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 Charcutier, veuillez visiter :
bpcharcutier.fr/annales-sujets-et-corriges

BP CHARCUTIER • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

Gestion - Comptabilité - Mathématiques appliquées et techniques commerciales, sous-épreuve U41

Session 2026 • Code sujet : **26-BP-CT-E4-U41** • Durée : **4 heures** • Coefficient : **4**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Gestion des stocks et analyse de la rentabilité** (3 questions) — **Page 3**
2. **Coût de revient et analyse des écarts** (3 questions) — **Page 5**
3. **Investissement et financement** (3 questions) — **Page 8**
4. **Politique de prix et offre commerciale** (3 questions) — **Page 10**
5. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 12**

Sujet officiel (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/Commercialisation et service traiteur/2026/BP Charcutier - Commercialisation et service traiteur - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

1. Gestion des stocks et analyse de la rentabilité

À la Maison Delorme, charcuterie-traiteur artisanale, les mouvements de stock de mai servent à calculer la consommation et la rotation du jambon cuit. Les données de marge sur coûts variables, de charges fixes et de chiffre d'affaires prévisionnel permettent d'évaluer le seuil de rentabilité et la marge de sécurité.

Question 1.1. Calculez la consommation de jambon cuit du mois de mai, puis son stock moyen et son taux de rotation mensuel. Présentez les opérations et indiquez les unités.

La consommation correspond au stock initial augmenté des entrées, puis diminué du stock final. Le stock moyen est calculé avec les stocks initial et final. Enfin, le taux de rotation rapporte la consommation au stock moyen : il indique combien de fois le stock moyen a été renouvelé durant le mois.

Calcul	Opération	Résultat
Consommation	18 + 42 - 12	48 kg
Stock moyen	(18 + 12) / 2	15 kg
Rotation mensuelle	48 / 15	3,20 fois

DR 1 complété : stocks de jambon cuit

Calcul demandé	Résultat
Consommation de jambon cuit en mai	48 kg
Stock moyen de jambon cuit	15 kg
Taux de rotation mensuel du jambon cuit	3,20 fois
Quantité brute de viande pour 80 personnes	
Quantité brute de poisson pour 80 personnes	
Quantité brute de garniture pour 80 personnes	
Coût standard total pour 80 personnes	
Coût standard par personne	
Coût réel total pour 80 personnes	
Écart global et sens de l'écart	

✓ RÉPONSE À RETENIR

Consommation : 48 kg ; stock moyen : 15 kg ; rotation mensuelle : 3,20 fois.

Question 1.2. La marge sur coûts variables représente 38 % du chiffre d'affaires mensuel et les charges fixes mensuelles s'élèvent à 18 900 €. Calculez le seuil de rentabilité mensuel en chiffre d'affaires selon la formule : charges fixes divisées par le taux de marge sur coûts variables.

Le seuil de rentabilité en chiffre d'affaires est le niveau de ventes pour lequel la marge sur coûts variables couvre exactement les charges fixes. On applique la formule indiquée dans le sujet : charges fixes divisées par le taux de marge sur coûts variables. Le taux de 38 % s'écrit 0,38 en calcul décimal : 18 900 € / 0,38 = 49 736,84 €.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Seuil de rentabilité mensuel : 49 736,84 € de chiffre d’affaires.

Question 1.3. Le chiffre d’affaires prévisionnel du mois prochain est de 52 000 €. Calculez la marge de sécurité en euros par rapport au seuil de rentabilité obtenu à la question 1.2, puis indiquez si l’activité prévisionnelle se situe au-dessus ou au-dessous du seuil.

La marge de sécurité mesure l’écart entre le chiffre d’affaires prévisionnel et le seuil de rentabilité. On soustrait donc le seuil calculé à la question 1.2 du chiffre d’affaires prévu : 52 000 € - 49 736,84 € = 2 263,16 €. Cet écart est positif : le chiffre d’affaires prévisionnel dépasse le seuil de rentabilité et l’activité se situe au-dessus de celui-ci.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Marge de sécurité : 2 263,16 €. L’activité prévisionnelle est au-dessus du seuil.

2. Coût de revient et analyse des écarts

La Maison Delorme prépare une prestation traiteur standard pour 80 personnes à partir de quantités nettes, de rendements et de prix d'achat HT. Les coûts standard et réels fournis pour les denrées, la main-d'œuvre, les emballages et le transport servent à calculer puis à interpréter l'écart global.

Question 2.1. À partir des rendements et des quantités nettes du DT 2, calculez les quantités brutes de viande, de poisson et de garniture à prévoir. Calculez ensuite le coût standard total de la prestation pour 80 personnes et son coût standard par personne.

Pour chaque denrée, la quantité brute à commander s'obtient en divisant le besoin net par le rendement exprimé en décimal. Le coût standard des denrées est déjà intégré au montant de 920,00 €; les autres postes sont additionnés pour obtenir le coût global de la prestation. Enfin, ce total est réparti entre les 80 participants. Le tableau récapitule les quantités brutes et les coûts obtenus.

Calcul	Résultat
Viande : 14,72 ÷ 0,92	16 kg
Poisson : 7,20 ÷ 0,90	8 kg
Garniture : 22,08 ÷ 0,92	24 kg
Coût standard total : 920 + 336 + 60 + 100	1 416,00 €
Coût par personne : 1 416 ÷ 80	17,70 €

DR 1 complété : quantités et coût standard

Calcul demandé	Résultat
Consommation de jambon cuit en mai	.....
Stock moyen de jambon cuit	.....
Taux de rotation mensuel du jambon cuit	..... 16 kg
Quantité brute de viande pour 80 personnes	..... 8 kg
Quantité brute de poisson pour 80 personnes	..... 24 kg
Quantité brute de garniture pour 80 personnes	..... 1 416,00 €
Coût standard total pour 80 personnes	..... 17,70 €/pers.
Coût standard par personne	.....
Coût réel total pour 80 personnes	.....
Écart global et sens de l'écart	.....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Viande : 16 kg; poisson : 8 kg; garniture : 24 kg. Coût standard : 1 416,00 € pour 80 personnes, soit 17,70 € par personne.

Question 2.2. Calculez le coût réel total de la prestation pour 80 personnes, puis l'écart global entre le coût réel et le coût standard en utilisant la convention : écart = coût réel - coût standard. Précisez si l'écart est favorable ou défavorable.

Le coût réel s'obtient par addition des quatre postes constatés. L'écart global suit la convention du sujet : coût réel moins coût standard. Un résultat positif indique un dépassement du coût prévu et constitue donc un écart défavorable. Le tableau présente les additions et la comparaison pour l'ensemble de la prestation, soit 80 personnes; les montants sont exprimés en euros.

Calcul	Montant
Coût réel : 980 + 360 + 60 + 100	1 500,00 €
Écart : 1 500 − 1 416	+84,00 €

DR 1 complété : coût réel et écart

Calcul demandé	Résultat
Consommation de jambon cuit en mai	.....
Stock moyen de jambon cuit	.....
Taux de rotation mensuel du jambon cuit	.....
Quantité brute de viande pour 80 personnes	.....
Quantité brute de poisson pour 80 personnes	.....
Quantité brute de garniture pour 80 personnes	.....
Coût standard total pour 80 personnes	.....
Coût standard par personne	.....
Coût réel total pour 80 personnes	1 500,00 €
Écart global et sens de l'écart	+84,00 € défavorable

✓ RÉPONSE À RETENIR

Coût réel : 1 500,00 €. Écart global : +84,00 €, défavorable.

Question 2.3. À l'aide des composantes du coût figurant dans le tableau, identifiez les postes qui expliquent l'écart global et formulez une conclusion de gestion en une ou deux phrases.

Pour chaque poste, l'écart se calcule en comparant le coût réel au coût standard. Les denrées alimentaires et la main-d'œuvre directe dépassent leur montant prévu, tandis que les emballages et le transport restent conformes au standard. La hausse des denrées est le principal facteur de l'écart global. Il faut donc prioritairement suivre les achats et les coûts de préparation.

Poste	Écart réel − standard
Denrées alimentaires	980 − 920 = +60,00 €
Main-d’œuvre directe	360 − 336 = +24,00 €
Emballages	60 − 60 = 0,00 €
Transport	100 − 100 = 0,00 €

✓ RÉPONSE À RETENIR

Écart défavorable expliqué par les denrées (+60,00 €) et la main-d’œuvre (+24,00 €). Emballages et transport : aucun écart. Priorité au suivi des achats.

3. Investissement et financement

L’entreprise envisage l’achat et l’installation d’une cellule de refroidissement, financés par un apport et un emprunt de quatre ans à amortissement constant du capital. Les calculs portent sur le besoin d’emprunt, les annuités et les intérêts, ainsi que sur l’amortissement comptable linéaire de l’investissement.

Question 3.1. Calculez le montant total de l’investissement HT, le montant de l’emprunt nécessaire après déduction de l’apport de l’entreprise et le montant annuel constant de remboursement du capital.

Le montant à financer est le coût d’achat et d’installation, étudié hors TVA. L’apport de l’entreprise est déduit de cet investissement pour obtenir le capital emprunté. Le remboursement constant du capital se calcule en divisant ce montant par les quatre années prévues.

Calcul	Opération	Résultat
Investissement HT	18 000 + 1 200	19 200,00 €
Emprunt nécessaire	19 200 - 6 000	13 200,00 €
Capital remboursé chaque année	13 200 / 4	3 300,00 € par an

DR 2 complété : investissement et emprunt

Calcul demandé	Résultat
Montant total de l’investissement HT	19 200,00 €
Montant de l’emprunt	13 200,00 €
Amortissement annuel constant du capital emprunté	3 300,00 €/an

✓ RÉPONSE À RETENIR

Investissement : 19 200,00 € HT. Emprunt : 13 200,00 €. Remboursement annuel constant du capital : 3 300,00 €.

Question 3.2. Établissez le calcul de la première annuité : calculez les intérêts de la première année, puis le montant total à payer au titre de cette première annuité. Présentez la formule utilisée.

Les intérêts de la première année portent sur la totalité de l’emprunt, puisque le capital restant dû est encore de 13 200 € au début de cette année. La première annuité comprend le remboursement constant du capital et les intérêts calculés au taux annuel de 4 %.

Élément	Formule	Montant
Intérêts de la première année	13 200 × 4 %	528,00 €
Première annuité	3 300 + 528	3 828,00 €

DR 2 complété : première annuité

Intérêts de la première année	528,00 €
Première annuité à payer	3 828,00 €

✓ RÉPONSE À RETENIR

Intérêts de la première année : 528,00 €. Première annuité à payer, capital et intérêts compris : 3 828,00 €.

Question 3.3. Calculez le total des intérêts versés sur les quatre années et l'annuité d'amortissement comptable linéaire de l'investissement. Indiquez les montants obtenus.

Le capital remboursé est constant à chaque échéance. Le capital restant dû au début des années successives est donc de 13 200 €, 9 900 €, 6 600 € et 3 300 €. Les intérêts de chacune de ces années sont calculés à 4 %. L'amortissement comptable est distinct du remboursement de l'emprunt : il porte sur l'investissement total et s'étale sur cinq ans.

Calcul	Opération	Résultat
Intérêts sur quatre ans	528 + 396 + 264 + 132	1 320,00 €
Amortissement comptable annuel	19 200 / 5	3 840,00 € par an

DR 2 complété : intérêts totaux et amortissement

Total des intérêts sur quatre ans	1 320,00 €
Amortissement comptable annuel linéaire	3 840,00 €/an

✓ RÉPONSE À RETENIR

Total des intérêts sur quatre ans : 1 320,00 €. Amortissement comptable linéaire : 3 840,00 € par an.

4. Politique de prix et offre commerciale

La Maison Delorme doit établir un devis pour une réception de 80 personnes, à partir du coût standard par personne et des frais fixes propres à l'événement. Le sujet demande de fixer le prix avec une marge visée, d'appliquer une remise promotionnelle, de calculer le prix TTC et de rédiger une proposition commerciale.

Question 4.1. À partir du coût standard par personne obtenu en 2.1, calculez le coût total de la prestation pour 80 personnes, frais fixes inclus. Déterminez le prix de vente HT total correspondant à un taux de marge de 35 %, puis le prix de vente HT par personne.

Le coût standard est de 17,70 € par personne. Pour 80 personnes, on ajoute les frais fixes de 240,00 €. Le prix de vente HT se calcule avec la formule donnée, puis se divise par 80 pour obtenir le prix par personne.

Calcul	Formule	Résultat
Coût total, frais inclus	17,70 × 80 + 240	1 656,00 €
Prix de vente HT total	1 656 ÷ (1 − 0,35)	2 547,69 €
Prix HT par personne	2 547,69 ÷ 80	31,85 €

Ces prix sont établis avant la remise promotionnelle.

DR 2 complété, question 4.1

Tableau de financement et de détermination du prix

Calcul demandé	Résultat
Montant total de l'investissement HT	
Montant de l'emprunt	
Amortissement annuel constant du capital emprunté	
Intérêts de la première année	
Première annuité à payer	
Total des intérêts sur quatre ans	
Amortissement comptable annuel linéaire	
Coût total standard de la prestation, frais fixes inclus	1 656,00 €
Prix de vente HT total avant remise	2 547,69 €
Prix de vente HT par personne avant remise	31,85 €
Prix de vente HT total après remise de 8 %	
Prix de vente TTC total après remise	
Taux de marge sur prix de vente HT après remise	

Montants à exprimer en euros, sauf indication contraire.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Coût total : 1 656,00 € ; prix de vente : 2 547,69 € HT, soit 31,85 € HT par personne.

Question 4.2. Calculez le prix HT total après application de la remise de 8 %, puis le prix TTC total. Calculez également le taux de marge sur prix de vente HT obtenu après remise, en conservant le coût total de la prestation calculé à la question 4.1.

La remise s'applique au prix HT total avant remise. La TVA est calculée sur le prix remisé. Pour calculer le taux de marge, on conserve le coût total de 1 656,00 € obtenu en 4.1.

Calcul	Formule	Résultat
Prix HT après remise	2 547,69 × (1 − 0,08)	2 343,87 €
Prix TTC après remise	2 343,87 × 1,10	2 578,26 €
Taux de marge après remise	(2 343,87 − 1 656) ÷ 2 343,87 × 100	29,35 %

La marge reste positive après la remise.

DR 2 complété, question 4.2

Tableau de financement et de détermination du prix

Calcul demandé	Résultat
Montant total de l'investissement HT	.....
Montant de l'emprunt	.....
Amortissement annuel constant du capital emprunté	.....
Intérêts de la première année	.....
Première annuité à payer	.....
Total des intérêts sur quatre ans	.....
Amortissement comptable annuel linéaire	.....
Coût total standard de la prestation, frais fixes inclus	.....
Prix de vente HT total avant remise	.....
Prix de vente HT par personne avant remise	.....
Prix de vente HT total après remise de 8 %	2 343,87 €
Prix de vente TTC total après remise	2 578,26 €
Taux de marge sur prix de vente HT après remise	29,35 %

Montants à exprimer en euros, sauf indication contraire.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Après remise : 2 343,87 € HT, soit 2 578,26 € TTC ; taux de marge sur prix de vente HT : 29,35 %.

Question 4.3. Rédigez une proposition commerciale concise à destination du client, indiquant le nombre de personnes, le prix TTC après remise et un argument de vente cohérent avec une prestation traiteur artisanale. Précisez si le taux de marge après remise reste positif.

« Maison Delorme vous propose une prestation traiteur artisanale pour 80 personnes au prix de 2 578,26 € TTC, remise incluse. Nos préparations artisanales et notre savoir-faire apporteront une touche soignée à votre réception. Le taux de marge après remise reste positif : 29,35 %. »

✓ RÉPONSE À RETENIR

Offre pour 80 personnes : 2 578,26 € TTC après remise. La marge reste positive : 29,35 %.

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

Bilan de l'épreuve : L'épreuve E4 U41 du BP Charcutier-Traiteur, session 2026, code 26-BP-CT-E4-U41, dure 4 heures et a un coefficient 4. À partir du cas de la Maison Delorme et d'une prestation traiteur pour 80 personnes, elle évalue le suivi des stocks, le seuil de rentabilité, le calcul des coûts et des écarts, le financement d'un équipement et la fixation d'un prix commercial.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Consommation de stock = stock initial + entrées - stock final ; stock moyen = (stock initial + stock final) / 2.
- Taux de rotation = consommation mensuelle / stock moyen ; seuil de rentabilité = charges fixes / taux de marge sur coûts variables.
- Quantité brute à commander = quantité nette / rendement ; écart global = coût réel - coût standard.
- Prix de vente HT = coût total / (1 - taux de marge) ; prix TTC = prix HT × (1 + taux de TVA).

Points de vigilance & attentes du jury

- Présentez les opérations, précisez les unités et appliquez les arrondis demandés : montants au centime et pourcentages à deux décimales.
- Pour la quantité brute, divisez la quantité nette par le rendement exprimé en valeur décimale, et non par le pourcentage entier.
- Avec la convention de l'énoncé, un écart réel moins standard positif signifie un surcoût et est défavorable.
- Appliquez la remise au prix HT avant de calculer la TVA, puis recalculez la marge avec le prix HT remisé.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer la consommation et le taux de rotation du jambon cuit ?

La consommation se calcule en ajoutant les entrées au stock initial, puis en retirant le stock final. Calculez ensuite le stock moyen avec la moyenne des stocks initial et final, puis divisez la consommation par ce stock moyen.

Q : Comment interpréter l'écart entre le coût réel et le coût standard ?

Appliquez la convention de l'épreuve : coût réel moins coût standard. Un résultat positif indique que la prestation a coûté davantage que prévu et constitue un écart défavorable ; un résultat négatif correspond à un écart favorable.

Q : Quels documents réponses faut-il rendre et comment gérer les quatre heures ?

Les documents réponses DR 1 et DR 2 doivent être complétés et rendus avec la copie. Le sujet recommande de répondre dans l'ordre, de présenter les calculs et les unités, et autorise une calculatrice avec mode examen actif ou une calculatrice sans mémoire.

Q : Comment déterminer la marge après remise et ce que le jury attend ?

Conservez le coût total établi avant remise et comparez-le au prix de vente HT après remise. Le taux de marge sur prix de vente HT se calcule en divisant la différence entre ce prix et le coût par le prix HT remisé.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/Commercialisation et service traiteur/2026/BP Charcutier - Commercialisation et service traiteur - Session 2026 - 1-Sujet.pdf
Ressources BP Charcutier : 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.