %		- 10 %
Fruits		+ 2 %		- 8 %

### Sème TRAVAIL A FAIRE

**5.1 Calculer le prix des articles livrés (annexe J).**

**5.2 Présenter la facture n° 1547 en date du 12 juin N (annexe K) - arrondir les calculs au centime le plus proche.**

**5.3 Présenter le schéma de circulation** des différents documents **en précisant le nom du client et du fournisseur, le nom et la date des documents ainsi que les flèches de direction sur l'annexe L.**

ACADEMIE DE CAEN	BEP - CAP	Session 1999
Durée : BEP 3h00 / CAP 2h00		EP2 - Travaux professionnels d'analyse de travail et technologie
S U J E T (dossier n°2)	Feuille 5/15	DISTRIBUTION ET MAGASINAGE Distribution et commerc. des produits alimentaires

**Etablissements PRODUCT**  
**20 rue Chasse Rivière**  
**50700VALOGNES**  
**SIREN : B 414 711812**

**Valognes le 5 juin N**

**BON DE COMMANDE n ° 618**

**Etablissements EXTRA FOODS**  
**Z.I. des marettes**  
**50140 LA GLACERIE**

Réf.	Désignation	Unité	Quantité	Observations
CN1CT	Carottes Primeur (cat.1)	carton de 5 kg caisse de 10 kg palette de 120 kg	4	
KI2PA	Kiwis	carton de 5 kg caisse de 10 kg palette de 120 kg	2	
EN2PA	Endives Nord ( cat.II)	carton de 5 kg caisse de 10 kg palette de 120 kg	2	
CT1CT	Citron Verna (cal. 45/50)	carton de 5 kg caisse de 10 kg palette de 120 kg	2	
CP0CT	Courgette (cal. 14/21)	carton de 5 kg caisse de 10 kg palette de 120 kg	2	
ARCPA	Artichaut Camus (11/13)	carton de 5 kg caisse de 10 kg palette de 120 kg	2	
CO2CS	Concombre (350/400 g)	carton de 5 kg caisse de 10 kg palette de 120 kg	3	
PRDCS	Pommes Red Delicious	carton de 5 kg caisse de 10 kg palette de 120 kg	7	
PO3CT	Pomelos Rubyred (cal. 48/56)	carton de 5 kg caisse de 10 kg palette de 120 kg	1	

**RAPPEL DES CONDITIONS DE VENTE :**

Transport par route en franco de port.  
 Consignation des palettes au P.U. de 100 F une.  
 Paiement par chèque à réception de la facture.

ACADEMIE DE CAEN	BEP - CAP	Session 1999
Durée : BEP 3h00 / CAP 2h00		EP2 - Travaux professionnels d'analyse de travail et technologie
S U J E T (dossier n°2)	Feuille 6/15	DISTRIBUTION ET MAGASINAGE Distribution et commerc. des produits alimentaires

Etablissements EXTRA FOODS

Z.I. des marettes

50140 LA GLACERIE

Siren : B 475 501815

Tél : 02.33.05.89.74

Cherbourg le 10 juin N

Etablissements PRODUCT

20 rue chasse de la Rivière

50700 VALOGNES

V/Réf : commande n° 618 du 5 juin N

BON DE LIVRAISON

n° 327

Code	Désignation	Unité de vente	Nbre unités de vente	Observations
CN1CT	Carottes Primeur (cat.1)	carton de 5 kg	4	
KI2PA	Kiwis	palette de 120 kg	2	
CP0CT	Courgette (cal. 14/21)	caisse de 10 kg	2	
CT1CT	Citron Verna (cal.45/50)	carton de 5 kg	2	
PO3CT	Pomelos Rubyred (cal. 48/56)	caisse de 10 kg	1	
ARCPA	Artichaut Camus (11/13)	palette de 120 kg	2	
CO2CS	Concombre (350/400 g)	caisse de 10 kg	3	

Marchandises reçues le : 10 juin N

Réerves : marchandises non livrées :

Réf. EN2PA endives du Nord (cat II)

2 palettes de 120 kg

Réf. PRDCS pommes Red Délicious

7 caisses de 10 kg

Visa du magasinier : PRODUCT

(nom de l'entreprise)

ACADEMIE DE CAEN	BEP - CAP	Session 1999
Durée : BEP 3h00 / CAP 2h00		EP2 - Travaux professionnels d'analyse de travail et technologie
S U J E T (dossier n°2)	Feuille 7/15	DISTRIBUTION ET MAGASINAGE Distribution et commerc. des produits alimentaires

**ARTICLES A CODIFIER :**

<b>Botte de poireaux de 1 kg</b>	/ _ / _ / - / - / - / - / - /
<b>Jus d'orange en brick de 50 cl</b>	/ _ / _ / - / - / - / - / - /
<b>Moutarde à l'ancienne, 100 g, pot en verre</b>	/ - / - / - / - / - / - / - /
<b>Fraises en barquette de 500 g</b>	/ - / - / - / - / - / - / - /
<b>Haricots verts en conserves, 250 g</b>	/ - / - / - / - / - / - / - /
<b>Eau minérale, bouteille plastique de 1 litre</b>	/ _ / _ / - / - / - / - / - /
<b>Sachet d'endives de 1 kg</b>	/ _ / _ / - / - / - / - / - /
<b>Paquet de café de 250 g</b>	/ - / - / - / - / - / - / - /
<b>Bouteille de Champagne 50 cl</b>	/ - / - / - / - / - / - / - /
<b>Soupe aux légumes variés, en brick de 100 cl</b>	/ - / - / - / - / - / - / - /

ACADEMIE DE CAEN	BEP - CAP	Session 1999
Durée : BEP 3h00 / CAP 2h00	Feuille 8/15	EP2 - Travaux professionnels d'analyse de travail et technologie
S U J E T (dossier n°2)		DISTRIBUTION ET MAGASINAGE Distribution et commerc. des produits alimentaires

Réponse	Détail des calculs
	<p>nombre de boîtes à vendre - objectif minimal (arrondir à l'entier supérieur)</p>
	<p>prime de l'animatrice pour 56 boîtes vendues</p>
	<p>montant total de l'animatrice</p>

ACADEMIE DE CAEN	RHP : AP	Coef. 1000
Durée BEP 3h00 / CAP 2h00	EP2	Travaux professionnels d'analyse de travail et techniques
S O J E T (dossier n°2)	Feuille 9/15	DISTRIBUTION ET MAGASINAGE

## ANNEXE G

	Terrine de saumon à l'oseille	Terrine de colin à l'aneth	Terrine de saint-jacques au riesling
Profondeur au sol accordé (1)			
Surface (1)			
Capacité de stockage en surface (1)			
Capacité de stockage en profondeur (1)			
Capacité totale du terrin (1)			

(1) Indiquer le détail des calculs avec le résultat

ACADEMIE DE CAEN	BEP - CAP	Session 1999
Durée : BEP 3h00 / CAP 2h00		EP2 - Travaux professionnels d'analyse de travail et technologie
S U J E T (dossier n°2)	Feuille 10/15	DISTRIBUTION ET MAGASINAGE Distribution et commerc. des produits alimentaires


← .....  
**Sens de circulation**

ACADEMIE DE CAEN	BEP - CAP	Session 1999
Durée : BEP 3h00 / CAP 2h00		EP2 - Travaux professionnels d'analyse de travail et technologie
S U J E T (dossier n°2)	Feuille 11/15	DISTRIBUTION ET MAGASINAGE Distribution et <b>commerc.</b> des produits alimentaires

Période	Stock initial en quantité	Livraisons de la période	Stock final en quantité	Ventes de la période (1)	Stock moyen (1)
1/01/N - 28/02/N	230	0	72		
1/03/N - 30/04/N		50	24		
1/05/N - 30/06/N		0	12		
1/07/N - 31/08/N		18	27		
1/09/N - 31/10/N		250	234		
1/11/N - 31/12/N		500	180		
			TOTAL		

Les calculs se feront **avec** 2 décimales si nécessaire.

(1) JUSTIFICATION DES CALCULS (pour la 1<sup>ère</sup> période) :

### CANDIDATS AU B.E.P. UNIQUEMENT

ANNEXE I b

	Détail des calculs	Réponses
Calcul du stock moyen annuel (2)		
Coefficient de rotation du stock (3)		
Durée de rotation du stock (2)		

(2) arrondir à l'entier le plus proche

(3) avec 2 décimales

Rappel :  $\text{Stock moyen} = \frac{\text{stock initial} + \text{stock final}}{2}$

$\text{Coefficient de rotation du stock} = \frac{\text{ventes annuelles}}{\text{stock moyen annuel}}$

$\text{Durée de rotation du stock (en jours)} = \frac{\text{nombre de jours}}{\text{coef. de rotation}}$

ACADEMIE DE CAEN	BEP - CAP	Session 1999
Durée : BEP 3h00 / CAP 2h00		EP2 - Travaux professionnels d'analyse de travail et technologie
S U J E T (dossier n°2)	Feuille 12/15	DISTRIBUTION ET MAGASINAGE Distribution et commerc. des produits alimentaires

## CALCUL DU PRIX DES ARTICLES LIVRES

Réf.	Désignation	Cours du M.I.N. (1)	Coefficient de marge	Prix brut au kg	Unité de vente	Prix unitaire brut (2)
CN1CT	Carottes Primeur (cat.1)	2,70				
KI2PA	Kiwis	3,80				
CP0CT	Courgette (cal.14/21)	5,50				
CT1CT	Citron Verna (cal. 45/50)	3,20				
PO3CT	Pomelos Rubyred (cal. 48/56)	5,00				
ARCPA	Artichaut Camus (11/13)	3,30				
CO2CS	Concombre (350/400g)	2,80				

Les prix sont indiqués H.T.

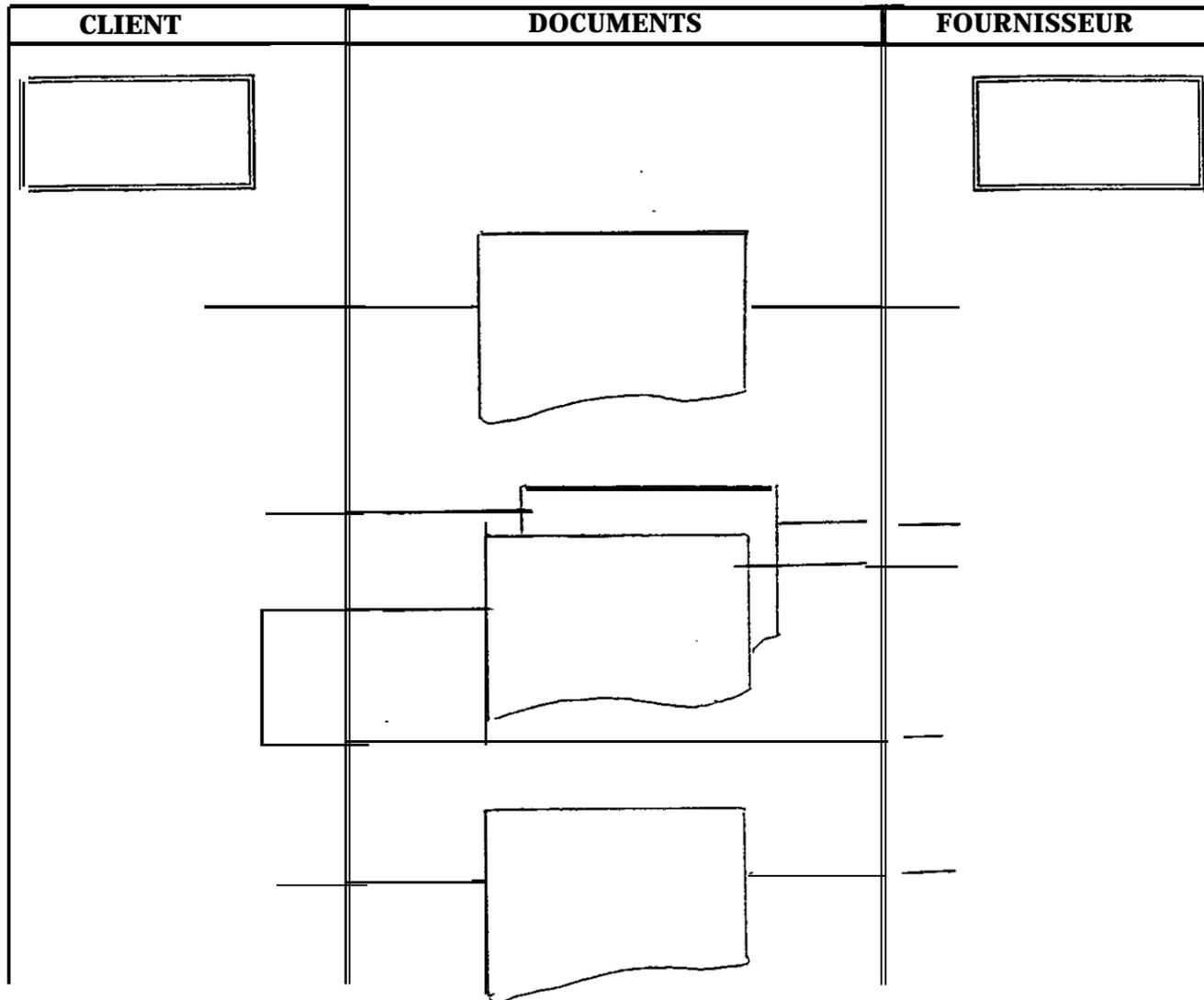
**(1) prix d'achat au kg**

**(2) Justifier le calcul pour le ler produit**

ACADEMIE DE CAEN	BEP -CAP	Session 1999
Durée : BEP 3h00 / CAP 2h00	Feuille13/15	EP2 - Travaux professionnels d'analyse de travail et technologie
S U J E T (dossier n°2)		DISTRIBUTION ET MAGASINAGE Distribution et commerc. des produits alimentaires



## SCHEMA DE CIRCULATION DES DOCUMENTS



ACADEMIE DE CAEN	BEP - CAP	Session 1999
Durée : BEP 3h00 / CAP 2h00		EP2 - Travaux professionnels d'analyse de travail et technologie
S U J E T (dossier n°2)	Feuille 15/15	DISTRIBUTION ET MAGASINAGE Distribution et commerc. des produits alimentaires