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

SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

Ce document a été numérisé par le CRDP de Nancy pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel Réseau SCEREN

SUJET

Vous êtes employé(e) au Bon P'tit Repas, tenu par Monsieur Bouland, charcutier-traiteur

« AU BON P'TIT REPAS » 2 place des cuisines 14600 HONFLEUR
SARL au capital de 45 000 €
4 salariés, 2 apprentis

DOSSIER N° 1

Situation 1-1

Monsieur Bouland doit organiser un repas de mariage pour 180 personnes le deuxième week-end de juin. Il désire connaître la répartition des différents éléments de la prestation proposée et souhaite en faire une représentation graphique.

TRAVAIL À FAIRE N° 1-1 :

À partir du devis (document 1), complétez sur l'annexe 1 page 8, le tableau de répartition de la prestation et sa représentation sous forme de graphique circulaire.

Situation 1-2

Pour fabriquer le magret de canard sauce crème avec girolles, Monsieur Bouland a utilisé les ingrédients listés en document 2. Il a aussi calculé ses charges directes et indirectes pour cette prestation sur le document 3. Il souhaite connaitre le coût de revient d'un magret.

TRAVAIL À FAIRE N° 1-2 :

Complétez le tableau en effectuant les calculs demandés et répondez aux questions en annexe 2 page 9.

Situation 1-3

Le client a accepté le devis, la facture émise est identique à celui-ci. Pour ce banquet, Monsieur Bouland a payé 562 € de TVA sur ses achats et charges.

TRAVAIL À FAIRE N° 1-3 :

Calculez la TVA qu'il devra reverser à l'Etat sur cette prestation, en utilisant le document 1 et répondez aux questions sur l'annexe 3 page 10.

Base Nationale des Sujets d'Examens d'enseignement professionnel Réseau CEREN

DOCUMENT 1

AU BON P'TIT REPAS
2 Place des cuisines
14600 HONFLEUR

Tél : 02 31 55 45 55

5 avril 2010

M. ARTHUR
35 rue des commerces
14 000 CAEN

Tél : 02.31.60.86.88

DEVIS N° 203

Désignation	Quantité	Prix unitaire HT	Total
Formule spéciale mariage	180	32,00	5 760,00
Forfait boisson servi à discrétion	180	6,00	1 080,00
Location de vaisselle	180	2,70	486,00
Nappage (2,40m)	18	8,90	160,20
Serviettes	180	1,20	216,00
Chandelier 2 feux	36	9,20	331,20
Service	12	155,00	1 860,00
		Total HT	**9 893,40**
Base HT à 5.5 % / **Base HT à 19.6 %**		**TVA**	**696.42**
8 813.40 / **1080.00**		**Total TTC**	**10589.82**

Délais de réalisation : 3 semaines
offre valable 3 mois

SARL au capital de 45 000€ - RCS Caen B 123 912 024

Base Nationale des Sujets d'Examens d'enseignement professionnel Réseau SCEREN

DOCUMENT 2

Ingrédients pour 8 personnes :

8 magrets de 300 g chacun
8 échalotes soit environ 120 g
8 bonnes poignées de girolles : 100 g par personne
0.5 l de crème liquide
0.5 l de porto
sel, poivre

DOCUMENT 3

Il faut compter 20 minutes de main d'œuvre pour 8 magrets.

Le coût horaire d'un salarié est de 9,44 € de salaire plus les charges sociales qui représentent 43,5 % du salaire.

La cuisson dure 20 minutes pour 60 magrets, pour ce faire on utilise un four électrique. Le prix du kilowatt heure est de 0,52 €, sachant que le four consomme 6Kw/h.

Les charges indirectes sont de 0,92 € pour les 8 magrets.

Base Nationale des Sujets d'Examens d'enseignement professionnel Réseau SCEREN

DOSSIER N° 2

Situation 2-1

Pour faire face à une demande qui ne cesse d'évoluer, Monsieur Bouland envisage d'acheter deux nouvelles cuisinières-four.

Il lance un appel d'offres (document 4) et reçoit les réponses de trois fournisseurs (document 5).

TRAVAIL À FAIRE N° 2-1 :

Complétez le tableau annexe 4 page 11 et choisissez le fournisseur qui semble être le plus intéressant. Monsieur Bouland a conçu une feuille de calcul pour réaliser sa comparaison. Indiquez les formules de calcul à y insérer.

Situation 2-2

Monsieur Bouland s'interroge sur le financement de cet investissement. Il ne souhaite pas appauvrir sa trésorerie et ne prévoit donc aucun autofinancement.

Il s'interroge sur deux possibilités : - emprunter la somme totale
- avoir recours au crédit-bail.

Avant de choisir un fournisseur définitivement, il s'est interrogé sur ces deux modes de financement en prenant pour base un investissement de 10 000 €.

TRAVAIL À FAIRE N° 2-2 :

Après avoir analysé les renseignements pris par Monsieur Bouland en document 6, comparez les deux modes de financement en répondant aux questions de l'annexe 5 page 12.

Situation 2-3

Finalement, Monsieur Bouland achète le 26 mai 2010 les deux cuisinières et leur installation nécessite des travaux d'aménagement. Elles sont mises en service le 1er juin 2010.

Compte-tenu des frais, le coût d'acquisition unitaire s'élève à 5 200 € HT.

Ces cuisinières seront amorties en linéaire sur 8 ans (valeur résiduelle nulle).

TRAVAIL À FAIRE N°2-3 :

Complétez les 4 premières lignes du tableau d'amortissement pour une cuisinière et répondez à la question en annexe 6 page 13.

Page Nationale des Sujets d'Examens d'enseignement professionnel Réseau SCEREN

DOCUMENT 4

APPEL D'OFFRE : CUISINIERE PROFESSIONNELLE

Une demande de	Professionnel : traiteur
Description du besoin	**Cuisinière mixte** avec 5 éléments minimum de cuisson gaz équipée d'un four électrique avec un volume minimum de 75 litres, auto nettoyant, option grill. **Quantité : 2**
Infos supplémentaires	Tel : 02.31.55.45.55 demander M.Boulanger
Commentaires	
Lieu d'intervention	14 600 HONFLEUR
Délais du projet	Livraison au plus tard sous 15 jours
Jour de disponibilité pour un RDV	Tous les après-midi
Mode de réception des devis	courrier
Date de la demande	10/05/2010

DOCUMENT 5 extraits des devis reçus

FOURNISSEUR : Electromalin

MPN MPN DCM6121XE
Caractéristiques principales Type Pose libre Alimentation .Mixte (électricité & gaz)

Type d'élément : Feux • Plaque à frire
Nombre d'éléments de cuisson 7 éléments
Nombre de fours : Deux.
Matériau Acier inoxydable Autonettoyant : Oui.

Autres fonctionnalités Capacité 75 Litres.
Capacité du second four 0,03 m³.
Fonctions du Four : Cuisson • Rôtissoire • Grill.

Autres fonctionnalités : Lumière du four • Fenêtre porte de four Rôtisserie.

Dimension Largeur hors tout 117,2 cm
Profondeur hors tout 59,69 cm
Hauteur hors tout 89,09 cm

PRIX UNITAIRE : 3 310 € HT remise 10% livraison sous 15 jours
Franco de port

FOURNISSEUR ADAMENAGER :

Caractéristiques
Couleur : *Inox*
Type : *Cuisinière*
Horloge / Minuterie : *Oui*
Construction : *Pose Libre*
Double Four : *Non*
Micro-ondes Intégré : *Non*

Table de cuisson
Énergie de la Plaque : *Foyers Gaz sur Surface Inox ou Email*
Nombre de Foyers : *5*
Four
Énergie du Four : *Électrique*
Mode de Cuisson : *Multi Fonctions*
Volume Total Net en Litres : *57*
Programmateur : *Oui*
Type de Nettoyage : *Email lisse*
Système d'Ouverture : *Porte Classique*
Volume du Four Secondaire : *27*
Cuisson Vapeur : *Non*
Mode de Cuisson du Second Four : *Gril seul*

PRIX UNITAIRE *: 4 995 € HT remise 5 % .Livraison sous 10 jours Port : 60 €*

Base Nationale des Sujets d'Examens d'enseignement professionnel Réseau SCEREN

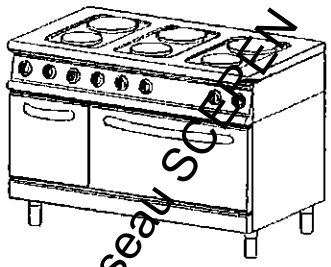
FOURNISSEUR PRO MEN

Fourneau électrique professionnel inox six feux sur four électrique et placard neutre. Puissance du four :5,5Kw volume 75 l
Fourneau idéal pour le matériel de restauration.
Type de plaque : Ronde d'une puissance de 3 x 2,6 + 3 de 2 kW

Excellent rapport puissance / efficience / consommation.

Dimensions : 1200 x 700 x 860/900Ht (mm)

Prix unitaire : 5 020 € HT livraison sous 2 semaines
Frais de livraison : 40 €



DOCUMENT 6 :

CRÉDIT-BAIL : LOCA BAIL	EMPRUNT :
Conditions offertes : Cuisinières mixtes : 10 000 € HT Durée du contrat : 60 mois Loyer : un premier loyer de 1 800 € et 59 loyers de 247 €. Option d'achat : 8 % de la valeur HT.	Pour votre emprunt de 10 000 € sur 5 ans au taux de 4,96% assurance incluse :

Tableau de l'amortissement de l'emprunt pour la première année

Périodes	Date de remboursement	Capital restant dû	Intérêt	Amortissement	Mensualité
1	juil-10	10000,00	41,33	147,20	188,53
2	août-10	9852,80	40,72	147,80	188,53
3	sept-10	9705,00	40,11	148,42	188,53
4	oct-10	9556,58	39,50	149,03	188,53
5	nov-10	9407,56	38,88	149,64	188,53
6	déc-10	9257,91	38,27	150,26	188,53
7	janv-11	9107,65	37,64	150,88	188,53
8	févr-11	8956,76	37,02	151,51	188,53
9	mars-11	8805,26	36,40	152,13	188,53
10	avr-11	8653,12	35,77	152,76	188,53
11	mai-11	8500,36	35,13	153,39	188,53
12	juin-11	8346,97	34,50	154,03	188,53

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel Réseau SCEREN

DOSSIER N° 3

Situation 3-1

Pour développer sa clientèle, Monsieur Bouland souhaite adresser un prospectus aux différentes associations de la ville et des environs. Sur celui-ci figurera la proposition de banquet le week-end et l'annonce d'une réduction de 5% pour les clients passant commande avant le 15 juin.

TRAVAIL À FAIRE N°3-1 :

Réalisez le prospectus, en veillant à soigner la présentation sur l'annexe 7 page 14 et répondez à la question 3-1 de l'annexe 8 page 15.

Situation 3-2

Monsieur Bouland souhaite mettre en place une politique de communication pour se distinguer de la concurrence. Il veut toucher ses fidèles clients à l'aide de la publicité sur son lieu de vente.

TRAVAIL À FAIRE N°3-2 :

Indiquez les moyens qu'il peut utiliser sur l'annexe 8 page 15 (question 3-2).

Situation 3-3

En discutant avec le boulanger voisin, ce dernier propose de mettre en place conjointement des actions promotionnelles pour les fêtes de fin d'année.

TRAVAIL À FAIRE N°3-3 :

Indiquez les actions qu'ils peuvent mettre en place sur l'annexe 8 page 15 (question 3-3).

Base Nationale des Sujets d'Examens d'enseignement professionnel Réseau SCEREN

L' ANONYMAT

Le candidat doit inscrire ci – dessous son numéro de table

réservé à

B.P. : CHARCUTIER TRAITEUR

Dominante :

Code spécialité :

Épreuve : **E4 – U41** Gestion – Compta. – Math. Appliquées & Tech. commerciales

Durée : **4 heures**

Centre d'écrit .....

Session : **2010**.

NOM et Prénoms : .....

(en majuscules, suivi s'il y a lieu du nom d'épouse)

Date et lieu de naissance : .....

Griffe du correcteur

B.P. : CHARCUTIER TRAITEUR

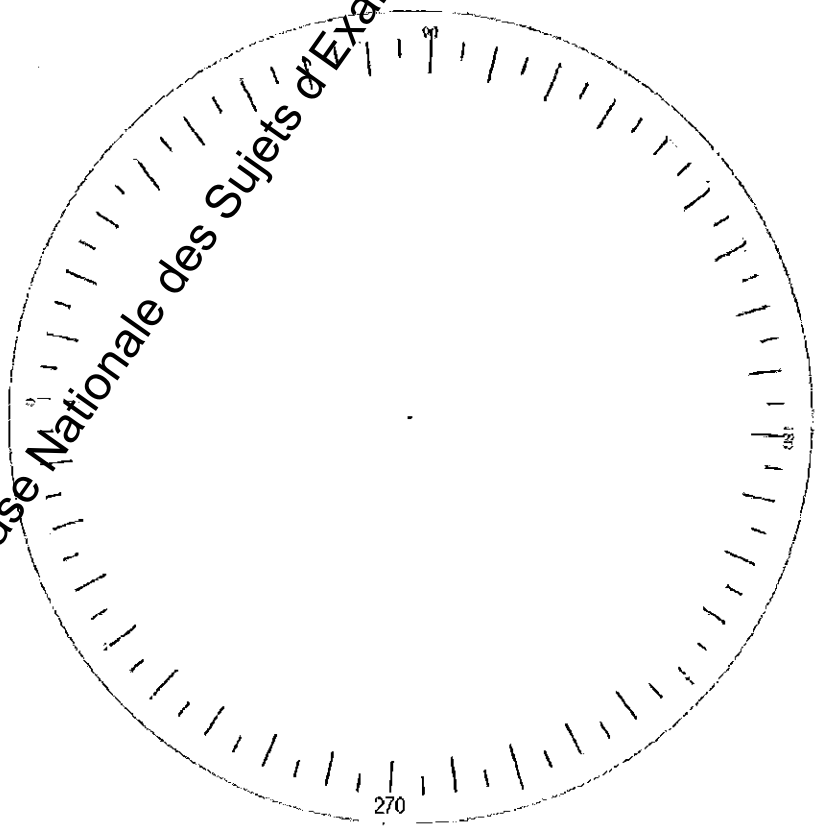
Épreuve : E4 – E41 Gestion – compta. – Math. Appliquées et Techniques commerciales

Session : 2010 N° de sujet **10-1646** Folio : 8/15

Base Nationale des Sujets d'Examens d'enseignement professionnel Réseau SCEREN

ANNEXE 1-(À RENDRE AVEC LA COPIE)

Éléments du devis	Montant en €	Parts en % arrondir à l'entier	Degrés arrondir à l'entier
Menus			
Boissons			
Vaisselle			
Nappage			
Serviettes			
Décoration			
Service			
TOTAL			



Ne rien écrire dans la partie barrée

ANNEXE 2-(À RENDRE AVEC LA COPIE)

Calcul du cout de matière pour 8 personnes (arrondi au centime)

Ingrédients	Poids	Prix	Coût matières
- Magret de canard	.....	15,20 € le kg	.....
- Échalotes	.....	3,50 € le kilo	.....
- Girolles	.....	11,00 € le kilo	.....
- Crème fraîche	.....	2,80 € le L	.....
- Porto	.....	9,20 € le L	.....
- Sel, poivre			0,20 €
		Coût total des matières pour 8 personnes	.....

Calcul du cout de revient pour **180 magrets** (arrondi au centime)		
Charges	**Détails des calculs**	**Montant**
Matières		
Main d'œuvre	Temps : Salaire : Charges	
Électricité	Temps de cuisson : Coût de la cuisson :	
Charges indirectes		
	Coût de revient pour 180 magrets	

Coût de revient d'un magret		

Sachant que le magret est vendu 22 € TTC par personne, déterminez le coefficient multiplicateur qu'applique M. Bouland pour passer du coût de revient à son prix de vente TTC.

Calculez le prix de vente unitaire hors taxe (en tenant compte de la TVA facturée).

Base Nationale des Sujets d'Examen d'enseignement professionnel Réseau SCEREN

ANNEXE 3-(À RENDRE AVEC LA COPIE)

Calcul de la TVA due :

TVA COLLECTÉE	
TVA DÉDUCTIBLE	
TVA A DÉCAISSER ou CRÉDIT DE TVA (1)	

(1) Rayez la mention inutile

QUESTIONS :

Pourquoi la TVA facturée au client s'appelle-t-elle TVA collectée ?

M. Bouland supporte-t-il la charge de la TVA ? Expliquez.

A qui M. Bouland versera-t-il chaque mois sa TVA ?

Base Nationale des Sujets d'Examens d'enseignement professionnel Réseau SCEREN

ANNEXE 4-(À RENDRE AVEC LA COPIE)

Tableau de comparaison des offres - entourez la bonne réponse.

Fournisseur	Délai de livraison	P.U.	Qté	Montant Brut	Taux de remise	Montant de la remise	Montant Net Commercial	Port	Total à payer
Électromalin									
Adaménager									
Pro men									

Quel fournisseur allez-vous conseiller à Monsieur Bouland ? Pourquoi ?

Tableau conçu par Monsieur Bouland avec un tableur

	A	B	C	D	E	F	G	H	I
1	Fournisseur	P.U.	Qté	Montant Brut	Taux de remise	Montant de remise	Montant Net Commercial	Port	Total à payer
2	Electromalin								
3	Adamenager								
4	Pro men								
5									

Donnez la formule de calcul pour la cellule D2.

Donnez la formule de calcul pour la cellule G3.

Donnez la formule de calcul pour la cellule I4.

Base Nationale des Sujets d'Examens d'enseignement professionnel Réseau SCEREN

Base Nationale des Sujets d'Examens d'enseignement professionnel Réseau SCEREN

Annexe 5 – (À RENDRE AVEC LA COPIE)

EMPRUNT :

Quelle somme Monsieur Boland va-t-il payer tous les mois ?

Quel est le montant total des paiements ?

Quel est le montant total des intérêts ?

CRÉDIT BAIL :

Quel est le montant total des loyers versés ?

Quel est le montant de l'option d'achat ?

Quel est le coût total du crédit-bail si Monsieur Bouland décide de racheter le matériel en fin de contrat ?

Qui est propriétaire des cuisinières pendant la location ?

Que pensez-vous de ce mode de financement ?

Argument positif	Argument négatif

Quel mode de financement est le moins cher ?

ANNEXE 6 – (À RENDRE AVEC LA COPIE)

Nom de l'immobilisation : Base HT : Durée d'amortissement :			Date d'acquisition : Date de mise en service : Taux linéaire :		
Années	Valeur d'origine	Calcul des annuités	Annuités	Cumul des amortissements	Valeur Nette Comptable
2010					
2011					
2012					
2013					

Quel avantage fiscal procure cette acquisition à M. Bouland ?

Base Nationale des Sujets d'Examens d'enseignement professionnel Réseau SCEREN

Annexe 7 – (À RENDRE AVEC LA COPIE)

RÉALISATION DU PROSPECTUS

Base Nationale des Sujets d'Examens d'enseignement professionnel Réseau SCEREN

ANNEXE 8 – (À RENDRE AVEC LA COPIE)

3-1 Citez 2 avantages et 2 inconvénients à mettre en place un prospectus.

Avantages	Inconvénients
➢	➢
➢	➢

3-2 Citez 3 supports de publicité sur le lieu de vente.

3-3 Citez 3 actions promotionnelles distinctes à mettre en place avec le boulanger voisin. Justifiez votre réponse.

Actions promotionnelles	Justifications
➢	
➢	
➢	

Base Nationale des Sujets d'Examens d'enseignement professionnel Réseau SCEREN

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.