# **BTM GLACIER 2019**

Monsieur Onneth Camille connait le succès avec sa pâtisserie-glacerie de Poitiers « aux délices sucrés ». Il désire se développer en reproduisant son concept dans l'ensemble des villes moyennes de sa région la nouvelle aquitaine. Ne voulant pas « s'emballer », il décide d'étudier son projet sur une première petite extension à Châtellerault uniquement en glacerie.

Pour prendre la tête de ce nouvel établissement il pense à vous et c'est pour ça qu'il vous charge de préparer l'étude de faisabilité ainsi que l'organisation envisagée.

## PARTIE 1 Gestion des coûts

70 points

M Onneth vous charge pour commencer d'étudier quelques aspects financiers.

# 1 – Comparaison de fournisseurs de vitrine à glace :

Votre employeur a prospecté auprès de différents fournisseurs pour une vitrine à glaces. Quatre propositions lui ont été faites. M Onneth vous les a fournies (annexe 1) afin que vous puissiez remplir le tableau de comparaison des offres et que vous lui proposiez la meilleure solution en vertu de ses paramètres.

- a) Remplissez intégralement le tableau de comparaison des offres (support 1).
- b) A partir des renseignements ci-dessous, conseillez à Camille une vitrine et justifiez

Voici les paramètres pour la vitrine à glaces :

- Le dégivrage automatique
- 6 bacs de 5L minimum en vitrine
- Une réserve arrière de 25L minimum
- Si possible froid ventilé
- L'éclairage par led sera un plus
- La consommation devra être au maximum de 8kw/h
- La taille de la vitrine devra au minimum être de 1m10 de Long, de 0,7m de Profond et 1m15 de Haut

# 2 - coût des différents financements du congélateur - surgélateur :

En plus de la vitrine M Onneth va devoir acheter un nouveau koma. Le modèle qu'il désire coûte 16 000€ Il va devoir le financer et vous demande d'étudier les différentes possibilités à partir des informations qu'il vous a fournies.

Le taux bancaire de sa banque est de 4% par an pour une durée de 7 ans (financé à 100%).

Le taux d'endettement de l'entreprise est actuellement de 140%

La trésorerie disponible de l'entreprise est de 4 000€

Pour ce type d'appareil, les sociétés de crédit-bail proposent des locations avec option d'achat (LOA) sur une durée de 7 ans moyennant un loyer de 220€ et une valeur de rachat de 5% de la valeur d'origine (option d'achat sérieusement envisagé si c'est ce mode de financement qui est retenu).

- a) Citez 4 avantages et 2 inconvénients pour l'entreprise si elle passe par l'autofinancement
- b) Calculez le coût du congélateur si je choisis de le financer à crédit
- c) Citez 2 avantages et 4 inconvénients pour mon entreprise si elle opte pour le crédit
- d) Calculez le coût du koma si je le finance en LOA et l'achète à échéance
- e) Citez 4 avantages et 4 inconvénients pour mon entreprise si elle opte pour la location
- f) Quel est le choix que vous préconisez, justifiez

# 3 – Calculez le seuil de rentabilité :

Camille vous fournit les données prévisionnelles sur le nouveau magasin ainsi que quelques statistiques sur Châtellerault (annexe 2).

Une étude démontre que dans les villes type Châtellerault, au minimum 60% des habitants achètent des produits glacés au moins une fois dans le mois. Vu la concurrence existante, il pense ne prendre que 30% de parts de marché (on ne tiendra pas compte de l'évasion commerciale)

Le classique cornet à deux boules coûte en moyenne 2,60 €

Dans le métier on estime le coût d'achat des marchandises vendues à 18% et les autres charges variables à 6% du C.A.H.T. M. Onneth pense investir 120.000 €amortissable sur 6 ans et estime les autres charges fixes à 70.000 €an. La glacerie sera ouverte 25 jours par mois toute l'année.

- a) Calculer le C.A.H.T prévisionnel (on considère une TVA à 10%) pour une année complète en utilisant les informations fournies en annexe n°2 (on considère que l'on ne vend que des cornets à deux boules). Arrondir à l'€uro.
- b) Etablir le tableau préparatoire au calcul du seuil de rentabilité (support 2). Tout arrondir à l'€uro.
- c) Calculer le seuil de rentabilité (arrondir au millier d'€uros le plus proche) ainsi que le nombre de cornets à vendre pour atteindre l'équilibre financier de cette activité.

# **PARTIE 2** Commercialisation-Innovation

70 points

Rassuré sur la partie financière pour l'activité « boules », M Onneth vous demande maintenant de préparer l'aspect commercialisation. L'ouverture sera l'occasion de lancer des actions commerciales, afin de vous faire connaitre et aussi de fidéliser la clientèle qui vous découvrira. Monsieur Onneth vous demande de lui soumettre un projet d'annonce d'ouverture. Cet encart paraîtra dans la presse régionale.

En plus des boules, M Onneth pense commercialiser quelques entremets glacés. Pour connaitre le prix de marché il a obtenu de la chambre des métiers, le résultat d'une étude faite sur le département (voir ci-dessous) à ce sujet.

Résultat de l'étude sur le prix de l'entremets

Question a : en dessous de quel prix considérez-vous qu'un entremets glacé artisanal 9 parts est de mauvaise qualité ?

Question b : quel est le prix maximum que vous accepteriez de payer pour cet entremets ?

Prix de l'entremets en €	Question a (nombre de personnes)	Question b (nombre de personnes)		
15	6	0		
16	14	0		
17	26	6		
18	58	14		
19	44	16		
20	26	34		
21	14	50		
22	12	50		
23	0	30		

# 1 - Calculez le prix psychologique

Grace à l'étude fournie ci-dessus, remplissez le tableau support 3 et déterminez le prix psychologique de vos entremets glacés

## 2 - Concevez une carte de fidélité pour la nouvelle glacerie.

Afin de vous distinguer de la concurrence, vous décidez de mettre en place une carte de fidélité. Elle sera valable pour la glacerie (boules uniquement), mais pas pour la pâtisserie glacée. Sur le support (support 4), présentez la maquette de la carte de fidélité (recto et verso) et expliquez les modalités de fonctionnement.

## 3 - M Onneth veut une « belle » opération de lancement.

Il vous demande de donner un avantage et un inconvénient de 6 moyens de communication classique.

# 4 - Dans l'optique de rajeunir aussi l'image de l'entreprise, votre employeur aimerait utiliser des moyens modernes de communication et ainsi toucher plus de monde.

Proposez trois supports de communication moderne en donnant à chaque fois deux avantages et deux inconvénients.

# 5 - Préparez l'annonce d'ouverture de l'établissement

Remplissez la maquette de l'annonce dans le journal « la nouvelle république » fournie en support 5.

# PARTIE 3 Animation d'équipe

60 points

Monsieur Onneth, souhaite enfin que vous prépariez l'organisation. Afin de vous aider, il vous donne les informations suivantes :

## 1 – compléter l'organigramme

Actuellement l'entreprise est composée de 17 personnes. Il vous donne l'extrait du registre du personnel classé par ordre d'arrivée :

- M Onneth Camille le gérant
- Mde Onneth Marion son épouse et responsable du magasin
- Pierre ouvrier Pâtissier
- Pascal chef de labo pâtisserie
- Marie vendeuse
- Charlotte vendeuse
- Mike chef de labo glacerie
- André ouvrier glacier
- Moi ouvrier glacier
- Kévin BTM pâtissier (tuteur Yann)
- Yann ouvrier pâtissier
- Ella bac pro vente (tuteur Charlotte)
- Denise vendeuse
- Théo cap glacier (tuteur André)
- Laetitia cap vente (tuteur Marie)
- Jimmy mc pâtissier (tuteur Pierre)
- Charly cap glacier (tuteur moi-même).

Grace aux informations fournies, remplissez l'organigramme sur le support 6.

# 2-Comparer les candidats

Dans le cadre de l'ouverture du 2éme point de vente, nous allons devoir recruter une personne de plus. Cette personne devra travailler en glacerie sous votre responsabilité.

Devant être opérationnel tout de suite vous voulez qu'il ait au moins 3 ans d'expérience (apprentissage en glacerie inclus). Vous voulez aussi qu'il soit plus jeune que vous (25 ans maximum). Au niveau des diplômes, il devra être au minimum titulaire du cap glacier et vu la charge de travail, ce ne pourra pas être un apprenti, mais un CDI. Camille vous donne les fiches de 5 candidatures (annexe 3) qu'il a reçues, afin que vous fassiez un premier tri pour lui faire gagner du temps.

- a) Eliminez les trois candidats qui conviennent le moins et justifiez leur rejet.
- b) Présentez les avantages et les inconvénients des deux candidats que vous avez retenus.

# 3 - Rappelez les « démarches » pour un recrutement

- a) Avant le recrutement (3)
- b) Pendant le recrutement (4)
- c) Après le recrutement (6)

# Annexe 2 Population de Châtellerault

	Châtellerault	Moyenne des villes
Population (2014)	31 722 hab.	1 883 hab.
Densité de population (2014)	611 hab/km²	163 hab/km²
Nombre de ménages (2014)	15 622	810
Habitants par ménage (2014)	2,0	2,4
Nombre de familles (2014)	8 676	509



# Nombre d'habitants par classe d'âge à Châtellerault

Données 2014	Châtellerault : nombre habitants	% de la population	Moyenne des villes
Moins de 15 ans	5 291	16,7 %	18,3 %
15 - 29 ans	4 784	15,1 %	13,6 %
30 - 44 ans	4 789	15,1 %	18,8 %
45 - 59 ans	6 421	20,2 %	21,8 %
60 - 74 ans	5 778	18,2 %	17,6 %
75 ans et plus	4 053	12,8 %	8,9 %

## Annexe 3 les 5 candidatures pour le nouveau poste de glacier

- Monsieur Jacques Durand : il travaille comme glacier depuis 10 ans. Il a aussi 4 ans d'expériences en pâtisserie. Il habite Poitiers et n'a pas de permis de conduire. Il a de bonnes références de ses anciens employeurs. Il est marié et a deux enfants. Il ambitionne de devenir chef de laboratoire.
- Mademoiselle Alice Brion, 22 ans, a eu son cap glacier il y a deux ans. Depuis elle travaille en glacerie, dans la pâtisserie-glacerie de Poitiers où elle a fait son apprentissage. Elle habite Châtellerault. Elle possède un véhicule, mais aimerait se rapprocher de son domicile. Elle regrette de ne pas avoir fait un BTM glacier.
- Monsieur Antoine Fur, 24 ans. Il travaille comme glacier saisonnier l'été sur la côte et l'hiver dans un station de ski depuis 3 ans. Il est titulaire d'un cap pâtissier et d'un cap glacier obtenu en alternance. Il désire se poser afin de fonder un foyer. Son amie habite et travaille à Poitiers. Il est motorisé
- Mademoiselle Agnès Letat, 23 ans, elle travaille comme pâtissière depuis 4 ans. Elle habite Poitiers et a perdu son travail le mois dernier. Elle est titulaire du cap pâtissier et du cap glacier. Elle a son permis et un véhicule.
- Monsieur Pierre Riraus, 25 ans, il travaille comme pâtissier à Poitiers et voudrait se rapprocher de Châtellerault. Dans sa boutique actuelle il fait surtout de la pâtisserie et aide de temps à autre en glacerie depuis ses 18 ans. Il a un bac général, le permis mais pas de véhicule.

# \? technkontact

Facilite vos achats professionnels

# Vitrine à crème glacée 6 bacs Réf: 9530256



# 2303.33€HT



# Caractéristiques:

Froid négatif.

Température de fonctionnement : -15 / -25 °C

Exposition: 6 bacs inox de 5 L

Type de dégivrage : Automatique / gaz chaud

Verre bombé.

Capacité de réserve : 8 bacs inox de 5 L

Éclairage intérieur LED.

Dimensions externes: 1164 x 702 x 1165 mm

Régulation électronique

Condenseur ventilé.

Ventilateur basse consommation.

Porte basculante.

4 roulettes (sans freins).

Classe sécurité EN (60335): T

# Option (sur demande):

- Lave cuillère + support.
- Bac inox 5 1.

Froid	Compres -seur	Niv. sonore (dB)	Mode de réfrigération	Contrôle de temp.	Température de fonct. (°C)	Type de dégivrage
Négatif	1 - R290	56	Statique	Électronique	- 15 / - 25	Automatique gaz chaud*

Classe c	limatique	Fo	nct. Nomin	al	Dégiv	Capacité (I) Nette/Brute	
Classe temp.	Classe produit		Consom. en 24h (kWh)	onsom. en Intensité 4h (kWh) (A)			
7	L1	320	6,1	1,8	360	2,1	175/318

Techni-Contact - 253 rue Gallieni - 92774 Boulogne Billancourt Cedex

S.A.S. au capital de 160.000 €- RC Nanterre: 392 772 497

Tel: 01.55.60.29.29 - Fax: 01.83.62.36.12

www.techni-contact.com



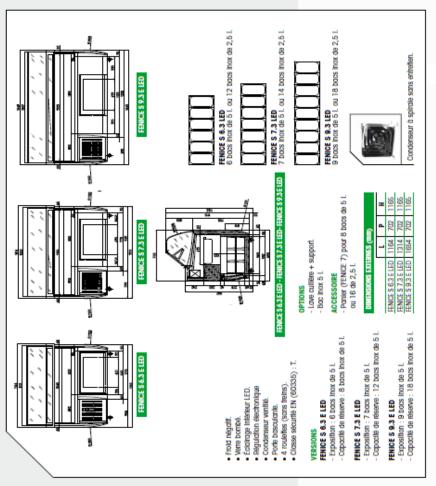
# COLDDISTRIBUTION147 RUE PAUL BERT 69003 LYON France

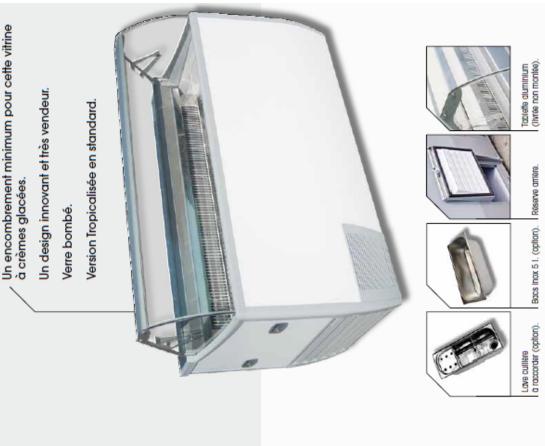
# Vitrine à glace 7 bac de 5 litres

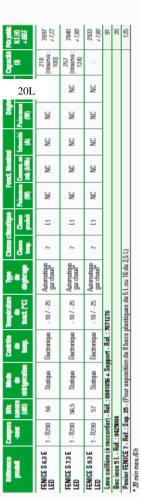
FENICE S7.3 LED	
Largeur (mm)	1314
Profondeur (mm)	702
Hauteur (mm)	1165
Volume en litres Brut	381
Volume en Litres Net	223
Température de fonctionnement par	-25 °C
Température de fonctionnement à	-18°C
Classe climatique	7/L1
Condensation	Statique
Gaz Réfrigérant	R290
Consommation d'Énergie Kwh / 24H - Classe 3 Ambiance 25 ° C - Ur 60%	6,40
Système de Dégrivage	Automatique
Poids Brut (kg)	137
Poids Net (kg)	117
Dimensions de l'Emballage (mm) (L x P x H)	1430 x 810 x 130

# VITRINES À CRÈMES GLACÉES - BACS DE GLACE

# FENICES 6.3 ELED - FENICES 7.3 ELED - FENICES 9.3 ELED







# Annexe 1 suite

# Vitrine à glaces Gelato di Natura

2 266,80 €TTC



La capacité de la vitrine est de 7 x 5 L ou 14 x 2,5 L. La capacité de la réserve est de 12 x 5 L ou de 24 x 2,5 L

# Caractéristiques techniques

Plage de température d'exercice (°C) :	-14°C à -16°C
Type de dégivrage :	Automatique
Type de réfrigération :	Statique
Classe climatique :	7 Kw/h
Type de thermostat :	Electronique
Alimentation (V):	220 V
Dimensions en cm [H x I x P] :	H.117.6 x L.135 x P.80 cm
Eclairage :	Intérieur
Nombre de roues :	4 dont 2 avec freins

METRO Cash&Carry France





## Vitrine à glace 12 bacs

Vitrine à vrac l'outil idéal pour la vente de glace à emporter, spécialement conçue pour travailler à l'extérieur comme à l'intérieur. Délai de livraison 7 jours.

Référence: FENICE 6.3S





- Hauteur extérieur 1165mm
- Profondeur extérieur 702mm
- Longueur extérieur 1164mm
- Hauteur Intérieur 230mm
- Profondeur Intérieur 415mm
- Température -18°C -25°C
- Capacité 6x 5L ou 12x 2L5
- Froid ventilé Non
- · Régulation électronique
- · Dégivrage automatique
- Eclairage intérieur Oui
- Classe climatique +38°C
- Tension 230v / 50Hz
- Puissance absorbée 750w
- Consommation 8,3kW/24H
- Poids 120kg
- Réfrigérant R290
- Niveau sonore 56dbA

## PROCOLD

10-12, boulevard Vivier Merle

69393 LYON cdx 03

Tél: +33 (0)4 74 90 90 90 e-Mail:contact@procold.fr

# Support 1

Fournisseur	Nb de bacs en vitrine	Consomm ation en kw	Type de froid (statique / ventilé)	Prix Unitaire brut	Remise en €uros	P.U. net	Montant de la tva	Montant TTC	Dégivrage automatique (oui/non)	Éclairage par led (oui/non)	Réserve arrière (contenance en L/non)	Taille LxPxH	Montant HT par litre exposé

# Support 2

# Tableau préparatoire au seuil de rentabilité

	€	Calcul
C.A HT		
Charges variables		
MARGES SUR COUT VARIABLE		
Charges fixes		
RESULTAT		

Support 3 : calcul du prix psychologique

		Question A			Question B		Somme des		
Prix	Réponses des sondés	En %	Cumulé décroissant	Réponses des sondés En %		Cumulé croissant	cumulés	% d'acheteurs	
15	6			0					
16	14			0					
17	26			6					
18	58			14					
19	44			16					
20	26			34					
21	14			50					
22	12			50					
23	0			30					

Le prix psychologique est de :

Recto:		
Recto.		
Verso ·		
Verso:		

Support 4 : la carte de fidélité

1	· ! !	 							
!	 								
i	i !								
1	 								
1	i !								
!	     								
1	 								
1	i I								
!!!!	 								
1									
1	     								
1									
1	 								
1	i !								
!	<u></u>	 							

Support 5 : projet d'annonce d'ouverture dans la nouvelle république

**Support 6: organigramme** 

