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 consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du BP Boulanger, veuillez visiter :
bpboulanger.fr/annales-sujets-et-corriges

BP Boulanger

# ÉPREUVE E41 Environnement économique, juridique et gestion de l'entreprise

**Session 2023** • Code sujet : **23SP-BP BOUL U41 1** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **3**

## Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement


1. **Le secteur professionnel et le développement du snacking** (7 questions) — **Page 3**
2. **La fixation du prix de vente d'un sandwich** (8 questions) — **Page 6**
3. **Le compte de résultat et l'analyse de l'activité** (8 questions) — **Page 9**
4. **La visite d'information et de prévention** (8 questions) — **Page 12**
5. **La communication commerciale autour de la nouvelle activité snacking** (2 questions) — **Page 15**
6. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 17**


**Sujet officiel (PDF) :** https://bpboulanger.fr/assets/annales/bp-boulanger/E4 - Environnement économique juridique et gestion de l'entreprise/2023/BP Boulanger - E4 - Environnement économique juridique et gestion de l'entreprise - Session 2023 - 1-Sujet.pdf

## 1. Le secteur professionnel et le développement du snacking

Vous étudiez le secteur de la boulangerie afin de choisir une activité complémentaire à développer dans la boulangerie « PLAISIRS DU PAIN ». Les annexes décrivent les catégories d'entreprises du secteur et la progression du snacking, notamment pour le déjeuner.

**Question 1.1. Lister trois acteurs du secteur de la boulangerie.**

Les trois acteurs correspondent aux catégories d'entreprises présentées dans l'annexe 1 :

- Les boulangeries-pâtisseries artisanales, qui fabriquent dans leur atelier.
- Les terminaux de cuisson, qui cuisent les produits sur le lieu de vente.
- Les boulangeries-pâtisseries industrielles, qui fabriquent pains et viennoiseries à l'échelle industrielle.

Ces acteurs proposent des produits similaires, mais leurs modes de fabrication et de vente diffèrent.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Boulangeries-pâtisseries artisanales, terminaux de cuisson et boulangeries-pâtisseries industrielles.

**Question 1.2. Calculer le nombre de boulangeries artisanales pour l'ensemble du secteur à partir des données fournies.**

L'annexe 1 indique près de 43 000 entreprises dans le secteur et 70 % de boulangeries artisanales. Le calcul est donc : 43 000 × 70 ÷ 100 = 30 100. Le total du secteur étant approximatif, le nombre obtenu est lui aussi une estimation. Il s'agit du nombre de boulangeries artisanales pour l'ensemble du secteur, et non d'un dénombrement exact.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Environ 30 100 boulangeries artisanales.

**Question 1.3. Citer deux concurrents directs de la boulangerie artisanale.**

Deux commerces concurrents peuvent répondre au même besoin d'achat de pain que la boulangerie artisanale :

1. Les terminaux de cuisson, qui cuisent pains et pâtisseries sur leur lieu de vente.
2. Les boulangeries industrielles et les dépôts de pain, qui commercialisent des produits fabriqués industriellement.

Ils constituent des concurrents directs parce qu'ils proposent des produits de boulangerie accessibles aux mêmes consommateurs.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les terminaux de cuisson et les boulangeries industrielles ou dépôts de pain.

**Question 1.4. Préciser deux éléments qui différencient la boulangerie artisanale de la boulangerie industrielle.**

La différence porte sur le mode de fabrication et le lieu ou l'échelle de production.

| Boulangerie artisanale | Boulangerie industrielle |
|---|---|
| Fabrique ses produits dans son atelier. | Fabrique les pains et viennoiseries en boulangerie industrielle. |
| Production artisanale, à l'échelle de l'atelier. | Production à l'échelle industrielle. |

La distinction essentielle est donc entre une fabrication dans l'atelier artisanal et une fabrication industrielle.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Fabrication dans l'atelier et à l'échelle artisanale, contre fabrication industrielle.

**Question 1.5. Proposer l'activité complémentaire qui semblerait la plus adaptée à la boulangerie « PLAISIRS DU PAIN ».**

L'activité complémentaire la plus adaptée est le snacking, notamment une offre de déjeuner à emporter. L'annexe 2 signale une progression de 20,58 % des ventes de sandwichs en trois ans et indique que la boulangerie est devenue une destination privilégiée pour le déjeuner. « PLAISIRS DU PAIN » peut s'appuyer sur son savoir-faire boulanger et proposer des sandwichs, éventuellement en formules repas.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Développer le snacking du déjeuner : sandwichs et formules à emporter.

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

Cette activité peut attirer la clientèle pour deux raisons liées à ses habitudes de consommation :

- Elle permet de prendre rapidement un repas pratique, à emporter.
- Elle répond à une demande en hausse : l'annexe 2 indique que les ventes de sandwichs ont progressé de 20,58 % en trois ans.

Une formule déjeuner peut aussi faciliter le choix du repas pour les clients pressés.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Un repas pratique à emporter et une demande de sandwichs en progression.

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

Pour se distinguer dans le snacking, le boulanger peut valoriser ses produits et la praticité de son offre :

1. Son savoir-faire dans la fabrication du pain.
2. Des produits préparés et servis frais.
3. La variété des pains et des garnitures pour différencier les sandwichs.
4. Une offre à emporter et des formules repas, déjà proposées par de nombreux boulangers selon l'annexe 2.

Ces atouts permettent de construire une offre déjeuner cohérente avec l'activité de la boulangerie.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Savoir-faire boulanger, fraîcheur, variété des sandwichs et offre déjeuner pratique à emporter.

## 2. La fixation du prix de vente d’un sandwich

Pour développer l’activité snacking, la boulangerie envisage de produire des pains aux céréales et des sandwichs. Les données portent sur les coûts de matières, les temps de production, la main-d’œuvre, les frais, le prix TTC et le taux de TVA.

**Question 2.1. À partir des coûts des pains aux céréales et des ingrédients, calculer le coût matières des 20 sandwichs.**

Pour les 20 sandwichs, le coût des matières comprend celui des 20 pains aux céréales et celui des ingrédients. Il faut donc additionner les deux montants HT indiqués dans le sujet : 5,20 € pour les pains et 18,50 € pour les ingrédients. Le calcul est 5,20 + 18,50 = 23,70 €. Ce total correspond aux matières consommées pour l’ensemble des 20 sandwichs, et non à un sandwich individuel.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Coût matières des 20 sandwichs : 23,70 € HT.

**Question 2.2. À partir des temps nécessaires à la production des pains et à la réalisation des sandwichs, et du taux horaire charges comprises, calculer le coût de la main-d’œuvre pour confectionner les 20 sandwichs.**

1. Les temps de production à retenir sont ceux des pains et ceux de la confection des sandwichs : 40 + 10 = 50 minutes.
2. Le taux horaire charges comprises est de 19,00 €. Pour convertir les 50 minutes en fraction d’heure, on calcule 19 × 50 ÷ 60 = 15,83 € après arrondi.

Ce montant est le coût de main-d’œuvre pour réaliser les 20 sandwichs.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Main-d’œuvre pour 20 sandwichs : 15,83 €.

**Question 2.3. Calculer le coût de revient des 20 sandwichs à partir des éléments fournis.**

Le coût de revient des 20 sandwichs rassemble les matières, la main-d’œuvre, les frais de commercialisation et la part des frais fixes. On additionne les coûts indiqués ou calculés précédemment : 23,70 + 15,83 + 1,50 + 1,00 = 42,03 €. Le résultat est arrondi à deux décimales. Il s’agit du coût total de production et de commercialisation du lot de 20 sandwichs.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Coût de revient des 20 sandwichs : 42,03 €.

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

1. Le coût total des 20 sandwichs est de 42,03 €.
2. Pour obtenir le coût de revient d'un sandwich, on répartit ce total sur les 20 unités : 42,03 ÷ 20 = 2,1015 €.

En arrondissant le résultat à deux décimales, le coût unitaire est de 2,10 €. Ce montant sert ensuite de base à la comparaison avec le prix de vente HT.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Coût de revient d'un sandwich : 2,10 €.

**Question 2.5.** **Sachant que le prix de vente du sandwich tradition est fixé à 4,50 € TTC, calculer son prix de vente hors taxes.**

Le prix de 4,50 € est indiqué TTC. Pour retirer la TVA de 5,5 %, on divise le prix TTC par 1,055, soit 1 + 0,055. Le calcul donne 4,50 ÷ 1,055 = 4,2654 €. Après arrondi à deux décimales, le prix de vente hors taxes du sandwich tradition est de 4,27 €. La TVA n'est donc pas incluse dans ce dernier montant.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Prix de vente HT : 4,27 €.

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

> Pour calculer la marge unitaire, on compare le prix de vente HT du sandwich tradition au coût de revient unitaire retenu pour le sandwich. Le prix HT arrondi est de 4,27 € et le coût unitaire arrondi est de 2,10 €. La différence est : 4,27 − 2,10 = 2,17 €. Cette marge est calculée par sandwich, et non pour la totalité des 20 unités.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Marge unitaire : 2,17 €.

**Question 2.7.** **Expliquer ce que représente cette marge unitaire.**

La marge unitaire est l'écart entre le prix de vente HT d'un sandwich et son coût de revient unitaire. Elle correspond à la contribution dégagée par la vente de chaque sandwich, avant la prise en compte du résultat global de l'entreprise.

- Elle aide à couvrir les autres charges de l'entreprise.
- Une fois toutes les charges prises en compte, le solde participe à la formation du bénéfice.

✓ RÉPONSE À RETENIR

La marge unitaire est l'excédent du prix de vente HT sur le coût de revient unitaire.

**Question 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.**

Le coefficient multiplicateur demandé s'obtient en divisant le prix de vente HT par le coût de revient unitaire. Avec les montants arrondis obtenus précédemment, le calcul est 4,27 ÷ 2,10 = 2,0333. Le coefficient est sans unité ; arrondi à deux décimales, il vaut 2,03. Il indique le rapport entre le prix HT et le coût de revient du sandwich.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Coefficient multiplicateur : 2,03.

## 3. Le compte de résultat et l’analyse de l’activité

Vous étudiez le compte de résultat simplifié de l’année 2022 de la boulangerie « PLAISIRS DU PAIN », avec ses charges et ses produits d’exploitation, financiers et exceptionnels. Les questions portent sur le résultat, le chiffre d’affaires, les amortissements et la comparaison du résultat aux statistiques de la profession.

**Question 3.1. À partir des éléments du compte de résultat fourni, calculer le résultat de l’année 2022 et justifier le calcul.**

Additionnez toutes les charges indiquées, y compris les charges financières et exceptionnelles : 178 556 €. Les produits totalisent 218 895 €, soit 208 167 € de ventes de production, 10 366 € de ventes de marchandises, 0 € de produits financiers et 362 € de produits exceptionnels. Le résultat est la différence entre produits et charges : 218 895 - 178 556 = 40 339 €. Puisque cette différence est positive, elle correspond à un bénéfice.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Bénéfice 2022 : 40 339 €.

**Question 3.2. Préciser et justifier la nature du résultat de l’année 2022.**

Le résultat est déterminé en comparant le total des produits au total des charges. Ici, les produits s’élèvent à 218 895 € et les charges à 178 556 €. La différence de 40 339 € est positive : l’entreprise a donc réalisé un bénéfice, et non une perte, pendant l’année 2022.

- Produits supérieurs aux charges : bénéfice.
- Produits inférieurs aux charges : perte.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Le résultat 2022 est un bénéfice de 40 339 €.

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

Complétez les montants laissés vides dans les lignes de total et de résultat. Le bénéfice s’inscrit du côté des charges pour équilibrer le compte. Le total général de chaque colonne doit être identique et correspond au montant déjà indiqué dans la colonne des charges. Les produits financiers, nuls, sont inclus dans le total des produits.

| Rubrique à compléter | Montant |
|---|---|
| Total des charges | 178 556 € |
| Bénéfice | 40 339 € |
| Total des produits | 218 895 € |
| Total général, colonne des produits | 218 895 € |

**Compte de résultat complété**

| CHARGES | MONTANTS | PRODUITS | MONTANTS |
|---|---|---|---|
| **Charges d'exploitation** | | **Produits d'exploitation** | |
| Achats de marchandises | 6 643 | Ventes de production | 208 167 |
| Achats de matières premières | 38 586 | Ventes de marchandises | 10 366 |
| Variation de stocks | 421 | | |
| Autres achats et charges externes | 35 168 | | |
| Impôts et taxes | 6 026 | | |
| Salaires et traitements | 58 045 | | |
| Charges sociales | 19 618 | | |
| Dotation aux amortissements | 5 782 | | |
| **Charges financières** | 8 247 | **Produits financiers** | 0 |
| **Charges exceptionnelles** | 20 | **Produits exceptionnels** | 362 |
| Total des charges | 178 556 | Total des produits | 218 895 |
| Bénéfice | 40 339 | Perte | |
| Total général | **218 895** | Total général | 218 895 |

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Total des charges : 178 556 € ; bénéfice : 40 339 € ; total des produits et total général : 218 895 €.

**Question 3.4. Préciser ce que représentent les dotations aux amortissements et justifier votre réponse.**

Une dotation aux amortissements constate la dépréciation d'une immobilisation au cours de l'exercice, notamment sous l'effet de l'usure ou du vieillissement. Elle répartit le coût d'un bien durable sur sa durée d'utilisation, au lieu de comptabiliser tout son coût comme une charge en une seule année. Les 5 782 € figurent donc parmi les charges d'exploitation et diminuent le résultat, sans être nécessairement un décaissement de l'année.

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Les dotations aux amortissements répartissent le coût des immobilisations sur leur durée d'utilisation et constatent leur dépréciation.

**Question 3.5. Calculer le chiffre d'affaires de la boulangerie « PLAISIRS DU PAIN ».**

Le chiffre d'affaires correspond aux ventes liées à l'activité de l'entreprise. Il faut donc additionner les ventes de production et les ventes de marchandises : 208 167 € + 10 366 € = 218 533 €. Les produits financiers et exceptionnels ne sont pas des ventes de l'activité et ne sont pas inclus dans ce calcul. Le montant obtenu correspond au chiffre d'affaires de la boulangerie pour l'année 2022.

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Chiffre d'affaires 2022 : 218 533 €.

**Question 3.6. Indiquer ce que représente le chiffre d'affaires de la boulangerie.**

Le chiffre d'affaires représente le montant total des ventes réalisées par l'entreprise dans le cadre de son activité, pendant une période donnée. Pour cette boulangerie, il regroupe la vente des produits fabriqués, comme le pain, et celle des marchandises revendues. Il ne correspond pas au bénéfice : celui-ci est calculé après déduction des charges. Les produits financiers et exceptionnels ne font pas partie du chiffre d'affaires.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le chiffre d'affaires est le montant total des ventes de production et de marchandises.

**Question 3.7. Sachant que, selon les statistiques de la profession, le résultat représente 15 % du chiffre d'affaires, calculer le pourcentage du résultat de 2022 pour la boulangerie « PLAISIRS DU PAIN ».**

Rapportez le bénéfice au chiffre d'affaires, puis multipliez le quotient par 100 pour obtenir un pourcentage : résultat ÷ chiffre d'affaires × 100. Avec les données de 2022, le calcul est 40 339 ÷ 218 533 × 100 = 18,4594… %. Arrondi à deux chiffres après la virgule, le résultat représente 18,46 % du chiffre d'affaires.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le résultat représente 18,46 % du chiffre d'affaires.

**Question 3.8. Commenter le pourcentage du résultat calculé.**

La boulangerie réalise un résultat représentant 18,46 % de son chiffre d'affaires. Cette proportion est supérieure à la référence professionnelle de 15 % indiquée dans le sujet. La comparaison montre donc que, pour l'année 2022, la part du chiffre d'affaires conservée en résultat est plus élevée que cette référence.

- Écart : 18,46 % - 15 % = 3,46 points.
- Le pourcentage de la boulangerie dépasse la référence professionnelle.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le résultat dépasse la référence professionnelle de 3,46 points.

## 4. La visite d’information et de prévention

Pour répondre aux besoins de la nouvelle activité, vous envisagez d’embaucher un salarié et consultez une annexe sur la visite d’information et de prévention (VIP). Le dossier aborde les démarches d’embauche, les objectifs et les intervenants de la VIP, son renouvellement pour un travailleur de nuit et la conduite à tenir face à une possible allergie à la farine.

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

Deux formalités administratives à effectuer lors de l’embauche sont la **déclaration préalable à l’embauche (DPAE)** auprès de l’Urssaf et l’inscription du salarié au **registre unique du personnel**. La DPAE est réalisée avant l’embauche ; l’inscription au registre intervient lors de l’arrivée du salarié dans l’entreprise.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> DPAE auprès de l’Urssaf et inscription au registre unique du personnel.

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

1. Interroger le salarié sur son état de santé.
2. L’informer des risques professionnels liés à son poste et des moyens de prévention.
3. Repérer si son état de santé ou son exposition nécessite une orientation vers le médecin du travail.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> État de santé, risques et prévention au poste, éventuelle orientation vers le médecin du travail.

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

La VIP remplace la visite médicale d’embauche, mais ne vise plus à déterminer l’aptitude du salarié à occuper son poste. Elle porte notamment sur son état de santé, les risques professionnels et leur prévention. En cas de besoin, le professionnel de santé peut l’orienter vers le médecin du travail.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> La VIP ne détermine plus l’aptitude du salarié à occuper son poste.

**Question 4.4. Citer un avantage de cette visite pour le salarié.**

La visite aide le salarié à mieux préserver sa santé au travail. Elle lui permet notamment :

- de connaître les risques liés à son poste ;
- d’être informé des moyens de prévention ;
- de signaler une difficulté de santé et, si nécessaire, d’être orienté vers le médecin du travail.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Le salarié est informé des risques professionnels et des moyens de prévention adaptés à son poste.

---

**Question 4.5. Citer deux professionnels habilités à réaliser cette visite.**

La visite peut être réalisée par le médecin du travail ou, sous son autorité, par un autre professionnel de santé, notamment :

- un infirmier ;
- un collaborateur médecin ou un interne en médecine du travail.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Le médecin du travail et l'infirmier, sous l'autorité du médecin du travail.

---

**Question 4.6. Indiquer un avantage de faire intervenir ces nouveaux professionnels.**

Faire intervenir d'autres professionnels de santé sous l'autorité du médecin du travail permet de répartir les visites et de faciliter l'accès des salariés au suivi médical. Le médecin du travail peut ainsi consacrer davantage de temps aux situations qui nécessitent son intervention directe.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Faciliter l'accès au suivi médical et dégager du temps pour le médecin du travail.

---

**Question 4.7. Étant donné qu'une partie de l'activité se déroulera la nuit, indiquer le délai maximal à respecter pour renouveler la visite d'information et de prévention du salarié.**

Les travailleurs de nuit bénéficient d'une périodicité adaptée, qui ne peut dépasser **trois ans**. Le médecin du travail fixe l'intervalle en tenant compte des conditions de travail, de l'âge, de l'état de santé et des risques professionnels.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Renouvellement au plus tard tous les trois ans.

---

**Question 4.8. Le salarié nouvellement embauché évoque une possible allergie à la farine. Citer la démarche préconisée lors de sa visite d'information et de prévention.**

Le salarié signale la possible allergie au professionnel de santé pendant la VIP. Celui-ci l'interroge sur son état de santé et apprécie si la situation ou les risques liés au poste justifient un suivi adapté. Il peut alors orienter le salarié vers le médecin du travail.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Signaler l’allergie lors de la VIP ; le professionnel peut orienter le salarié vers le médecin du travail.

## 5. La communication commerciale autour de la nouvelle activité snacking

La boulangerie souhaite promouvoir sa nouvelle activité snacking auprès de sa clientèle et de clients potentiels. Vous comparez les moyens de communication média et hors-média, puis préparez une maquette de flyer respectant les consignes de contenu et de promotion.

**Question 5.1. Pour chacun des moyens de communication, média et hors-média, citer deux exemples, un avantage et un inconvénient.**

Les médias diffusent un message par des canaux qui touchent une audience large. Les moyens hors-média s'adressent plus directement à des publics ciblés, souvent autour du point de vente. Les deux formes peuvent se compléter.

| Moyen | Média | Hors-média |
|---|---|---|
| **Deux exemples** | Presse locale, radio | Flyers, promotions en magasin |
| **Un avantage** | Audience large | Communication ciblée et locale |
| **Un inconvénient** | Coût parfois élevé | Diffusion limitée |

Pour cette boulangerie, la presse locale et la radio donnent de la visibilité, mais peuvent coûter cher. Les flyers et promotions en magasin sont plus ciblés et accessibles, avec une portée géographique plus limitée.

**Tableau complété : communication commerciale**

| | Réponses | |
|---|---|---|
| Moyens de communication | Média | Hors-média |
| Deux exemples | Presse locale<br>Radio | Flyers<br>Promotions en magasin |
| Un avantage | Audience large | Communication ciblée et locale |
| Un inconvénient | Coût parfois élevé | Diffusion limitée |

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Média : presse locale et radio. Hors-média : flyers et promotions en magasin pour une communication locale ciblée.

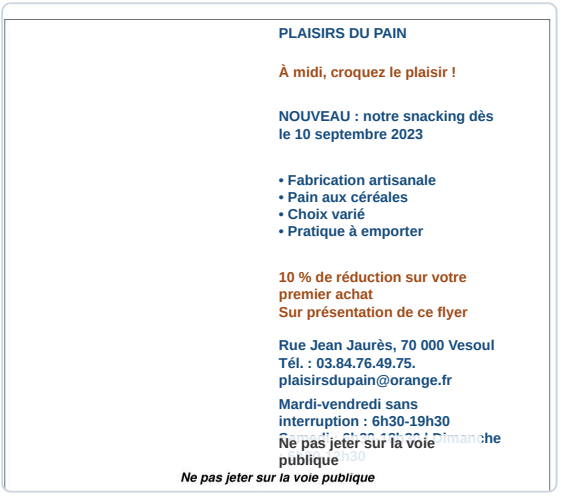
**Question 5.2. Présenter une maquette de flyer pour la nouvelle activité snacking. Elle doit comporter un slogan accrocheur, indiquer que l'activité est nouvelle et débute le 10 septembre 2023, présenter quatre arguments destinés à sensibiliser la clientèle et les clients potentiels, rappeler les coordonnées et les horaires d'ouverture de la boulangerie, et proposer une réduction de 10 % lors du premier achat sur présentation du flyer. Respecter également le rappel « Ne pas jeter sur la voie publique ».**

Maquette proposée pour annoncer l'offre et donner envie de la découvrir. Les quatre arguments mettent en valeur le savoir-faire artisanal, le pain aux céréales, la variété et la praticité à emporter.

1. « À midi, croquez le plaisir ! »
2. Nouvelle activité snacking dès le 10 septembre 2023.
3. Arguments : fabrication artisanale, pain aux céréales, choix varié, pratique à emporter.
4. 10 % de réduction sur le premier achat, sur présentation de ce flyer.
5. Boulangerie « PLAISIRS DU PAIN », rue Jean Jaurès, 70 000 Vesoul. Tél. : 03.84.76.49.75. Email : plaisirsdupain@orange.fr.
6. Horaires : mardi au vendredi sans interruption, 6h30-19h30 ; samedi, 6h30-18h30 ; dimanche, 6h30-12h30.

Ne pas jeter sur la voie publique.

**Flyer complété**




**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Flyer annonçant le snacking dès le 10 septembre 2023, avec quatre arguments, 10 % de réduction au premier achat et les coordonnées et horaires de la boulangerie.

# Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2023)

**Bilan de l'épreuve :** Épreuve E41 du BP Boulanger, session 2023, repère 23SP-BP BOUL U41 1, d'une durée de 2 heures et de coefficient 3. Le sujet s'appuie sur le projet de reprise de la boulangerie « PLAISIRS DU PAIN » et le développement du snacking. Il évalue l'analyse du secteur, la fixation des prix, l'étude du compte de résultat, la prévention en santé au travail et la communication commerciale.

### Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le coût de revient intègre les coûts nécessaires à la fabrication et à la commercialisation du produit, notamment matières, main-d'œuvre et frais.
- Prix de vente HT = prix de vente TTC ÷ (1 + taux de TVA exprimé en nombre décimal).
- Marge unitaire = prix de vente HT unitaire - coût de revient unitaire ; elle contribue à couvrir les charges et à dégager un résultat.
- Pourcentage du résultat = résultat ÷ chiffre d'affaires × 100 ; le chiffre d'affaires correspond aux ventes de biens et de services.

### Points de vigilance & attentes du jury

- Pour calculer le coût de revient, tenir compte des ingrédients, de la fabrication des pains, de la confection des sandwichs et des frais indiqués.
- Convertir les minutes en heures pour calculer la main-d'œuvre, puis rapporter le coût total au nombre de sandwichs demandé.
- Distinguer les totaux des charges et des produits et justifier si le résultat est bénéficiaire ou déficitaire.
- Pour le flyer, vérifier la date de lancement, les quatre arguments, les coordonnées, les horaires et les conditions de la réduction.

## Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

**Q : Comment passer du prix TTC au prix hors taxes avec la TVA indiquée dans le sujet ?**

Convertissez le taux de TVA en nombre décimal, ajoutez-le à 1, puis divisez le prix TTC par ce résultat. Pour 5,5 %, le diviseur est 1,055. Arrondissez le montant final à deux décimales.

**Q : Quelle périodicité maximale retenir pour la VIP d'un travailleur de nuit selon l'annexe ?**

L'annexe indique qu'un travailleur de nuit bénéficie d'une périodicité adaptée de suivi médical qui ne peut dépasser trois ans. Le médecin du travail fixe cette périodicité selon les conditions de travail, l'âge, l'état de santé et les risques.

**Q : Combien de temps dure l'épreuve et comment les points sont-ils répartis ?**

L'épreuve dure deux heures et son barème total est de 60 points. Les cinq dossiers valent respectivement 10,5, 14,5, 12, 12 et 11 points. La calculatrice en mode examen ou une calculatrice sans mémoire est autorisée.

**Q : Que faut-il vérifier pour que le flyer réponde aux critères de la consigne ?**

Vérifiez que la maquette indique la nouveauté et la date du 10 septembre 2023, comporte un slogan et quatre arguments, puis donne les coordonnées et horaires de la boulangerie. La réduction de 10 % concerne le premier achat sur présentation du flyer.

**Sujet officiel associé (PDF) :** https://bpboulanger.fr/assets/annales/bp-boulanger/E4 - Environnement économique juridique et gestion de l'entreprise/2023/BP Boulanger - E4 - Environnement économique juridique et gestion de l'entreprise - Session 2023 - 1-Sujet.pdf
**Ressources BP Boulanger :** Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

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.