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

Gestion appliquée

Session 2026 • Code sujet : **26-BP-BOUL-U31** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Analyse juridique d’une situation contractuelle (4 questions) **Page 3**

2. Diagnostic stratégique, choix de développement et préconisations (4 questions) **Page 6**

3. Calcul de marges, seuil de rentabilité et indicateurs de gestion (5 questions) **Page 9**

4. Ce qu’il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 13**

Sujet officiel (PDF) : https://bpboulanger.fr/assets/annales/bp-boulanger/Gestion appliquée/2026/BP Boulanger - Gestion appliquée - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

1. Analyse juridique d’une situation contractuelle

La SARL Les Pains du Canal reçoit avec retard de FroidPro un meuble réfrigéré dont la date de livraison et de mise en service était déterminante pour son activité. La boulangerie réclame réparation d’un préjudice de 4 200 euros, tandis que le fournisseur invoque une clause limitant l’indemnisation à 1 500 euros.

Qualification juridique des faits

Question 1.1. Qualifiez juridiquement les parties, le contrat et le manquement constaté. Distinguez les faits utiles des éléments qui ne sont pas nécessaires à la résolution du litige.

La SARL Les Pains du Canal, acheteuse professionnelle, a conclu avec FroidPro, fournisseur professionnel, un contrat portant sur un meuble réfrigéré, avec livraison et mise en service. Le bon de commande signé le 3 février 2026 fixe au 20 février une échéance déterminante. La livraison et la mise en service le 2 mars constituent une inexécution par retard. L’absence de force majeure, la clause limitative et le préjudice allégué sont utiles pour examiner la responsabilité et l’indemnisation.

Faits utiles	Éléments non nécessaires
Échéance déterminante, retard, absence de force majeure, clause et préjudice allégué.	Localisation à Tours et nombre de salariés, sans incidence directe sur le litige.

Qualification juridique complétée



✓ RÉPONSE À RETENIR

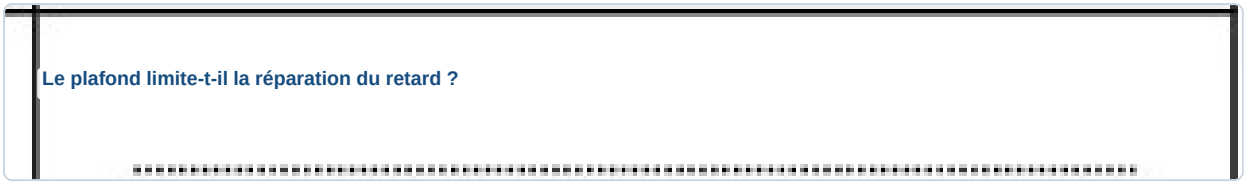
Contrat entre professionnels avec livraison et mise en service ; FroidPro a exécuté tardivement une échéance déterminante.

Problème de droit

Question 1.2. Formulez le problème de droit posé par l’opposition entre la demande d’indemnisation de la boulangerie et la clause limitative invoquée par FroidPro.

Le contrat plafonne à 1 500 euros l’indemnisation de tout dommage lié au retard, alors que l’échéance de livraison et de mise en service était déterminante pour l’activité de la boulangerie. Celle-ci demande 4 200 euros au titre de son préjudice. Le problème est donc de savoir si la clause limitative peut produire effet malgré le manquement à cette obligation essentielle, et si la boulangerie peut obtenir réparation du préjudice qu’elle invoque.

Problème de droit complété



✓ RÉPONSE À RETENIR

La clause plafonnant l'indemnisation à 1 500 euros peut-elle limiter la réparation du retard portant sur une échéance contractuelle essentielle ?

Règle de droit applicable

Question 1.3. Présentez les règles de droit applicables à l'inexécution contractuelle et à l'efficacité d'une clause qui limiterait la réparation du préjudice résultant de la méconnaissance d'une obligation essentielle.

L'article 1103 du Code civil impose le respect des contrats. Selon l'article 1217, la partie victime d'une inexécution peut demander réparation de ses conséquences. L'article 1231-1 prévoit des dommages et intérêts en cas d'inexécution ou de retard, sauf force majeure. En vertu de l'article 1170, toute clause qui prive de sa substance l'obligation essentielle du débiteur est réputée non écrite. L'arrêt Chronopost illustre l'écartement d'une clause limitative contredisant l'engagement essentiel de livrer dans un délai déterminé. Le demandeur doit prouver l'existence du préjudice, son lien avec l'inexécution et son montant.

Règle de droit complétée



✓ RÉPONSE À RETENIR

Une clause qui prive de sa substance une obligation essentielle est réputée non écrite ; le préjudice doit être prouvé.

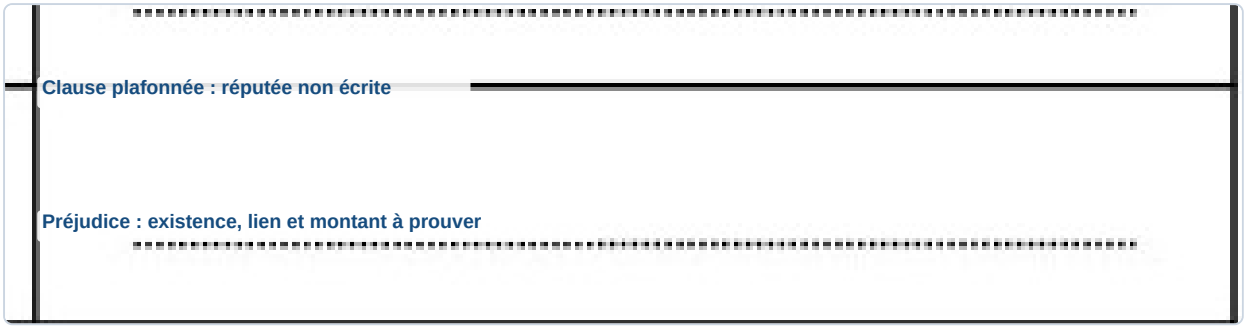
Application et solution motivée

Question 1.4. Appliquez les règles aux faits. Indiquez si la clause peut être écartée, puis concluez sur le principe et les conditions de l'indemnisation demandée. Motivez votre réponse et précisez que le montant du préjudice doit être établi.

Le contrat qualifie l'échéance du 20 février de déterminante pour l'activité, mais le meuble n'a été livré et mis en service que le 2 mars. Aucune force majeure n'est invoquée. Comme le plafond de 1 500 euros concerne les dommages liés au retard, il peut être réputé non écrit s'il prive de sa substance l'engagement essentiel de livrer à

la date convenue. La boulangerie peut demander réparation. Elle doit établir l'existence des pertes de denrées et des frais de location, leur lien direct avec le retard et leur montant exact. Les justificatifs étayent la demande de 4 200 euros, sans rendre ce montant automatiquement dû.

Application et solution complétées



✓ RÉPONSE À RETENIR

La clause peut être réputée non écrite. L'indemnisation porte sur le préjudice directement lié au retard, si son existence et son montant sont établis.

2. Diagnostic stratégique, choix de développement et préconisations

La gérante envisage de renforcer l'offre de pains au levain et de produits de saison, tout en développant les commandes de proximité. Les documents présentent la demande, la concurrence, l'environnement et les ressources de la boulangerie afin de guider le diagnostic et les choix de développement.

Analyse PESTEL

Question 2.1. Repérez dans le DT 2 quatre éléments de l'environnement de l'entreprise relevant de facteurs PESTEL. Classez-les dans les dimensions appropriées et indiquez pour chacun s'il constitue plutôt une opportunité ou une menace.

Le DT 2 décrit des facteurs externes classés dans quatre dimensions PESTEL :

Dimension	Élément constaté	Effet probable
Politique	Réaménagement de la rue et stationnement de courte durée	Opportunité : accès facilité
Économique	Hausse du coût de la farine et de l'énergie	Menace : charges accrues
Socioculturelle	Intérêt croissant pour le levain, le local et la proximité	Opportunité : demande favorable
Environnementale	Attente de réduction des emballages	Menace si l'offre ne s'adapte pas

Ces évolutions sont extérieures à l'entreprise. Les nouvelles places de stationnement peuvent faciliter les achats, tandis que l'intérêt pour les produits proposés soutient son positionnement. La hausse des coûts et l'attente concernant les emballages créent des risques auxquels la boulangerie devra s'adapter.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Opportunités : stationnement facilité et demande favorable au levain et au local. Menaces : hausse des coûts et attente de réduction des emballages.

Diagnostic SWOT

Question 2.2. Établissez un diagnostic SWOT de la SARL Les Pains du Canal en présentant au moins deux éléments pertinents dans chacune des rubriques : forces, faiblesses, opportunités et menaces. Appuyez-vous sur les documents et distinguez les éléments internes des éléments externes.

Le SWOT sépare les facteurs internes, propres à l'entreprise, des évolutions externes du marché et de l'environnement.

- **Forces :** fabrication sur place de pains au levain et offre saisonnière ; chiffre d'affaires en hausse de 4 %.
- **Faiblesses :** seuls deux salariés maîtrisent le levain ; meuble réfrigéré vieillissant et absence de suivi mensuel des ventes par famille.
- **Opportunités :** demande croissante pour le levain, le local et la proximité ; réaménagement de la rue et outils de commande en ligne accessibles.
- **Menaces :** hausse du coût de la farine et de l'énergie ; deux boulangeries proches et supermarché proposant du pain à prix d'appel.

Les forces et faiblesses relèvent des ressources et du fonctionnement internes ; les opportunités et menaces proviennent de l'environnement externe.

SWOT complété sur le document réponse DR 1

Forces	Faiblesses	Opportunités	Menaces
Levain maison	Levain maîtrisé par 2 salariés	Demande levain, local, proximité	Coûts en hausse
CA +4 %	Froid vétuste, pannes	Rue réaménagée, commande en ligne	Concurrence proche

✓ RÉPONSE À RETENIR

Forces : savoir-faire et croissance du chiffre d'affaires. Faiblesses : compétences concentrées et équipements ou suivi insuffisants. Opportunités : demande et accès favorables. Menaces : coûts en hausse et concurrence proche.

Choix de développement

Question 2.3. Analysez la cohérence du choix de développement envisagé avec le positionnement de l'entreprise et les évolutions de son marché. Présentez un intérêt et une limite de ce choix.

Le choix est cohérent avec le positionnement artisanal déjà fondé sur les pains au levain, les produits de saison et la fabrication sur place. Il rejoint l'intérêt croissant des clients pour le local et les achats de proximité. **Intérêt :** renforcer la différenciation et fidéliser habitants et entreprises du quartier. **Limite :** la préparation du levain repose sur deux salariés seulement, et la gérante assure déjà une part importante de l'organisation quotidienne. Une progression rapide des commandes pourrait donc tendre les capacités de l'équipe et fragiliser la régularité de l'offre.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Développement cohérent avec le savoir-faire et la demande locale, mais limité par la capacité de l'équipe et la concentration des compétences.

Préconisations

Question 2.4. Formulez deux préconisations managériales ou commerciales concrètes, compatibles avec les ressources de l'entreprise, pour développer son activité et limiter les risques identifiés.

Deux actions progressives peuvent développer les ventes sans ignorer les limites de l'équipe :

1. Mettre en place un outil simple de commande en ligne avec retrait en boutique. Suivre chaque mois les ventes par famille de produits pour adapter les quantités et réduire les invendus ; répartir les tâches de commande entre les salariés.
2. Tester des emballages réduits sur une partie de l'offre et former progressivement un autre salarié à la préparation du levain, afin de répondre aux attentes des clients et de limiter la dépendance à deux personnes.

Un bilan mensuel des ventes et de la charge de travail permettra d’ajuster les actions avant de les étendre.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Tester la commande en ligne avec retrait et suivi mensuel des ventes ; réduire les emballages et former progressivement un autre salarié au levain.

3. Calcul de marges, seuil de rentabilité et indicateurs de gestion

Les données comptables et commerciales concernent l'exercice 2025 et comprennent le chiffre d'affaires, les charges, le résultat et les ventes de baguettes tradition. Elles servent à calculer les marges, le seuil de rentabilité, la rentabilité d'exploitation et la part de marché de la boulangerie.

Marge sur coût variable

Question 3.1. Calculez la marge sur coût variable annuelle et le taux de marge sur coût variable de l'entreprise. Présentez les calculs.

La marge sur coût variable est égale au chiffre d'affaires diminué des charges variables : 480 000 - 192 000 = 288 000 €. Le taux de marge rapporte cette marge au chiffre d'affaires : 288 000 ÷ 480 000 × 100 = 60 %. Ainsi, sur chaque euro de ventes, l'entreprise dispose de 0,60 € pour couvrir ses charges fixes puis dégager un résultat. Les montants sont exprimés hors taxes conformément aux données de gestion.

DR 2 complété : marge sur coût variable

Indicateur demandé	Calcul	Résultat
Marge sur coût variable annuelle	480 0(288 000 €	.....
Taux de marge sur coût variable	288 000 / 48 60 % x 100	.....
Seuil de rentabilité annuel	.....	.....
Nombre de jours pour atteindre le seuil de rentabilité	.....	.....
Marge de sécurité en euros	.....	.....
Marge de sécurité en pourcentage du chiffre d'affaires	.....	.....
Rentabilité d'exploitation	.....	.....
Prix de vente HT de la baguette tradition	.....	.....
Marge sur coût variable unitaire de la baguette	.....	.....
Part de marché en valeur	.....	.....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Marge sur coût variable annuelle : 288 000 €. Taux de marge sur coût variable : 60 %.

Seuil de rentabilité

Question 3.2. Calculez le seuil de rentabilité annuel en euros hors taxes. Déterminez ensuite le nombre de jours nécessaires pour atteindre ce seuil, sur la base de 360 jours d'activité par an.

Le taux de marge sur coût variable de 60 % s'écrit 0,60 pour le calcul du seuil : 240 000 ÷ 0,60 = 400 000 € HT. Le chiffre d'affaires étant réalisé régulièrement sur 360 jours, le délai d'atteinte se calcule ainsi : 400 000 ÷ 480 000 × 360 = 300 jours. Le seuil est donc atteint au terme de 300 jours d'activité, selon l'hypothèse de répartition régulière des ventes.

DR 2 complété : seuil de rentabilité

Indicateur demandé	Calcul	Résultat
Marge sur coût variable annuelle	.....	.....
Taux de marge sur coût variable	.....	.....
Seuil de rentabilité annuel	.....	400 000 € HT
Nombre de jours pour atteindre le seuil de rentabilité	400 000 / 360	300 jours x .....
Marge de sécurité en euros	.....	.....
Marge de sécurité en pourcentage du chiffre d'affaires	.....	.....
Rentabilité d'exploitation	.....	.....
Prix de vente HT de la baguette tradition	.....	.....
Marge sur coût variable unitaire de la baguette	.....	.....
Part de marché en valeur	.....	.....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Seuil de rentabilité : 400 000 € HT, atteint après 300 jours d'activité.

Marge de sécurité

Question 3.3. Calculez la marge de sécurité en euros et en pourcentage du chiffre d'affaires. Interprétez brièvement le résultat obtenu.

Indicateur	Calcul	Résultat
Marge de sécurité	480 000 - 400 000	80 000 €
Pourcentage du chiffre d'affaires	80 000 ÷ 480 000 × 100	16,7 %

Cette marge mesure la baisse possible du chiffre d'affaires avant d'atteindre le seuil de rentabilité. Ici, une diminution d'environ 16,7 % conduirait au seuil ; une baisse plus forte ferait apparaître une perte, toutes choses égales par ailleurs.

DR 2 complété : marge de sécurité

Indicateur demandé	Calcul	Résultat
Marge sur coût variable annuelle	.....	.....
Taux de marge sur coût variable	.....	.....
Seuil de rentabilité annuel	.....	.....
Nombre de jours pour atteindre le seuil de rentabilité	.....	.....
Marge de sécurité en euros	480 000 - 400 000	80 000 €
Marge de sécurité en pourcentage du chiffre d'affaires	80 000 / 480 000 × 100	16,7 %
Rentabilité d'exploitation	.....	.....
Prix de vente HT de la baguette tradition	.....	.....
Marge sur coût variable unitaire de la baguette	.....	.....
Part de marché en valeur	.....	.....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Marge de sécurité : 80 000 €, soit 16,7 % du chiffre d'affaires.

Rentabilité d'exploitation

Question 3.4. Calculez la rentabilité d'exploitation, définie ici comme le rapport du résultat d'exploitation au total de l'actif, exprimé en pourcentage. Interprétez cet indicateur en une phrase.

La rentabilité d'exploitation est le rapport entre le résultat d'exploitation et le total de l'actif : 48 000 ÷ 160 000 × 100 = 30 %. Cela signifie que, pour l'exercice 2025, le résultat d'exploitation représente 30 % de la valeur totale de l'actif. Cet indicateur exprime la capacité de l'entreprise à générer un résultat d'exploitation à partir des ressources inscrites à son actif.

DR 2 complété : rentabilité d'exploitation

Indicateur demandé	Calcul	Résultat
Marge sur coût variable annuelle	.....	.....
Taux de marge sur coût variable	.....	.....
Seuil de rentabilité annuel	.....	.....
Nombre de jours pour atteindre le seuil de rentabilité	.....	.....
Marge de sécurité en euros	.....	.....
Marge de sécurité en pourcentage du chiffre d'affaires	.....	.....
Rentabilité d'exploitation	48 000 / 160 100	30 %
Prix de vente HT de la baguette tradition	.....	.....
Marge sur coût variable unitaire de la baguette	.....	.....
Part de marché en valeur	.....	.....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Rentabilité d'exploitation : 30 %. Le résultat représente 30 % du total de l'actif.

Baguette tradition et part de marché

Question 3.5. À partir des données relatives à la baguette tradition, calculez son prix de vente hors taxes, puis la marge sur coût variable unitaire. Calculez enfin la part de marché de l'entreprise sur le marché local du pain, à partir des chiffres d'affaires annuels fournis.

1. Prix de vente HT : 1,30 ÷ 1,055 = 1,2322 €, soit 1,23 € au centime.
2. Marge sur coût variable unitaire : 1,2322 - 0,42 = 0,8122 €, soit 0,81 €. Le calcul utilise le prix HT non arrondi.
3. Part de marché en valeur : 480 000 ÷ 2 400 000 × 100 = 20 %.

La part de marché compare le chiffre d'affaires de la boulangerie à celui du marché local, sur la même base annuelle.

DR 2 complété : baguette et part de marché

Indicateur demandé	Calcul	Résultat
Marge sur coût variable annuelle	.....	.....
Taux de marge sur coût variable	.....	.....
Seuil de rentabilité annuel	.....	.....
Nombre de jours pour atteindre le seuil de rentabilité	.....	.....
Marge de sécurité en euros	.....	.....
Marge de sécurité en pourcentage du chiffre d'affaires	.....	.....
Rentabilité d'exploitation	.....	.....
Prix de vente HT de la baguette tradition	1,30 /	1,23 € HT
Marge sur coût variable unitaire de la baguette	1,2322 - 0	0,81 €
Part de marché en valeur	480 000 / 2	20 % 0 x 100

✓ RÉPONSE À RETENIR

Prix de vente HT : 1,23 €. Marge unitaire : 0,81 €. Part de marché en valeur : 20 %.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2026)

Bilan de l'épreuve : L'épreuve E3, unité U31 Gestion appliquée du BP Boulanger, session 2026, code 26-BP-BOUL-U31, dure deux heures et compte pour un coefficient 3. À partir du cas de la SARL Les Pains du Canal, elle évalue l'analyse juridique d'un retard contractuel, le diagnostic stratégique et les préconisations, ainsi que le calcul de marges, du seuil de rentabilité et d'indicateurs de gestion.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La marge sur coût variable annuelle est égale au chiffre d'affaires diminué des charges variables.
- Le taux de marge sur coût variable se calcule ainsi : marge sur coût variable ÷ chiffre d'affaires × 100.
- Le seuil de rentabilité est égal aux charges fixes divisées par le taux de marge sur coût variable exprimé en nombre décimal.
- Le prix de vente HT se calcule ainsi : prix de vente TTC ÷ (1 + taux de TVA exprimé en nombre décimal).

Points de vigilance & attentes du jury

- En analyse juridique, distinguez qualification des faits, problème de droit, règle applicable et solution motivée.
- Pour obtenir réparation, justifiez l'existence du préjudice, son lien avec l'inexécution et son montant.
- Dans le SWOT, séparez les facteurs internes des facteurs externes et appuyez chaque élément sur les documents.
- Présentez les calculs et leurs unités, respectez les arrondis et utilisez la base de 360 jours pour le seuil.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer le nombre de jours nécessaires pour atteindre le seuil de rentabilité ?

Le chiffre d'affaires étant supposé régulier sur 360 jours, divisez le seuil de rentabilité par le chiffre d'affaires annuel, puis multipliez le résultat par 360. Indiquez le résultat en jours et arrondissez de façon pertinente.

Q : Comment distinguer les éléments d'un SWOT des facteurs PESTEL ?

Le SWOT classe les facteurs internes en forces et faiblesses, et les facteurs externes en opportunités et menaces. Le PESTEL classe l'environnement externe selon ses dimensions politique, économique, socioculturelle, technologique, environnementale et légale.

Q : Comment gérer le temps et les documents réponses pendant cette épreuve ?

L'épreuve dure deux heures et compte 20 points, répartis entre les trois parties : 7, 7 et 6 points. Aucun temps par partie n'est imposé. Présentez vos calculs et rendez les documents réponses DR 1 et DR 2 avec votre copie.

Q : Quelles conditions faut-il établir pour obtenir réparation du retard contractuel ?

Il faut établir le préjudice, son lien avec le retard et son montant, notamment à l'aide de justificatifs. Il faut aussi examiner si la clause limitative prive de sa substance l'obligation essentielle de livraison à la date convenue.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpboulanger.fr/assets/annales/bp-boulanger/Gestion appliquée/2026/BP Boulanger - Gestion appliquée - Session 2026 - 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.