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 2014

DOSSIER RÉPONSES

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

Ce dossier réponses comporte 12 pages, numérotées de 1/12 à 12/12.
Le candidat doit s'assurer que le 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).*

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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'Examen de l'Enseignement professionnel
Réseau Canopé

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER N°1 : Gestion commerciale	40 points

Tous les calculs devront être détaillés et les résultats seront arrondis au centième.

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 (2 points)

……

……

……

1.2. Déterminer la part en pourcentage du poste « services récréatifs » dans la consommation totale (2 points)

……

……

……

1.3. Calculer le montant annuel en euros de la dépense d'un ménage en « services récréatifs » (2 points)

……

……

……

1.4. Calculer le chiffre d'affaires généré par les cours de cuisine, réalisé par l'unique concurrent de M. Masruel (2 points)

……

……

……

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

- Zone de chalandise (2 points) :

  ……

  ……

  ……

- Marché potentiel (2 points) :

  ……

  ……

  ……

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 ? (3 points)

……

……

……

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

2.1. Compléter le tableau (7 points)

Enseignes	Critères positifs (2 réponses attendues)	Critères Négatifs (2 réponses attendues)
Cook & Go	• •	• •
Atelier Guy Martin	• •	• •
Cuisine Attitude	• •	• •
L'Atelier des Chefs	• •	• •
L'Atelier des Sens	• •	• •
L'Ecole Lenôtre	• •	• •
Ecole Alain Ducasse	• •	• •

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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 point

.....

.....

.....

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 point

.....

.....

.....

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

.....

.....

.....

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

.....

.....

.....

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

3. Répondre aux questions

3.1. Combien de clients ont été interrogés ? (2 points)

……

……

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

……

……

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

- Prix : (2 points)

  ……

  ……

- Produit : (2 points)

  ……

  ……

- Durée : (2 points)

  ……

  ……

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

……

……

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER N°2 : Gestion comptable - Mathématiques	40 points

SITUATION 4	Financement des travaux	10 points

4. Répondre aux questions suivantes :

4.1. Pour l'offre n°1

- Quel est le montant remboursé à la banque pour l'année 2017 ? (1 point)

  ……

- Comment est calculé le capital fin de période de l'année 2017 ? (1.5 point)

  ……

  ……

- Quel est le coût global de cet emprunt pour le charcutier ? (1.5 point)

  ……

4.2. Pour l'offre n° 2

- L'amortissement s'élève à 1 571.43 €, comment est-il calculé ? (1 point)

  ……

  ……

- Pour l'année 2016, indiquer le calcul qui permet de déterminer les intérêts (1 point)

  ……

  ……

- Quel est le montant remboursé à la banque en 2017 ? (1 point)

  ……

- Quel est le coût global de cet emprunt pour le charcutier ? (1.5 point)

  ……

4.3. Quelle offre est la plus avantageuse et pourquoi ? (1.5 point)

……

……

……

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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		
Emballages		
Electricité		
Eau		
Main d'œuvre		
Equipement des participants		
Matériel		
Coût de revient par participant		

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

SITUATION 6	**Etude de la rentabilité de l'activité 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			.....		
Prix HT du cours			..... Calcul :		
DEPENSES			RECETTES		
Dépenses	Calcul	Montant	Recettes	Calcul	Montant
.....	.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....			
.....	.....	.....			
.....	.....	.....			
Total dépenses		.....	Total recettes		.....

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

6.2. Analyser le résultat de cette activité :

6.2.1. Calculer le montant du résultat ? (1 point)

.....

6.2.2. Quelle est sa nature ? (1 point)

.....

.....

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

RECETTES	
Calcul	Montant
.....	.....

DEPENSES	
Calcul	Montant
....	.....

Résultat	
Calcul	Montant
.....	.....

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

.....

.....

.....

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

Nature	Montant pour 6 participants	Montant pour 8 participants	Evolution	Catégorie de charges
Charges courantes				
Main d'œuvre				
Amortissement				
Charges financières				

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.