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.

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

BREVET PROFESSIONNEL

CHARCUTIER TRAITEUR

E4 – U41

Gestion – Comptabilité – Mathématiques Appliquées et Techniques Commerciales

SESSION 2017

DOSSIER RÉPONSES

Durée : 4 heures **Coefficient : 4**

Le dossier sujet comporte 12 pages, numérotées de 1/12 à 12/12
Le dossier réponses comporte 13 pages, numérotées de 1/13 à 13/13
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).*

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

BP CHARCUTIER-TRAITEUR

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

AUX DELICES D'ANJOU

Dossier N°1	**Gestion commerciale**	**42 points**
Annexe 1	Etude de marché	15 points
Annexe 2	La détermination du chiffre d'affaires prévisionnel	12 points
Annexe 3	La mise en œuvre d'une nouvelle politique commerciale	15 points
Dossier N°2	**Gestion comptable et mathématiques appliquées**	**38 points**
Annexe 4	Coûts de l'investissement	10 points
Annexe 5	Choix du mode de financement des achats	15 points
Annexe 6	Calcul de la rentabilité prévisionnelle	13 points

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER N°1 : Gestion commerciale

Annexe n°1 : étude de marché (15 points)

1.1 Citer trois facteurs positifs et trois points de vigilance pour l'activité traiteur traditionnelle.

Facteurs positifs	Points de vigilance

1.2 Citer deux grandes tendances de consommation propices au développement de l'activité traiteur.

……..

……

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.3 Calculer les deux éléments suivants, sachant que le chiffre d'affaires de 2010 est de 1.634 Millions d'€ (présenter vos calculs).

- Le chiffre d'affaires du secteur en 2014

……

……

- Le taux d'évolution du chiffre d'affaires du secteur entre 2010 et 2014

……

……

1.4 Citer deux raisons pour expliquer l'évolution négative du chiffre d'affaires du secteur de la charcuterie traditionnelle de 2013 à 2014.

……

……

……

1.5 Présenter deux conditions de réussite à une stratégie de diversification.

……

……

……

……

……

……

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe n° 2 : La détermination du chiffre d'affaires prévisionnel 2017 (12 points)

2.1 Calculer le chiffre d'affaires prévisionnel de votre point de vente (présenter vos calculs).

Etapes de l'analyse	Calculs et résultat
Dépenses théoriques de la zone	
Évasion commerciale	
Concurrence	
Chiffre d'affaires prévisionnel	

2.2 Expliquer les trois termes suivants :

- Zone primaire :

……

……

- Evasion commerciale :

……

……

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

- Ticket moyen :

……

2.3 Expliquer l'augmentation prévue du ticket moyen.

……

……

……

……

……

……

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe n° 3 : La mise en œuvre d'une nouvelle politique commerciale (15 points)

3.1 Caractériser la politique de produits et de prix de cette nouvelle gamme :

Politique de produits	Politique de prix

3.2 Indiquer les éléments qui interviennent dans la fixation d'un prix de vente TTC (au moins 3 éléments).

……

……

……

……

3.3 Calculer la marge dégagée sur une portion de 400 grammes de Salade de Saint Jacques et écrevisses aux éclats de mandarine. La TVA est de 5.5 % et le coût de revient au KG est de 31 € (arrondir à deux décimales).

……

……

……

……

……

……

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.4 Rédiger un argument de vente pour les produits extraits de la nouvelle gamme traiteur.

Salade de Saint Jacques et écrevisses aux éclats de mandarine	Feuilles de vignes farcies	Salade sud-ouest aux haricots garrofon et filet de canard
1 argument de vente	1 argument de vente	1 argument de vente

3.5 Citer trois supports de communication pour faciliter la commercialisation de la nouvelle gamme traiteur.

Supports de communication	**Objectifs**

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER N°2 : Gestion comptable - Mathématiques appliquées

Annexe 4 : Le coût de l'investissement (10 points).

4.1 Chiffrer le coût de l'investissement dans les achats nécessaires au développement de la gamme traiteur à l'aide du document 4.

Désignation ou modèle	Prix net HT
Immobilisations	
Total des immobilisations	
Matériels	
Total des matériels	
Livraison	
Coût total des achats	

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4.2 Calculer le coût total des achats avec l'obtention d'un escompte de 2%.

……

……

……

4.3 Préciser ce qu'est un escompte.

……

……

……

4.4 Citer l'avantage que procure l'escompte pour l'acheteur et son fournisseur.

Avantage pour l'acheteur	Avantage pour le fournisseur

4.5 Indiquer où apparaissent les immobilisations dans le bilan comptable.

……

……

……

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 5 : Choix du mode de financement des achats (15 points).

5.1 Citer un avantage et un inconvénient pour les deux modes de financement suivants :

	Avantage	Inconvénient
Autofinancement		
Emprunt bancaire		

5.2 Décrire, à l'aide du document n°5, les modalités pour contracter de manière optimale le meilleur emprunt.

Utilité du TAEG	3 éléments ayant une influence sur le coût de l'emprunt	Elément le plus important dans le coût de l'emprunt

5.3 Compléter le tableau d'amortissement linéaire de l'emprunt souscrit sur un an.

Montant de l'emprunt : 2000€ / Durée : 12 mois / Taux intérêts : 2%				
Montant à rembourser	Intérêts annuels	Amortissements mensuels	Intérêts mensuels	Mensualités globales

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 6 : Calcul de la rentabilité prévisionnelle (13 points).

6.1 Compléter les deux tableaux suivants afin de déterminer les coûts matières des salades traiteur (arrondir à deux décimales).

Salade périgourdine

Matières premières	Quantité	Unité	Prix en €	Coûts matière
Pommes de terre		Kg	1	
Gésiers de canard confits		Kg	11.5	
Tomates confites		Kg	11.5	
Fèves de soja		Kg	2.5	
Noix grillées		Kg	8.5	
Lardons		Kg	7.5	
Huile de noix	4 cl	Litre	9.8	
Vinaigre de noix	1 cl	Litre	4.6	
Coût total				

Salade méditerranéenne

Matières premières	Quantité	Unité	Prix en €	Coûts matière
Pommes de terre		Kg	1	
Filet de cabillaud		Kg	4.2	
Encornets		Kg	4.8	
Tomates confites		Kg	11.5	
Assaisonnement 2% du coût matières				
Coût total				

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

6.2 Déterminer les différents coûts et ratios des salades.

	Salade périgourdine	**Salade méditerranéenne**
Prix de vente TTC au Kg (TVA 10%)	19.4	19.4
Prix de vente TTC pour 1 portion de 400 g		
Prix de vente HT pour 1 portion de 400 g		
Coût matière pour 1 portion de 400 g		
Autres charges (42 % du prix de vente HT)		
Marge en €		
Taux de marque en %		
Ratio matière		

6.3 Quelle est la salade la plus rentable, justifier votre choix.

……

……

……

……..

6.4 Indiquer deux utilisations possibles de la marge.

……

……

……

……

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.