

LE SUJET COMPREND QUATRE PARTIES INDÉPENDANTES

Toutes les pages à rendre doivent être jointes à la copie.

PARTIES		PAGES À RENDRE	BARÈME
Page de garde		1/8	
1 ^{ère} partie	Les activités	2/8	/2 points
2 ^{ème} partie	Commercialisation des produits de la profession	3/8	/5 points
3 ^{ème} partie	L'organisation de l'entreprise	4/8	/4.5 points
4 ^{ème} partie	La gestion de l'entreprise	7/8 et 8/8	/8.5 points
		TOTAL	/20 points

GROUPEMENT EST	Session 2005	SUJET	Tirages
M.C. Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie Spécialisées	Code examen :		
Épreuve EP3 : Connaissance de l'entreprise	Durée : 1 h 00	Coef. : 1	Page 1/8

PREMIÈRE PARTIE : Les activités

Un pâtissier veut créer une entreprise. Il souhaite être le seul à prendre les décisions.

Travail à faire :

1.1. Citer les deux formes juridiques pouvant répondre à ce souhait :

1.2. Citer deux autres formes juridiques :

SIGLE	SIGNIFICATION DU SIGLE

DEUXIÈME PARTIE : Commercialisation des produits de la profession

Prendre connaissance du document 1 ci-dessous :

DOCUMENT 1

(Extraits d'un article paru dans COMMERCE MAGAZINE N° 58 – Juin/août 2004)

FIDÉLISATION : jouez la bonne carte

De plus en plus répandues, les cartes de fidélité ne sont pourtant pas toujours exploitées à bon escient. En effet, certaines précautions sont nécessaires pour optimiser un programme de fidélisation et procurer de véritables avantages aux clients...

...Nombreux sont les commerçants qui entament un programme de fidélisation en s'appuyant sur la traditionnelle carte à tampon, peu onéreuse. Il faut compter entre 0.05 euro et 1 euro l'unité, selon le nombre d'exemplaires et le degré de personnalisation de la carte. Certains créent eux-mêmes leur carte pour un coût minimum. Attention néanmoins à la qualité du papier, car une fois logée dans le portefeuille du client, la carte est souvent malmenée. Jouez la créativité ! Plus la carte est originale et attrayante, plus elle sera conservée par le consommateur...

Dès sa distribution, la carte doit être perçue comme un cadeau et non comme un moyen d'inciter le client à consommer davantage. Mieux vaut donc éviter de la faire payer, même si le système a suscité un lourd investissement. De plus, la visualisation de l'avancement vers la récompense est importante. La concrétisation de l'offre est bien souvent trop longue... De même, certaines cartes ont une durée de validité trop courte et ne permettent pas au client d'atteindre l'objectif

Une fois l'objectif atteint, la récompense n'est pas toujours à la hauteur des attentes. Offrir 5 % ou 10 % de réduction ... peut être perçu comme une faible récompense.

Par ailleurs, une carte de fidélité ne doit pas être trop généreuse non plus. « Cela représente une marge en moins sur mon chiffre d'affaires » témoigne un commerçant ...

Travail à faire :

Trouver cinq erreurs à éviter lors de la création et l'utilisation d'une carte de fidélité par un commerçant :

1.
2.
3.
4.
5.

TROISIÈME PARTIE : l'organisation de l'entreprise

Monsieur MAUREL vous remet un extrait de la Convention Collective de la branche professionnelle (document 2, page 5/8). Il vous demande de lui proposer des solutions pour les quatre cas suivants :

1^{er} cas :

Quelle est la période pendant laquelle M. MAUREL doit accorder le congé annuel principal à ses salariés ?	
---	--

2^{ème} cas : Madame DUCHENE, vendeuse, bénéficie d'un congé de maternité.

Son contrat peut-il être rompu en raison de son état de grossesse à l'initiative de M. MAUREL ? Justifier.	
--	--

Quelle est la durée totale de son congé de maternité ?	
--	--

3^{ème} cas : M. MAUREL vient d'embaucher un salarié pâtissier en C. D. I. (Contrat à Durée Indéterminée) ; la Convention Collective prévoit une période d'essai d'un mois.

Quelle est l'utilité de la période d'essai pour l'employeur ?	
---	--

Quelle est l'utilité de la période d'essai pour le salarié ?	
--	--

4^{ème} cas : Un salarié de l'entreprise marie sa fille.

À combien de jour(s) de congé peut-il prétendre ?	
---	--

Sous quelles conditions ?	
---------------------------	--

Article 26

Congés pour événements personnels

Tous les salariés bénéficieront sur justification et à l'occasion de certains événements familiaux, d'une autorisation d'absence exceptionnelle de :

- mariage du salarié : quatre jours ;
- décès du conjoint ou d'un enfant : trois jours ;
- mariage d'un enfant : un jour ;

Chapitre III

Contrat de travail

Article 7

Période d'essai

Pendant la période d'essai, chacune des parties a le droit de reprendre sa liberté à tout moment, sans préavis ni indemnité.

Article 17

'Modifié par avenant n°2 du 4 septembre 1985)
travail des femmes et des jeunes

1 – Tout employeur est tenu d'assurer, pour un même travail, ou pour un travail de valeur égale, l'égalité de rémunération entre les hommes et les femmes.

2 – Maternité : l'interruption de travail due à l'état de grossesse médicalement constaté ne peut en aucun cas être la cause de la résiliation du contrat de travail.

Les femmes en état de grossesse pourront suspendre leur contrat de travail pendant une période de six semaines avant l'accouchement et de dix semaines après.

Article 25

(Remplacé par avenant n°18 du 24 juin 1991)
Le travail des jours fériés

Selon la loi, le 1er mai est le seul jour férié obligatoirement payé et chômé. Toutefois, le chômage de dix autres jours fériés légaux : 1er janvier, lundi de Pâques, jeudi de l'Ascension, lundi de Pentecôte, 8 mai, 14 juillet, 15 août, Toussaint, 11 novembre et jour de Noël, ne pourra pas être la cause d'une réduction de rémunération.

Article 27

Congés annuels

En principe, la période des congés s'ouvre le 1er mai pour se terminer le 31 octobre.

QUATRIÈME PARTIE : La gestion de l'entreprise

Vous disposez :

- De la recette pour réaliser trois entremets de six parts chacun (document 3, ci-dessous) ;
- De la mercuriale des prix (document 4, ci-dessous).

DOCUMENT 3

Recette du PARIS-BREST pour trois entremets de six parts

Pâte à choux	Crème mousseline pralinée
1/8 l de lait	1 l de lait
125 g d'eau	200 g de sucre
100 g de beurre	160 g de jaunes (soit 8 œufs)
5 g de sel	80 g de poudre à crème
150 g de farine	500 g de beurre
5 jaunes d'œufs	250 g de praliné noisette
50 g d'amandes effilées	

Les frais d'approvisionnement des matières sont de 8 % du coût matière.

Le coût horaire de la main d'œuvre est de douze euros, charges comprises.

Le temps de travail nécessaire pour la production est de une heure trente minutes.

Le taux de T.V.A. applicable est de 5,5 %.

DOCUMENT 4

MERCURIALE DES PRIX

Désignation	Unité	Prix unitaire H.T.
Amandes effilées	kg	7.20
Beurre	kg	3.96
Farine	kg	0.62
Lait	litre	0.65
Œufs	pièce	0.07
Poudre à crème	kg	3.41
Sel	kg	0.43
Sucre	kg	1.15
Praliné noisette	kg	11.24

Travail à faire :

- 4.1. Compléter le tableau annexe 1, page 7/8 et calculer le coût matière de ces trois entremets. Arrondir à trois chiffres après la virgule.
- 4.2. Compléter le tableau annexe 2, page 8/8 et calculer le coût de revient. Arrondir à deux chiffres après la virgule (au centime le plus proche).

ANNEXE 1

COÛT MATIÈRES				
Fabrication	Matières utilisées	Quantités	Prix unitaire H.T.	Montant
Pâte à choux				
Crème mousseline praliné				
Coût total matières				

ANNEXE 2

COÛT DE REVIENT	
ELEMENTS	MONTANT
Coût total matières	
Frais d'approvisionnement	
Coût main d'œuvre	
Coût de revient total	
Coût de revient pour une part	