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

CORRIGÉ INDICATIF

ANNEXE 1-1 (À RENDRE AVEC LA COPIE) (SUR 7.5 POINTS)

La Toque d'Argent

5 rue des corsaires
59140 Dunkerque

Destinataire :
M. Aimé
17 rue Royale
59140 Dunkerque

Préparation devis

Désignation	DETERMINATION DU PRIX UNITAIRE TTC	PRIX UNITAIRE A FAIRE FIGURER SUR LE DEVIS	Quantité	Prix total TTC	
Menus « Le Régional »		23,70	90	2 133,00	
Forfaits apéritif + boissons		14,50	90	1 305,00	
Chaises pliantes bois clair	0.96*2.4 = 2.30	2.00	90	180.00	
Tables rondes 1,52 m	5.84*2.4 = 14.02	14.00	10	140.00	
Nappes rondes 2,20 m	6.9*2.4 = 16.56	17.00	10	170.00	
Serviettes 40 x 40	0.31*2.4 = 0.74	1.00	90	90.00	
Forfaits vaisselle « Gala »	3.46*2.4 = 8.3	8.00	90	720.00	
Chauffe assiettes distributeur	23.34*2.40=56.02	56.00	2	112.00	
Four pulsé 10 étages	210.05*2.4=504.12	504.00	1	504.00	
Machine à café automatique 100 tasses	15.92*2.4=38.21	38.00	1	38.00	
Bain-marie gastro 1	33.96*2.4=81.5	82.00	4	328.00	
Tables rectangulaires 0,70 x 2,07	3.35*2.4 = 8.04	8.00	2	16.00	
Forfait service		15,00	3 x 5	225,00	
Livraison Matériel		200,00	1	200,00	
Livraison camion frigorifique		50,00	1	50,00	
		Total TTC		6211.00	

Désignation (liste des produits facturés) et quantité **4 points** avec – 1 par erreur ou élément manquant
Détermination du prix : prix * coef = **1 point**
Arrondi à l'entier : **1 point** (avec – 0.25 par erreur)
Prix total TTC par produit : **1 point** (-0.5 par erreur)
Total général : **0.5**

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

ANNEXE 1-2 (À RENDRE AVEC LA COPIE) (6.5 POINTS)

Travail à faire 1-2

Calculez :

Le montant de l'acompte : **6 211.00 x 30 / 100 = 1 863.30** ..... **(0.5 pts)**

Le montant des heures supplémentaires : **2 h x 2 salariés x 30 € = 120 €** ..... **(1 pt)**

À partir du tableau suivant, calculez le solde à régler par M. Aimé.

Montant initial du devis	**6 211.00 €**
Heures supplémentaires	**120,00 €**
Montant TTC	**6 331.00 €**
Acompte	**1 863.30 €**
Solde à payer	**4 467.70 € (1 point)**

Retrouvez le montant de la TVA qui figurera sur la facture envoyée à M. Aimé. **4 POINTS**

Montant TTC à 5,5 % **5 026.00 1pt**		Montant TTC à 19,6 % **1 305.00 1pt**	
BASE	MONTANT	BASE	MONTANT
4 763.98 0.5	**262.02 0.5**	**1 091,14 0.5**	**213,86 0.5**

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

ANNEXE 2-1 (À RENDRE AVEC LA COPIE) (6 POINTS)

Calcul du Coût matières

Plat : « Suprême de volaille aux spéculoos » (10 parts)

ingrédients	unité	Prix unité	Poids nécessaire	quantité exprimée selon unité	Coût matière
Blanc de poulet fermier	Kg	7,50	2 kg	**2 kg**	**15,00**
Blanc d'œuf	Litre	1,80	5 cl	**0,05 l**	**0,09**
Maïzena	Kg	5,00	30 g	**0,03 kg**	**0,15**
Coriandre	Kg	5,67	30 g	**0,03 kg**	**0,17**
Poivre	Kg	20,00	5 g	**0,005 kg**	**0,10**
Sel fin	Kg	0,50	20 g	**0,02 kg**	**0,01**
Huile d'olive	Litre	4,50	2 cl	**0,02 l**	**0,09**
Bouquet garni	Bouquet	0,02	1 bouquet	**1 bouquet**	**0,02**
Jus de volaille	Litre	5,00	1 litre	**1 l**	**5,00**
Roux	Kg	2,50	80 g	**0,08 kg**	**0,20**
Spéculoos en pâte	Kg	15,00	200 g	**0,2 kg**	**3,00**
				TOTAL	**23,83**

Poids exprimé selon unité : **4 points** avec -1 par erreur
Coût matière : **2 points** pour la colonne avec -1 par erreur

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

ANNEXE 2-1 (SUITE) (À RENDRE AVEC LA COPIE) (SUR 10 POINTS)

	Calculs justificatifs	Montants	
- Coût matière		**23,83**	
- Charges directes :			
➢ Personnel			
• Salarié	**9,95 € / 2 = 4,98 €**	**4,98**	0.5 point
• Vendeuse	**8,92 € / 4 = 2,23 €**	**2,23**	0.5 point
➢ Charges sociales	**(4,98 + 2,23) x 42 /100**	**3, 03**	1 point
➢ Électricité	**6,5 € x 0,09 €**	**0,59**	0.5 point
- Charges indirectes	**12 € x (30 + 15mn)/60mn**	**9,00**	1 point
Coût de revient du plat		**43,66**	0.5 points
Coût de revient unitaire		**4,37**	0.5 points

Calculez le résultat unitaire.
7.00/ 1.055 = 6.64 HT 6.64-- 4.37 = 2.27 ..... **2 points**

Calculez le pourcentage Coût matières / PVHT : **2,38 / 6,64*100 = 35.84** ..... **(0.5 point**

Calculez le pourcentage des charges de personnel / PVHT :
(4,98 + 2,23 + 3,03) / 10] / 6,64*100 = 15.42 ..... **(1 point)**

Faites 2 propositions pour augmenter votre marge ..... **2 points**

Augmenter le prix de vente.

Négocier le prix d'achat des matières premières.

ANNEXE 2-2 (À RENDRE AVEC LA COPIE) (6 POINTS)

1. Retrouvez les formules à utiliser dans les cellules :

F4 : **= D4 x E4** ..... **1 point**

G4 : **= F4 x1+ B2 ou F4+(F4xB2)** ..... **2 point s**

si **F4+(F4*B2) : 1 point** **F4*1.055 0.5 point**

F12 : **= SOMME(F4:F11)** ..... **1 point**
si F12 : **= F4+F5+F6+F7+F8+F9+F10+F11** **0.5 point**

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

2. Comment ont été obtenues les formules de calcul en F5, F6, F7, F8, F9, F10 F11 ?

Recopie vers le bas de F4 **1 point**

3. Si le taux de TVA change, que faudra-t-il faire ?

Saisir le nouveau taux dans la cellule 5.5 **1 point**

Modifier toutes les formules de G4 à G11 : 0 point

ANNEXE 3-1 (À RENDRE AVEC LA COPIE) (8 POINTS)

Travail à faire 3-1 (1 point par réponse)

Citez des avantages et des inconvénients de la location-gérance pour le loueur et le locataire-gérant

	Pour le loueur	Pour le locataire-gérant
Avantages	➢ **Garde la propriété du fonds tout en s'assurant un revenu** ➢ **Peut récupérer son fonds à la fin du contrat**	➢ **Être à son compte sans apporter un capital important** ➢ **Connaître l'entreprise est voir si elle viable à long terme.** (ou résiliation possible à tout moment) Si pas mis dans les inconvénients du loueur
Inconvénients	➢ **Solidairement responsable des dettes pendant 6 mois.** ➢ **La résiliation est possible à tout moment**	➢ **Redevance à verser** ➢ **Le renouvellement n'est pas obligatoire à la fin du contrat**

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

ANNEXE 3-2 (À RENDRE AVEC LA COPIE) (7 POINTS)

Plan de financement (calculé en HT)

BESOINS	MONTANTS	RESSOURCES	MONTANTS
Aménagements (7 000 + 5 000)	12 000	Fonds propres	12 000
Mat. Informatique	2 250		
Étuve gastro	1 500		
Véhicule	17 000		
		EMPRUNT	20 750
TOTAL	32 750	TOTAL	32 750

1 point par réponse et 0.5x2 par total

ANNEXE 4-1 (SUR 14 POINTS)

Tableau n°	Vos commentaires
1	Uniquement 60 % des personnes interrogées connaissent l'enseigne. **(1 point)**
2	Si elles la connaissent, c'est majoritairement parce qu'elles passent devant (40%). Il faut signaler le peu d'efficacité du bouche à oreilles (25%). **(2 points)**
3	La connaissance de l'enseigne est étroitement liée à l'âge : les jeunes ne connaissent pas (seulement 14,5%). Ceux qui connaissent le mieux ont entre 36 et 45 ans (48,5%). **(2 points)**
4	Plus de la moitié des personnes qui connaissent l'enseigne sont clients : 45% occasionnellement et seulement 12,5% fidèlement. **(1 point)**
5	Toujours un mauvais score pour les – 25 ans. Entre 46 et 56 ans et les plus de 56 ans, on obtient autant de non clients que de clients. Entre 26 et 45 ans, plus de la moitié des personnes interrogées est cliente (= cœur de cible). **(2 points)**
6	Les clients de la Toque d'Or apprécient tout particulièrement la qualité des produits (36,2%) et l'originalité de l'offre (31,9%). Par contre, l'accueil et la qualité du service ne sont que peu citées (14,9% et 10,6%). **(2 points)**
7	Le principal concurrent de la Toque d'Or est un hypermarché (49,4% de fréquentation). Le principal concurrent direct est la boucherie charcuterie Davelu (20,5%). **(1 point)**
8	Les personnes interrogées qui fréquentent la concurrence le font pour les raisons suivantes : - Accessibilité et prix pour l'hypermarché - Service pour le commerce traditionnel **(2 points)**
9	Le manque de pub radio est rappelé à 41,3 %. 28,1 % souhaitent une animation commerciale, 13,2 % des prospectus : il serait intéressant de croiser ces différents moyens pour en optimiser les effets **(1 point)**

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

ANNEXE 4-2 : EXPLOITATION DE L'ENQUETE

Sur 8 points (1 point par point faible et 1 point par proposition d'amélioration)
Accepter toute proposition logique et cohérente

Points faibles	Améliorations possibles
- Faible notoriété	- pub radio, présence dans les salons et les foires locales... - animation sur place : dégustation, venue de producteurs ...
- Difficultés à fidéliser la clientèle	- mailing - carte de fidélité - amélioration de la qualité du service
- Niveau de prix élevé	- proposer des offres promotionnelles - lier la carte de fidélité à des avantages financiers
- Accueil, qualité du service	- Formation du personnel - Création d'une charte d'accueil du client

ANNEXE 4-3 : LA FICHE DE VENTE SUR 7 POINTS

<table>
<tr><td>Nom du produit : (0,5 pt)

Ravioles de dos de porc au lait, rognons aux cèpes et gratin de légumes</td><td colspan="2">Catégorie : (0,5 pt)
☐ entrée chaude
☐ entrée froide
☐ poisson chaud
☐ poisson froid
☒ plat cuisiné
☐ dessert</td></tr>
<tr><td colspan="3">Composition du produit : fines tranches de carré de porc farcies de rognons cuisinés avec cèpes et jus au porto, proposé avec gratin de pommes de terre en écrasée + salsifis, petites tomates confites et pois gourmands (1 point)</td></tr>
<tr><td colspan="3">Conditionnement : (0,5 pt)
☒ barquette ☐ papier ☐ emballage cadeau
☐ boite pâtissière ☐ verrine</td></tr>
<tr><td>Préparation : (0,5 pt)
☒ à réchauffer
☐ à cuire
☐ sans cuisson ni réchauffage</td><td colspan="2">Mise en température : (2x0,5)
☒ micro ondes
☒ four traditionnel
☐ bain marie</td></tr>
<tr><td>Garniture : au choix (0,5 pt)</td><td colspan="2">Accompagnement : (0,5 pt)
☐ vin blanc ☐ champagne
☒ vin rouge ☐ eau
☐ vin rosé

précisez la région viticole :</td></tr>
<tr><td colspan="3">Produits de remplacement : (au moins 2) (2 x 1 point)
- 1 produit comprenant du porc ex : mignon de porc au chorizo
- 1 produit proposant une autre viande ex : filet de bœuf sauce périgueux</td></tr>
</table>

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

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'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.