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

DOSSIER N°1 : Gestion commerciale	40 points

SITUATION 1	Etude du marché potentiel des cours de cuisine	15 points

1.1. Déterminer la part en pourcentage des dépenses culturelles et de loisirs en 2011 par rapport à la consommation totale

(93 616 000 000/1 110 100 000 000) x 100 = **8.43 %** **2 points**

1.2. Déterminer la part en pourcentage du poste « services récréatifs » dans la consommation

(8 694 000 000 /1 110 100 000 000) x 100 = **0.78 %** **2 points**

1.3. Calculer le montant annuel en euros de la dépense d'un ménage en « services récréatifs »

0.78/100 x 19 995 = **155.96 €** **2 points**

ou

19 995 x 8694 / 1110,1

1.4. Calculer le chiffre d'affaire des cours de cuisine réalisé par l'unique concurrent de M. Masruel.

59 x 4 x (52-5) = **11 092 €** **2 points**

1.5. Définir les termes « zone de chalandise » et « marché potentiel »

- Zone de chalandise : **2 points**
  C'est la zone géographique située autour de la boutique dans laquelle on trouve les clients c'est-à-dire l'espace d'attractivité de notre point de vente.

- Marché potentiel : **2 points**
  C'est le marché théorique, c'est-à-dire l'ensemble des clients susceptibles de consommer un bien ou un service.

1.6. M. Masruel espère attirer un ménage sur 500 dans ses cours de cuisine. Dans cette hypothèse, combien de ménages peut-il espérer toucher ?

69862 / 500 = 139 **3 points**

SITUATION 2	Etude de l'offre sur le marché des cours de cuisine	13 points

2.1. Compléter le tableau **(0.25 point par critère)** **7 points**

ENSEIGNES	Critères positifs (2 réponses attendues)	Critères Négatifs (2 réponses attendues)
Cook & Go	• Formule au choix • Prix très abordable • Réduction de prix possible • Plats faciles à réaliser	• Peu d'aide, de conseils • Pas de cuisson du plat • Le cours ne commence pas à l'heure • Le nombre de participants par cours est élevé
Atelier Guy Martin	• Le cours commence à l'heure • Apprendre à dresser une assiette • Réalisation de plats élaborés	• peu de choix dans les dates de réservation (2 semaines) • Problème d'organisation, de salle • prix élevé
Cuisine Attitude	• Formateur compétent • Plats faciles à refaire chez soi • Atelier convivial • Bonne ambiance	• Pas de réservation par internet • Horaire des cours • Prix élevé • Le cours ne commence pas à l'heure
L'Atelier des Chefs	• Rappel automatique de la réservation • Bonne ambiance • prix abordable	• Le nombre de participants par cours est élevé • Etat du matériel • Le cours ne commence pas à l'heure
L'Atelier des Sens	• Cours le dimanche • Réductions possibles avec 1 abonnement • pratique : envoi des recettes par mail	• Le nombre de participants est élevé • Déficit de conseils sur l'achat d'ustensiles
L'Ecole Lenôtre	• Le cours commence à l'heure • Le formateur donne des conseils supplémentaires (allongement du cours) • Facilité d'apprentissage avec maximum 8 participants par cours	• Les cuisines sont petites • Réserver à l'avance car les cours sont vite complets
Ecole Alain Ducasse	• planning de réservation sur 3 mois • Conseils culinaires pour les viandes • Le cours commence à l'heure • bonnes conditions d'apprentissage	• Le prix des cours est très élevé • Les cours sont longs • les plats sont élaborés : est-ce facile de les refaire chez soi ?

2.2. Répondre aux questions sur les critères de choix des stagiaires des cours de cuisine

2.2.1 Qu'est-ce qu'un bon rapport qualité prix ? **1.5 points**

La qualité de la prestation est correcte, adaptée au prix payé par le consommateur

2.2.2 Quels sont les éléments importants pour la réussite d'un cours de cuisine en termes de pédagogie et de conseil ? **1.5 points**

Les éléments importants pour la réussite d'un cours de cuisine en terme de pédagogie peuvent être le fait de montrer des techniques, des astuces, donner des conseils…

2.2.3 Quels sont les éléments à prendre en compte pour déterminer le nombre de stagiaires optimum par cours ? **1.5 points**

Chaque stagiaire doit pouvoir être guidé afin de réussir sa recette, il faut donc que le formateur puisse s'occuper de tout le monde : 12 participants semble être un bon compromis, il faut tenir compte des coûts.

2.2.4 Quels critères permettent de fixer le niveau de difficulté du plat préparé (facile ou élaboré) ? **1.5 points**

Tout dépend de la cible visée, les stagiaires sont-ils des cuisiniers chevronnés ou des débutants. Il faut proposer plusieurs formules et indiquer le niveau de chaque stage pour guider le client dans son choix.

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

SITUATION 3	Etude de la demande sur le marché des cours de cuisine	12 points

3.1 Combien de clients ont été interrogés ? **2 points**

178 + 223 + 7 = 408 clients en boutique

24 + 144 + 21 = 189 internautes

Donc 597 clients au total

3.2 Quelle est l'utilité de la question n° 9 du questionnaire ? **2 points**

Créer un fichier client ou bien mettre à jour le fichier client existant

3.3 Donner les caractéristiques de la formule de cours de cuisine adaptée aux réponses des clients.

- Prix : **une formule à moins de 60 €.** **2 points**
- Produit : **entrées de type festif (verrines, amuses-bouches originaux…)** **2 points**
  L'essentiel des personnes interrogées sont des initiés donc un niveau moyen de difficulté.
- Durée : **2h15 pour les internautes et 3h30 pour les clients boutiques.** **2 points**
  Il faut calculer le coût de chaque formule pour vérifier qu'il est possible de proposer un cours de 3h30 à 60 €.

3.4 Déterminer le profil type des clients potentiels d'après les questions 6, 7 et 8 (boutique et internautes confondus) **2 points**

Le profil type des clients potentiels est le suivant : il s'agit d'un client âgé entre 36 et 55 ans, qui fréquente la boutique chaque semaine et qui habite à 15 minutes en transport

Base Nationale des Sujets d'Examen de l'Enseignement professionnel
Réseau Canopé

DOSSIER N°2 : Gestion comptable - Mathématiques	40 points

SITUATION 4	Financement des travaux	10 points

4.1. Pour l'offre n°1

- Quel est le montant remboursé à la banque en 2017 ?

  1 907.91 € **1 point**

- Comment est calculé le capital fin de période de l'année 2017 ?

  8237.49 – 1487.80 = 6 749.69 € **1.5 points**

- Quel est le coût global de cet emprunt pour le charcutier?

  1 907.91 * 7 = 13 355.37 € **1.5 points**

4.2. Pour l'offre n° 2

- L'amortissement s'élève à 1 571.43 € comment est-il calculé ?

  11 000 / 7 **1 point**

- Pour l'année 2016, indiquer les calculs qui permettent d'obtenir les intérêts

  506.31 = **9 428.57 x 5.37/100** **1 point**

- Quel est le montant remboursé à la banque en 2017 ?

  1 993.36 € **1 point**

- Quel est le coût global de cet emprunt pour le charcutier ?

  2 162.13 + 2 077.74 + 1 993.36 + 1 908.97 + 1 824.59 + 1 740.20 + 1 655.81 = 13 362.80 €

  1.5 points

4.3. Quelle offre est la plus avantageuse et pourquoi ? **1.5 points**

Il n'y a pas beaucoup de différence entre les 2 offres (13 355.37 € pour la première offre et 13 362.80 € pour la seconde), la 1ère offre est toutefois plus avantageuse.
Nous économisons 7.43 € avec l'offre n°1.
Dans l'offre n°1 nous remboursons 2 355.39 € d'intérêts et nous remboursons la même somme tous les ans.
Dans l'offre n°2 nous remboursons 2 362.80 € d'intérêts, les premiers remboursements (2015 et 2016) sont plus élevés que dans l'offre n°1.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement professionnel
Réseau Canopé

SITUATION 5	Calcul du coût d'un cours de cuisine	11 points

5. Compléter le tableau suivant afin de déterminer le coût de revient d'un cours de cuisine par participant.

Eléments	calculs	Montant Unitaire
Matières premières		**8.40 €** **(0.5 point)**
Emballages	Verrines = (3.30/10) x 6 = 1.98 € Couvercles = (52/400) x 6 = 0.78 € Caissettes = (5.81/1000) x 6 = 0.03 €	**2.79 €** **(2 points)**
Electricité	(3 x 0.16)/6 = 0.08 €	**0.08 €** **(1 point)**
Eau	[(3.49/1000) x 70] / 6 = 0.04 €	**0.04 €** **(1 point)**
Main d'œuvre	0H30 + 2H15 + 0H30 = 3H15 soit 3.25 Taux horaire chargé = (1685/151.67) x 1.4 = 15.55 € 3.25 x 15.55 = 50.54 € pour un cours 50.54/6 = 8.42 €	**8.42 €** **(2.5 points)**
Equipement des participants	Sur-chaussures : (7.86/100) x 2 = 0.16 € Tablier : 3.9/50 = 0.08 € Charlotte : 6/200 = 0.03 €	**0.27 €** **(2 points)**
Matériel	Boîte transport : 1.92 € Dépliant : 93.36/250 = 0.37 €	**2.29 €** **(1 point)**
Coût de revient par participant		**22.29 €** **(1 point)**

SITUATION 6	Etude de la rentabilité des formules de cours de cuisine	19 points

6.1. Compléter le tableau prévisionnel des dépenses et recettes générées par les cours de cuisine pour l'année 2015 **9 points**

PREVISIONNEL			Année 2015		
	Nombre de cours		**(1point)**		**24**
	Prix HT du cours		**(0.5 point)** **Calcul (0.5 point)**		**50 €** **60/1.2**
DEPENSES			RECETTES		
Dépenses	Calcul	Montant	Recettes	Calcul	Montant
Charges courantes **(0.5 point)**	**14 x 24 x 6** **(0.5 point)**	**2 016 €** **(0.5 point)**	**Cours** **(0.5 point)**	**24 x 6 x 50** **(0.5 point)**	**7 200 €** **(0.5 point)**
Main d'œuvre **(0.5 point)**	**3.5 x 17,10 x 24** **(0.5 point)**	**1 436.4 €** **(0.5 point)**			
Charges financières **(0.5 point)**	**1 908/2** **(0.5 point)**	**954 €** **(0.5 point)**			
Amortissement annuel **(0.5 point)**		**1 375 €** **(0.5 point)**			
Total dépenses		**5 781.40 €** **(1 point)**	Total Recettes		**7 200 €** **(1 point)**

Base Nationale des Sujets d'Examen de l'enseignement professionnel Réseau Canopé

6.2. Analyser le résultat de cette activité :

6.2.1. Calculer le montant du résultat ?

7200 - 5781.4 = **1 418.60 €** **1 point**

6.2.2. Quelle est sa nature ?

L'entreprise a réalisé **un bénéfice**, l'activité est **rentable** **1 point**

6.3 Calculer le résultat obtenu par M. Masruel s'il accueille 8 participants **4.5 points**

RECETTES	
Calcul	Montant
Cours : 24 x 8 x 50 **(0.5 point)**	**9 600 €** **(0.5 point)**

DEPENSES	
Calcul	Montant
Charges courantes : 14 x 24 x 8 = 2 688 € **(0.5 point)** Main d'œuvre : 1 436.40 € **(0.5 point)** Charges financières : 954 € **(0.5 point)** Amortissement annuel : 1 375 € **(0.5 point)**	**6 453.40 €** **(0.5 point)**

Résultat	
Calcul	Montant
9 600 € – 6 453.40 € **(0.5 point)**	**3 146.60 €** **(0.5 point)**

6.4 Que constatez-vous au niveau du résultat ? **(1 point)**

Le résultat a plus que doublé en accueillant seulement 2 participants de plus par cours.

Base Nationale des Sujets d'examen de l'Enseignement professionnel
Réseau Canopé

6.5 Pour chaque charge, indiquer leur évolution et leur catégorie **(2.5 points)**

Nature	Montant pour 6 participants **(0.5 pt)**	Montant pour 8 participants **(0.5 pt)**	Evolution **(0.5 pt)**	Catégorie de charges
Charges courantes	**2 016 €**	**2 688 €**	**672**	**Charges variables (0.5 pt)**
Main d'œuvre	**1 436.40 €**	**1 436.40 €**	**0**	**Charges fixes (0.5 pt)**
Amortissement	**1 375 €**	**1 375 €**	**0**	
Charges financières	**954 €**	**954 €**	**0**	

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel
Réseau Canopé

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement professionnel
Réseau Canopé

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.