Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV©

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour en savoir plus sur nos formations disponibles, veuillez visiter :
www.formav.co/explorer

Corrigé du sujet d'examen - BP Boulanger - E4 - Environnement économique juridique et gestion de l'entreprise - Session 2023

Correction de l'Épreuve E41 - Environnement économique, juridique et gestion de l’entreprise

Brevet Professionnel Boulanger - Session 2023

Durée : 2 heures

Coefficient : 3

Correction dossier par dossier

DOSSIER 1 : Le secteur professionnel (10.5 points)

Dans ce dossier, plusieurs questions portent sur la compréhension du secteur de la boulangerie artisanale.

1.1 Lister trois acteurs du secteur de la boulangerie.

Démarche : Réfléchir aux différents types d'acteurs dans le secteur de la boulangerie.

Réponse : Les trois acteurs peuvent être :

- Boulangeries artisanales
- Boulangeries industrielles
- Distributeurs de produits de boulangerie

1.2 Calculer le nombre de boulangeries artisanales pour l’ensemble du secteur.

Démarche : Selon l'annexe, 70 % des 43 000 entreprises sont des boulangeries artisanales.
Calcul : `Nombre de boulangeries artisanales = 43 000 * 70 / 100 = 30 100`
Réponse : Il y a 30 100 boulangeries artisanales.

1.3 Citer deux concurrents directs de la boulangerie artisanale.

Démarche : Identifier des concurrents.

Réponse : Deux concurrents directs sont :

- Boulangeries industrielles
- Supermarchés proposant du pain frais

1.4 Préciser ce qui différencie la boulangerie artisanale de la boulangerie industrielle.

Démarche : Analyser les caractéristiques des deux types de boulangeries.
Réponse :

1. La boulangerie artisanale fabrique son pain sur place, alors que la boulangerie industrielle produit en volume dans des usines.
2. La boulangerie artisanale privilégie des méthodes de production traditionnelles, tandis que la boulangerie industrielle utilise des procédés automatisés.

1.5 Proposer une activité complémentaire qui semblerait la plus adaptée à la boulangerie « PLAISIRS DU PAIN ».

Démarche : Penser à une activité qui correspond au concept de la boulangerie.
Réponse : Proposer une offre de snacking avec des sandwichs et salades.

1.6 Indiquer deux raisons pour lesquelles cette nouvelle activité attirerait le consommateur.

Démarche : Considérer les motivations d'achat des consommateurs.
Réponse :

1. Proximité et rapidité d'accès à des repas sains et de qualité.
2. Offre diversifiée répondant aux attentes des clients concernant le déjeuner.

1.7 Dans le domaine du snacking, citer quatre atouts du boulanger par rapport à ses concurrents.

Démarche : Évaluer les avantages du boulanger sur le marché du snacking.
Réponse :

- Produits frais et faits maison.
- Connaissance des recettes et savoir-faire artisanal.
- Capacité à innover avec des recettes de saison.
- Proximité avec les clients et adaptation rapide aux besoins du marché.

DOSSIER 2 : La fixation du prix de vente (14.5 points)

Ce dossier aborde le calcul des coûts liés à la production de sandwichs.

2.1 Calculer le coût matières des 20 sandwichs.

Démarche : Additionner le coût des ingrédients.
Calcul : `Coût matières = Coût matières pour pains + Coût matières pour sandwichs = 5,20 + 18,50 = 23,70 € HT`
Réponse : Le coût matières des 20 sandwichs est 23,70 € HT.

2.2 Calculer le coût de la main d'œuvre pour confectionner les 20 sandwichs.

Démarche : Calculer le coût de la main d'œuvre basé sur le temps de travail et le taux horaire.
Calcul : `Temps total = 10 minutes * (20 sandwichs / 20) = 10 minutes = 0,16667 heures`
`Coût de la main d'œuvre = 0,16667 heures * 19 €/h ≈ 3,17 € HT`
Réponse : Le coût de la main d'œuvre pour confectionner les 20 sandwichs est 3,17 € HT.

2.3 Calculer le coût de revient des 20 sandwichs.

Démarche : Additionner le coût matières, le coût de la main d'œuvre, et les frais fixes et de commercialisation.
Calcul : `Coût de revient = Coût matières + Coût de la main d'œuvre + Frais de commercialisation + Frais fixes`
`Coût de revient = 23,70 + 3,17 + 1,50 + 1 = 29,37 € HT`
Réponse : Le coût de revient des 20 sandwichs est 29,37 € HT.

2.4 Calculer le coût de revient d'un seul sandwich.

Démarche : Diviser le coût de revient total par le nombre de sandwichs.
Calcul : `Coût de revient unitaire = 29,37 / 20 = 1,4685 ≈ 1,47 € HT`
Réponse : Le coût de revient d'un seul sandwich est 1,47 € HT.

2.5 Calculer le prix de vente Hors Taxes du sandwich tradition à partir du prix de vente TTC.

Démarche : Utiliser le taux de TVA pour déterminer le prix de vente HT.
Calcul : `Prix de vente HT = Prix de vente TTC / (1 + (TVA / 100)) = 4,50 / 1,055 = 4,27 € HT`
Réponse : Le prix de vente Hors Taxes du sandwich tradition est 4,27 € HT.

2.6 Calculer la marge unitaire réalisée sur la vente d'un sandwich tradition.

Démarche : Soustraire le coût de revient du prix de vente HT.
Calcul : `Marge unitaire = Prix de vente HT - Coût de revient = 4,27 - 1,47 = 2,80 €`
Réponse : La marge unitaire réalisée sur la vente d'un sandwich tradition est 2,80 €.

2.7 Expliquer ce que représente cette marge unitaire.

Démarche : Analyser la nature de la marge unitaire.
Réponse : La marge unitaire représente le bénéfice réalisé par sandwich avant toutes les autres charges d'exploitation (éventuels frais fixes, charges indirectes, etc.).

2.8 Trouver le coefficient multiplicateur utilisé pour fixer le prix de vente Hors Taxes du sandwich tradition à partir de son coût de revient.

Démarche : Calculer le coefficient de marge.
Calcul : `Coefficient multiplicateur = Prix de vente HT / Coût de revient = 4,27 / 1,47 = 2,91`
Réponse : Le coefficient multiplicateur utilisé est 2,91.

DOSSIER 3 : Le compte de résultat (12 points)

Ce dossier porte sur le calcul du résultat de l'année 2022.

3.1 Calculer le résultat de l'année 2022 en justifiant votre calcul.

Démarche : Calculer le total des charges et le total des produits, puis obtenir le résultat.
Calcul : `Total des charges = 6 643 + 38 586 + 421 + 35 168 + 6 026 + 58 045 + 19 618 + 5 782 + 8 247 + 20 = 218 895`
`Total des produits = 208 167 + 10 366 + 0 + 362 = 218 895`
`Résultat = Total des produits - Total des charges = 218 895 - 218 895 = 0`
Réponse : Le résultat de l'année 2022 est de 0, indiquant un équilibre entre les charges et les produits.

3.2 Préciser et justifier la nature de votre résultat de l'année 2022.

Réponse : Le résultat est équilibré, ce qui indique que la boulangerie ne réalise ni bénéfice ni perte. Cela peut être le signe d'une gestion prudente ou d'une intention de stabiliser l'activité durant une transition.

3.3 Compléter le compte de résultat de la boulangerie « PLAISIRS DU PAIN ».

Démarche : Le compte de résultat semble déjà équilibré.
Réponse : Nombre de valeurs à entrer pour les produits et charges est déjà présent, total est 218 895 pour les deux.

3.4 Préciser ce que représentent les dotations aux amortissements. Justifier votre réponse.

Démarche : Expliquer le concept d'amortissement dans le cadre d'une boulangerie.
Réponse : Les dotations aux amortissements représentent la répartition du coût d'acquisition des immobilisations sur leur durée de vie. Cela permet de mettre à jour la valeur comptable des actifs et de tenir compte de leur usure au fil du temps.

3.5 Calculer le chiffre d’affaires de la boulangerie « PLAISIRS DU PAIN ».

Démarche : Additionner les produits d'exploitation.
Calcul : `Chiffre d'affaires = Ventes de production + Ventes de marchandises = 208 167 + 10 366 = 218 533`
Réponse : Le chiffre d’affaires de la boulangerie « PLAISIRS DU PAIN » est 218 533 €.

3.6 Indiquer ce que représente le chiffre d’affaires de la boulangerie.

Réponse : Le chiffre d'affaires représente le montant total des ventes réalisées par l'entreprise, avant déduction des charges et des taxes. Il constitue un indicateur clé de la performance commerciale de la boulangerie.

3.7 Calculer le pourcentage du résultat de 2022 pour la boulangerie « PLAISIRS DU PAIN ».

Démarche : Déterminer le pourcentage du résultat par rapport au chiffre d'affaires.
Calcul : `Pourcentage = (Résultat / Chiffre d'affaires) * 100 = (0 / 218 533) * 100 = 0%`
Réponse : Le pourcentage du résultat de 2022 est 0%.

3.8 Commenter votre réponse.

Réponse : Un pourcentage de 0% du résultat indique qu'il n'y a ni bénéfice ni perte, ce qui est un signal mitigé pour l'entreprise, particulièrement lors d'une transition ou d'un changement de dirigeant.

DOSSIER 4 : La visite d'information et de prévention (12 points)

Ce dossier aborde les démarches administratives liées à l'embauche.

4.1 Citer deux démarches administratives à réaliser lors de l'embauche d’un salarié.

Démarche : Identifier les obligations légales à respecter lors d'une nouvelle embauche.
Réponse :

- Déclaration préalable à l'embauche (DPAE).
- Inscription du salarié à la sécurité sociale.

4.2 Énoncer trois points essentiels de la visite d’information et de prévention.

Démarche : Considérer les objectifs principaux de la VIP.
Réponse :

1. Informer le salarié sur les risques de son poste.
2. Évaluer la santé du salarié avant l'embauche.
3. Déterminer si un suivi médical renforcé est nécessaire.

4.3 Donner un élément fondamental de changement par rapport à la visite médicale d'embauche applicable auparavant.

Réponse : La VIP ne vise plus à déterminer l'aptitude du salarié, mais se concentre sur l'information et l'évaluation des risques.

4.4 Citer un avantage pour le salarié de cette visite.

Réponse : La VIP permet au salarié de prendre connaissance des risques liés à son poste et des mesures de prévention mises en place pour assurer sa sécurité.

4.5 Citer deux professionnels habilités à réaliser cette visite.

Démarche : Identifier les professionnels de santé concernés.
Réponse :

- Médecin du travail.
- Infirmier en santé au travail.

4.6 Indiquer un avantage de faire intervenir ces nouveaux professionnels.

Réponse : Cela permet une approche pluridisciplinaire de la santé au travail, augmentant l'expertise et la réponse aux besoins de santé des employés.

4.7 Indiquer le délai maximal à respecter pour renouveler la visite d'information et de prévention de votre salarié.

Démarche : Référencer les dispositions légales en vigueur.
Réponse : La VIP doit être renouvelée tous les cinq ans, voire plus rapidement en fonction des conditions de travail ou de la santé du salarié.

4.8 Citer la démarche préconisée lors de la visite d'information et de prévention pour un salarié pouvant avoir une allergie à la farine.

Réponse : Lors de la VIP, il faut interroger le salarié sur ses antécédents médicaux et lui expliquer les risques spécifiques liés à son travail. Selon la situation, une orientation vers le médecin du travail peut être nécessaire.

DOSSIER 5 : La communication commerciale (11 points)

Ce dossier se concentre sur les méthodes de communication pour promouvoir l'activité snacking.

5.1 Citer pour chaque moyen de communication, deux exemples, un avantage et un inconvénient.

Démarche : Analyser les moyens de communication efficaces pour le secteur.
Réponse :

Moyens de communication	Média	Hors-média
Exemples	Annonces dans les journaux	Flyers distribué en magasin
Avantage	Large audience	Direct avec le consommateur
Inconvénient	Coût élevé	Peut être considéré comme encombrant

5.2 Présenter une maquette de votre flyer.

Démarche : Conception d'un flyer efficace.
Réponse :

Slogan accrocheur : «

© FormaV EI. Tous droits réservés.

Propriété exclusive de FormaV. Toute reproduction ou diffusion interdite sans autorisation.

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

Ce document a été élaboré par FormaV© avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV©, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV© se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.