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

NE RIEN ECRIRE DANS LA PARTIE BARRÉE

Vous travaillez chez Monsieur Queval, 15 rue du Petit Lac à Rouen. Monsieur Queval vous fait participer à la gestion de son entreprise. Il vous confie certains dossiers.

1 - GESTION

1.1.1 - Compléter les documents fournis en annexe 1 et 2 :

Annexe 1 : FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION POUR 8 PARTS DE PAELLA			
Ingrédients	quantité	Prix unitaire HT	Montant HT
Moules	1 L	3.10 euros le litre	
Poulet	1 KG	4.60 euros le kilo	
Sous-noix de veau	150 G	11.50 euros le kilo	
Porc frais	150 G	3 euros le kilo	
Beurre	40 G	5 euros le kilo	
Oignons	150 G	0.60 euros le kilo	
Langoustines	750 G	16.75 euros le kilo	
Poivrons	150 G	3.30 euros le kilo	
Courgettes	400 G	3 euros le kilo	
Tomates	200 G	2.30 euros le kilo	
Chorizo fort	100 G	3.80 euros les 200g	
Ail	2 gousses	0.75 euros la pièce	
Riz	400 G	2.85 euros le kilo	
Safran	½ G	680 euros le kilo	
Petits pois	250 G	15 euros le kilo	
Fonds d'artichauts	110 G	13 euros le kilo	
Sel poivre			0.10 euros
TOTAUX			

NE RIEN ECRIRE DANS LA PARTIE BARRÉE

Annexe 2 : TABLEAU DE REPARTITION DES CHARGES INDIRECTES (extrait) Mois de mars 2002.

	Totaux	Centres Principaux		
		Laboratoire	Magasin de vente	Livraisons à domicile / marchés
Totaux répartition secondaire	4 490.50	2873	462.50	1 155
Unités d'œuvre		heure de main d'œuvre	1 euro de vente	kilomètre parcouru
Nombre d'unités d'œuvre		676	9 250	1 050
Coût d'une unité d'œuvre				1.10

Etablir la fiche du coût de revient de la paella vendue en magasin (annexe 3) à partir des documents précédents et des informations suivantes :

Les charges directes sont évaluées ainsi :

- 45 minutes de travail pour le personnel du laboratoire à 7.00 euros de l'heure.
- 15 minutes de travail pour le personnel à la vente rémunéré 6.80 euros de l'heure
- les charges sociales patronales sur les salaires sont estimées à 38 % du salaire brut.

Les charges indirectes pour la réalisation de cette recette sont incorporées proportionnellement à l'unité d'œuvre des centres principaux suivants :

- Laboratoire : une unité d'œuvre
- Magasin : 0.05 euros par euro de vente. La part sera vendue 6.50 euros HT.

Annexe 3 : COUT DE REVIENT DU PLAT (8 PARTS).

Eléments du coût	Calculs justificatifs	Montants
• Coût matière • Charges directes - personnel du laboratoire - personnel à la vente - charges sociales • charges indirectes - laboratoire - magasin de vente		
COUT DE REVIENT DU PLAT		
COUT DE REVIENT D'UNE PORTION		

NE RIEN ECRIRE DANS LA PARTIE BARRÉE

1.1.2 - Calculer la marge bénéficiaire dégagée, sachant que pour le mois de mars 2002 vous avez vendu 120 parts de paella.

.....

.....

.....

1.1.3 - Calculer le ratio :

Coût matière d'une portion

Prix de vente HT d'une portion

1.1.4 - Commenter les résultats obtenus aux questions 1.2 et 1.3

.....

.....

.....

.....

.....

.....

1.1.5 - Quelles solutions envisageriez-vous pour faire progresser la marge ? (au moins 2)

.....

.....

.....

1.1.6 - Par quel coefficient faut-il multiplier le coût matière pour obtenir directement le prix de vente hors taxe ?

.....

1.2 - Pour les 18 ans de sa fille, l'un de vos clients vous a passé commande. Vous lui avez établi la facture correspondante ci-après :

NE RIEN ECRIRE DANS LA PARTIE BARRÉE

Charcuterie-Traiteur
Monsieur Queval Victor
15, rue du Petit Lac
76 000 Rouen

Monsieur Leclerc Yves
22, la mare aux grenouilles
76 120 Le grand Quevilly

Facture n° 04/ 200 du 13 avril 2002.

Désignation	Unité	Quantité	Prix unitaire	montant
Terrine de saumon	La part	30	3.80	114.00
Carré de veau aux champignons	La part	30	6.80	204.00
Blanc de Sauvignon du vieux mourlane	bouteille	5	10.50	52.50
Château Tasta Le Bourg - Fronsac	bouteille	5	9.75	48.75

TVA 5.5 %		TVA 19.6 %		Montant H.T	419.25
Base	Montant	Base	montant		
318.00	17.49	101.25	19.85	Total TVA	37.34
			MONTANT T.T.C. A PAYER EN EUROS		**456.59**

Lors d'une manifestation, l'association sportive et culturelle d'une commune voisine vous demande de servir ses membres et les participants. A cette occasion, vous vous êtes entendus sur la prestation suivante pour 90 personnes. Tous les prix s'entendent H.T.

- Pains surprise (60 pièces) à 19.00 euros le pain ; il faut prévoir un minimum de 5 pièces par personne.
- Cassolette du pêcheur : 5.40 euros par personne
- Filet forestière et ses petits légumes : 4.30 euros par personne.
- Blanc de Sauvignon : Prix unitaire HT = 10.50 euros ;
  Il faut compter une bouteille pour 6 personnes.
- Bourgogne Passe Tout Grain : Prix unitaire HT = 16.75 euros ;
  une bouteille pour 6 convives.
- Location de nappes et serviettes : 102.90 euros.

1.2.1 - Etablir la facture. S'agissant d'une prestation, le taux de TVA applicable est de 19.6 %.

NE RIEN ECRIRE DANS LA PARTIE BARRÉE

Charcuterie-Traiteur
Monsieur Queval Victor
15, rue du Petit Lac
76 000 Rouen

A.S.C.
19 rue des Sources
76 300 Sotteville les Rouen.

Facture n° 04/ 245 du 20 avril 2002.

Désignation	Unité	Quantité	Prix unitaire	montant

TVA 5.5 %		TVA 19.6 %		Montant H.T	
Base	Montant	Base	montant		
				Total TVA	
				MONTANT T.T.C. A PAYER EN EUROS	

1.2.2 - Compléter la fiche de stock en tenant compte des deux factures précédentes et des bons d'entrée.

Bon d'entrée Date : 5 avril 2002		N° 25
Référence	quantité	montant
Blanc de Sauvignon	30	162 euros

Bon d'entrée Date : 19 avril 2002		N° 42
Référence	quantité	montant
Blanc de Sauvignon	24	127.20 euros

NE RIEN ECRIRE DANS LA PARTIE BARRÉE

Bon d'entrée Date : 26 avril 2002		N° 48
Référence	quantité	Montant
Blanc de Sauvignon	18	98.10 euros

Bon d'entrée Date : 30 avril 2002		N° 49
Référence	quantité	montant
Château Tasta Le Bourg	24	120 euros

FICHE DE STOCK

Article : Blanc de sauvignon Méthode d'évaluation : coût moyen unitaire pondéré

DATES	LIBELLES	ENTREES			SORTIES			STOCK		
		Q	PU	Montant	Q	PU	Montant	Q	PU	Montant
2.04	Stock							15	5.25	78.75
5.04	Bon d'entrée 25									
13.04	Bon de sortie 38 Facture n° 04.200					5.35				
	Bon de sortie 45 Facture n° 04.245				15					

1.3 - Monsieur Victor Queval vous confie ses factures du 31 mai 2002.

HALLES RUNGIS Doit V.Queval Facture n° 420 du 31 mai 2002.	
Carcasses porc	553.85
TVA 5.5 %	30.46
Net à payer	584.31

TOUT POUR L'ENTRETIEN Doit M. Queval Facture n° 132 du 31.05.2002	
Produits d'entretien	70.75
TVA 19.6 %	13.87
Net à payer	84.62

NE RIEN ECRIRE DANS LA PARTIE BARRÉE

Charcuterie V.Queval	Doit M. Duval
Facture n° 91 du 31 mai 2002	
Carré de porc	83.83
TVA 5.5 %	4.61
Net à payer	88.44

Charcuterie V.Queval	Doit « Le grand large » Restaurant
Facture n° 92 du 31 mai 2002.	
Filet de porc	92.90
Cuisse Poulet	19.15
Poitrine	69.85
	181.90
TVA 5.5 %	10.00
Net à payer	191.90

1.3.1 - Compléter le tableau récapitulatif de TVA pour la journée du 31 mai.

Date	Libellé des factures	Montant TVA collectée	Montant TVA déductible
30. 05. 02	CUMUL TVA / factures du 1er mai au 30 mai	761.55	910.75
	TOTAL		
	DIFFERENCE		
S'agit – il d'une TVA à décaisser **ou** d'un crédit de TVA ?			

Qu'est-ce que cela signifie pour Victor Queval ?

NE RIEN ECRIRE DANS LA PARTIE BARRÉE

2 – CALCULS MATHEMATIQUES

Monsieur Queval souhaite augmenter son chiffre d'affaires. Il décide donc de proposer chaque jour à sa clientèle 2 plats du jour différents.
Après étude des différents éléments entrant dans la composition de ses prix de vente, Monsieur Queval a établi les pourcentages de coûts et marges de ses fabrications afin de couvrir l'ensemble de ses charges et de dégager une marge respectable.

2.1.1 - A l'aide du tableau ci-dessous, calculer pour une part de coucous le prix à facturer à la clientèle sachant que le coût d'achat des matières premières nécessaires à la réalisation de la recette pour 8 personnes est de 18 euros. Chaque élément de prix devra être complété.

ELEMENTS	%	Euros	Degrés (arrondis à l'entier le plus proche)
COUT D'ACHAT	**40**	18	
FRAIS DE PRODUCTION	**22**		
COUT DE PRODUCTION	**62**		
FRAIS DE DISTRIBUTION	**13**		
COUT DE REVIENT	**75**		
MARGE	**25**		
PRIX DE VENTE HT	**100**		
TVA	**5.5**		
PRIX DE VENTE TTC	**105.5**		180
PRIX DE VENTE TTC D'UNE PART			

NE RIEN ECRIRE DANS LA PARTIE BARRÉE

2.1.2 - Calculer le coefficient permettant d'obtenir directement le PV TTC à partir du coût d'achat des matières premières.
Donnez le résultat au 1 / 100 par excès. .....

2.1.3 - Quel est le taux de marque appliqué ? .....

.....

2.1.4 - Représenter par un graphique à secteurs semi-circulaire les éléments suivants :

- Le coût d'achat
- Les frais de production
- Les frais de distribution
- La marge
- La TVA

2.2 - Monsieur Queval décide de profiter de la fermeture annuelle pour faire effectuer quelques travaux :

- Travaux de peinture des murs et des portes intérieures du laboratoire : prévoir 2 couches.
- Pose de carrelage dans le magasin : la surface réservée aux vitrines et à la caisse sera également carrelée.

Monsieur Queval a pris contact avec un artisan qui lui propose :

- Peinture : un pot de 2,5 L couvre 30 m² et coûte 42 euros HT
- Carrelage : 38 euros HT le m²
- Colle à carrelage : le sac de 25 kg couvre 8 m² et coûte 14 euros HT
- Main d'œuvre travaux de peinture (préparation des murs incluse) : 28 euros HT de l'heure. il faut 1heure pour 50 m².
- Pose du carrelage 15 euros HT du m² (toute heure commencée est due).

A l'aide du plan de la charcuterie à **l'échelle 1/100** (annexe page 10),
2.2.1 - Calculer le périmètre total du laboratoire (arrondir à l'unité la plus proche)

.....

.....

2.2.2 - Quelle est la surface à peindre ?

.....

.....

NE RIEN ECRIRE DANS LA PARTIE BARRÉE

2.2.3 - Combien faut – il de pots de 2,5 litres de peinture pour deux couches (arrondir) ?

.....

.....

2.2.4 - Combien d'heures de main d'œuvre seront facturées (nombre entier) ?

.....

2.2.5 - Quelle est la surface à carreler ?

.....

.....

2.2.6 - Combien de sacs de colle sont nécessaires (arrondir à l'unité) ?

.....

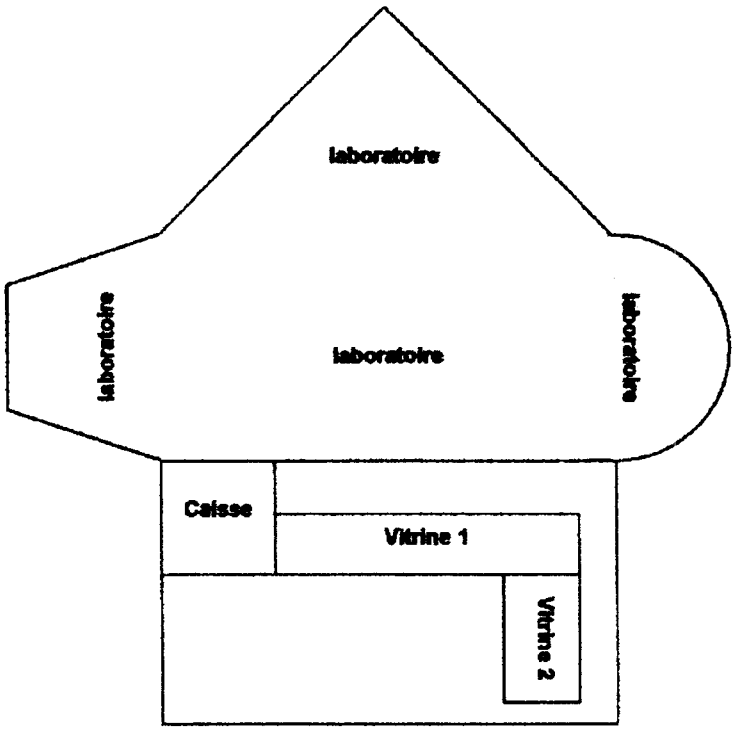
2.2.7 - Calculer le prix TTC facturé par l'artisan en complétant le tableau ci-dessous :

Quantité et unité	Désignation	Prix unitaire	Montant
.....Pots	Peinture		
.....M²	Carrelage		
.....sacs	Colle à carrelage		
..... Heures	Main d'œuvre peinture		
..... M²	Pose carrelage		
		TOTAL HT	
		TVA 5.5 %	
		TOTAL TTC	

NE RIEN ECRIRE DANS LA PARTIE BARRÉE

Plan de la charcuterie à l'échelle 1 / 100

Hauteur du sol au plafond 2,80 mètres
Le laboratoire dispose de 5 fenêtres de 1m20 X 1m80 qui donnent sur l'extérieur.
Il n'y a pas de mur à l'intérieur du laboratoire



Formule :

Périmètre du cercle = D x π

SUJET NATIONAL	EXAMEN : **BP**	SESSION 2002	**SUJET**
SPECIALITE : **Charcutier Traiteur**		EPREUVE : E4-U41 Gestion – comptabilité, mathématiques appliquées et techniques commerciales	
TEMPS ALLOUE : **4 heures**	COEFFICIENT : **4**	DOCUMENT :11 / 14	

NE RIEN ECRIRE DANS LA PARTIE BARRÉE

3 – TECHNIQUES COMMERCIALES

Président d'une association rouennaise de commerçant, Monsieur Victor QUEVAL, charcutier - traiteur, souhaite s'impliquer pour remettre à jour une manifestation organisée jusqu'au milieu des années 30.



La nouvelle fête du Ventre de Rouen

Les fêtes du Ventre furent organisées à Rouen jusqu'au milieu des années 30. Cette opération s'inscrivait dans le contexte des anciennes halles de Rouen et concernait tous les métiers de bouche, de l'alimentation à la restauration. Elles donnaient lieu à de nombreuses animations :



- **Exposition des meilleurs produits Normands**
- **Semaine gastronomique avec la contribution des meilleurs chefs**
- **Dégustation de cidre**
- **Exposition de chefs d'œuvres culinaires**
- **Grand cortège emmené par Pantagruel et Panurge**
- **Journée et stand des lettres Normandes**

Ces fêtes étaient l'occasion pour les producteurs régionaux de faire connaître leurs spécificités tout en animant le centre ville avec la complicité des commerçants et des restaurateurs.
Les associations de Rouen et ses partenaires estiment qu'il serait regrettable de perdre une telle tradition et de ne pas remettre au goût du jour cette manifestation originale.

Pour renforcer l'esprit de fête,





NE RIEN ECRIRE DANS LA PARTIE BARRÉE

Monsieur QUEVAL vous demande de définir l'action publicitaire à mener pour informer le public dans la zone de chalandise de Rouen (ville touristique de 110000 habitants).

3.1 - Au niveau de la municipalité de Rouen, citez 4 supports de communication à utiliser et justifiez leurs choix :

SUPPORTS	JUSTIFICATION

3.2 - Monsieur QUEVAL installé 15 rue du Petit Lac à Rouen souhaite également impliquer son entreprise lors de cette manifestation.
Il a décidé d'envoyer un courrier à sa clientèle pour annoncer l'événement qui aura lieu le week-end du 28 et 29 septembre 2002.
Toutefois, pour renforcer l'esprit de fête, il a réalisé une maquette d'affiche intitulée « La nouvelle fête du ventre de Rouen » (page précédente)

3.2.1 - Il vous demande de la compléter et d'y apporter une idée pour attirer sa clientèle. Utiliser les encadrés.

3.2.2 - Monsieur QUEVAL vous charge de définir quatre autres moyens de communication pour informer la clientèle de passage et les personnes du quartier. .....

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ECRIRE DANS LA PARTIE BARRÉE

3.2.3 – Citer quatre éléments d'animation du point de vente :

.....

.....

.....

.....

3.2.4 - Un des produits proposés à la clientèle sera du poulet sauté façon vallée d'Auge. Afin d'être commercialisé dans de bonnes conditions, compléter la fiche suivante :

Nom du produit :	Préparation :	☐ A cuire ☐ A réchauffer ☐ Sans cuisson ni réchauffage
Composition du produit Eléments de base : Fond de volaille : Sauce :		
Garniture :	Accompagnement :	☐ Vin blanc ☐ Vin rouge ☐ Vin rosé ☐ Eau

3.2.5 - Compléter le tableau suivant en indiquant pour chaque produit 2 motivations et 2 freins d'achat :

PRODUITS	MOTIVATIONS	FREINS
Poulet sauté façon vallée d'Auge		
Tarte Tatin		

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.