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

Vous êtes en apprentissage chez le charcutier traiteur « La Toque d'Argent », une entreprise individuelle dirigée par M. Legrix, située 5 rue des corsaires à Dunkerque, à proximité de la place principale « la place Jean Bart ».

Votre employeur décide de vous confier différentes tâches qu'il estime correspondre à vos capacités.

DOSSIER 1 : gestion commerciale

Situation 1-1

Monsieur Aimé veut fêter dignement les 20 ans de sa fille unique, Justine. La réception est prévue le 18 mai 2011, de 20 h à 1 h du matin.

Quatre-vingt dix invités adultes pour lesquels il a loué une salle « nue » à 10 kms, sont attendus.

Après consultation de vos différentes propositions, M. Aimé hésite entre :

- le menu « Régional » à 23,70 € TTC qui comprend :
  - rouleau du corsaire ;
  - suprême de volaille aux spéculoos et ses accompagnements ;
  - plateau de fromages, pains assortis ;
  - dessert.

Un forfait apéritif et boissons repas est proposé pour 9,50 € TTC (on considèrera que toutes les boissons sont alcoolisées).

- le menu « Gourmand » à 41,70 € TTC qui comprend :
  - duo de cappuccino de foie gras et sa tranche de canard, brioche et confit d'oignons ;
  - tatin de Saint-Antoine ;
  - sorbet violette, genièvre de Houlle ;
  - palet de veau, jus lié au porto et ses accompagnements ;
  - plateau de fromages et pains assortis ;
  - buffet de desserts.

Un forfait apéritif et boissons repas est proposé pour 14,50 € TTC par convive (on considèrera que toutes les boissons sont alcoolisées).

La Toque d'argent se charge de la location du mobilier, linge de table, vaisselle, matériel électrique auprès d'un de ses fournisseurs, l'entreprise Dupont.

Finalement, M. Aimé choisit le menu « Régional » mais avec le forfait apéritif et boissons du « Gourmand ».

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

Informations complémentaires

- Pour la salle : Monsieur Aimé vous précise qu'il désire des chaises pliantes bois clair avec coussin, des tables rondes sur lesquelles il placera 9 personnes. Il désire des nappes et serviettes blanches le moins cher possible et a choisi pour la vaisselle le forfait « Gala ».

- pour la cuisine, il faudra louer :
  - 2 chauffes assiettes distributeur
  - 1 four pulsé 10 étages
  - 1 machine à café 100 tasses
  - 4 bains-marie n° 1
  - 2 tables rectangulaires de 0,70 x 2,07

La Toques d'argent se fournit auprès de l'entreprise Dupont. Pour déterminer le prix de la location facturé au client, elle applique un coefficient multiplicateur de 2,40 au tarif du fournisseur pour obtenir le prix de vente TTC. Ce prix est ensuite arrondi à **l'entier le plus proche**.

- forfait service repas :
  - 1 personne pour 30 convives, à 15 € TTC de l'heure par personne.
  - L'heure supplémentaire sera facturée 30 € TTC par personne.

- forfait livraison du matériel de location : 200 € TTC
- forfait pour notre livraison en camions frigorifiques : 50 € TTC
- un acompte de 30 % est demandé à la commande (15 jours minimum avant la réception), le solde étant réglé après la réception.

Travail à faire 1-1

Préparez les calculs qui permettront d'établir le devis sur l'imprimé en **annexe 1-1 page 13**, en utilisant l'extrait du tarif de location (**document A page 3**) et les informations complémentaires.

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

Document A

Extrait du catalogue de notre fournisseur d'articles de location

Matériel électrique	HT
Appareil à raclette 8-10 personnes	18,70
Armoire réfrigérante vitrine 400L	54,90
Bain-marie 1 gastro	33,96
Bain-marie 2 gastro	49,87
Congélateur bahut 300 litres	36,89
Chauffe assiettes distributeur 100 assiettes	23,34
Étuve 200 personnes	69,30
Four pulsé 4 étages	94,49
Four pulsé 10 étages	210,05
Friteuse 15 litres	59,42
Friteuse 25 litres	70,35
Machine à café automatique 100 tasses	15,92
Machine à café automatique 150 tasses	20,16
Réchauffe soupe 9 litres avec louche	22,88
Mobilier	
Table pliante 0,80 x2 m	3,63
Table ronde 1 m 4 à 5 personnes	4,24
Table ronde 1 m 25 6 à 7 personnes	4,18
Table ronde 1 m 52 8 à 10 personnes	5,84
Table ronde 1 m 85 10 à 12 personnes	11,22
Table rectangulaire 0,70 x 2, 07 m	3,35
Chaise bistrot	0,99
Chaise pliante bleue	0,96
Chaise pliante bois clair avec coussin	0,96
Chaise Napoléon III dorée, velours bordeaux	4,00
Chaise avec housse	4,29
Linge de table	
Nappe 2,00 x 2,80 blanc, ivoire	9,19
Nappe ronde 2,20 m blanche	6,90
Nappe ronde 2,75 m blanc, ivoire	9,90
Nappe ronde polyester 3,00 m blanche	10,68
Serviette de table 50x50 coton blanc	0,49
Serviette de table 40x40 blanc, ivoire, bordeaux, lilas	0,31
Forfaits « vaisselle »	
Location de vaisselle « buffet » 9 pièces	par personne 1,38
Location de vaisselle « Paris » 17 pièces	par personne 2,79
Location de vaisselle « Gala » 20 pièces	par personne 3,46
Location de vaisselle « cristal » 19 pièces	par personne 4,79

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

Situation 1-2

M. Aimé accepte le devis et vous fait parvenir l'acompte du montant demandé.

Deux jours après la réception, il vous joint par téléphone afin de connaitre le solde à payer. M. Legrix vous rappelle que la réception s'est prolongée jusqu'à 3 h du matin nécessitant la présence de 2 serveurs.

Travail à faire 1-2

Complétez le document préparatoire à la facture (**annexe 1-2 page 14**) et répondez aux questions en utilisant le document B.

Document B

Quel taux de TVA appliquer sur une prestation traiteur ?

Depuis le 1er juillet 2009, la règlementation applicable au taux de TVA traiteur a été modifiée. Bénéficiant de la baisse générale du taux de TVA sur les ventes à consommer sur place, les règles de taux de TVA traiteur sont détaillées dans le tableau ci-dessous :

	Taux de TVA applicable					
Prestations assurées	**Denrées alimentaires**	**Matériel (tables, couverts, chapiteaux...)**	**Personnel (service ou cuisine)**	**Frais de transport facturés**	**Prestations annexes** (1)	**Boissons alcoolisées**
Livraison de repas seule	5.5 %			5.5 %	19.6 %	19.6 %
Fourniture de repas + matériel (sans service en personnel)	5.5 % (2)	19.6 %		5.5 % ou 19.6 % (3)	19.6 %	19.6 %
Repas + service en personnel	5.5 %	5.5 %	5.5 %	5.5 %	19.6 %	19.6 %

(1) Par exemple, mise à disposition d'hôtesses d'accueil pour le vestiaire, de vigiles pour la sécurité, animation artistique

(2) Attention : application du taux réduit possible sur le repas sous réserve que les deux opérations (fournitures de repas et de matériel) soient facturées et comptabilisées séparément

(3) Les frais de transport sont facturés 5.5 % ou 19.6 % selon qu'ils s'appliquent à la livraison de repas ou de matériel. Ils sont taxés à 19.6 % en cas d'absence de comptabilisation séparée.

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

DOSSIER 2 : gestion comptable, financière et mathématiques appliquées

Situation 2-1

Votre employeur désire mettre le « suprême de volaille aux spéculoos » à la carte au prix de 7 € TTC la part. Il vous demande de calculer les coûts d'achat, prix de revient et marge de ce produit.

Travail à faire 2-1

a- Calculez le coût matière de ce plat sur **l'annexe 2-1 page 15**

b- Calculez le prix de revient et répondez aux questions sur **l'annexe 2.1 (suite) page 16** en fonction des informations communiquées ci-dessous

- le salarié qui se chargera de cette préparation perçoit un salaire brut de 9,95 € de l'heure ;
- qu'on évalue les charges patronales à 42 % des salaires bruts ;
- qu'il met 30 mn pour la réalisation de ce plat de 10 parts ;
- que l'électricité utilisée est de 6,5 kWh à 0,09 € le kWh ;
- que la vendeuse met en moyenne 15 mn pour vendre 10 parts et que son taux horaire brut est de 8,92 € ;
- que les charges indirectes peuvent être évaluées à 12 € de l'heure de travail des salariés.

Situation 2-2

Votre employeur souhaite gagner du temps lors des commandes de matières premières. Avant de vous solliciter pour la création de tableaux avec un tableur, il désire vérifier vos connaissances du logiciel. Pour cela, il vous demande de retrouver les formules saisies.

Travail à faire 2-2

À partir de la capture d'écran de la recette du filet mignon au Maroilles en **annexe 2.2 page 17**, répondez aux questions.

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

DOSSIER 3 : Acquisition d'entreprise et financement

Situation 3-1

Une opportunité se présente à M. Legrix : un fonds de commerce très bien situé est à vendre.
Il envisage de l'acheter et de l'exploiter lui-même.

Cependant l'avenir du fonds actuel se pose : il vous en propose la **location-gérance.**

Avant de prendre une décision, vous vous renseignez sur la location-gérance auprès de la chambre des métiers qui vous procure de la documentation. Un article paru dans « Charcuterie gastronomie » retient votre attention.

Travail à faire 3-1

A l'aide de vos connaissances et après avoir analysé le **document C page 7** et indiquez deux avantages et deux inconvénients de la location-gérance pour le loueur et le locataire-gérant en complétant le tableau de l'**annexe 3-1 page 18.**

Situation 3-2

S'il achète le 2ème fonds de commerce, M. Legrix devra envisager quelques frais :

- des travaux d'aménagement qu'il estime à 13 647 € TTC (dont 5 275 ont une TVA à 5,5 %)
- du matériel informatique pour un montant de 2 691 € TTC
- une étuve gastro 10 étages pour 1 794 € TTC
- un véhicule de livraison pour 20 332 € TTC.

Il vous précise qu'il dispose de 12 000 € de fonds propres.

Travail à faire 3-2

M. Legrix souhaite que vous lui présentiez le plan de financement sur l'**annexe 3-2 page 19.**
Vous calculerez le montant de l'emprunt à contracter.

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

Document C

LA LOCATION GÉRANCE, QU'EST-CE QUE C'EST ?

La location-gérance est un contrat par lequel le propriétaire d'un fonds de commerce (le loueur) loue son fonds à une autre personne (le locataire-gérant) qui l'exploite pour son propre compte, moyennant le paiement d'une redevance de gérance.
Ce contrat, qui est régi par les dispositions d'une loi du 20 mars 1956, peut être conclu dès lors que le propriétaire du fonds l'exploite depuis au moins deux ans.

LE COÛT DE LA GÉRANCE

LOCATION DU FONDS
Le locataire-gérant doit régler une redevance au profit du loueur du fonds, dont le montant est librement fixé entre les parties. Il est d'usage en charcuterie de fixer la redevance annuelle de gérance entre 5 et 7 % du montant du chiffre d'affaires TTC annuel.

LOCATION DES MURS
Hormis la redevance due en contrepartie de la location du fonds, le locataire doit également assumer le paiement d'une indemnité pour l'occupation des murs lorsque le propriétaire du fonds est également propriétaire des murs.

LA RÉDACTION DU CONTRAT

Il n'est pas nécessaire de passer par un notaire pour établir le contrat de gérance, mais il est conseillé de faire appel à un juriste spécialisé. Le contrat de gérance doit préciser les modalités de la gérance : durée, redevance, dépôt de garantie, clause de non-concurrence, etc.

LES RISQUES FINANCIERS DE LA GÉRANCE

En dehors du risque tenant à une dépression du fonds au cours de la gérance, le loueur du fonds de commerce est exposé à des aléas financiers dans la mesure où il est solidairement responsable :
- Des impôts directs dus par le locataire-gérant en raison de l'exploitation du fonds (impôts sur le revenu, taxe professionnelle...). Cette responsabilité solidaire est maintenue pendant toute la durée de la location-gérance. Par mesure de précaution, le contrat de gérance peut prévoir l'obligation pour le locataire-gérant de justifier du paiement régulier de ses impôts
- Des dettes contractées par le locataire-gérant dans le cadre de l'exploitation du fonds dans les 6 mois de la publication-gérance dans un journal d'annonces légales. Passé ce délai, le locataire-gérant est seul responsable de ses dettes (en dehors des impôts directs).

DURÉE

La location-gérance peut être à durée déterminée ou indéterminée. Habituellement, elle est conclue pour une durée stipulée de 1 à 2 ans renouvelable par tacite reconduction sauf résiliation par l'une ou l'autre des parties.
En pratique, les contrats de gérance prévoient souvent la possibilité pour l'une ou l'autre partie de résilier à tout moment le contrat de gérance par lettre recommandée avec avis de réception, moyennant en général 3 mois.
Il est ainsi possible de mettre fin rapidement à une gérance qui, évoluant mal, présente à moyen terme certains risques financiers pour le loueur de fonds. L'inconvénient est que, lorsque l'expérience n'est pas concluante, le propriétaire du fonds se retrouve à son point de départ.

FIN DE LA GÉRANCE

Le plus souvent, la gérance est suivie de la vente du fonds au profit du gérant.
Il peut arriver que le locataire ne rachète pas le fonds à l'issue du contrat : dans ce cas, le loueur doit reprendre l'exploitation du fonds à moins qu'il n'ait trouvé un acquéreur.

Charcuterie et Gastronomie
Septembre 2007

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

DOSSIER 4 : Techniques commerciales

Situation 4-1

L'entreprise « La Toque d'Argent » est installée dans le centre d'une agglomération comptant 80 000 habitants.

Votre rue, la rue des corsaires, est perpendiculaire à l'axe principal très commerçant, et mène directement à la place du marché qui se tient chaque samedi.
A proximité immédiate, il y a un primeur, une boutique de vêtements classiques haut de gamme et 2 cabinets d'assurances. Sur l'axe principal (à 50 m), tous les types de commerces sont représentés.

Le nombre de devis effectués par « La Toque d'Argent » stagne alors que la carte est fournie, l'éventail des prestations large et les produits de qualité. Votre employeur a décidé de faire effectuer une enquête de notoriété, car il se pose beaucoup de questions.

L'enquête a été effectuée sur la place du marché auprès de 100 personnes et il est à noter que le lieu d'enquête choisi, fait qu'un certain nombre de personnes interrogées ne résidaient pas à proximité.

Travail à faire 4-1

a- Vous analyserez les résultats de l'enquête présentés dans le **document D** et complèterez à cet effet l'**annexe 4-1 page 20**.

b- Vous résumerez les faiblesses mises en lumière dans cette enquête en utilisant l'**annexe 4-1 (suite) page 21**. Vous proposerez également des solutions pour y pallier.

Situation 4-2

Vous proposez régulièrement de nouveaux produits : les *Ravioles de dos de porc au lait, rognons aux cèpes et gratin de légumes*, en font partie.

Travail à faire 4-2

Afin d'aider le personnel de vente à répondre aux questions des clients, à partir de la recette jointe (**document E page 12**) et de vos connaissances, vous compléterez la fiche de vente en **annexe 4-2 page 22**.

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

Document D

Résultat de l'enquête menée

Tableau 1

Connaissez-vous La Toque d'Argent ?		
	Nombre	Proportion
oui	40	40 %
non	60	60 %
TOTAL	**100**	**100 %**

Tableau 2

Comment avez-vous connu la Toque d'Argent ?		
	Nombre	Proportion
En passant devant	16	40 %
Par le bouche à oreilles	14	35 %
Publicité, presse	10	25 %
Publicité radio	0	0 %
TOTAL	**40**	**100 %**

Tableau 3

Connaissance par rapport à la tranche d'âge				
	oui	**%**	**non**	**%**
Moins de 25 ans	1	14,5%	6	85,5%
Entre 26 et 35 ans	10	33%	20	77%
Entre 36 et 45 ans	17	48,5%	18	51 ,5%
Entre 46 et 55 ans	6	46%	7	54%
56 ans et plus	6	40%	9	60%
TOTAL	**40**	**40 %**	**60**	**60%**

Tableau 4

Etes-vous clients ?		
	Nombre	Proportion
Oui occasionnel	18	45 %
Oui fidèle	5	12,5 %
Non je ne suis pas client	17	42,5 %
TOTAL	**40**	**100 %**

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

Tableau 5

Tranche d'âge des clients et non clients						
	Client		Non client		Total	
	Nombre	Proportion	Nombre	Proportion	Nombre	Proportion
Moins de 25 ans	0	0%	1	100 %	1	100 %
Entre 26 et 35 ans	7	70 %	3	30 %	10	100 %
entre 36 et 45 ans	10	59 %	7	41 %	17	100 %
Entre 46 et 55 ans	3	50 %	3	50 %	6	100 %
56 ans et plus	3	50 %	3	50 %	6	100 %
TOTAL	**23**	**57,5 %**	**17**	**42,5 %**	**40**	**100 %**

Tableau 6

Pour quelles raisons fréquentez-vous la Toque d'Argent ?		
	Nombre	Proportion
L'accueil	7	14,9 %
L'originalité de l'offre	15	31,9 %
Les prix	3	6,4 %
La qualité du service	5	10,6 %
La qualité des produits	17	36,2 %
TOTAL	**47**	**100 %**

Tableau 7

Parmi les magasins et boucheries suivants, choisissez en un ou deux dans lesquels vous vous rendez régulièrement pou effectuer des achats de viandes et/ou de charcuteries :		
	Nombre	Proportion
Carrefour Saint Pol	41	49,4 %
Boucher charcutier Davelu	17	20,5 %
Charcutier Traiteur Lefebvre	11	13,3 %
Charcutier Traiteur Mariette	14	16,9 %
TOTAL	**83**	**100 %**

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

Tableau 8

Points forts de la concurrence										
	Carrefour		Davelu		Lefebvre		Mariette		Total	
	Nombre	Proportion	Nombre	Proportion	Nombre	Proportion	Nombre	Proportion	Nombre	Proportion
Plus accessible	28	46,7%	12	20%	9	15%	11	18,3%	60	100%
Meilleure communication	11	42,3%	8	30,8%	4	15,4%	3	11,5%	26	100%
Prix attractif	22	71%	4	12,9%	3	9,7%	2	6,5%	31	100%
Meilleur service	2	16,5%	3	25%	3	25%	4	33,5%	12	100%
Vitrine plus attractive	4	33,3%	4	33,3%	1	8,3%	3	25%	12	100%
TOTAL	71	50,4%	30	21,3%	18	12,8%	22	15,6%	141	100%

Tableau 9

Si le magasin mettait en œuvre un plan de communication, à quelle(s) forme(s) seriez vous le plus sensible ?		
	Nombre	**Proportion**
Flyer	14	11,6 %
Publicité radio	50	41,3 %
Animation commerciale	34	28,1 %
Prospectus publicitaires	16	13,2 %
Encart publicitaires dans un quotidien	7	5,8 %
TOTAL	**121**	**100 %**

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

Ravioles de dos de porc au lait, rognons aux cèpes et gratin de légumes

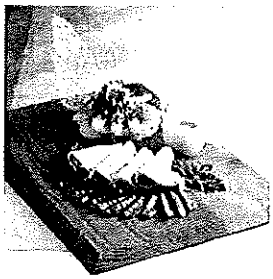


Ingrédients

800 g de carré de porc
750 g de lait
120 g de rognons de porc
120 g de pois gourmands
120 g de salsifis
480 g d'écrasée de pommes de terre
60 g de cèpes
30 g d'échalotes
60 g de gros oignons
5 g d'ail
80 g de beurre
70 g de carottes
10 g de coriandre
100 g de tomates cerises
80 g de gruyère râpé
20 g de porto
1 branche de thym
quelques feuilles de laurier
Quelques branches de persil
Sel et poivre

Progression

- Désosser le carré de porc, faire mariner dans le lait.
- Réaliser un fond avec les os et les parures, et ajouter carottes, oignons, ail, queues de persil. Passer le fond et réduire.
- Faire rissoler le dos de porc, le mouiller à hauteur avec le lait, ajouter le thym, le laurier et cuire à feu doux 30 min. Décanter le dos de porc, le réserver et réduire le lait.
- Cuire séparément à l'anglaise les pois gourmands et les salsifis, blanchir les cèpes.
- Nettoyer les rognons, les couper en petits dés et les faire sauter avec les échalotes ciselées et une partie des cèpes, assaisonner, ajouter le jus réduit et le porto.
- Réaliser les ravioles en découpant de fines tranches de porc et en y déposant au centre un peu de farce et refermer.
- Découper les salsifis en bâtonnets et faire rissoler avec le reste des cèpes.
- Monter les gratins en déposant l'écrasée de pommes de terre, poser dessus les salsifis, couvrir de gruyère râpé et gratiner au four à 180 °C pendant 15 min.
- Faire confire les tomates cerises au four.
- Lier les pois gourmands au beurre.
- Monter l'assiette.



Présentation boutique

Pour des portions à emporter, Marc Foucher propose de placer dans une barquette 4 ravioles de dos de porc avec le gratin de légumes composé de l'écrasée de pommes de terre, les salsifis et les cèpes. Décorer avec quelques pois gourmands et les tomates cerises confites pour apporter une touche de couleur.

www.charcutiers-traiteurs.com

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

L' ANONYMAT

Le candidat doit inscrire ci – dessous son numéro de table

B.P. : CHARCUTIER TRAITEUR

Dominante : Code spécialité :

Épreuve : **E4 – U41** Gestion – Compta. – Math. Appliquées & Tech. commerciales Durée : **4 heures**

Centre d'écrit ..... Session : **2011**.

NOM et Prénoms : .....

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

Date et lieu de naissance : .....

réservé à

Griffe du correcteur
réservé à

B.P. : CHARCUTIER TRAITEUR

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

Session : 2011 N° de sujet **11 1612** Folio : 13/22

ANNEXE 1-1 (À RENDRE AVEC LA COPIE)

La Toque d'Argent

5 rue des corsaires
59140 Dunkerque

Destinataire :
M. Aimé
17 rue Royale
59140 Dunkerque

Préparation devis réception samedi 18 mai 2011

Désignation	Détermination du prix unitaire TTC	Prix unitaire à faire figurer sur le devis	Quantité	Prix total TTC
		Total TTC		

Observations :

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

ANNEXE 1-2 (À RENDRE AVEC LA COPIE)

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

Travail à faire 1-2

Calculez :

- Le montant de l'acompte : .....
- Le montant des heures supplémentaires : .....

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

Montant initial du devis	
Heures supplémentaires	
Montant TTC	
Acompte	
Solde à payer	

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

Montant TTC à 5,5 %		Montant TTC à 19,6 %	
BASE HT	MONTANT TVA	BASE HT	MONTANT TVA
.....	.....	.....	.....

ANNEXE 2-1 (À RENDRE AVEC LA COPIE)

Calcul du Coût matières

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

Ingrédients	Unité	Prix unité	Poids nécessaire	Quantité exprimée selon unité	Coût matière (1)
Blanc de poulet fermier	Kg	7,50	2 kg	.....	.....
Blanc d'œuf	Litre	1,80	5 cl	.....	.....
Maïzena	Kg	5,00	30 g	.....	.....
Coriandre	Kg	5,67	30 g	.....	.....
Poivre	Kg	20,00	5 g	.....	.....
Sel fin	Kg	0,50	20 g	.....	.....
Huile d'olive	Litre	4,50	2 cl	.....	.....
Bouquet garni	Bouquet	0,02	1 bouquet	.....	.....
Jus de volaille	Litre	5,00	1 litre	.....	.....
Roux	Kg	2,50	80 g	.....	.....
Spéculoos en pâte	Kg	15,00	200 g	.....	.....
(1) arrondi au centime				**TOTAL**	.....

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

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

Calcul du coût de revient pour 10 parts

	Calculs justificatifs	Montants HT
- Coût matière		.....
- Charges directes :		
➢ Personnel		
• Salarié	.....	.....
• Vendeuse	.....	.....
➢ Charges sociales	.....	.....
➢ Électricité	.....	.....
- Charges indirectes	.....	.....
	Coût de revient du plat HT	.....
	Coût de revient unitaire HT	.....

Calculez le résultat unitaire.

.....

Calculez le pourcentage Cout matières / PVHT : .....

Calculez le pourcentage des charges de personnel / PVHT : .....

Faites 2 propositions pour augmenter votre marge en général

.....

.....

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

ANNEXE 2-2 (À RENDRE AVEC LA COPIE)

Formules saisies dans la feuille de calcul du filet mignon

	A	B	C	D	E	F	G
1	Filet mignon au marollles pour 6 personnes						
2	TAUX DE TVA	5,50%					
3	Ingrédients	Unité	Quantité pour 6 parts	Poids exprimé selon l'unité	Prix unitaire HT	Montant total HT	Montant total TTC
4	Filet mignon	Kg	500 g	0,5	9,00 €	4,50 €	4,75 €
5	Marollles	750 g	250 g	0,33	12,00 €	3,96 €	4,18 €
6	Crème fraiche	L	20 cl	0,2	4,00 €	0,80 €	0,84 €
7	Vin blanc	L	25 cl	0,25	3,50 €	0,88 €	0,92 €
8	Oignon	Kg	1	1	1,20 €	1,20 €	1,27 €
9	Huile	L	2 cl	0,02	4,50 €	0,09 €	0,09 €
10	Sel	Kg	20 g	0,02	0,50 €	0,01 €	0,01 €
11	Poivre	Kg	5 g	0,005	20,00 €	0,10 €	0,11 €
12					TOTAL	11,54 €	12,17 €

1. Retrouvez les formules utilisées dans les cellules :

- F4 : .....
- G4 : .....
- F12 : .....

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

.....

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

.....

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

ANNEXE 3-1 (À RENDRE AVEC LA COPIE)

Travail à faire 3-1

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		
Inconvénients		

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

ANNEXE 3-2 (À RENDRE AVEC LA COPIE)

Plan de financement (calculé en HT)

BESOINS	MONTANTS	RESSOURCES	MONTANTS
		EMPRUNT	.....
TOTAL		TOTAL	

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

ANNEXE 4-1 (À RENDRE AVEC LA COPIE)

Analyse de l'enquête

Tableau n°	Vos commentaires
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	

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

ANNEXE 4-1 SUITE (À RENDRE AVEC LA COPIE)

Exploitation de l'enquête

Points faibles	Améliorations possibles

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

ANNEXE 4-2 (À RENDRE AVEC LA COPIE)

La fiche de vente

Nom du produit :	Catégorie : ☐ entrée chaude ☐ entrée froide ☐ poisson chaud ☐ poisson froid ☐ plat cuisiné ☐ dessert
Composition du produit :	
Conditionnement : ☐ barquette ☐ papier ☐ emballage cadeau ☐ boite pâtissière ☐ verrine	
Préparation : ☐ à réchauffer ☐ à cuire ☐ sans cuisson ni réchauffage	Mise en température : ☐ micro ondes ☐ four traditionnel ☐ bain marie
Garniture :	Accompagnement : ☐ vin blanc ☐ champagne ☐ vin rouge ☐ eau ☐ vin rosé **précisez la région viticole** :
Produits de remplacement : (au moins 2)	

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.