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

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

1

1.1.1 : **14 points**

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION POUR 8 PARTS DE PAELLA			
Ingrédients	quantité	Prix unitaire HT	Montant HT
Moules	1 L	3.10 euros le litre	3.10
Poulet	1 KG	4.60 euros le kilo	4.60
Sous-noix de veau	150 G	11.50 euros le kilo	1.725
Porc frais	150 G	3 euros le kilo	0.45
Beurre	40 G	5 euros le kilo	0.20
Oignons	150 G	0.60 euros le kilo	0.09
Langoustines	750 G	16.75 euros le kilo	12.56
Poivrons	150 G	3.30 euros le kilo	0.495
Courgettes	400 G	3 euros le kilo	1.20
Tomates	200 G	2.30 euros le kilo	0.46
Chorizo fort	100 G	3.80 euros les 200g	1.90
Ail	2 gousses	0.75 euros la pièce	1.50
Riz	400 G	2.85 euros le kilo	1.14
Safran	½ G	680 euros le kilo	0.34
Petits pois	250 G	15 euros le kilo	3.75
Fonds d'artichauts	110 G	13 euros le kilo	1.43
Sel poivre			0.10 euros
TOTAUX			**35.04 euros 2 pts**

TABLEAU DE REPARTITION DES CHARGES INDIRECTES (extrait) pour le mois de mars 2002.

	Totaux	Centres Principaux		
		Laboratoire	Magasin de vente	Livraisons à domicile / marchés
Coût d'une unité d'oeuvre		4.25 **0.5 pt**	0.05 **0.5 pt**	1.10

COUT DE REVIENT DU PLAT (8 PARTS).

Eléments du coût	Calculs justificatifs	Montants
• Coût matière		**35.04**
• Charges directes		
- personnel du laboratoire	7.00 / 60X 45	**5.25 (0.5 pt)**
- personnel à la vente	6.80 / 4	**1.70 (0.5 pt)**
- charges sociales	(5.25 + 1.70) x 38 %	**2.64 (0.5 pt)**
• charges indirectes		
- laboratoire	1 x 4.25	**4.25 (0.5 pt)**
- magasin de vente	(6.50 x 8) x 0.05	**2.60 (0.5 pt)**
COUT DE REVIENT DU PLAT		**51.48**
COUT DE REVIENT D'UNE PORTION		**6.435 (0.5 pt)**

1.1.2 - Recette HT = 120 X 6.50 = 780 euros **(2 points)**
Coût de revient = 120 X 6.435 = 772.20 euros
MARGE BENEFICIAIRE = 7.80 euros

1.1.3 - coût matière d'une portion Prix de vente HT d'une portion	(35.04 / 8) = 4.38 = 0.6738 soit 67.38 % **(1 point)** 6.50 6.50

1.1.4 - Commentaire. **(2 points)**

La marge bénéficiaire paraît trop faible (seulement 7.80 euros pour 120 parts) alors que le prix de vente semble tout à fait correct (6.50 euros).
Il semble que l'entreprise ait des charges trop importantes.

Les matières premières entrant dans la composition de la paella représentent 67 % du PVHT. Ce % apparaît élevé laissant trop peu de marge pour couvrir les autres charges.

1.1.5 - **2** Solutions : Négocier le prix d'achat des matières premières avec le fournisseur
(2 points) Tenter de réduire les charges fixes
Augmenter le prix de vente

1.1.6 - Coefficient **(1 point)**

6.50 / 4.38 = **1.484**

1.2 - 11 POINTS

1.2.1 - Facture **(6 points)**

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
Pains surprise	**Le pain**	*8*	*19.00*	*152.00* **(1 pt)**
Cassolette du pêcheur	*La part*	*90*	*5.40*	*486.00* **(0.5 pt)**
Filet forestière et sa garniture	*La part*	*90*	*4.30*	*387.00***(0.5 pt)**
Blanc de Sauvignon	*La bout*	*15*	*10.50*	*157.50* **(1 pt)**
Bourgogne passe tout grain	*La bout*	*15*	*16.75*	*251.25* **(1 pt)**
Location nappes et serviettes				*102.90* **(0.5 pt)**

TVA 5.5 %		TVA 19.6 %		Montant H.T	*1536.6* **(0.5 pt)**
Base	Montant	Base	Montant		
		1536.65	*301.18* **(0.5 pt)**	Total TVA	*301.18*
MONTANT T.T.C. A PAYER EN EUROS **(0.5pt)**					***1837.83***

1.2.2 - Fiche de stock **5 points soit 1 point par ligne**

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	**30**	**5.40**	**162**				**45**	**5.35**	**240.75**
13.04	Bon de sortie 38				**5**	5.35	**26.75**	**40**	**5.35**	**214.00**
19.04	**Bon d'entrée 42**	**24**	**5.30**	**127.20**				**64**	**5.33**	**341.20**
20.04	Bon de sortie 45				15	**5.33**	**79.95**	**49**	**5.33**	**261.25**
26.04	**Bon d'entrée 48**	**18**	**5.45**	**98.10**				**67**	**5.36**	**359.35**

1.3 - TABLEAU DE TVA **(5 points)**

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
31.05.02	Facture de vente 91	*4.61* **(0.5 pt)**	
31.05.02	*Facture de vente 101*	*10.00* **(0.5 pt)**	
31.05.02	*Facture d'achat 132 tout pour l'entretien*		*13.87* **(0.5 pt)**
31.05.02	*Facture d'achat 420 halles Rungis*		*30.46* **(0.5 pt)**
	TOTAL	*776.16*	*955.08*
	DIFFERENCE	*178.92* **(0.5 pt)**	
S'agit – il d'une TVA à décaisser **ou** d'un crédit de TVA ?		**CREDIT DE TVA (1 pt)**	

Signification : **(1.5 point)** : C'est le trésor public qui nous doit de la TVA. Ce crédit sera à reporter sur la prochaine déclaration de TVA et viendra s'ajouter au montant total de TVA déductible.

2

2.1.1 - **(10 POINTS)**

ELEMENTS	%	euros	Degrés(arrondis)
COUT D'ACHAT	40	18	**68**
FRAIS DE PRODUCTION	22	**9.90**	**38**
COUT DE PRODUCTION	62	**27.90**	106
FRAIS DE DISTRIBUTION	13	**5.85**	**22**
COUT DE REVIENT	75	**33.75**	128
MARGE	25	**11.25**	**43**
PRIX DE VENTE HT	100	**45.00**	171
TVA	5.5	**2.48**	**9**
PRIX DE VENTE TTC	105.5	**47.48 (2 points)**	**180 (2 points)**

47.48 / 8 = 5.94 euros **(1 point)**

2.1.2 - Coeff = 47.48 / 18 = 2.64 **(1 point)**

2.1.3 - Taux de marque : (5.85 + 11.25) / 45 = 0.38 soit 38 % **(2 points)**

2.1.4 - Graphique à secteurs semi-circulaire **(2 points)**

2.2 - **(10 POINTS)**

2.2.1 - Périmètre total du laboratoire (arrondir à l'unité la plus proche)

20.3 cm X 100 = 2030 cm = 20.30 m

½ cercle : 3 cm X 100 = 300 cm = 3 m de diamètre (3 X 3.14) / 2 = 4.71 m

total périmètre = 25.01 soit **25 m. (1 point)**

2.2.2 - Surface à peindre

surface totale : 25 m X 2.80 m = 70 m²

surface fenêtres : (1.20 X 1.80) X 5 = 10.80 m²

surface à peindre : **59.20 m²** pour une couche **(1 point)**

2.2.3 – Nombre de pots de 2,5 litres de peinture pour deux couches (arrondir)

Surface totale à peindre (2 couches) : 59.20 X 2 = 118.4 m²

(118.4 / 30) X 2.5 = 9.86 litres soit **4 pots** de 2.5 L. **(1 point)**

2.2.4 – Nombre d'heures de main d'œuvre

118.4 / 50 = 2.36 H soit **3 heures. (1 point)**

2.2.5 - Surface à carreler ?

L = 6 X 100 = 600 cm = 6 m

L = 3.5 X 100 = 350 cm =3.50 m.

Surface = 6 X 3.5 = **21 m² (1 point)**

2.2.6 - Nombre de sacs de colle (arrondir à l'unité)

21 / 8 = 2.6 soit **3 sacs (1 point)**

2.2.7 - Prix TTC facturé par l'artisan

Quantité et unité	désignation	Prix unitaire	Montant
4 Pots	Peinture	42.00	168.00 **(0.5point)**
21 M²	Carrelage	38.00	798.00 **(0.5point)**
3 sacs	Colle à carrelage	14.00	42.00 **(0.5point)**
3 Heures	Main d'œuvre peinture	28.00	84.00 **(0.5point)**
21 M²	Pose carrelage	15.00	315.00 **(0.5point)**
		TOTAL HT	1407.00**(0.5point)**
		TVA 5.5 %	77.39**(0.5point)**
		TOTAL TTC	1484.39**(0.5point)**

3

3.1 - Au niveau de la municipalité de Rouen, 4 supports de communication **(8 points)**

SUPPORTS **(4 points)**	JUSTIFICATION **(4 points)**
Hebdomadaires gratuits et/ou journaux régionaux	Très lus et complémentaires, ils permettent d'atteindre un public plus étendu.
Télévision régionale	L'audio visuel est un moyen de communication moderne et privilégiée pour annoncer et relancer une manifestation (par l'intermédiaire de reportages et d'interviews, etc…).
Panneaux publicitaires	Très présent, ce moyen de communication visuel permet de cibler dans la zone de chalandise, la clientèle potentielle et de rappeler l'événement.
Radios locales	Impact important chez les habitants de la zone de chalandise. Moyen de communication rapide, la radio permet de cibler les personnes en fonction des radios sélectionnées.

3.2 - Les encadrés. **(4 points)**

28 et 29 septembre 2002 **(1 point)**

CHARCUTERIE QUEVAL **(1 point)**

Notre équipe, en tenue d'époque, sera là pour vous accueillir et vous proposer de nombreux plats régionaux à emporter. Rejoignez-nous lors de cette manifestation, un cadeau de bienvenue vous sera offert. **(2 points)**

3.3 – 4 Moyens de communication **(4 points)**

En plaçant une affiche dans sa vitrine,
En distribuant des prospectus dans les boîtes aux lettres du quartier,
En distribuant des prospectus sur les véhicules ou devant le magasin,
En parlant de l'événement à sa clientèle de passage, etc....

3.4 - 4 éléments d'animation du point de vente : **(4 points)**

Réaliser une vitrine à thème,
Demander au personnel de vêtir une tenue d'époque,
Dégustation de produits,
Offrir un verre de cidre pour accueillir la clientèle,
Cadeau, etc...

3.5 – Fiche **(6 points)**

Nom du produit : **(0.5 points)** Poulet sauté façon vallée d'Auge	Préparation : **(0.5 point)**	❑ A cuire ■ A réchauffer ❑ Sans cuisson ni réchauffage
Composition du produit : Eléments de base : Poulet, farine, beurre, bouquet garni Fond blanc de volaille : Carcasses, blancs de poireaux, carottes, oignons, céleri branche Sauce : Echalotes, cidre, calvados, pommes, fond blanc volaille, crème, beurre, sel, poivre **(3 points)**		
Garniture : **(1.5 point)** Champignons cuits à blanc, pommes reinettes sautées, petits oignons glacés à blanc.	Accompagnement : **(0.5 point)**	❑ Vin blanc ■ Vin rouge ❑ Vin rosé ■ Eau

3.6 - 2 motivations et 2 freins d'achat **: (4 points) 8 x 0.5 point**

PRODUITS	MOTIVATIONS	FREINS
Poulet sauté façon vallée d'Auge	Plat préparé à réchauffer Portion individuelle	Mélange sucré/salé Calorique
Tarte Tatin	Se déguste chaud ou froid Spécialité normande qui peut s'accompagner de crème fraîche	Calorique Fragile

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.