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

BREVET PROFESSIONNEL

CHARCUTIER TRAITEUR

E4 – U42
Environnement économique, juridique et social de l'entreprise

SESSION 2013

DOSSIER SUJET

Le dossier sujet comporte 7 pages, numérotées de 1/7 à 7/7.
Le dossier réponses comporte 7 pages, numérotées de 1/7 à 7/7.
Le candidat doit s'assurer que les dossiers remis sont complets.

Aucun document n'est autorisé.

L'usage de la calculatrice est autorisé *(circulaire n°99-186 du 16 novembre 1999).*

Durée : 2 heures **Coefficient : 1**

Base Nationale des Sujets d'examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

Vous êtes installé (e) à votre compte comme entrepreneur individuel depuis le 1er septembre 2012 dans la ville de CAEN en tant que Charcutier Traiteur. Vous savez que la pérennité de votre charcuterie repose sur une bonne connaissance de votre contexte économique, social et juridique de l'exercice de votre profession. C'est pourquoi, vous portez de plus en plus attention aux obligations de nature fiscale jusqu'ici délaissées et vous envisagez d'adhérer à la Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs. Depuis quelques mois, vous proposez un service traiteur pour l'organisation de fêtes familiales. L'activité de votre charcuterie est en constante augmentation. Le Chiffre d'affaires annuel atteint 550 000€. Vous envisagez de recruter deux personnes : un salarié et un apprenti. Par ailleurs, votre mariage récent vous conduit à vous interroger sur une évolution éventuelle de votre statut juridique actuel.

PARTIE 1 : Analyse du cadre institutionnel et des facteurs d'environnement

Convaincu (e) qu'un artisan ne doit pas rester isolé pour évoluer, vous faites le choix d'adhérer à la Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs (CNCT).

Travail à faire : à l'aide de vos connaissances personnelles et de la documentation collectée sur le site de la Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs (documents 1et 2) analyser, sur l'*Annexe 1* du dossier réponses (pages 2/7 et 3/7), les caractéristiques de l'environnement économique et social du métier de charcutier-traiteur.

DOCUMENT 1 : « Charcutier traiteur », un nom mais plusieurs métiers

Depuis 1475, les Charcutiers (à l'origine "chair cuitiers") Traiteur découpent le porc et le transforment. Ils réalisent aussi des opérations culinaires complexes pour la confection de plats cuisinés. Ces artisans sont depuis toujours des défenseurs et des représentants de la filière porcine. La Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs et Traiteurs a été créée en 1891 afin de représenter et défendre les intérêts collectifs des Charcutiers-Traiteurs et Traiteurs sur le plan national et international. La CNCT est gérée par un conseil d'administration composé de délégués régionaux représentant tous les départements.

Un nom, plusieurs métiers :

Les charcutiers traiteurs en boutique répondent aux attentes d'une clientèle dont les besoins ont évolué. A côté de la vente de produits de charcuterie proprement dits, se retrouvent salades, terrines variées, plats cuisinés et desserts simples. C'est cette diversification qui a rajouté la dénomination de traiteur à celle de charcutier.

Les charcutiers traiteurs sur marché proposent essentiellement des produits de charcuterie traditionnelle. La vente sur marché, comme la plupart des commerces alimentaires, a suscité un nouvel engouement des clients.

Les fabricants spécialisés développent un ou plusieurs produits de charcuterie commercialisé(s) en direct, en boutique ou sur Internet. Ces produits se retrouvent également chez les restaurateurs, dans la grande distribution… La fabrication reste artisanale.

Les traiteurs de réception ont une activité variée qui va de la simple livraison des différents éléments du repas aux cocktails et repas servis à la fourniture de réceptions « clés en main». Cette activité permet de faire évoluer la présentation des produits de charcuterie comme le montrent les différents concours.

Source : site Internet CNCT

Reproduction des sujets interdite hors des centres de l'enseignement professionnel
R. LEBOUCHER-CFA CAEN

DOCUMENT 2 : La structure de la consommation

Les plats de résistance sont composés à 16.7 % de charcuterie en moyenne (après les légumes 61%, la viande ou la volaille 42,1 %, les féculents 42,1 %).

Les gastronomes à la française, qui comptent 40 % de la population, ont le régime alimentaire le plus diversifié, attestant de leur solide connaissance de la culture alimentaire française. De ce point de vue, ils assurent la jonction entre le quotidien et le festif dans l'alimentation. Ils consomment 0,8 fois plus de charcuteries que l'ensemble de la population française.

Les bons vivants regroupent près de 30 % des individus, ils ont un régime alimentaire axé sur une consommation de produits énergétiquement plus riches mais relativement peu diversifiés. Ils consomment 1,4 fois plus de charcuteries que l'ensemble de la population française.

Les pressés représentant 20 % de l'échantillon, détiennent l'indice de diversité alimentaire le plus faible, avec des produits transformés et préparés, où la convivialité a laissé place à la praticité. Les temps de repas sont plus courts, les dîners ne sont pas pris à heures fixes. Ils consomment 0,7 fois moins de charcuteries que l'ensemble de la population française.

Les globalisés et les apéritivores regroupent respectivement 6 % et 4 % des individus. Les apéritivores consomment 1,6 fois plus de charcuteries que l'ensemble de la population française. Les globalisés consomment 0,7 fois plus de charcuteries que l'ensemble de la population française.

Source : site Internet CNCT. Janv 2013

PARTIE 2 : Étude du cadre social, juridique et réglementaire

Après votre mariage, vous avez choisi de travailler avec votre conjoint (e) dans l'entreprise. Vous vous interrogez sur le choix d'une nouvelle forme juridique afin de protéger au mieux l'ensemble du patrimoine familial (biens fonciers et biens non fonciers).

Pour faire face à l'augmentation de l'activité de traiteur, vous prenez également la décision d'embaucher un salarié et de former un apprenti.

Travail à faire : après avoir lu les documents 3 et 4, répondre aux questions figurant en *Annexe 2*, pages 4/7 et 5/7 du dossier réponses.

Base Nationale des sujets d'Examen de l'enseignement professionnel
Réseau CERTEN

DOCUMENT 3 : CHOISIR LA STRUCTURE JURIDIQUE ADAPTÉE

➢ **Si vous choisissez l'entreprise individuelle**, votre entreprise et vous-même ne formerez qu'une seule et même personne. Cette forme juridique vous concerne si vous optez pour le régime de l'entrepreneur individuel à responsabilité limitée (EIRL).

Par conséquent :

- Vous disposerez d'une grande liberté d'action : vous serez le seul maître à bord et n'aurez de comptes à rendre à personne.
- En contrepartie, vos patrimoines professionnel et personnel seront juridiquement confondus. Vous serez donc responsable des dettes de l'entreprise sur l'ensemble de vos biens, y compris ceux que vous avez acquis avec votre conjoint si vous êtes marié sous le régime légal de la communauté réduite aux acquêts.

Il vous sera toutefois possible d'isoler l'ensemble de vos biens fonciers non affectés à votre activité professionnelle des poursuites des créanciers en procédant à une déclaration d'insaisissabilité devant notaire, publiée au bureau des hypothèques et, selon les cas, au registre du commerce et des sociétés, au répertoire des métiers ou dans un journal d'annonces légales.

Vous pourrez également protéger votre patrimoine personnel en optant pour le régime de l'entrepreneur individuel à responsabilité limitée (EIRL) en effectuant une déclaration du patrimoine affecté à l'exercice de votre activité professionnelle. Vos patrimoines personnel et professionnel seront alors distincts. Votre responsabilité sera limitée au patrimoine affecté et les créanciers professionnels, en cas de difficulté, ne pourront saisir que les biens constituant ce patrimoine affecté.

- Les revenus de l'entreprise seront soumis à l'impôt sur le revenu. Vous mentionnerez dans votre déclaration de revenus les bénéfices réalisés dans la catégorie correspondant à votre activité, sans déduction de votre rémunération : bénéfices industriels et commerciaux si vous êtes artisan ou commerçant, bénéfices non commerciaux si vous êtes un professionnel libéral

Si vous choisissez d'être soumis au régime de l'EIRL, vous pourrez opter pour l'impôt sur les sociétés si vous êtes sous un régime réel d'imposition. Vous serez alors également imposé sur la base des bénéfices mais après déduction de votre rémunération. Cette option est irrévocable.

- Vous serez soumis au régime social des travailleurs non-salariés et la base de calcul de vos cotisations sociales variera selon le régime d'imposition auquel votre activité est soumise.

➢ **Si vous décidez de créer une société**, vous donnerez naissance à une nouvelle personne, juridiquement distincte de vous-même et des autres associés fondateurs.

Par conséquent :

- L'entreprise disposera de son propre patrimoine, totalement distinct du vôtre. En cas de difficultés de l'entreprise, en l'absence de fautes de gestion graves qui pourraient vous être reprochées, vos biens personnels seront à l'abri de l'action des créanciers de l'entreprise.
- S'agissant d'une « nouvelle personne », vous devrez donner à votre société un nom (dénomination sociale), un domicile (siège social) et apporter un minimum d'apports qui constituera son patrimoine initial et lui permettra de faire face à ses premiers investissements et premières dépenses (capital social).
- Le dirigeant que vous désignerez pour représenter la société vis-à-vis des tiers n'agira pas pour son propre compte, mais au nom et pour le compte d'une personne morale distincte. Il devra donc respecter un certain formalisme lorsqu'il sera amené à prendre des décisions importantes. De même, il devra périodiquement rendre des comptes aux associés sur sa gestion.
- La création de votre société donnera lieu à des formalités complémentaires : rédaction et enregistrement des statuts, parution d'une annonce dans un journal d'annonces légales, etc.

Il existe un nombre important de sociétés, nous nous limiterons aux plus courantes : l'entreprise unipersonnelle à responsabilité limitée **(EURL)** : c'est une SARL à associé unique, la société à responsabilité limitée **(SARL)**, la société anonyme **(SA)** à forme classique, c'est-à-dire dirigée par un conseil d'administration.

Source : Guide du créateur, APCE

Brevet de technicien supérieur Économie sociale familiale Épreuve E4 Session 2013 Sujet

DOCUMENT 4 : Démarches pour accueillir un apprenti

Vous souhaitez accueillir un jeune dans votre entreprise pour lui apprendre un métier et lui permettre d'obtenir un diplôme, prenez contact avec le Service Apprentissage.

> Quels sont les services proposés ?

Le service apprentissage vous accompagne dans vos recherches d'apprentis, il est votre interlocuteur pour :

Définir avec vous les filières de formation dans votre entreprise et vous aider à déterminer les tuteurs en fonction des formations.

Organiser votre recrutement avec la Bourse d'Emploi en Apprentissage (mise en relation des offres et des demandes), évaluation des potentiels de vos candidats.

Préparer l'arrivée du jeune en participant à une formation de deux jours destinée aux futurs Maîtres d'Apprentissage.

Faciliter vos formalités d'embauche : dossier déclaratif, établissement du contrat d'apprentissage et autres formalités … ainsi que les relations avec le CFA de votre futur apprenti.

> Suivez la procédure pour embaucher un apprenti

Etape 1 - Vérifier votre capacité à former un apprenti

Vous devez posséder un diplôme dans un métier correspondant à celui préparé par l'apprenti et d'un niveau au moins équivalent et justifier d'une activité professionnelle dans le domaine d'au moins 2 ans ou justifier d'une activité professionnelle dans le domaine du diplôme préparé par l'apprenti, d'au moins 3 ans, sous réserve de l'avis favorable du recteur.

Etape 2- Préparer l'arrivée du jeune dans votre entreprise

Suivre le stage " Formation de tuteurs " nécessaire pour acquérir les " compétences et un savoir-faire en matière tutorale et pédagogique " ainsi que les connaissances législatives, sociales, fiscales attachées au contrat d'apprentissage.

Etape 3- Etablir le contrat d'apprentissage

Retirez auprès de notre service le " questionnaire préparatoire à l'établissement d'un contrat d'apprentissage ". Ce document, rempli et retourné au Service Apprentissage, permettra l'édition définitive et informatique du contrat d'apprentissage qui vous sera adressé pour signature avec votre apprenti (e) et son représentant légal (pour les jeunes mineurs).

L'inscription de l'apprenti au C.F.A. s'effectuera dès que le contrat d'apprentissage sera retourné pas vos soins en trois exemplaires au Service Apprentissage.

Etape 4- Autres formalités à la charge de l'entreprise

La déclaration unique d'embauche doit être faite auprès de l'URSSAF avant le début du contrat.

Une visite médicale d'embauche est obligatoire pour l'apprenti auprès du Service Médical du Travail de votre régime social.

Pour les entreprises n'ayant pas encore de salarié, vous devez effectuer la formalité d'adhésion auprès du Service Médical du Travail de votre zone géographique.

Source : site Internet CMA Yonne

Base Nationale des sujets d'Examen de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

PARTIE 3 : Le cadre fiscal

Votre déclaration de TVA est établie mensuellement par le cabinet d'expertise comptable qui assure le suivi de votre dossier. Vous constatez depuis plusieurs mois, une augmentation constante de la TVA à reverser à l'état et souhaitez en comprendre les causes. Vous décidez donc de commencer par estimer le montant de TVA pour le mois qui s'achève.

<u>Travail à faire :</u> A l'aide de vos connaissances personnelles, des informations fiscales extraites de la revue « hôtellerie restauration » (document 5), de vos bandes de caisse du mois d'avril (document 6), et des données relatives aux achats du mois d'avril (document 7) calculer la TVA à reverser à l'état pour le mois d'avril et répondre aux questions en *Annexe 3,* pages 6/7 et 7/7 du dossier réponses.

<u>Document 5 :</u>

Le relèvement du taux réduit de TVA à 5,5 % à 7 % ayant été instauré par une loi de finances, publiée au *Journal officiel*, il est donc effectif à compter de la date prévue par cette loi, soit le 1er janvier 2012.
Le principe est simple, pour tous les acteurs du secteur de la restauration (traditionnelle, rapide ou de collectivité, bar, brasserie, etc.) qui proposent des ventes à consommer sur place : c'est le taux réduit de 7% qui s'applique non seulement sur la nourriture mais aussi sur l'eau et les boissons non alcooliques. Les boissons alcooliques, elles, continuent à être soumises au taux normal de 19,6 %. En revanche, cela se complique avec la notion de vente à emporter ou à livrer de produits alimentaires préparés en vue d'une consommation immédiate. En principe, la majorité de ces produits vendus à emporter ou à livrer sont soumis au taux de 7 %, en raison de cette notion de consommation immédiate. Principe auquel s'appliquent de nombreuses exceptions. Les boissons non alcooliques vendues dans un conditionnement permettant leur conservation, c'est-à-dire en cannette, bouteille, brique, etc. restent soumises à 5,5 %. De même, certains produits alimentaires sont considérés comme n'ayant pas vocation à être consommés immédiatement et par conséquent continuent à bénéficier du taux réduit de 5,5 %. Sont notamment visés les viennoiseries, pâtisseries et produits de boulangerie, tout comme une majorité des produits préparés chez un charcutier traiteur vendus à emporter ou à livrer.

Produits préparés chez le charcutier-traiteur vendus à emporter ou à livrer.	5,5%	Ces produits n'ont pas vocation à être consommés immédiatement, à l'exclusion des produits destinés à une consommation immédiate (sandwichs, pizzas, quiches, sushis, salades sucrées ou salées avec assaisonnement et /ou couverts, etc.)
Produits vendus par un charcutier-traiteur en association avec un service (fourniture de salle, de matériel, de personnel, etc., liée à la vente de nourriture, par exemple pour des fêtes familiales).	7%	L'ensemble est considéré comme un service de restauration sur place

L'Hôtellerie Restauration *lundi 9 janvier 2012*

Source : article 13 de la loi n° 2011-1978 du 28 décembre 2011 de finances rectificative pour 2011, Annexe 3

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

Document 6 : extrait édition mensuelle de la caisse enregistreuse du 1/04 au 30/04

Total ventes 5,5% : 10 252 € HT
Total ventes 7% : 5200 € HT
Total ventes 19.6% : 1300€ HT

Document 7 : récapitulatif des achats du 1/04 au 30/04

Total achats 5.5 % 2531 €HT
Total achats 19.6% : 650 € HT
Total acquisition matériel 19.6 % : 2600 € HT

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

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.