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

BP CHARCUTIER • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

E4 - Sous-épreuve U41 Gestion - Comptabilité - Mathématiques Appliquées et Techniques Commerciales

Session 2017 • Code sujet : **22 107** • Durée : **4 heures** • Coefficient : **4**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Étude de marché** (1 question) — **Page 3**
2. **Détermination du chiffre d'affaires prévisionnel** (1 question) — **Page 4**
3. **Mise en œuvre d'une nouvelle politique commerciale** (1 question) — **Page 5**
4. **Coûts de l'investissement** (1 question) — **Page 6**
5. **Choix du mode de financement des achats** (1 question) — **Page 7**
6. **Calcul de la rentabilité prévisionnelle** (1 question) — **Page 8**
7. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 9**

Sujet officiel (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/U41 - Gestion - comptabilité, mathématiques appliqués et techniques commerciales/2017/BP Charcutier - U41 - Gestion - comptabilité, mathématiques appliqués et techniques commerciales - Session 2017 - 1-Sujet.pdf

1. Étude de marché

L'entreprise Aux délices d'Anjou envisage de développer son activité traiteur face à une concurrence renforcée des grandes surfaces et à l'évolution des habitudes de consommation. Les documents présentent les tendances du secteur, ses difficultés et les pistes de diversification.

Dossier 1 - Gestion commerciale

Question Consigne. Analyser le document 1 sur le marché de la charcuterie et répondre aux questions de l'annexe 1 du dossier réponses.

Le secteur offre des débouchés, mais reste fragilisé par la concurrence et des marges sous pression. L'indice du chiffre d'affaires en valeur augmente entre 2010 et 2014, malgré un recul récent.

Constat	Données et conséquences
Marché	4 064 entreprises en 2014 ; chiffre d'affaires de 1,706 Md€ en 2012. L'indice passe de 100 en 2010 à 106,1 en 2014, après 107,1 en 2013.
Concurrence	Les GSA captent près de 90 % de la hausse de la demande et concurrencent les indépendants par les prix, la qualité et l'information.
Difficultés	Consommation stagnante, équipements coûteux, cours du porc variables et petites entreprises sous 200 k€ fragilisées. Les capitaux propres devraient représenter 30 %.
Débouchés	Plats cuisinés, restauration rapide, livraison et apéritif dînatoire répondent aux nouveaux modes de consommation.

La diversification traiteur est donc pertinente pour Aux délices d'Anjou, mais elle exige une offre adaptée, un potentiel commercial vérifié, une bonne maîtrise de l'activité et un financement qui préserve la rentabilité.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Développer une offre traiteur adaptée aux nouveaux usages, en maîtrisant le potentiel commercial, les investissements et la rentabilité.

2. Détermination du chiffre d'affaires prévisionnel

M. Leroy souhaite estimer le chiffre d'affaires que pourrait générer le développement de son activité traiteur. Le document fournit des données de population par zone, le nombre moyen de personnes par ménage, les dépenses des ménages, l'évasion commerciale et le chiffre d'affaires des concurrents.

Dossier 1 - Gestion commerciale

Question Consigne. À partir du document 2, répondre aux questions de l'annexe 2 afin de déterminer le chiffre d'affaires prévisionnel.

On additionne les habitants des trois zones, puis on divise par le nombre moyen de personnes par ménage. Le ticket moyen est augmenté de 5 % pour obtenir sa valeur en 2017. Le marché calculé est ensuite diminué de 10 % pour tenir compte de l'évasion commerciale, puis du chiffre d'affaires déjà réalisé par les concurrents.

Étape	Calcul	Résultat
Population totale	30 240 + 19 037 + 9 327	58 604 habitants
Nombre de ménages	58 604 ÷ 2,8	20 930 ménages
Ticket moyen 2017	23 € × 1,05	24,15 €
Marché total estimé	20 930 × 24,15 €	505 459,50 €
Marché après évasion	505 459,50 € × 0,90	454 913,55 €
Marché disponible	454 913,55 € − 238 620 €	216 293,55 €

Le calcul donne le marché restant après l'évasion commerciale et l'activité des concurrents. Arrondi à l'euro, ce montant constitue le chiffre d'affaires prévisionnel estimé.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le chiffre d'affaires prévisionnel estimé pour la nouvelle activité traiteur est de 216 294 €.

3. Mise en œuvre d'une nouvelle politique commerciale

M. Leroy veut assurer la visibilité et la commercialisation rapide de sa nouvelle gamme traiteur. Le document présente trois produits avec leurs prix de vente TTC au kilogramme.

Dossier 1 - Gestion commerciale

Question Consigne. À partir du document 3, répondre aux questions de l'annexe 3 portant sur la mise en œuvre d'une nouvelle politique commerciale pour la gamme traiteur.

Pour faire connaître rapidement la gamme, présenter les trois salades dans la vitrine réfrigérée avec leur nom et leur prix TTC au kilogramme clairement visibles. Relayer l'offre par une affiche en boutique et des flyers dans la zone de chalandise. Une dégustation peut inciter les clients à découvrir les recettes. Suivre les ventes et les retours permet ensuite d'ajuster la mise en avant des produits.

Nouvelle gamme traiteur : prix TTC au kilogramme

Produit	Prix TTC/kg
Salade de saint jacques et écrevisses aux éclats de mandarine	48,90 €
Feuilles de vignes farcies	36,80 €
Salade sud-ouest aux haricots garrofon et filet de canard	26,50 €

Prix relevés dans le document 3, page 7 du sujet

✓ RÉPONSE À RETENIR

Vitrine attractive, prix affichés, dégustation et communication locale pour lancer la gamme.

4. Coûts de l'investissement

M. Leroy doit chiffrer les matériels nécessaires au développement de sa gamme traiteur. Les documents donnent les prix des équipements, les tarifs unitaires HT des bacs et couvercles, les quantités achetées et les remises promotionnelles applicables à deux matériels.

Dossier 2 - Gestion comptable et mathématiques appliquées

Question Consigne. À partir des éléments du document 4, répondre aux questions de l'annexe 4 concernant le coût de l'investissement dans les matériels achetés.

Les prix et tarifs du document 4 sont hors taxes. Pour les deux équipements promotionnels, le prix payé est égal au prix initial multiplié par la part restante après remise. Pour les bacs et les couvercles, on multiplie le tarif unitaire par la quantité achetée.

Matériel	Calcul	Coût HT
Comptoir vitrine réfrigéré	1 870 × 75 %	1 402,50 €
Armoire positive	927 × 66 %	611,82 €
Bacs 530 × 325 × 65, quantité 8	8 × 18,25	146,00 €
Bacs 530 × 325 × 100, quantité 4	4 × 21,08	84,32 €
Couvercles, quantité 12	12 × 11,53	138,36 €
Total	Somme des coûts	2 383,00 €

Le total HT dépasse le seuil de 750 € HT indiqué sur le document : la livraison est donc offerte. Le montant de l'investissement à retenir est le total des matériels, sans frais de livraison.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Investissement total : 2 383,00 € HT. Livraison offerte.

5. Choix du mode de financement des achats

M. Leroy prévoit de financer 2 000 € des achats par un emprunt bancaire et de régler le reste sur ses fonds propres. Le document explique les critères de comparaison d'un crédit, notamment le TAEG, les frais, la durée et l'assurance.

Dossier 2 - Gestion comptable et mathématiques appliquées

Question Consigne. À partir du document 5, répondre aux questions de l'annexe 5 sur le mode et le coût du financement des achats.

Le financement prévu comprend un emprunt bancaire de **2 000 €** et un apport sur fonds propres égal au coût total des achats diminué de 2 000 €. Pour comparer les offres, examiner le TAEG, qui inclut le taux nominal et les frais de dossier, puis la durée et le coût total à rembourser. Le TAEG le plus faible ne garantit pas le crédit le moins cher. Vérifier aussi le coût de l’assurance et si elle est exigée. Les offres chiffrées sont nécessaires pour désigner la meilleure.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Emprunt : 2 000 €. Fonds propres : coût total des achats moins 2 000 €. Comparer les offres selon leur coût total, leur durée et l’assurance.

6. Calcul de la rentabilité prévisionnelle

M. Leroy veut optimiser la production de deux salades traiteur en comparant les marges qu'elles peuvent dégager. Le document donne la composition et les quantités d'ingrédients prévues pour une portion de 400 grammes de chaque salade.

Dossier 2 - Gestion comptable et mathématiques appliquées

Question Consigne. À partir du document 6, répondre aux questions de l'annexe 6 portant sur la rentabilité prévisionnelle des produits et la marge dégagée par les deux salades.

Le coût matière d'une portion est la somme des coûts de ses ingrédients : quantité utilisée × prix d'achat correspondant. Pour les ingrédients pesés, convertir les grammes en kilogrammes si le tarif est au kilogramme. La marge unitaire se calcule ainsi : prix de vente HT - coût matière. Le document 6 donne les recettes, mais aucun prix d'achat des ingrédients ni prix de vente HT. Les quantités exactes sont reprises dans le tableau ; les condiments de la salade périgourdine sont indiqués en mesures, sans volume précisé.

Composition des salades traiteur pour une portion

Salade	Ingrédient	Quantité
Périgourdine	Pommes de terre	120 g
Périgourdine	Gésier de canard confit	100 g
Périgourdine	Tomates confites	30 g
Périgourdine	Fèves de soja	70 g
Périgourdine	Noix grillées	40 g
Périgourdine	Lardons	40 g
Périgourdine	Vinaigre de noix	2 cuillères à café
Périgourdine	Huile de noix	2 cuillères à soupe
Méditerranéenne	Pommes de terre	150 g
Méditerranéenne	Filet de cabillaud	100 g
Méditerranéenne	Encornet	100 g
Méditerranéenne	Tomates confites	50 g

Quantités retranscrites du document 6.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Marge de chaque salade : prix de vente HT - coût matière de la portion.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2017)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve E4, sous-épreuve U41 du BP Charcutier-Traiteur, session 2017, code 22 107, dure 4 heures et a un coefficient 4. Le sujet porte sur le développement de l'activité traiteur d'Aux délices d'Anjou. Il évalue l'analyse de marché, la prévision du chiffre d'affaires, la politique commerciale, le coût des investissements, leur financement et la rentabilité de produits.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Une étude de marché examine la demande, la concurrence, les évolutions de consommation et le potentiel de diversification.
- Le chiffre d'affaires prévisionnel s'appuie sur la zone de chalandise, les dépenses, l'évasion commerciale et la concurrence.
- Pour un achat remisé, calculer le prix net après remise puis le multiplier par la quantité achetée.
- Le coût d'un crédit dépend du TAEG et de la durée de remboursement, ainsi que des frais obligatoires pris en compte.

Points de vigilance & attentes du jury

- Vérifier les populations de chaque zone, le nombre de personnes par ménage et les unités avant les calculs.
- Appliquer les remises uniquement aux matériels auxquels elles sont associées et distinguer les prix HT des prix TTC.
- Ne pas choisir un crédit sur le seul TAEG : comparer aussi la durée et le coût total.
- Pour la rentabilité des salades, respecter les quantités indiquées pour une portion de 400 grammes.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment exploiter les données de la zone de chalandise pour estimer le chiffre d'affaires prévisionnel ?

Repérez les habitants de chaque zone et convertissez-les en ménages si le calcul le demande. Utilisez les dépenses et ajustements indiqués, dont l'évasion commerciale et la concurrence, puis vérifiez les unités et la période considérée.

Q : Pourquoi le TAEG le plus faible ne garantit-il pas toujours le crédit le moins cher ?

Le TAEG intègre le taux nominal et les frais obligatoires, mais la durée du prêt influe aussi sur le coût total. Une offre au TAEG plus faible peut donc revenir plus cher si le remboursement dure davantage.

Q : Comment répartir les quatre heures entre les deux dossiers ?

Le dossier 1 vaut 42 points et le dossier 2 vaut 38 points. Répartissez le temps en tenant compte de ces poids, prévoyez une marge pour vérifier les calculs et les unités, et répondez à toutes les annexes.

Q : Quels éléments faut-il soigner dans les calculs pour répondre aux attentes du jury ?

Présentez une démarche lisible avec les opérations, les unités et les résultats. Respectez les remises et quantités fournies, distinguez HT et TTC et justifiez les comparaisons. Le sujet indique les points par annexe, sans détailler ici les sous-questions.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/U41 - Gestion - comptabilité, mathématiques appliqués et techniques commerciales/2017/BP Charcutier - U41 - Gestion - comptabilité, mathématiques appliqués et techniques commerciales - Session 2017 - 1-Sujet.pdf

Ressources BP Charcutier : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

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.