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

BREVET PROFESSIONNEL

BOULANGER

SESSION 2026

ÉPREUVE E3 : UNITÉ U31 : GESTION APPLIQUÉE

Coefficient : 3 Durée : 2 heures

Aucun document ou matériel autorisé en dehors de ceux fournis avec le sujet.

Composition de l'épreuve	Support
PARTIE 1 : Analyse juridique d'une situation contractuelle (7 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : Analyse managériale et stratégique (7 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 3 : Analyse économique et gestion financière (6 points)	Dossier Questionnement
DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES (DT 1, DT 2, DT 3)	Fourni avec le sujet
DOCUMENTS RÉPONSES (DR 1, DR 2) : À RENDRE AVEC LA COPIE	Fin de sujet

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé. L'usage de calculatrice sans mémoire, « type collège », est autorisé.

Ce sujet comporte 9 pages numérotées de 1/9 à 9/9.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

LES DOCUMENTS RÉPONSES SITUÉS EN FIN DE DOSSIER SONT À COMPLÉTER ET À RENDRE OBLIGATOIREMENT AVEC LA COPIE.

DOSSIER SUJET

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE ET CONSIGNES GÉNÉRALES DE L'ÉPREUVE : SARL LES PAINS DU CANAL, TOURS (INDRE-ET-LOIRE)

La SARL Les Pains du Canal exploite une boulangerie artisanale située dans un quartier résidentiel de Tours. Elle emploie huit salariés, dont la gérante, et réalise une part importante de son activité avec la vente au comptoir et les commandes de proximité.

L'entreprise se positionne sur une offre de pains au levain, de produits de saison et de snacking préparé sur place. Elle étudie le renouvellement de son équipement de conservation et souhaite développer ses ventes auprès des habitants et des entreprises du quartier. Une livraison tardive d'un équipement commandé à un fournisseur a également perturbé son activité.

À l'aide de la situation et des documents techniques DT 1 à DT 3, vous répondrez aux questions des trois parties. Les montants sont exprimés en euros hors taxes, sauf indication contraire. Les calculs seront présentés et les résultats arrondis au centime ou au pourcentage à une décimale lorsque cela est pertinent. La note totale est de 20 points.

PARTIE 1 : Analyse juridique d'une situation contractuelle (7 points)

Qualification des faits, règle de droit et résolution motivée

La SARL Les Pains du Canal a commandé à la société FroidPro un meuble réfrigéré professionnel. Le bon de commande signé le 3 février 2026 prévoit une livraison et une mise en service au plus tard le 20 février 2026. Le contrat précise que cette échéance est déterminante pour l'activité de l'entreprise. Il comporte une clause limitant à 1 500 euros l'indemnisation de tout dommage lié à un retard de livraison.

Le meuble a été livré et mis en service le 2 mars 2026. FroidPro n'a invoqué aucun cas de force majeure. La boulangerie a conservé les justificatifs d'achats de denrées rendues impropres à la vente et de locations temporaires de matériel. Elle évalue le préjudice directement lié au retard à 4 200 euros et demande le paiement de cette somme. FroidPro oppose la clause limitative à 1 500 euros.

À l'aide du DT 1, répondez aux questions en suivant le syllogisme juridique : qualification juridique des faits, problème de droit, règle de droit applicable et solution motivée pour l'espèce.

1.1 (1,5 point) 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.

1.2 (1 point) Formulez le problème de droit posé par l'opposition entre la demande d'indemnisation de la boulangerie et la clause limitative invoquée par FroidPro.

1.3 (2 points) 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.

1.4 (2,5 points) Appliquez ces règles aux faits. Indiquez si la clause peut être écartée, puis concluez sur le principe et les conditions de l'indemnisation demandée. Votre réponse doit être motivée et préciser que le montant du préjudice doit être établi.

PARTIE 2 : Analyse managériale et stratégique (7 points)

Diagnostic stratégique, choix de développement et préconisations

La gérante envisage de renforcer le positionnement de la boulangerie sur les pains au levain et les produits de saison, tout en développant les commandes de proximité. Elle doit tenir compte de la concurrence, des évolutions de la demande et des ressources de l'entreprise. Exploitez les données et informations du DT 2.

2.1 (2 points) 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.

2.2 (2 points) 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.

2.3 (1,5 point) 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.

2.4 (1,5 point) Formulez deux préconisations managériales ou commerciales concrètes, compatibles avec les ressources de l'entreprise, pour développer son activité et limiter les risques identifiés.

PARTIE 3 : Analyse économique et gestion financière (6 points)

Calcul de marges, seuil de rentabilité et indicateurs de gestion

Les données du DT 3 concernent l'exercice 2025. Pour les calculs de seuil de rentabilité, on assimilera les charges variables aux charges variables d'exploitation présentées dans le tableau et les charges fixes aux charges fixes d'exploitation. On considérera que le chiffre d'affaires est réalisé de façon régulière au cours de l'année.

Données de gestion de la SARL Les Pains du Canal pour 2025

Indicateur	Valeur
Chiffre d'affaires annuel	480 000 €
Charges variables d'exploitation	192 000 €
Charges fixes d'exploitation	240 000 €
Résultat d'exploitation	48 000 €
Total de l'actif	160 000 €
Ventes annuelles de baguettes tradition	60 000 unités
Prix de vente d'une baguette tradition	1,30 € TTC
Taux de TVA applicable à la baguette	5,5 %
Coût variable unitaire d'une baguette	0,42 € HT
Chiffre d'affaires annuel du marché local du pain	2 400 000 €

Montants en euros hors taxes, sauf indication contraire. Données communiquées par l'entreprise.

3.1 (1,5 point) Calculez la marge sur coût variable annuelle et le taux de marge sur coût variable de l'entreprise. Présentez les calculs.

3.2 (1,5 point) 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.

3.3 (1 point) Calculez la marge de sécurité en euros et en pourcentage du chiffre d'affaires. Interprétez brièvement le résultat obtenu.

3.4 (1 point) 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.

3.5 (1 point) 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.

DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : RÈGLES DE DROIT APPLICABLES À L'INEXÉCUTION CONTRACTUELLE

Code civil, article 1103 : « Les contrats légalement formés tiennent lieu de loi à ceux qui les ont faits. »

Code civil, article 1170 : « Toute clause qui prive de sa substance l'obligation essentielle du débiteur est réputée non écrite. »

Code civil, article 1217 : « La partie envers laquelle l'engagement n'a pas été exécuté, ou l'a été imparfaitement, peut : refuser d'exécuter ou suspendre l'exécution de sa propre obligation ; poursuivre l'exécution forcée en nature de l'obligation ; obtenir une réduction du prix ; provoquer la résolution du contrat ; demander réparation des conséquences de l'inexécution. Les sanctions qui ne sont pas incompatibles peuvent être cumulées ; des dommages et intérêts peuvent toujours s'y ajouter. »

Code civil, article 1231-1 : « Le débiteur est condamné, s'il y a lieu, au paiement de dommages et intérêts soit à raison de l'inexécution de l'obligation, soit à raison du retard dans l'exécution, s'il ne justifie pas que l'exécution a été empêchée par la force majeure. »

Cour de cassation, chambre commerciale, 22 octobre 1996, pourvoi n° 93-18.632, arrêt Chronopost, extrait de motivation : la Cour relève que le transporteur, spécialisé dans le transport rapide et garantissant la fiabilité et la célérité de son service, s'était engagé à livrer dans un délai déterminé. Elle approuve la décision qui a retenu que le manquement à cette obligation essentielle privait de portée la clause limitative de responsabilité qui contredisait l'engagement pris, et que cette clause devait être réputée non écrite. L'arrêt vise notamment l'article 1131 ancien du Code civil. Le principe relatif à la clause privant de sa substance l'obligation essentielle est désormais exprimé par l'article 1170 du Code civil.

Ces textes n'exonèrent pas le demandeur de justifier l'existence, le lien avec l'inexécution et le montant du préjudice dont il demande réparation.

DT 2 : ENVIRONNEMENT, MARCHÉ LOCAL ET RESSOURCES DE L'ENTREPRISE

Les informations ci-dessous ont été réunies par la gérante pour préparer le plan de développement 2026. Le marché local du pain est estimé à 2 400 000 euros de chiffre d'affaires annuel. La boulangerie a réalisé un chiffre d'affaires de 480 000 euros en 2025.

Éléments de diagnostic de la boulangerie

Dimension ou thème	Élément constaté
Politique et réglementation	La commune prévoit de réaménager la rue commerçante et d'y créer des places de stationnement de courte durée au second semestre 2026.
Économique	Le coût de la farine et de l'énergie a augmenté au cours des douze derniers mois. Plusieurs ménages du quartier déclarent arbitrer davantage leurs dépenses alimentaires.
Socioculturel	Une enquête menée auprès de 120 clients indique un intérêt croissant pour les pains au levain, les produits locaux et les achats de proximité.
Technologique	Des outils de commande en ligne avec retrait en boutique sont accessibles aux petites entreprises. La boulangerie ne dispose actuellement d'aucun système de commande numérique.
Environnemental	Les clients interrogés expriment une attente de réduction des emballages. La boulangerie utilise encore des emballages individuels pour une partie de son offre.
Légal	L'entreprise doit respecter les règles applicables à l'information des consommateurs, à l'affichage des prix et à la sécurité alimentaire.
Ressource interne : offre	La boulangerie fabrique sur place ses pains au levain et renouvelle une partie de son offre selon les saisons.
Ressource interne : équipe	L'équipe compte huit salariés. Deux salariés maîtrisent la préparation des pains au levain. La gérante assure déjà une partie importante de l'organisation quotidienne.
Ressource interne : équipement	Le meuble réfrigéré actuel est vieillissant. Les pannes et les variations de température compliquent la gestion du snacking et des produits sensibles.
Concurrence locale	Deux boulangeries artisanales sont implantées à moins d'un kilomètre. Un supermarché de quartier commercialise également du pain à prix d'appel.
Donnée commerciale	Le chiffre d'affaires de l'entreprise a progressé de 4 % en 2025 par rapport à 2024. La gérante ne dispose pas encore d'un suivi mensuel des ventes par famille de produits.

Source : données de gestion et relevé de l'environnement réalisés par l'entreprise en janvier 2026.

DT 3 : TABLEAU DE BORD COMPTABLE ET COMMERCIAL DE L'EXERCICE 2025

Les données sont issues du compte de résultat simplifié et du suivi commercial de la SARL Les Pains du Canal. Elles sont exprimées en euros hors taxes, sauf mention contraire. Pour la baguette tradition, le taux de TVA applicable est de 5,5 %. La formule de conversion à utiliser est : prix de vente HT = prix de vente TTC ÷ (1 + taux de TVA). Le taux de marge sur coût variable est égal à la marge sur coût variable divisée par le chiffre d'affaires, puis multipliée par 100. Le seuil de rentabilité est égal aux charges fixes divisées par le taux de marge sur coût variable exprimé sous forme décimale.

Compte de résultat simplifié et données commerciales 2025

Donnée	Montant ou valeur
Chiffre d'affaires annuel	480 000 €
Charges variables d'exploitation	192 000 €
Charges fixes d'exploitation	240 000 €
Résultat d'exploitation	48 000 €
Total de l'actif au 31 décembre 2025	160 000 €
Ventes de baguettes tradition	60 000 unités
Prix de vente unitaire de la baguette	1,30 € TTC
Taux de TVA applicable à la baguette	5,5 %
Coût variable unitaire de la baguette	0,42 € HT
Chiffre d'affaires annuel estimé du marché local du pain	2 400 000 €

Source : comptabilité de gestion et tableau de bord de la SARL Les Pains du Canal.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Document réponse à rendre avec la copie : analyse juridique et diagnostic stratégique

À RENDRE AVEC LA COPIE

Complétez les tableaux ci-dessous. Les réponses doivent être rédigées de façon lisible et s'appuyer sur les faits de la situation ainsi que sur les documents techniques.

Grille d'analyse juridique de la situation contractuelle

Étape du syllogisme juridique	Réponse du candidat
Qualification juridique des faits et des parties	.....
Problème de droit	.....
Règle de droit applicable	.....
Application de la règle aux faits et solution motivée	.....

Tableau de diagnostic stratégique SWOT

Forces	Faiblesses	Opportunités	Menaces
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....

Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 2 : Document réponse à rendre avec la copie : calculs de gestion **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Présentez vos calculs, indiquez les unités et arrondissez les résultats conformément aux consignes de l'épreuve.

Tableau de calcul des indicateurs de gestion

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	.....	.....
Marge sur coût variable unitaire de la baguette	.....	.....
Part de marché en valeur	.....	.....

Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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.