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

BREVET PROFESSIONNEL

CHARCUTIER-TRAITEUR

SESSION 2026

ÉPREUVE E4 : GESTION - COMPTABILITÉ - MATHÉMATIQUES APPLIQUÉES ET TECHNIQUES COMMERCIALES, SOUS-ÉPREUVE U41

Coefficient : 4 Durée : 4 heures

Aucun document personnel n'est autorisé. Les documents techniques DT 1 à DT 3 sont fournis avec le sujet.

Composition de l'épreuve	Support
PARTIE 1 : Gestion des stocks et analyse de la rentabilité (5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : Coût de revient et analyse des écarts (5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 3 : Investissement et financement (5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 4 : Politique de prix et offre commerciale (5 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 12 pages numérotées de 1/12 à 12/12.
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 : MAISON DELORME, CHARCUTERIE-TRAITEUR ARTISANALE, 18 RUE NATIONALE, LILLE (NORD)

Vous assistez la responsable de la Maison Delorme dans la préparation de décisions de gestion et d'une offre de réception pour un client professionnel. L'entreprise réalise des ventes en boutique et des prestations traiteur. Elle étudie le suivi de ses stocks, le coût d'une prestation de 80 personnes, le financement d'un équipement et le prix d'une offre commerciale.

Les données utiles figurent dans les documents techniques DT 1 à DT 3. Les résultats seront arrondis au centime pour les montants et à deux décimales lorsque cela est nécessaire. Pour les pourcentages, arrondir à deux décimales. La TVA à appliquer dans les calculs de prix de vente de ce sujet est de 10 %.

Répondre aux questions dans l'ordre indiqué. Les calculs doivent être présentés et les unités précisées. Les documents réponses DR 1 et DR 2 peuvent être complétés directement et sont à rendre avec la copie.

PARTIE 1 : Gestion des stocks et analyse de la rentabilité (5 points)

Suivre les stocks et apprécier l'équilibre d'exploitation

À partir des données du DT 1, réalisez les calculs de stock pour le jambon cuit et étudiez le seuil de rentabilité mensuel de l'entreprise. Le stock moyen se calcule selon la formule $Stock\ moyen = (Stock\ initial + Stock\ final)/2$. Le taux de rotation mensuel se calcule selon la formule $Taux\ de\ rotation = Consommation\ mensuelle / Stock\ moyen$.

Données de gestion du mois de mai

Produit	Stock initial	Entrées du mois	Stock final	Unité
Jambon cuit	18	42	12	kg
Lard frais	10	20	8	kg

Données extraites des documents de gestion de la Maison Delorme.

1.1 (2 points) 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.

1.2 (1,5 point) 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 $Seuil\ de\ rentabilité = Charges\ fixes / Taux\ de\ marge\ sur\ coûts\ variables$.

1.3 (1,5 point) 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 calculé à la question 1.2, puis indiquez si l'activité prévisionnelle se situe au-dessus ou au-dessous du seuil.

PARTIE 2 : Coût de revient et analyse des écarts (5 points)

Établir le coût d'une prestation et interpréter un écart

La Maison Delorme prépare une prestation traiteur standard pour 80 personnes. Les quantités nettes indiquées au DT 2 correspondent aux besoins après préparation. Les rendements permettent de déterminer les quantités brutes à commander selon $Quantité\,brute = Quantité\,nette / Rendement$. Les prix unitaires sont exprimés hors taxes.

Éléments du coût standard pour 80 personnes

Élément de coût	Coût standard pour 80 personnes	Coût réel constaté pour 80 personnes
Denrées alimentaires	920,00 €	980,00 €
Main-d'œuvre directe	336,00 €	360,00 €
Emballages	60,00 €	60,00 €
Transport	100,00 €	100,00 €

Les coûts de main-d'œuvre, d'emballage et de transport sont donnés pour la prestation complète.

2.1 (2 points) À partir des rendements et 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.

2.2 (2 points) Calculez le coût réel total de la prestation pour 80 personnes, puis l'écart global entre le coût réel et le coût standard. Utilisez la convention $Écart = Coût\,réel - Coût\,standard$. Précisez si l'écart est favorable ou défavorable.

2.3 (1 point) 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.

PARTIE 3 : Investissement et financement (5 points)

Évaluer le besoin de financement et le coût d'un emprunt

L'entreprise envisage l'acquisition d'une cellule de refroidissement et de son installation. Le prix d'achat est de 18 000 € HT et les frais d'installation sont de 1 200 € HT. Pour cette étude, le financement est constitué d'un apport de l'entreprise et d'un emprunt. L'emprunt est remboursé en quatre annuités à amortissement constant du capital. Le taux annuel est de 4 % et les intérêts sont calculés sur le capital restant dû au début de chaque année.

Données de l'investissement et de l'emprunt

Donnée	Valeur
Cellule de refroidissement	18 000,00 € HT
Installation	1 200,00 € HT
Apport de l'entreprise	6 000,00 €
Durée de l'emprunt	4 ans
Taux annuel de l'emprunt	4 %
Mode de remboursement	Amortissement constant du capital
Durée d'amortissement comptable retenue	5 ans, linéaire

Les calculs de financement sont effectués hors TVA.

3.1 (1,5 point) Calculez le montant total de l'investissement HT, le montant de l'emprunt nécessaire après déduction de l'apport et le montant annuel constant de remboursement du capital.

3.2 (2 points) 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.

3.3 (1,5 point) Calculez le total des intérêts versés sur les quatre années et l'annuité d'amortissement comptable linéaire de l'investissement. Indiquez les montants obtenus.

PARTIE 4 : Politique de prix et offre commerciale (5 points)

Fixer le prix d'une prestation et évaluer une promotion

La Maison Delorme doit transmettre un devis pour la prestation de 80 personnes. Pour la fixation du prix, le coût standard par personne calculé à partir du DT 2 est retenu. Les frais fixes propres à l'événement sont de 240,00 € pour l'ensemble de la prestation. L'entreprise vise un taux de marge sur prix de vente HT de 35 %. Pour cette étude, $Prix\ de\ vente\ HT = Coût\ total / (1 - Taux\ de\ marge)$. Une remise promotionnelle de 8 % est ensuite envisagée sur le prix de vente HT. La TVA à appliquer est de 10 %.

Paramètres de l'offre commerciale

Paramètre	Valeur
Nombre de personnes	80
Coût standard par personne	À calculer à la question 2.1
Frais fixes propres à l'événement	240,00 €
Taux de marge visé sur le prix de vente HT	35 %
Taux de remise promotionnelle	8 %
Taux de TVA à appliquer	10 %

Données retenues pour l'établissement du devis de 80 personnes.

4.1 (2 points) 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.

4.2 (1,5 point) 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.

4.3 (1,5 point) 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.

DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : DONNÉES DE STOCKS ET DE RENTABILITÉ DE LA MAISON DELORME

Les mouvements de stock ci-dessous concernent le mois de mai. Les entrées correspondent aux achats réceptionnés pendant le mois. Il n'y a pas eu de perte exceptionnelle ni de transfert de stock. Pour l'étude de rentabilité, la marge sur coûts variables est égale à 38 % du chiffre d'affaires et les charges fixes mensuelles sont de 18 900 €.

Mouvements de stock du mois de mai

Produit	Stock initial (kg)	Entrées (kg)	Stock final (kg)
Jambon cuit	18	42	12
Lard frais	10	20	8

Les quantités sont exprimées en kilogrammes.

Paramètres de rentabilité mensuelle

Indicateur	Valeur
Taux de marge sur coûts variables	38 % du chiffre d'affaires
Charges fixes mensuelles	18 900,00 €
Chiffre d'affaires prévisionnel du mois prochain	52 000,00 €

Valeurs communiquées par le service comptable.

DT 2 : FICHE DE COÛT STANDARD ET RELEVÉ DU COÛT RÉEL DE LA PRESTATION

La prestation standard est prévue pour 80 personnes. Les quantités nettes représentent les besoins utilisables dans la préparation. Les rendements tiennent compte des pertes de préparation et de cuisson retenues pour le calcul des quantités à commander. Le coût standard des denrées de 920,00 € correspond à la valorisation des quantités brutes aux prix d'achat convenus. Les autres coûts sont donnés pour la prestation complète.

Les formules à utiliser sont $Quantité\ brute = Quantité\ nette / Rendement$ et $Écart = Coût\ réel - Coût\ standard$.

Quantités nettes et rendements retenus

Denrée	Quantité nette pour 80 personnes	Rendement	Prix unitaire HT
Viande	14,72 kg	92 %	16,00 €/kg
Poisson	7,20 kg	90 %	20,00 €/kg
Garniture	22,08 kg	92 %	3,50 €/kg

Données techniques de préparation utilisées pour le calcul des approvisionnements.

Coûts standard et coûts réels pour 80 personnes

Élément de coût	Standard	Réel
Denrées alimentaires	920,00	980,00
Main-d'œuvre directe	336,00	360,00
Emballages	60,00	60,00
Transport	100,00	100,00

Montants en euros pour la prestation complète.

DT 3 : DONNÉES DE FINANCEMENT, DE PRIX ET IMPLANTATION DU BUFFET

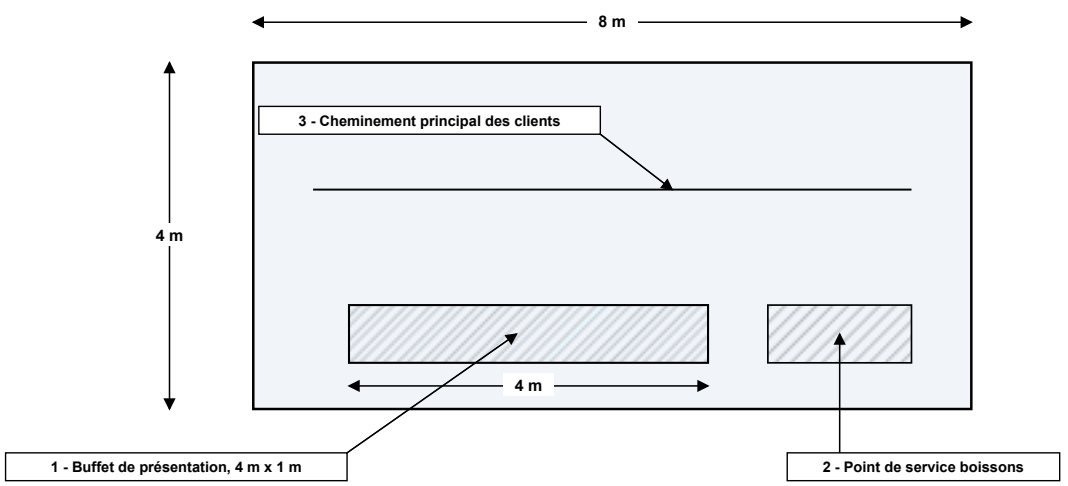
L'investissement est étudié hors TVA. L'emprunt est de 13 200 €, remboursé sur quatre ans par amortissements constants du capital. Le capital remboursé chaque année est égal au montant de l'emprunt divisé par quatre. Les intérêts annuels sont calculés sur le capital restant dû au début de l'année au taux de 4 %. Pour l'amortissement comptable, la base retenue est le coût d'achat et d'installation, amorti linéairement sur cinq ans.

Le schéma représente une implantation commerciale indicative pour une réception de 80 personnes. La salle mesure 8 m par 4 m. Le buffet occupe une zone de 4 m par 1 m. Le cheminement principal des clients est représenté par une flèche. Le schéma sert à repérer les espaces sur le devis et ne constitue pas un plan d'exécution.

Données de l'investissement

Élément	Montant ou durée
Achat de la cellule de refroidissement	18 000,00 € HT
Installation	1 200,00 € HT
Apport de l'entreprise	6 000,00 €
Montant de l'emprunt	À déterminer à partir du besoin de financement
Durée de l'emprunt	4 ans
Taux annuel	4 %
Durée d'amortissement comptable	5 ans

Montants retenus pour les calculs de la partie 3.



DT 3	Implantation indicative d'un buffet dans la salle de réception	Éch. : 1:100	Unité : m

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Document réponse à rendre avec la copie : questions 1.1, 2.1 et 2.2 | **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Compléter les cases prévues. Présenter les calculs complémentaires sur la copie si l'espace du tableau est insuffisant.

Tableau de calcul des stocks et des coûts

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	.....
Écart global et sens de l'écart	.....

Les résultats doivent comporter leurs unités.

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 : questions 3.1, 3.2, 3.3, 4.1 et 4.2 — **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Compléter le tableau avec les montants calculés. Les intérêts sont calculés sur le capital restant dû au début de chaque année.

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 %	.....
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.

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.