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

DANS CE CADRE

Académie : Session :

Examen : Série :

Spécialité/option : Repère de l'épreuve :

Epreuve/sous épreuve :

NOM :

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

Prénoms : **N° du candidat**

Né(e) le : (le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)

NE RIEN ÉCRIRE

Appréciation du correcteur

Note :

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

BREVET PROFESSIONNEL

CHARCUTIER TRAITEUR

E4 – U41

Gestion – Comptabilité – Mathématiques Appliquées et Techniques Commerciales

SESSION 2013

DOSSIER RÉPONSES

Le dossier sujet comporte 13 pages, numérotées de 1/13 à 13/13.
Le dossier réponses comporte 14 pages, numérotées de 1/14 à 14/14.
Le candidat doit s'assurer que le sujet remis est complet.

Aucun document n'est autorisé.

L'usage de la calculatrice est autorisé (circulaire n°99-186 du 16 novembre 1999).

Durée : 4 heures **Coefficient : 4**

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER N°1 : Gestion comptable – Mathématiques appliquées

SITUATION 1 : Analyse d'un bilan et d'un compte de résultat **9 points**

1. Déterminer le montant et la nature du résultat.

.....

.....

.....

.....

2. Dans le compte de résultat de ce charcutier traiteur, à quoi peuvent correspondre

- les prestations de services ?

.....

.....

.....

.....

- les charges financières ?

.....

.....

.....

.....

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3. Le montant des stocks dans le bilan est de 2 800 €. Indiquez à quoi correspond ce montant en cochant la bonne réponse.

☐ Au stock du 1er janvier 2012

☐ Au stock du 31 décembre 2012

☐ À la variation de stock

4. Quelle information pouvez-vous obtenir sur l'état du matériel de « La charcuterie traditionnelle » ? Expliquer.

.....

.....

.....

.....

5. Donner votre avis sur la rentabilité de cette entreprise.

.....

.....

.....

.....

6. Citer deux éléments qui permettraient une meilleure rentabilité.

- .....
- .....

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

SITUATION 2 : choix d'un fournisseur **12 points**

DOCUMENT 1 – TABLEAU DE COMPARAISON D'OFFRES

NOM DU FOURNISSEUR			
PRIX HORS TAXE			
% DE REMISE			
MONTANT DE LA REMISE			
NET COMMERCIAL			
% D'ESCOMPTE			
MONTANT DE L'ESCOMPTE			
NET FINANCIER			
PORT			
TOTAL HORS TAXE			
% TVA			
MONTANT HT			
MONTANT TTC			
MODE DE REGLEMENT			
CONDITIONS DE LIVRAISON			

1. Déterminer le fournisseur que M. JULES va choisir.

.....

.....

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2. Citer trois critères qui justifient votre choix :
   1. .....
   2. .....
   3. .....

SITUATION 3 : amortissements **13 points**

DOCUMENT 2 – TABLEAU D'AMORTISSEMENT

Nom de l'immobilisation : VITRINE REFRIGEREE Date de mise en service : 11/07/2013
Valeur TTC= 2 601.06 € Durée : 5 ans
Valeur HT= 2 174.80 € Taux d'amortissement = 20%

ANNÉES	VALEUR D'ORIGINE	ANNUITÉ	CUMUL DES AMORTISSEMENTS	VALEUR NETTE COMPTABLE
2013				
2014	2 174.80 €	434.96 €		1 534.44 €
2015	2 174.80 €	434.96 €	1075.32 €	1 099.48 €
2016	2 174.80 €	434.96 €	1510.28 €	664.52 €
2017	2 174.80 €	434.96 €	1945.24 €	229.56 €
2018	2 174.80 €	229.56 €	2 174.80 €	0

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1. Détailler le calcul de la première annuité :

.....

.....

.....

.....

2. Détailler le calcul du cumul de l'amortissement pour l'année 2014 :

.....

.....

.....

3. Définir la notion de « valeur nette comptable » :

.....

.....

.....

.....

4. Détailler le calcul de la valeur nette comptable fin 2013.

.....

.....

.....

.....

5. Expliquer en quoi cette acquisition représente un avantage fiscal pour M. JULES.

.....

.....

.....

.....

.....

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

6. Quel montant M. JULES pourra- t-il inclure à ses charges financières pour l'année 2014 ?

.....

.....

.....

.....

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

SITUATION 4 : plan de financement **9 points**

Présenter le plan de financement

BESOINS		RESSOURCES	

M. JULES aura-t-il assez du prêt de son parent pour faire face à ses besoins ? Justifier votre réponse.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

SITUATION 5 : mathématiques appliquées-calculs de prix **13,5 points**

Calcul du coût matière pour 12 parts :

INGRÉDIENTS	UNITÉ	COUT UNITAIRE HT en €	QUANTITÉ NECESSAIRE	COUT MATIÈRE
Cuisse de poulet	Kg	4.55	.....	.....
Petits pois	Kg	3.25	.....	.....
Oignons	Pièce	0.15	.....	.....
Vin blanc	Litre	2.05	.....	.....
Bouillon de volaille	250 g	3.00	.....	.....
Crème liquide	Litre	3.80	.....	.....
Beurre	500 g	2.75	.....	.....
Huile d'olive	Litre	5.90	.....	.....
Sel – poivre				0.05
			COÛT TOTAL	.....

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Calcul du coût de revient pour 12 parts :

	CALCULS	MONTANT HT
3. Coût matières 4. <u>CHARGES DIRECTES</u> ➢ Salaires ➢ Charges sociales ➢ Electricité 5. <u>CHARGES INDIRECTES</u>		
	COÛT DE REVIENT TOTAL	
	COÛT DE REVIENT UNITAIRE	

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Calculer le prix de vente TTC d'une part.

.....

.....

.....

Calculer le prix de vente HT sachant que le taux de TVA est 5,5 %.

.....

.....

.....

Calculer la marge dégagée sur cette fricassée de poulet. Conclure

.....

.....

.....

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER N°2 : Gestion commerciale

SITUATION 1 : Etude de marché **7 points**

Synthèse étude « snacking » :

Les facteurs d'évolution du marché du snacking	
Évolution du marché du snacking en France depuis 2004	
Les trois meilleures ventes du marché	
Opportunités pour les artisans charcutiers	

M. JULES se demande s'il doit élargir son offre en se positionnant sur le segment du « snacking ». Quels arguments pourriez-vous lui préciser ?

.....
.....
.....
.....
.....

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

<u>SITUATION 2 :</u> fixation des prix **6,5 points**

Calcul du prix psychologique :

À partir des résultats de l'enquête, déduire le prix psychologique :

.....

.....

Citer deux autres éléments à prendre en compte dans la détermination du prix de vente :

- .....
- .....

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

SITUATION 3 : publicité **10 points**

Utiliser le prospectus comme canal de communication engendre des avantages et des inconvénients.
Citer, dans le tableau ci-dessous, trois points forts et trois points faibles du prospectus :

Points forts	Points faibles
.....	.....
.....	.....
.....	.....

Citer deux autres moyens de communication :

- .....
- .....

Proposer une maquette du prospectus en tenant compte des conseils présentés dans l'annexe 10 (page **12/12** du dossier sujet) :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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.