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

Vous êtes employé comme charcutier traiteur par la SARL « Le paradis des gourmets » dont M. David BLANC est le gérant. Il a créé cette entreprise qu'il dirige et dans laquelle travaille également son épouse.

PARTIE 1 : LE CADRE JURIDIQUE

Depuis quelques mois, les relations avec le propriétaire du local, dans lequel M. BLANC a installé son activité, se sont dégradées. Celui-ci se pose un certain nombre de questions notamment sur la révision de son loyer.

Travail à faire 1-1 :

À partir de vos connaissances et à l'aide du document 1.1, répondez aux questions de l'annexe 1.1 pages 6 et 7.

Document 1.1

Loyers commerciaux : la révision

La révision du loyer est-elle automatique ?
Elle est automatique dans deux cas :

- lorsque le bail le prévoit expressément,

- si le bail fait référence à une « clause d'échelle mobile » (il s'agit d'une clause spécifique aux termes de laquelle bailleur et locataire conviennent d'indexer automatiquement le montant du loyer).

Si elle n'est pas inscrite dans le contrat, elle peut intervenir à la demande du propriétaire.
La demande de révision doit être, en principe, faite par acte d'huissier ou par courrier recommandé avec accusé de réception.

***.D'après « Charcuterie et Gastronomie »** Février 2009*

La durée minimale d'un bail commercial est de neuf ans, les deux parties pouvant librement convenir d'une durée plus longue. Le locataire peut donner son congé à l'issue de chaque période triennale, moyennant un préavis de six mois.

Source FNAIM

Un nouvel indice des loyers commerciaux (ILC)

Jusqu'à présent, les loyers commerciaux étaient indexés sur l'indice du coût de la construction (ICC) publié chaque trimestre par l'Insee. Or celui-ci, entre 2000 et 2006, a augmenté de 32 % tandis que le chiffre d'affaires moyen des entreprises du commerce évoluait de 18 %.

Un indice plus adapté a donc été mis en place par un accord interprofessionnel : l'indice des loyers commerciaux (ILC), composé de trois indices : l'indice des prix à la consommation (IPC pour 50 %), l'indice du coût de la construction (ICC pour 25 %) et l'indice du chiffre d'affaires du commerce de détail en valeur (ICAV pour 25 %).

L'ILC concerne uniquement les locataires commerçants inscrits au registre du commerce et des sociétés (RCS) et les artisans enregistrés au répertoire des métiers (RM). En sont exclues les activités industrielles ou celles qui sont exercées dans des immeubles à usage exclusif de bureaux ou dans des plateformes logistiques, comme les entrepôts.

La référence au nouvel indice trimestriel n'est pas obligatoire et résulte du libre choix du bailleur et de son locataire dans le cadre de leurs relations contractuelles.

http://pme.service-public.fr/actualites/breves/nouvel-indice-loyers-commerciaux-ilc.html
13/08/2008

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

Vous lisez tous les mois la revue de la charcuterie et un article attire votre attention. Il fait le point sur les documents commerciaux de l'entreprise. M. BLANC vous demande de lui présenter les principales règles concernant le devis.

Travail à faire 1-2 :

À partir de vos connaissances et à l'aide du document 1.2, répondez aux questions de l'annexe 1.2 page 8.

Document 1.2

Devis et facture : les règles à bien connaître

Le devis un document à ne pas négliger !

C'est le document qui a pour but de décrire la prestation à exécuter et à en estimer le prix.

En principe facultatif, il est établi systématiquement pour les prestations traiteur importantes. Il permet au client de connaître le tarif et les conditions du professionnel pour la prestation envisagée, de manière à vérifier l'équilibre de son budget ou à comparer la proposition avec celles des traiteurs concurrents.

Dans la mesure où le professionnel s'engage sur le prix, il doit être très attentif à la rédaction et au contenu du devis. Un devis bien détaillé permettra au professionnel de mieux défendre ses intérêts face à une réclamation du client. A l'inverse, un devis trop vague pourra être utilisé contre le traiteur par un client de mauvaise foi. Il est ainsi déjà arrivé à plusieurs reprises qu'un client refuse de payer un élément de la prestation (ex. : coût du service) sous prétexte que le devis mal rédigé, était censé l'inclure.

Les mentions qui doivent figurer sur le devis sont les suivantes : date du devis, coordonnées de l'entreprise et du client, date précise (jour et heure) et lieu d'exécution de la prestation, nombre de convives, description détaillée des menus (dénomination des plats, prix unitaire HT, nombre,…), coût du personnel de service, de la location de matériel s'il y a lieu, ainsi que toutes les conditions particulières négociées avec le client (ex. : menus enfants, droit de bouchon…).

Tant qu'il n'est pas signé par le client, le devis a la valeur d'une offre présentée par le professionnel. En revanche, dès qu'il est signé par le client, il devient un véritable contrat qui lie les deux parties.

***À noter :** le bon de commande correspond à la démarche inverse du devis : ici, l'initiative est en effet prise par le client qui passe commande de produits ou d'une prestation à l'entreprise. Dès que le client l'a signé et remis à l'entreprise, il est engagé vis-à-vis du professionnel.*

*« **Charcuterie et Gastronomie** » Avril 2009 page 32*

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

PARTIE 2 : LE CADRE SOCIAL

M. BLANC a entendu parler de nouvelles mesures pour rompre le contrat de travail, il vous demande de rechercher des informations sur ce thème. Il se trouve que vous venez de lire un article sur le sujet dans la revue de la charcuterie.

Travail à faire 2-1 :

À partir de vos connaissances et à l'aide du document 2, répondez aux questions de l'annexe 2 pages 9 et 10.

Document 2

Comment rompre un contrat de travail ?

Avec la rupture conventionnelle instaurée par la loi de modernisation du marché du travail en 2008, un nouveau mode de rupture du contrat de travail est apparu.

La rupture conventionnelle

Le principe en est le suivant : employeur et salarié sont d'accord pour mettre un terme à leur relation de travail. Il s'agit donc non d'une rupture unilatérale, mais d'une rupture conjointe. Moins formaliste qu'un licenciement, la procédure suppose de signer une convention de rupture à envoyer ensuite pour homologation à la DDTE avec un imprimé prévu à cet effet, passé un délai de rétractation 15 jours. Si, dans les 15 jours ouvrables suivant l'envoi, la DDTE ne s'est pas opposée à l'homologation, la rupture du contrat de travail est effective.

Le salarié perçoit alors une indemnité au moins égale à l'indemnité de licenciement et touche ensuite les allocations chômage.

Aucun préavis n'est imposé, il appartient simplement aux parties de s'entendre sur la date de rupture du contrat.

***« Charcuterie et Gastronomie »** mars 2009 pages 34 & 35*

Base Nationale des Sujets des Examens de l'Enseignement Professionnel
Réseau SCEREN

PARTIE 3 : LE CADRE ÉCONOMIQUE

Vous venez de lire un article propre à donner une meilleure image des produits charcutiers et de la viande sur le plan diététique. Vous décidez d'utiliser ces informations pour rédiger des panonceaux à l'attention de la clientèle.

Travail à faire 3-1 :

À partir de vos connaissances et à l'aide du document 3.1, répondez aux questions de l'annexe 3.1 page 11.

Document 3.1

La Santé, un argument de vente ?

Vos clients reçoivent à longueur de journée des informations sur la nécessité d'observer une bonne nutrition pour être en bonne santé : « Mangez gras, bougez... »
Les charcutiers-traiteurs proposant des menus complets se doivent d'accompagner leur clientèle dans leurs interrogations, car la perception des défauts supposés de la charcuterie peut devenir un sérieux frein à leurs ventes.

Depuis une trentaine d'années, le taux de graisse des charcuteries a été réduit de moitié, et de nombreux plats cuisinés intègrent légumes et poissons. Il n'empêche que la charcuterie souffre toujours d'une image tenace, plutôt négative. Il n'est pas question de devenir diététicien pour vendre ses produits, mais d'utiliser quelques arguments importants pour combattre certaines idées reçues.

« LES CHARCUTERIES SONT TROP GRASSES »

Supprimer les viandes ou les charcuteries ne réduirait que de 2 à 3% notre consommation de graisses, que l'on retrouve masquée dans les biscuits, et même dans le lait.
Le porc est une viande dont le gras s'ôte facilement, et certains morceaux, comme le filet mignon ou la noix de côtes, affichent une teneur en lipides inférieure à 2% !
Autre croyance : le plus gras des poissons serait toujours plus maigre que la plus maigre des viandes. Faux : la teneur en graisses de jambon cuit ou du bifteck est équivalente à celle des poissons maigres, et les côtes de porc sont moins grasses que le maquereau, lui-même aussi gras que le camembert.

CHOLESTÉROL ET CHARCUTERIE

Le taux de cholestérol est assez peu dépendant de la quantité de cholestérol contenue dans les aliments ingérés. Il est fonction de la qualité des acides gras présents dans les aliments et du patrimoine génétique personnel.
Par ailleurs, les charcuteries ne sont pas aussi grasses que certains peuvent l'imaginer, et la sélection génétique des porcs ainsi que leur alimentation ont beaucoup amélioré la qualité des viandes. ...

***Charcuterie et Gastronomie** Janvier 2009 page 20*

Base Nationale des Sujets de l'Enseignement Professionnel
Réseau SCEREN

La TVA à laquelle sont assujetties les entreprises influe sur le prix final supporté par le client et a donc une incidence sur la consommation. La récente baisse de TVA en faveur des restaurateurs doit bénéficier également aux traiteurs de réceptions.

Travail à faire 3-2 :

Répondez aux différentes hypothèses de l'annexe 3.2 page 12 en précisant les taux de TVA applicables dans chaque situation en vous appuyant sur le document 3.2.

Document 3.2

TVA TRAITEUR : le point sur les différents taux de TVA applicables

Annoncée en mars dernier à la surprise générale – la mesure était attendue depuis plus de dix ans ! –, la baisse de la TVA en restauration est applicable depuis le 1er juillet 2009. Elle concerne, bien sûr, les restaurateurs (tenus d'offrir des contreparties : baisse des prix, recrutement, mise en conformité) dans le cadre d'un contrat d'avenir conclu avec l'Etat, mais aussi les traiteurs de réceptions (qui, eux, ne sont pas soumis à ces engagements).

Une instruction fiscale publiée le 30 juin dernier apporte des précisions complémentaires importantes. Pour clarifier la situation, nous revenons en détail sur les différentes hypothèses de prestations traiteur (avec ou sans service) et les taux de TVA applicables.

Un taux réduit élargi** sur les prestations traiteur **avec service

Comme nous l'avions indiqué à l'époque dans nos colonnes, le président Mauvigney, qui avait dès son élection revendiqué la baisse de la TVA au profit des traiteurs de réceptions, avait obtenu une réponse positive du ministre Hervé Novelli lors d'une rencontre à Bercy le 20 avril dernier.
La CNCT a également revendiqué un élargissement du taux réduit de TVA aux frais accessoires engagés par le traiteur et facturés au client (mise à disposition de personnel de service, matériel). Là encore, elle a obtenu une réponse favorable. Les seules prestations exclues du taux réduit lorsque le traiteur fournit le personnel lors de la prestation sont :*

- *la fourniture des boissons alcoolisées,*
- *la mise à disposition de vestiaires, voituriers ou hôtesses,*
- *les animations artistiques.*

**Confédération nationale des charcutiers traiteurs*

***« Charcuterie et Gastronomie »** Septembre 2009 page 20*

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

L' ANONYMAT

Le candidat doit inscrire ci – dessous son numéro de table

B.P. : CHARCUTIER TRAITEUR

Dominante :

Code spécialité :

Épreuve : **E4 – U42** Environnement économique, juridique et social

Durée : **2 heures**

Centre d'écrit .....

Session : **2010**.

NOM et Prénoms : .....

(en majuscules, suivi s'il y a lieu du nom d'épouse)

Date et lieu de naissance : .....

réservé à

Griffe du correcteur

B.P. : CHARCUTIER TRAITEUR

Épreuve : E4 – E42 Environnement économique, juridique et social

Session : 2010 N° de sujet Folio : 6/12

ANNEXE 1.1 A RENDRE

1- Quelle est la durée minimale habituelle d'un bail commercial ?

.....

2- Quand le locataire peut-il résilier le contrat de bail ?

.....

3- Dans quels cas la révision du loyer se fait-elle automatiquement ?

- .....

.....

.....

.....

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

5- À défaut de révision automatique, par qui est-elle demandée et suivant quelle procédure ?

6- Relevez dans le document 1.1 le nom et le taux d'évolution de l'indice utilisé dans la révision des loyers commerciaux entre 2000 et 2006 et l'évolution des chiffres d'affaires pendant cette période.

-

-

7- Comment s'appelle le nouvel indice qui peut être appliqué à la révision des baux commerciaux ? De quels éléments est-il composé ?

-

-

-

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

ANNEXE 1.2 A RENDRE

1- Quelle est l'utilité du devis **pour le client** ?

2- Quel engagement principal prend le charcutier traiteur dans ce document ?

3- Quelle est la nature du devis :

avant l'acceptation par le client :

dès lors que le client l'accepte :

4- Quel engagement principal prend alors le client ?

5- Quel conseil important faut-il retenir de cet article pour que le traiteur évite des difficultés avec un client indélicat ?

6- Quelle est la nature de la responsabilité mise en jeu par le traiteur s'il n'exécute pas correctement la prestation prévue dans le devis ?

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

ANNEXE 2 A RENDRE

1- Quels sont les deux modes classiques de rupture du contrat de travail ?

- .....

- .....

2- Quelle est la nouvelle façon de rompre un contrat de travail ?

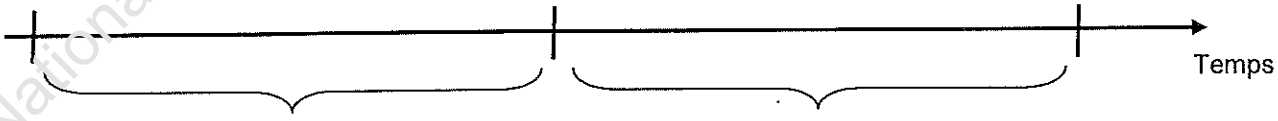
- .....

3- Schématisez la procédure de rupture conventionnelle sur l'axe du temps. Vous indiquerez le nombre de jours entre chaque étape.

Étape 1 : ....

Étape 2 : ....

Étape 3 : ....



Délai :..... *Délai :* .....

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

4- Quel avantage voyez-vous pour l'employeur et pour le salarié dans la rupture conventionnelle ?

- Pour l'employeur :

- Pour le salarié :

5- Les règles de fonctionnement du préavis sont fixées pour partie par la loi mais dans quel document sont-elles précisées et adaptées à chaque profession ?

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

ANNEXE 3.1 A RENDRE

1- Relevez dans le texte, trois arguments qui tendent à montrer que les produits de charcuterie ne sont pas aussi gras qu'ils en ont la réputation.

-

-

-

2- Comment est-on parvenu à rendre la viande de porc moins grasse ?

-

-

3- Quelle sera l'influence sur le prix d'un produit si :

- l'offre est supérieure à la demande :

- la demande est supérieure à l'offre :

4- Citez une cause d'augmentation des prix (autre que celle évoquée question 3).

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

Ne rien écrire dans la partie barrée

ANNEXE 3.2 A RENDRE

1 - Le traiteur ne fait que fournir les repas.

⇨ Quel taux de TVA ? : .....

2- Le traiteur fournit les repas et loue du matériel mais il n'assure pas le service :

⇨ Quel taux de TVA sur la fourniture des repas ? :.....

⇨ Quel taux de TVA sur la location de matériel ? : .....

3- Le traiteur fournit les repas et assure le service en personnel :

⇨ Quel taux de TVA sur la fourniture des repas ? :.....

⇨ Quel taux de TVA sur la mise à disposition de personnel, la location de matériel ? :.....

⇨ Quel taux de TVA sur la mise à disposition de vestiaires, hôtesses, voituriers, fournitures de boissons alcoolisées, animations artistiques ? :.....

.....

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

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.