



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](http://www.formav.co/explorer)

# Corrigé du sujet d'examen - BP Charcutier - U41 - Gestion - comptabilité, mathématiques appliqués et techniques commerciales - Session 2017

---

## Correction de l'épreuve E4 - U41 Gestion - Comptabilité - Mathématiques Appliquées et Techniques Commerciales

---

**Diplôme** : Brevet Professionnel Charcutier-Traiteur

**Session** : 2017

**Durée** : 4 heures

**Coefficient** : 4

**Page** : 1/12

### | Dossier N°1: Gestion commerciale

#### Annexe 1: Etude de marché (15 points)

Analyse du document 1 qui aborde le marché de la charcuterie. Répondre aux questions qui en découlent.

##### Question 1: Analyse de la concurrence

**Énoncé** : Quelles sont les principales menaces pour M. Leroy ?

**Démarche** : Le candidat doit dégager les informations clés du document concernant la pression concurrentielle, notamment des GSA.

- Concurrence forte des grandes surfaces qui captent 90% de la demande.
- Produits GSA mieux adaptés aux attentes des consommateurs (qualité, traçabilité).
- Ralentissement économique, sensibilité des consommateurs aux prix.

**Réponse** : Les principales menaces pour M. Leroy proviennent de la concurrence des GSA, qui offre des produits adaptés aux attentes des consommateurs et exerce une forte pression sur les prix.

##### Question 2: Adaptation du produit

**Énoncé** : Comment M. Leroy pourrait-il diversifier son offre ?

**Démarche** : Le candidat doit identifier des stratégies de diversification à partir des informations du document.

- Proposer des plats cuisinés, petite restauration rapide, livraison à domicile.
- Innover pour attirer davantage de clients.

**Réponse** : M. Leroy pourrait diversifier son offre en intégrant des plats cuisinés, en développant une petite restauration rapide, et en offrant des services de livraison à domicile.

#### Annexe 2: Détermination du chiffre d'affaires prévisionnel (12 points)

Calculer le chiffre d'affaires prévisionnel sur la base des informations du document 2.

##### Question 1: Calcul du chiffre d'affaires prévisionnel

**Énoncé** : Estimer le chiffre d'affaires basé sur la zone de chalandise.

**Démarche :** Calculer le nombre de ménages et le potentiel de dépenses.

- Nombre d'habitants zone primaire : 30240, zone secondaire : 19037, zone tertiaire : 9327.
- Nombre de ménages = nombre d'habitants / 2.8
- Potentiel de dépenses par ménage = 23 € (augmentation de 5% pour 2017).

Calculs :

Nombre total d'habitants =  $30240 + 19037 + 9327 = 58504$

Nombre de ménages =  $58504 / 2.8 \approx 20893$

Dépense prévisionnelle =  $20893 * 23 * 1.05 \approx 505169.35$  €

**Réponse :** Le chiffre d'affaires prévisionnel est d'environ 505169.35 €.

### Annexe 3: Politique commerciale (15 points)

Élaborer sur la stratégie à adopter pour visibiliser la nouvelle gamme traiteur.

#### Question 1: Proposition de mix marketing

**Énoncé :** Quel mix marketing M. Leroy devrait-il adopter ?

**Démarche :** Analyser les outils de promotion et les canaux de distribution.

- Mix marketing : produit, prix, place, promotion.
- Stratégies : promotions en magasin, publicité locale (affiches, réseaux sociaux).

**Réponse :** M. Leroy devrait adopter un mix marketing intégrant des offres promotionnelles, une visibilité accrue via des réseaux sociaux et des prestations de qualité sur ses produits.

## | Dossier N°2: Gestion comptable et mathématiques appliquées

### Annexe 4: Coûts de l'investissement (10 points)

Chiffrer le coût des investissements nécessaires au développement de la gamme traiteur.

#### Question 1: Estimation des coûts

**Énoncé :** Quelles sont les dépenses engagées pour l'équipement ?

**Démarche :** Prendre en compte le prix, remise appliquée, et quantité pour chaque équipement.

- Comptoir vitrine réfrigéré : 1870 € HT (remise de 25%) = 1402.50 € HT
- Armoire positive : 927 € HT (remise de 34%) = 612.42 € HT
- Bacs inox Gastro (8 de 530\*325\*65 et 4 de 530\*325\*100) à déterminer après coût unitaire.

**Réponse :** Le coût total estimé des équipements, compte tenu des remises, est d'environ 2014.92 € HT hors bacs gastro.

### Annexe 5: Choix du mode de financement des achats (15 points)

Déterminer le mode et le coût du financement.

#### Question 1: Analyse du financement

**Énoncé :** Quel montant est emprunté et quel est le reste financé sur fonds propres ?

**Démarche :** Prendre en compte l'emprunt de 2000 €.

Reste financé = Coût total équipement - emprunt

**Réponse :** Si l'équipement total est de 4000 €, 2000 € seraient financés par l'emprunt et 2000 € par fonds propres.

## Annexe 6: Calcul de la rentabilité prévisionnelle (13 points)

Calculer la marge dégagée pour deux salades traiteur.

### Question 1: Calcul de marge

**Énoncé :** Déterminer la marge brute par produit.

**Démarche :** Pour chaque salades, soustraire le coût d'achat total au prix de vente

- Salade périgourdine : Coût = 120g + 100g + 30g + 70g + 40g + 40g + 2.5€ (coût production)
- Salade méditerranéenne : Coût = 150g + 100g + 100g + 50g + 20g + 30g (coût production)

**Réponse :** À déterminer selon le coût d'achat précis de chaque ingrédient ; les marges doivent être positives pour justifier la rentabilité prévisionnelle.

### Conseils pratiques

- Gérer son temps efficacement : allouer des créneaux à chaque partie de l'examen.
- Lire attentivement chaque annexe avant de répondre pour s'assurer d'utiliser toutes les informations pertinentes.
- Effectuer des vérifications des calculs pour éviter les erreurs de arrondis ou d'addition.
- Structurer les réponses de manière claire, en utilisant des phrases complètes et des phrases de transition.
- Réviser la théorie sur le mix marketing et la gestion financière pour renforcer les réponses.

© 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.