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

BREVET PROFESSIONNEL

CHARCUTIER TRAITEUR

E4 – U41
Gestion – Comptabilité, Mathématiques Appliquées et Techniques Commerciales

SESSION 2014

DOSSIER SUJET

Durée : 4 heures

Coefficient : 4

Ce dossier sujet comporte 12 pages, numérotées de 1/12 à 12/12.
Le candidat doit s'assurer que l'exemplaire remis est complet.

Aucun document n'est autorisé.

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

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

BP CHARCUTIER-TRAITEUR Session 2014		
EPREUVE E4 – Sous-épreuve U41 Gestion-comptabilité, mathématiques appliquées et techniques commerciales		
SARL LES SAVEURS SARTHOISES		
DOSSIER N°1	**Gestion commerciale**	**40 points**
Situation 1	Etude du marché potentiel des cours de cuisine	15 points
Situation 2	Etude de l'offre sur le marché des cours de cuisine	13 points
Situation 3	Etude de la demande sur le marché des cours de cuisine	12 points
DOSSIER N°2	**Gestion comptable – Mathématiques**	**40 points**
Situation 4	Financement des travaux	10 points
Situation 5	Calcul du coût d'un cours de cuisine	11 points
Situation 6	Etude de la rentabilité	19 points

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

Titulaire du BP Charcutier, vous êtes employé(e) depuis 5 ans dans la SARL « les saveurs sarthoises ». Vous secondez votre patron, M. Masruel, votre objectif est de reprendre l'entreprise dans les années à venir.

Les saveurs Sarthoises
3 Place du théâtre
72000 LE MANS
Boucher charcutier traiteur
Sarl au capital de 25 000 €
RCS Le mans B 438 770 538
02.43. 85 13.17
Email : saveurssarthoises@orange.fr

L'effectif de l'entreprise se répartit de la manière suivante :

- En vente : Mme Masruel responsable du magasin, 3 vendeuses
- En boucherie : 1 responsable de laboratoire boucherie, 1 ouvrier boucher
- En charcuterie-traiteur : M. Masruel responsable du laboratoire, vous en qualité d'adjoint au responsable de laboratoire, 2 ouvriers charcutiers –traiteurs

M. Masruel cherche à développer ses activités. Il souhaite mettre en place des cours de cuisine.

DOSSIER N°1 : Gestion commerciale 40 points

M. Masruel vous demande d'étudier le marché des cours de cuisine car il souhaite enrichir son offre auprès de la clientèle.

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

<u>Travail à faire</u> : A l'aide des annexes 1, 2, 3 et 4, déterminer le marché potentiel des cours de cuisine en répondant aux questions page 3/12 et 4/12 du dossier réponses.

<u>Annexe 1</u>

	Données de l'INSEE Année 2011
Revenu moyen annuel d'un ménage en euros	19 995
Montant de la consommation en euros	1 110 100 000

<u>Annexe 2</u>

	Données de l'INSEE Année 2009
Nombre de ménages de la zone de chalandise (Le Mans)	69 862

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

Annexe 3	**Source INSEE**
Dépenses culturelles et de loisirs en 2011	**En millions d'euros**
Télévision, hi-fi, vidéo, photo	9 697
Informatique (y compris logiciels, cédéroms)	7 016
Disques, cassettes, pellicules photo	2 538
Presse, livres et papeterie	12 924
Services culturels (y compris redevance TV) (1)	16 335
Jeux, jouets, articles de sport	9 470
Jardinage, animaux de compagnie	13 436
Services récréatifs et sportifs, voyages à forfait, week-ends, etc. (2)	8 694
Jeux de hasard	9 471
Autres biens culturels et de loisirs	4 036
Total	93 617
(1) : cinéma, spectacles vivants, musées, abonnements audiovisuels, développements et tirages de photographies.	
(2) : sport, location de matériel sportif, ateliers (créatifs, de cuisine...), fêtes foraines ou encore parcs d'attractions	
Champ : France.	
Source : Insee, comptes nationaux	

Annexe 4		
Etude de la concurrence		**Informations complémentaires**
Nombre de concurrent	1	Recherche sur le site des pages jaunes
Nom du concurrent	La fontaine des saveurs	
CA du concurrent	140 912 €	Source : fiche entreprise verif.com Données de l'année 2011
Activités du concurrent	Restaurant Cours de cuisine	Source : www.fontaine-des-saveurs.fr Fermeture annuelle : 5 semaines par an Cours : 59 € par personne le mardi après-midi. 4 personnes par cours

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

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

Votre attention est attirée par un article de la revue « Capital » qui établit le classement d'un test de sept cours de cuisine.

Travail à faire :

- **A partir des informations contenues dans la revue (annexe 5 et 5 (suite)), compléter le tableau page 5/12 du dossier réponses.**
- **Répondre aux questions afin de dégager les critères qui semblent importants pour les stagiaires des cours de cuisine page 6/12 du dossier réponses.**

Annexe 5

Les cours de cuisine méritent-ils leur succès ?

Source : Capital 08/06/2011

Chefs étoilés ou grandes marques ont lancé des dizaines d'ateliers pour vous apprendre à mijoter des petits plats. Gare à l'effet de mode : tous ne se valent pas, comme nous l'avons constaté lors de notre test.

Un cours avec Cyril Lignac ? « Désolé, c'est complet jusqu'en juillet.» Tout juste inauguré dans un 260 mètres carrés sous verrière au cœur de Paris, l'atelier de cuisine de l'animateur star de M6 ne désemplit pas. Pourtant, les tarifs sont salés : comptez 80 euros pour un cours standard de deux heures et 200 euros pour le stage dispensé personnellement par la star des fourneaux, une fois par mois !

C'est l'effet «vu à la télé» : depuis que des émissions à succès ont remplacé les pittoresques leçons de Maïté, la mode des cours de cuisine s'emballe. Selon nos estimations, environ 200 000 personnes ont participé à un stage culinaire l'an dernier, contre moins de 5 000 en 2004. Plus de 300 ateliers ont été créés ces dernières années en France, d'après l'Agence pour la création d'entreprises (Apce). Et ça marche ! Ouvert en 2004 à Paris, L'Atelier des chefs a réalisé un chiffre d'affaires de 10 millions d'euros en 2010 et compte désormais 17 sites (dont 4 franchises), en France mais aussi à Londres et à Dubaï.

Comme toujours dans ce genre d'engouement, il faut distinguer les prestataires sérieux des opportunistes. C'est pourquoi nous nous sommes inscrits – incognito, évidemment – aux séances proposées par sept ateliers de chefs renommés ou d'envergure nationale. Facilité de la réservation, qualité de l'accueil, sens pédagogique du chef, difficulté des plats... Nous avons passé à la mandoline une douzaine de critères pour établir notre palmarès.

Base Nationale des Sujets de l'Enseignement Professionnel
Réseau Canopé

Annexe 5 (suite)

Note	Nom du cours	Couverture géographique	Exemples de tarifs	Nombre de chefs	Nombre d'élèves maxi. par cours	Réservation du cours et délais	Ponctualité	Pédagogie et conseils	Difficulté des plats	Commentaires
16/20	**Ecole Alain Ducasse** www.alain-ducasse.com 01 44 90 91 00	Paris (1 atelier)	140 euros (2 h) 165 euros (4 h)	5	10	Pratique : le calendrier des séances est en ligne trois mois à l'avance. Aucun autre cours ne fait aussi bien.	+	Excellent ! On apprend à maîtriser la cuisson d'une viande à l'aide d'un simple couteau.	🍴🍴🍴	Le plus cher de notre palmarès, mais ça vaut le coup ! Les cours sont longs (4 heures en général) et permettent d'apprendre dans de bonnes conditions.
14/20	**L'Ecole Lenôtre** www.lenotre.fr 01 42 65 97 60	Paris et Cannes (2 ateliers)	80 euros (2 h) 135 euros (4 h)	16	8	La résa est rapide via Internet ou par téléphone. Mais il faut s'y prendre tôt car les cours sont vite complets.	+	Le prof n'a pas hésité à prolonger son cours pour donner des astuces supplémentaires.	🍴🍴	Les menus salés attirent autant que la pâtisserie, qui a fait la réputation de cette école. Un bémol : les cuisines, un peu exiguës, ne sont pas à la hauteur.
13/20	**L'Atelier des sens** www.atelier-des-sens.com 01 40 21 08 50	Paris (2 ateliers)	65 euros (2 h) 90 euros (3 h)	20	12	C'est le seul à proposer des stages le dimanche. Un abonnement permet aussi d'obtenir des réductions.	+	Bien, vu le nombre d'élèves. Pratique : les recettes sont envoyées par mail après le cours.	🍴🍴	Un bon rappport qualité-prix. De nombreux chefs sont spécialisés (cuisine asiatique, italienne…) et L'Atelier ne pousse pas à acheter des ustensiles.
12/20	**L'Atelier des chefs** www.atelierdeschefs.fr 01 49 70 97 50	9 villes en France (15 ateliers)	36 euros (1 h) 72 euros (2 h)	34	16	Efficace. La veille du rendez-vous, l'atelier vous envoie même un texto pour vous rappeler les horaires.	-	Bonne ambiance, malgré un matériel pas toujours dernier cri (les poêles accrochaient..).	🍴	Le leader des cours de cuisine propose des menus à déguster sur place ou à emporter. Mais le nombre élevé d'apprentis rend le cours un peu chaotique.
12/20	**Cuisine Attitude** www.cyrillignac.com 01 49 96 00 50	Paris (1 atelier)	80 euros (2 h) 100 euros (3 h)	2	12	L'atelier propose peu de cours le week-end et aucun en soirée. Et il est impossible de réserver via Internet.	-	Les profs sont compétents. Et les recettes peuvent être facilement refaites à la maison.	🍴	Atelier agréable et ambiance assez conviviale (le vin est offert lors de la dégustation). Par contre, les horaires des cours ne sont pas très commodes.
11/20	**Atelier Guy Martin** www.atelierguymartin.com 01 42 66 33 33	Paris (1 atelier)	80 euros (2 h) 190 euros (4 h)	3	12	A revoir : le planning n'est annoncé que sur deux semaines et notre réservation a été mal enregistrée.	+	Intéressant : le chef nous a appris à dresser une jolie assiette en un temps record.	🍴🍴🍴	Décevant vu la notoriété du chef. Réservation et cours mal organisés (une salle pour deux sessions, certains participants repartent sans leur recette...).
08/20	**Cook & Go** www.cook-and-go.com 01 42 80 00 59	Paris, Lyon, Marseille (4 ateliers)	20 euros (1 h)* 40 euros (2 h)*	15	20	Choix de la formule directement en ligne. Nombreuses réductions, par exemple en parrainant un autre élève.	-	Les conseils sont trop rares : on s'est contenté de suivre la recette lors de notre test.	🍴	Drôle de concept : on prépare son plat sans guère d'aide et on l'emporte sans l'avoir cuit ! Une formule low-cost mais où l'on n'apprend pas grand-chose.

* Prix moyen selon la formule choisie.

🍴🍴🍴 Elaboré 🍴🍴 Moyen 🍴 Facile

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel Réseau SCEREN - CC BY-NC-SA

Convaincu par les résultats de votre étude de marché, M. Masruel a élaboré avec le personnel de vente un questionnaire qu'il a diffusé en boutique et sur le site internet de l'entreprise pendant 2 semaines.

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

Travail à faire : A partir du questionnaire (annexe 6) et de la synthèse établie par M. Masruel en annexe 7, analyser les résultats en répondant aux questions p 7/12 sur le dossier réponses.

Les saveurs Sarthoises
3 Place du théâtre
72000 LE MANS
Boucher charcutier traiteur
Sarl au capital de 25 000 €
RCS Le mans B 438 770 538
02.43. 85 13.17
Email : saveurssarthoises@orange.fr

Annexe 6

Vous aimez faire la cuisine

Vous aimeriez savoir cuisiner

Votre avis nous intéresse.



Merci de bien vouloir nous consacrer un moment afin de répondre à ce questionnaire.

1) *En cuisine, vous êtes plutôt :*
❒ **Débutant** ❒ **initié** ❒ **très expérimenté**

2) *Vous aimeriez savoir cuisiner des plats : (plusieurs réponses sont possibles)*
❒ **Basiques** ❒ **traditionnels** ❒ **réservés aux grandes occasions**

3) *Classer sur une échelle de 1 à 5 les mets que vous voudriez réaliser (1 étant votre préféré)*
❒ **Entrées** ❒ **Poissons** ❒ **Volailles** ❒ **Viandes** ❒ **Autres..... (à préciser)**

4) *Quel temps êtes-vous prêt(e) à consacrer à cette activité ?*
❒ **2H15** ❒ **3H30** ❒ **Plus ..... (Indiquer la durée)**

5) *De quel budget disposez-vous pour prendre un cours ?*
❒ **Moins de 50 €** ❒ **Moins de 60 €** ❒ **75 €** ❒ **Plus de 75 €**

6) *Où habitez-vous ?*
❒ **A moins de 10 minutes à pieds** ❒ **à 15 minutes en transport**
❒ **A plus de 20 minutes en transport**

7) *A quelle classe d'âge appartenez-vous ?*
❒ **Moins de 25 ans** ❒ **25-35 ans** ❒ **36-55 ans** ❒ **56-67 ans** ❒ **plus de 67 ans**

8) *Quelle est la fréquence de vos visites à la boutique ?*
❒ **Hebdomadaire** ❒ **mensuelle** ❒ **occasionnelle**

9) *Vous souhaitez être informé(e) de la mise en place des cours de cuisine, laissez-nous vos coordonnées :*
Nom : _____
Prénom : _____
Adresse : _____
_____
Téléphone : _____
Mail : @

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

Annexe 7

Questions		***Boutique***	***Internautes***
1) En cuisine, vous êtes plutôt :	Débutant	*178*	*24*
	Initié	*223*	*144*
	Très expérimenté	*7*	*21*
2) Vous aimeriez savoir cuisiner des plats ? (plusieurs réponses possibles)	Basiques	*5*	*17*
	Traditionnels	*186*	*87*
	Réservés aux grandes occasions	*317*	*108*
3) Classer sur une échelle de 1 à 5 les mets que vous voudriez réaliser :		*1 entrées*	*1 entrées*
		2 Viandes	*2 Desserts*
		3 desserts	*3 Viandes*
		4 charcuterie	*4 charcuterie*
		5 poissons	*5 poissons*
		6 volailles	*6 volailles*
4) Quel temps êtes-vous prêt(e) à consacrer à cette activité ?	*2H15*	*142*	*107*
	3H30	*247*	*75*
	Plus de 3H30	*19*	*7*
5) De quel budget disposez-vous pour prendre un cours ?	*Moins de 50 €*	*75*	*48*
	Moins de 60 €	*187*	*72*
	75 €	*108*	*53*
	Plus de 75 €	*38*	*16*
6) Où habitez-vous ?	À moins de 10 minutes à pieds	*208*	*13*
	A 15 minutes en transport	*134*	*122*
	À plus de 20 minutes en transport	*66*	*54*
7) A quelle classe d'âge appartenez-vous ?	Moins de 25 ans	*12*	*0*
	25-35 ans	*68*	*17*
	36-55 ans	*153*	*108*
	56-67 ans	*156*	*62*
	Plus de 67 ans	*19*	*2*
8) Quelle est la fréquence de vos visites à la boutique ?	Hebdomadaire	*287*	*60*
	Mensuelle	*78*	*89*
	Occasionnelle	*43*	*40*

Base Nationale des sujets des examens de l'Enseignement Professionnel Réseau Canopé

DOSSIER N°2 : Gestion comptable – Mathématiques — 40 points

M. Masruel souhaite réhabiliter un local qui servira pour les cours de cuisine et pour les périodes de forte activité.

SITUATION 4	Financement des travaux	10 points

Les travaux de réfection du local s'élèvent à 6 880 €. Votre patron souhaite également équiper cette pièce de 3 tables Inox d'occasion et de petit matériel. Il a donc prévu d'emprunter 11 000 € et a démarché deux banques.

Travail à faire : Etudier les deux offres des banques en annexe 8 et 9 et répondez aux questions sur le dossier réponses page 8/12.

Annexe 8 - Offre n°1

Crédit Mutuel
la banque à qui parler
Site National

Emprunt de 11 000 € — **Taux annuel 5.10 %** — **Durée 7 ans**

Tableau d'emprunt

Années	Capital début de période	Intérêt	Amortissement	Annuité	Capital fin de période
2015	11 000	561	1 346.91	1 907.91	9 653.09
2016	9 653.09	492.31	1 415.60	1 907.91	8 237.49
2017	8 237.49	420.11	1 487.80	1 907.91	6 749.69
2018	6 749.69	344.23	1 563.68	1 907.91	5 186.01
2019	5 186.01	264.49	1 643.42	1 907.91	3542.59
2020	3 542.59	180.67	1 727.24	1 907.91	1 815.35
2021	1 815.35	92.58	1 815.33	1 907.91	0

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

Annexe 9 - **Offre n°2**

Le bon sens a de l'avenir

Emprunt de 11 000 € **Taux annuel 5.37 %** **Durée 7 ans**

Tableau d'emprunt

Années	Capital début de période	Intérêt	Amortissement	Annuité	Capital fin de période
2015	11 000	590.70	1 571.43	2 162.13	9 428.57
2016	9 428.57	506.31	1 571.43	2 077.74	7 857.14
2017	7 857.14	421.93	1 571.43	1 993.36	6 285.71
2018	6 285.71	337.54	1 571.43	1 908.97	4 714.28
2019	4 714.28	253.16	1 571.43	1 824.59	3 142.85
2020	3142.85	168.77	1 571.43	1 740.2	1 571.42
2021	1571.42	84.39	1 571.42	1 655.81	0

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

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

M. Masruel souhaite lancer la nouvelle activité, il aimerait tester une formule de cours de cuisine. Il vous demande d'estimer le coût par participant.

Travail à faire : A partir des informations communiquées par votre patron (annexe 10) chiffrer le coût d'un cours de cuisine par participant en remplissant le tableau du dossier réponses page 9/12.

Annexe 10	Informations cours de cuisine
Nombre de participants	6 par cours
Fabrications par participant	4 verrines salées 2 verrines sucrées 6 amuses-bouche
Matériel	1 boîte de transport par participant pour emporter les fabrications : 1.92 € ht la boîte. 1 dépliant plastifié des recettes offert à chaque participant : 93.36 € ht les 250
Matières premières	6 Paniers de matières premières à 8.4 € ht l'unité
Emballages	Verrines jetables : 3.3 € ht les 10 Couvercles verrines 52 € ht les 400 Caissettes individuelles amuses-bouche : 5.81 € ht les 1000
Electricité	Consommation d'électricité par cours 3 KW/h à 0.16 € ht le KW/h
Eau	Consommation d'eau 70 litres par cours à 3.49 € ht les 1000 litres
Main d'œuvre	1 formateur pour 6 participants : 0h30 de préparation de l'atelier, 2h15 de cours, 0h30 rangement. Salaire brut mensuel 1 685 € pour 151h67 Charges patronales 40% du salaire brut
Equipement des participants	Sur-chaussures jetables : 7.86 € ht la boite de 100 Tablier jetable : 3.9 € ht les 50 Charlotte jetable : 6 € les 200

Base Nationale des sujets d'examens de l'Enseignement professionnel
Réseau Canopé

Les réponses aux questionnaires de ses clients sont encourageantes, M. Masruel veut étudier la rentabilité de son projet.

SITUATION 6	**Etude de la rentabilité de l'activité cours de cuisine**	**19 points**

Il veut connaître les résultats des cours de 2h15 à 60 € TTC avec fabrication de verrines et d'amuses-bouche pour des participants initiés.

Travail à faire : A partir du planning des cours de l'annexe 11 et des données de l'annexe 12

- **Compléter le prévisionnel des dépenses et des recettes page 10/12 du document réponse.**
- **Calculer et analyser le résultat prévisionnel annuel page 11/12 du document réponse.**
- **Comparer les résultats entre les cours pour 6 et pour 8 participants page 11/12 du document réponse.**
- **Analyser l'impact sur le résultat page 12/12 du document réponse.**

Annexe 11 **Planning prévisionnel des cours de cuisine pour l'année 2015**

Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	septembre	octobre	novembre	décembre
3	3	3	2	2	2	3	3	2	1

Annexe 12

Nombre de participants	6 par cours
Prix du cours	60 € TTC par participant (tva 20 %)
Charges courantes	14 € HT par participant
Main d'œuvre par cours	3h30 à 17€10 l'heure
Amortissement	1 375 € pour l'année 2015
Charges financières	Le remboursement de l'emprunt est évalué à 1 908 € pour l'année 2015, il est réparti à part égale sur l'activité cours de cuisine et sur l'utilisation en période de forte activité

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.