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

ANNEXE 1.1 A RENDRE (SUR 4 POINTS)

1- Quelle est la durée minimale habituelle d'un bail commercial ? (1 pt)
   - **9 ans**

2- Quand le locataire peut-il résilier le contrat de bail ? (0,5pt)
   - **tous les 3 ans**

3- Dans quels cas la révision du loyer se fait-elle automatiquement ? (1pt)

   - **si le bail prévoit expressément la révision automatique** 0,5

ou

   - **si le bail pour la révision du loyer se réfère à une clause « d'échelle mobile »** 0,5

4- A défaut de révision automatique, par qui est-elle demandée et suivant quelle procédure ? (0,5pt)

   - **par le propriétaire par un acte d'huissier ou par courrier recommandé avec accusé de réception**

5- 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 ? (0.5 pt)

L'indice du coût de la construction a augmenté de 32 %. 0,25

Le chiffre d'affaires a augmenté de 18 % 0,25

6- Comment s'appelle le nouvel indice qui peut être appliqué à la révision des baux commerciaux et de quels éléments est-il composé ? (0.5 pt)

L'indice des loyers commerciaux 0,25

- **L'indice des prix à la consommation**
- **L'indice du coute de la construction** 0,25
- **L'indice du chiffre d'affaires du commerce de détail**

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

ANNEXE 1.2 A RENDRE (SUR 4 POINTS)

1- Quelle est l'utilité du devis **pour le client** ? (0,5pt)

C'est un document qui permet de connaître le prix, les conditions de la prestation pour vérifier son budget et comparer avec les concurrents.

2- Quel engagement principal prend le charcutier traiteur dans ce document ? (0,5pt)

- **Il s'engage sur le prix et la prestation**

3- Quelle est la nature du devis ? (1 pt)

- **Avant l'acceptation : C'est une offre** 0,5
- **Dès lors que le client l'accepte : Il devient un contrat.** 0,5

4- Quel engagement principal prend alors le client ? (0,5pt)

- **Il s'engage alors à régler le prix de la prestation**

5- Quel conseil important faut-il retenir de cet article pour que le traiteur évite des difficultés avec un client indélicat ? (0,5pt)

- **Il est important de décrire très précisément la prestation pour éviter les contestations ultérieures et les refus de paiement**

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 ? (1 pt)

- **Il met en jeu sa responsabilité civile contractuelle**

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

ANNEXE 2 A RENDRE (sur 5 pts)

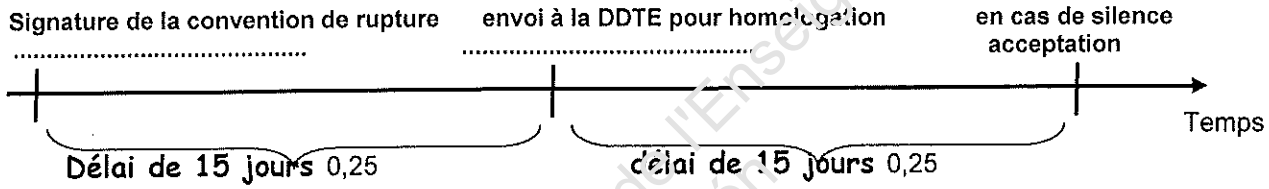
1- Quels sont les deux modes classiques de rupture du contrat de travail ? (1pt)

- **le licenciement** 0,5
- **la démission** 0,5

2- Quelle est la nouvelle façon de rompre un contrat de travail ? (0.5pt)
- **la rupture conventionnelle**

3 -Schématisez en la simplifiant au maximum la procédure de rupture conventionnelle sur une droite qui représente la chronologie des opérations (2pts)

Étape 1 : 0,5 Étape 2 : 0,5 Étape 3 : 0,5



4 - Quel avantage voyez-vous pour l'employeur et pour le salarié dans la rupture conventionnelle ? (1pt)
- **Pour le salarié, il conserve tous les droits dont il bénéficie en cas de licenciement.** 0,5
- **Pour l'employeur c'est un moyen de rupture amiable qui doit permettre d'éviter les solutions conflictuelles et les recours ultérieurs** 0,5

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 ? (0,5pt)

- **Dans la convention collective de la profession concernée**

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

ANNEXE 3.1 A RENDRE (sur 4 pts)

1- Relevez dans le texte 3 arguments qui tendent à montrer que les produits de charcuterie ne sont pas aussi gras qu'ils en ont la réputation. (1,5pt)

- Depuis trente ans on a réduit de moitié le taux de graisse dans la charcuterie 0,5

- La suppression de la graisse en provenance de la viande ou de la charcuterie ne réduirait que de 2 à 3% notre consommation de graisse 0,5

- la teneur en graisses du jambon cuit ou du bifteck est équivalente à celle des poissons maigres 0,5

2- Comment est-on parvenu à rendre les viandes moins grasses ? (0,5pt)

- par la sélection génétique et l'alimentation des animaux

3- Quelle sera l'influence sur le prix d'un produit si : (1pt)

- L'offre est supérieure à la demande : le prix va baisser. 0,5
- La demande est supérieure à l'offre : le prix va augmenter. 0,5

4 **Citez une cause d'augmentation des prix (autre que celle évoquée question 3)**(1pt)

3 réponses possibles

- Inflation par les coûts : hausse des matières premières, de la main d'œuvre ;
- Inflation structurelle : entente entre les entreprises
- Inflation par la monnaie

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

ANNEXE 3.2 A RENDRE (SUR 3 PTS)

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 réception.

Répondez aux différentes hypothèses ci-dessous en précisant les taux de TVA applicable dans chaque situation en vous appuyant sur le **document 3.2**. (3pts) 6 x 0,5

1- Le traiteur ne fait que fournir les repas.

- Quel taux de TVA ? : **5,5%**

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 ? : **5,5%**
- Quel taux de TVA sur la location de matériel ? : **19,6%**

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

- Quel taux de TVA sur la fourniture des repas ? : **5,5%**
- Quel taux de TVA sur la mise à disposition de personnel, la location de matériel ? : **5,5%**
- Quel taux de TVA sur la mise à disposition de vestiaires, hôtesses, voituriers, fournitures de boissons alcoolisées, animations artistiques ? : **19,6%**

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.