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 2017

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

# BREVET PROFESSIONNEL

# CHARCUTIER TRAITEUR

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

## SESSION 2017

# DOSSIER SUJET

**Durée : 2 heures** **Coefficient : 1**

**Ce sujet comporte 10 pages, numérotées de 1/10 à 10/10**
**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).***

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




# Un savoir-faire depuis plus de 20 ans

*Plus de 20 ans de partenariat avec les producteurs locaux, plus de 20 ans de charcuterie, plus de 20 ans de prestations traiteurs. Le premier point de vente, installé aux Herbiers, dans le bocage vendéen a fait ses preuves.*

*L'ouverture de la 2ème boutique, à Olonne sur Mer, dans le concept Origine Halle démontre le formidable potentiel du métier de boucher-charcutier- traiteur.*

*Attachés à leur région, Sébastien Raud et Ludovic Aucoin tiennent plus que jamais à faire perdurer la passion de la tradition et du savoir-faire au travers de leurs réalisations artisanales.*

*Afin de réaliser les meilleurs « produits frais bien de chez nous », les deux chefs tissent d'étroites relations avec les producteurs locaux pour :*

- *la réalisation de leur charcuterie*
- *Le choix des matières premières (bœuf, veau, agneau, volaille …)*

*Impliqués dans la recherche de partenaires, les deux chefs soutiennent la collaboration avec eux pour que leurs réalisations aient le goût de délicieuses saveurs du terroir.*

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

## Vous traiterez les 3 dossiers suivants. Ces dossiers sont indépendants

## PARTIE 1 : LE CONTEXTE ECONOMIQUE

Sébastien Raud et Ludovic Aucoin ont la certitude d'adhérer à un concept moderne et porteur. Les articles et chiffres publiés ces dernières années en témoignent, ils pensent répondre à un changement de comportement des consommateurs.

**Travail à faire**

Pour les conforter dans leur dynamique, répondre aux questions pages 3/8 et 4/8 du dossier réponses, à l'aide de vos connaissances et du document A, pages 4 et 5 de ce dossier sujet.

## PARTIE 2 : LE CONTEXTE SOCIAL

Dans le cadre de l'ouverture du nouveau point de vente d'Olonne sur Mer, l'entreprise a proposé à certains de ses salariés du point de vente des Herbiers d'aller travailler sur le site d'Olonne sur mer. Les deux points de vente sont distants d'environ 90 km.

Face à la réglementation rigoureuse concernant le recours à ces mutations géographiques, les deux chefs vous demandent des précisions pour s'assurer de la bonne application de la législation.

**Travail à faire**

Après analyse de la documentation juridique, documents B et C pages 6, 7 et 8 de ce dossier sujet, et à l'aide de vos connaissances, répondre aux questions pages 5/8 et 6/8 du dossier réponses.

## PARTIE 3 : LE CONTEXTE JURIDIQUE ET REGLEMENTAIRE

De plus en plus confrontés à des cas de chèques sans provisions, les deux chefs se demandent quelle procédure mettre en place pour limiter les risques à ce sujet.

**Travail à faire**

A partir de la documentation jointe, documents D et E, pages 8, 9 et 10 de ce dossier sujet, et de vos connaissances, répondre aux questions pages 7/8 et 8/8 du dossier réponses.

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

# Document A : Les circuits courts alimentaires

### Quelques chiffres

88 600 exploitations agricoles réalisaient de la vente directe en 2015, soit 16,3 % des exploitations agricoles dont 47 % qui transforment les produits.
Ces exploitations représentent une part importante de l'emploi agricole avec 26,1% du total des UTA (Unité de Travail Agricole).
En 2012, les marchés de producteurs représentent plus de 1 000 exploitations et 100 000 consommateurs.
4 % des fruits et légumes achetés le sont en vente directe, 7 % si on élargit à l'ensemble des circuits courts
*Source : Rapport du Groupe de travail "circuits courts et commercialisation", mars 2014*

### C'est quoi un circuit court ?

Depuis avril 1999, le circuit court a une définition officielle. Selon le ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche, est considéré comme circuit court un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte, à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire.

### Vente directe ou indirecte ?

**La vente directe (des producteurs aux consommateurs)**
Vente à la ferme (panier, cueillette, marché à la ferme, etc.).
Vente collective (point de vente collectif ou panier collectif).
Vente sur les marchés (marchés de producteurs de pays, marchés paysans, marchés polyvalents).
Vente en tournées (avec éventuellement point relais de livraison) ou à domicile
Vente par correspondance (internet, etc.).
Vente organisée à l'avance (Amap).
Accueil à la ferme (gîtes, tables d'hôtes...) avec consommation sur place des produits de la ferme.

**La vente indirecte (avec un seul intermédiaire)**
**GMS** : Grandes et moyennes surfaces
Vente à la restauration (traditionnelle, collective.).
Vente à un commerçant-détaillant (boucher, épicerie de quartier, **GMS**, etc.).

*(Tiré du Rapport du Groupe de travail "circuits courts et commercialisation", mars 2014*

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

**Produits de terroir et biologiques sont-ils toujours vendus en circuits courts ?**

Non. Les produits du terroir sont des produits de qualité, issus d'un territoire spécifique. Ils sont souvent labellisés, expédiés au-delà de la région, voire dans le monde entier et vendus par un grand nombre d'intermédiaires.
Quant aux produits biologiques, ils sont garantis issus d'une agriculture sans pesticides, ni engrais chimiques de synthèse, ni OGM et sans traitements ionisants. Mais ils ne prennent pas en compte le voyage parcouru entre le lieu de production et le lieu de commercialisation. Si bien qu'il est courant de voir sur des étals des bananes biologiques. Inutile de dire que ces régimes n'ont pas été cueillis en Normandie ou en Ardèche. La forte demande de produits biologiques conduit souvent à leur importation.

**Petit retour en arrière**

Autrefois, on prenait le lait et le fromage à la ferme et on achetait les fruits et les légumes sur le marché. Dans les années 1950, les agriculteurs ont pu s'affranchir de la vente et se recentrer sur la production. Ils ont vécu cela comme un soulagement. L'arrivée de la grande distribution a permis d'offrir au consommateur, qualité et quantité à un prix plus abordable.
Dans les années 1970 et 1980, les hypermarchés contribuaient à la désinflation. Grâce à eux, des ménages modestes ont pu s'acheter un téléviseur, un aspirateur et, surtout, des produits alimentaires frais. La vente en circuit court subsiste mais de manière marginale et militante.

**Et aujourd'hui ?**

Les hypermarchés sont inadaptés à nos modes de vie et au vieillissement de la population. Plus de 30 % de la population française vit seule, de nombreux ménages n'ont pas d'enfants. Les budgets sont plus serrés et les clients préfèrent des magasins à taille humaine, près de chez eux. Surtout, l'adage du "tous unis contre la vie chère" connaît ses limites. Le consommateur n'est pas dupe et constate que le prix de ses pâtes ne cesse d'augmenter. Comme un défi à la grande distribution et pour répondre à une évolution des modes de vie, les circuits courts reviennent en force.

**Une forte demande des consommateurs**

Les circuits courts correspondent également à une nouvelle attente des consommateurs, que les crises sanitaires, climatiques et économiques accentuent. Ceux-ci sont en demande croissante de produits de terroirs, d'aliments bio et de produits locaux. Avant tout, ils recherchent des produits frais, de meilleur goût, une excellente traçabilité, le tout à des prix raisonnables. Ensuite viennent d'autres critères qui donnent du sens à l'acte d'achat. Soutenir l'économie locale, favoriser l'emploi ou encourager des valeurs plus environnementales (contribuer à limiter les émissions de $CO_2$ et présentant une démarche éco-responsable).

Source : http://www.arehn.asso.fr

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

# Document B

## Comment modifier le lieu de travail de ses salariés

Mobilité, mutation, déménagement de l'entreprise... Le Code du travail ne définit pas le "lieu de travail". L'employeur ne peut pas modifier à sa guise le lieu de travail d'un salarié... sauf si son contrat de travail contient une clause de mobilité. Les précautions à prendre...

**Changement de lieu de travail : le critère du "secteur géographique"**
*En l'absence de clause de mobilité insérée dans le contrat de travail, c'est la jurisprudence qui tranche en cas de modification du lieu de travail du salarié. Le critère de référence est le "secteur géographique ". Lorsque le nouveau lieu de travail est dans le même secteur géographique, le salarié ne peut pas, en principe, s'opposer au changement.*

Pour bien comprendre les conséquences d'un changement de lieu de travail, il est nécessaire de revenir sur la notion de modification du contrat de travail.
D'une manière générale, la jurisprudence fait une distinction entre le changement des conditions de travail du salarié et la modification de son contrat de travail. En conséquence, l'employeur peut, dans le cadre de son pouvoir de direction, imposer au salarié un changement de ses conditions de travail.
En revanche, il ne peut modifier le contrat de travail du salarié qu'après avoir recueilli son accord.
Un salarié qui refuse un changement de ses conditions de travail commet donc une faute que l'employeur peut sanctionner par un licenciement disciplinaire, alors que le salarié qui se voit imposer une modification de son contrat de travail est fondé à s'opposer à cette modification. Dans cette dernière hypothèse, l'employeur devra soit renoncer à la modification envisagée, soit engager une procédure de licenciement.
Si c'est la rupture qui est envisagée, le licenciement ne peut être fondé sur le refus du salarié mais sur les raisons ayant conduit l'employeur à proposer la modification du contrat de travail. La difficulté réside dès lors dans la détermination des éléments relevant de simples conditions de travail et des éléments ne pouvant être modifiés sans l'accord du salarié.

## La mobilité au sein du même secteur géographique

S'agissant du lieu de travail, la Cour de cassation a, depuis longtemps, recours au critère du secteur géographique. En l'absence de clause de mobilité dans le contrat de travail, l'employeur peut en effet imposer au salarié un changement de lieu de travail, dès lors que le nouveau lieu de travail se trouve dans le même secteur géographique que le précédent.

A l'inverse, si le salarié est affecté dans un autre secteur géographique, l'employeur doit recueillir son accord, puisqu'il s'agit d'une modification de son contrat de travail.
Reste à savoir ce que recouvre exactement la notion de "secteur géographique".
En effet, elle ne correspond à aucun découpage administratif (département, commune...).

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

Aujourd'hui, les juges apprécient notamment la proximité entre les deux lieux de travail et la desserte en moyens de transport entre les sites concernés. A titre d'exemple, il a été jugé qu'un salarié travaillant à Sainte-Clotilde, dans la proche banlieue de Saint-Denis de la Réunion, et appelé à travailler au Port, distant de 25 kilomètres, n'était pas fondé à contester sa mutation. Dans ce cas, la cour d'appel s'est appuyée sur la distance et la liaison par une route expresse entre les deux sites pour justifier sa solution (Cass. soc., 27 septembre 2006).
Dans le même ordre d'idées, une mutation d'Antony à Chaville, ville du même département des Hauts-de-Seine, ne constitue pas non plus un changement de secteur géographique, donc se limite à un simple changement des conditions de travail. En revanche, n'ont pas été considérées comme appartenant au même secteur géographique les villes de Versailles et de Chartres (Cass. soc., 4 mai 1999), distantes d'environ 75 kilomètres et une telle mutation est donc synonyme de modification du contrat de travail.

**La mention du lieu de travail dans le contrat**

La mention du lieu de travail dans le contrat a uniquement valeur d'information, à moins qu'il ne soit stipulé, par une clause claire et précise, que le salarié exécutera son travail exclusivement dans ce lieu (Cass. soc., 15 mars 2006). Cette interprétation laisse, en tout cas, plus de latitude aux entreprises : puisque la mention du lieu de travail revêt une simple valeur informative, l'employeur n'a pas les mains liées et peut valablement imposer un changement de lieu de travail s'il se situe au sein d'un même secteur géographique.

*http://lentreprise.lexpress.fr*

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

# Document C

## Les deux points de vente de l'entreprise Espace Gourmets




**Distance LES HERBIERS – OLONNE SUR MER : 90 KM**

# Document D

Service-Public.fr
Le site officiel de l'administration française

## Un commerçant ou prestataire peut-il refuser le paiement par chèque ou carte bancaire ?

*Mise à jour le 10.03.2014 - Direction de l'information légale et administrative (Premier ministre)*

Le paiement en espèces, c'est à dire au moyen de pièces et de billets en euros, est le seul mode de règlement qui ne peut pas être refusé par un commerçant.

Il est cependant libre d'accepter ou de refuser le paiement par chèque ou par carte bancaire.

Néanmoins, si un professionnel est affilié à un centre de gestion agréé, il est obligé d'accepter le règlement par chèque bancaire et d'en informer sa clientèle.

S'il accepte ces moyens de paiement, il peut imposer ses conditions, par exemple :

- un montant minimum d'achat
- la présentation d'une pièce d'identité

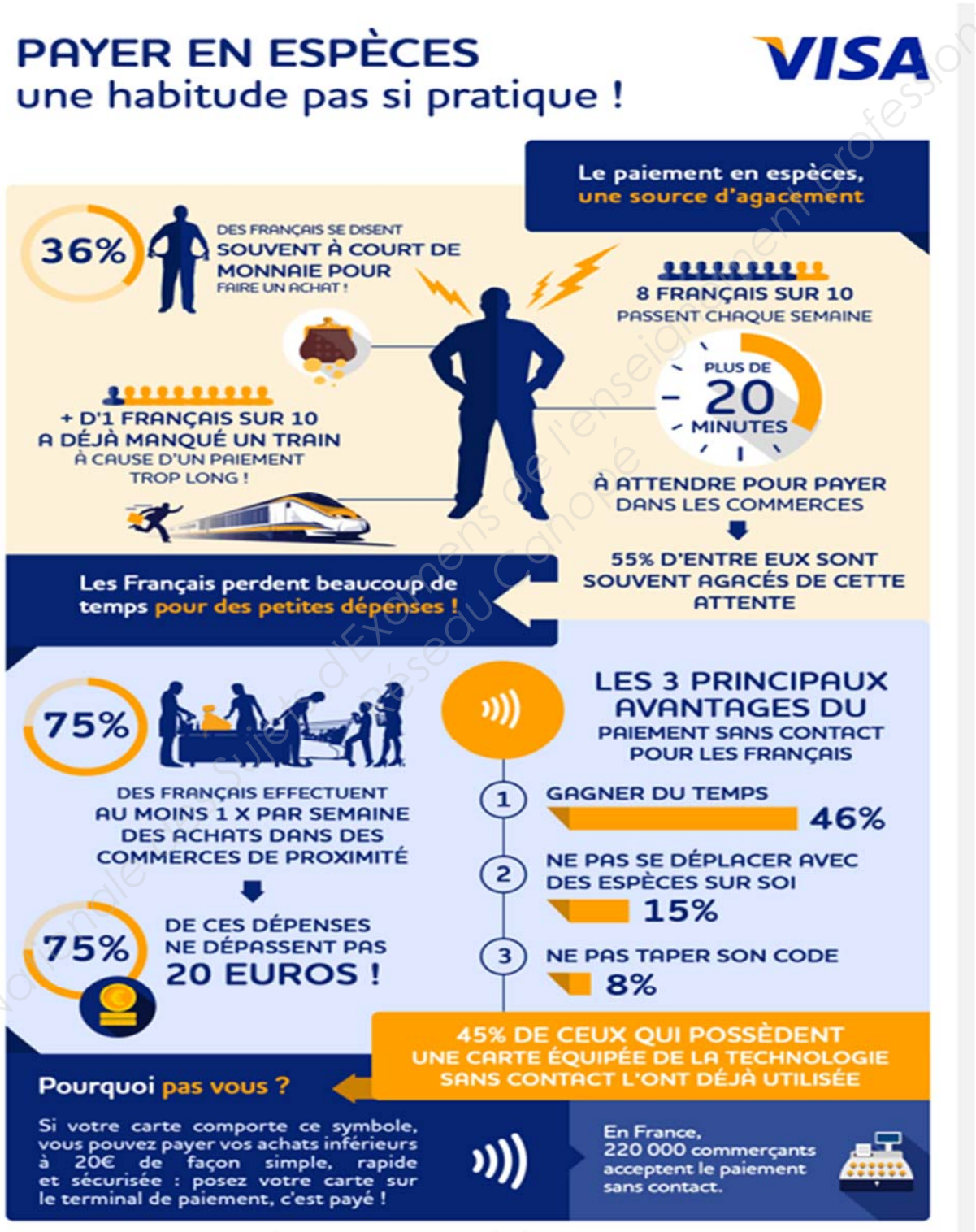
Mais dans ce cas, il doit l'avoir prévu dans ses conditions de vente et en informer sa clientèle préalablement et de manière apparente, par un panneau situé à l'entrée de son commerce ou dans un endroit visible.

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

# Document E

## Le paiement sans contact : une réalité

**Aujourd'hui le paiement sans contact est une réalité : 286 000 commerçants l'acceptent et 52 % des cartes bancaires sont équipées de la technologie sans contact. Chaque mois, de plus en plus de paiements sans contact sont effectués. Alors je n'attends pas, dès demain, je paye sans contact.**




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

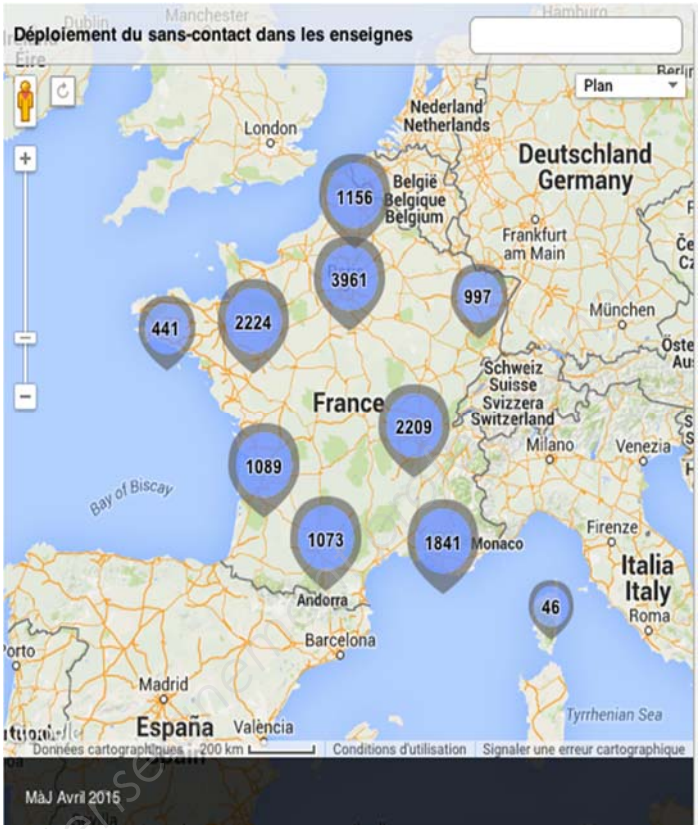
# Où utiliser ma carte bancaire sans contact ? Où la demander ?

**Aujourd'hui près de 286 000 commerçants proposent le paiement sans contact à leurs clients. Où que je sois, j'ai de grandes chances de trouver un commerce équipé à proximité.**

## Chez quels commerçants puis-je utiliser ma carte bancaire sans contact ?

Près de 280 000 commerçants sont aujourd'hui équipés de la technologie sans contact et de nouvelles enseignes le proposeront bientôt.
Pour savoir s'ils acceptent la technologie, il suffit d'identifier le pictogramme sur le terminal.

Je consulte également la carte ci-dessous pour découvrir une partie des commerces qui le proposent près de chez moi.




*https://www.visa.fr*

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement
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.