

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

ETUDE DE CAS

18 638 - Réf. 2102

Domaine Transversal

Juin 2018

Epreuve 1/4

L'épreuve comporte **8** références

Thème	2101
Partie 1	2102 à 2105
Partie 2	2106
Partie 3	2107 et 2108

PREMIERE PARTIE – Innovation, commercialisation et animation d'équipe

La 7^{ème} édition du Voyage à Nantes se déroulera du 30 juin au 26 août 2018.

Pour fêter son dixième anniversaire, l'entreprise participe, à sa manière, au Voyage à Nantes en proposant une nouvelle offre snacking salée intitulée « **Voyage des Gourmands** », à compter du 30 juin 2018.

Le lancement de la nouvelle gamme snacking-traiteur est le résultat d'une étude de marché menée par votre employeur lors du deuxième trimestre de cette année, pour répondre à l'attente de consommation nomade des nantais de votre zone de chalandise et des touristes.

Pour cette occasion, **Guillaume NOUVEL** vous demande de concevoir le produit snacking « phare » qui sera le symbole du lancement de cette nouvelle gamme.

Il souhaite que ce nouveau produit snacking :

- se démarque des produits snacking traditionnels (*sandwichs, quiches, pizzas, ...*),
- soit facile à transporter et à manger,
- soit apprécié par tous les âges,
- soit composé d'ingrédients de saison et si possible emblématiques de la région nantaise,
- reprenne la ligne verte du Voyage à Nantes dans son visuel.

1° A l'aide des annexes (Réf 2102 à 2105) et de vos connaissances en matière d'étude de marché, relevez les éléments qui confirment le choix de l'employeur de proposer une nouvelle gamme snacking-traiteur. Proposez 4 éléments de réponse.

B.T.M. Pâtissier

Etude de cas

N° candidat :

Partie inférieure à découper par la Chambre de métiers et de l'Artisanat

Nom :

N° candidat :

Prénom :

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

ETUDE DE CAS – Durée : 3 heures

18 638 - Réf. 2101

Domaine Transversal

Juin 2018

Epreuve **1/4**

L'épreuve comporte **8** références

Thème	2101
Partie 1	2102 à 2105
Partie 2	2106
Partie 3	2107 et 2108

Barème de notation sur 200 points (*donné à titre indicatif*)

Première partie	80
Deuxième partie	70
Troisième partie	50

THEME

Vous êtes chef de laboratoire pâtissier de la pâtisserie « **Gourmands Nantais** » située dans le centre-ville de Nantes.



Votre employeur, **Guillaume Nouvel**, a ouvert son entreprise en juillet 2008.

L'entreprise est située sur le parcours de la ligne verte du Voyage à Nantes. Votre employeur a décidé de fêter le dixième anniversaire de son entreprise par la création d'une nouvelle gamme snacking salée intitulée « **Voyage des Gourmands** ».

Les gammes de production de votre entreprise sont les suivantes :

- Une gamme de pâtisserie haut de gamme (*45 % du CA*),
- Une gamme de chocolaterie (*30 % du CA*),
- Une gamme de confiserie (*10 % du CA*),
- Une gamme d'entremets glacés (*15 % du CA*).

■ Croquis et schéma en coupe :



NE RIEN INSCRIRE

c) Réalisez le carton d'invitation qui sera envoyé par voie postale à vos 100 meilleurs clients, inscrits dans le fichier clients de l'entreprise.



RECTO



VERSO

NE RIEN INSCRIRE

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

ETUDE DE CAS

18 638 - Réf. 2103

Domaine Transversal

Juin 2018

Epreuve 1/4

L'épreuve comporte **8** références

Thème	2101
Partie 1	2102 à 2105
Partie 2	2106
Partie 3	2107 et 2108

NANTES

Nantes est une commune de l'Ouest de la France, chef-lieu du département de la Loire-Atlantique et de la région Pays de la Loire. Elle s'étend sur les rives de la Loire, à 50 km de l'océan Atlantique.

Sixième ville de France en termes de population, elle est au cœur d'une métropole de plus de 600 000 habitants baptisée Nantes Métropole. *(Source Wikipédia)*

Éclectisme des paysages et du patrimoine, dynamisme et diversité des propositions culturelles, qualité du cadre de vie saluée par le titre de Capitale verte de l'Europe, valent à Nantes d'être régulièrement classée en tête du palmarès des villes où il fait bon vivre.

■ Nantes, l'art traverse la ville

Nantes se distingue sur l'échiquier national et européen par une politique culturelle exemplaire. La ville de Jules Verne a inspiré les surréalistes, Jacques Demy et continue de faire rêver les artistes contemporains : la compagnie internationale de théâtre de rue Royal de Luxe, Dominique A, Madeon ou encore Christine and the Queens semblent y trouver l'inspiration naturelle.

Surtout à Nantes, on se laisse guider d'une œuvre d'art dans l'espace public à un élément remarquable du patrimoine, d'enseignes de commerçants revisités par des artistes à une architecture contemporaine. Il suffit de suivre une ligne verte tracée au sol pour découvrir les incontournables de ce dispositif culturel. Chaque été, ce parcours se réactive et s'enrichit grâce à l'installation temporaire ou définitive d'œuvres dans l'espace public.

■ Nantes, capitale verte

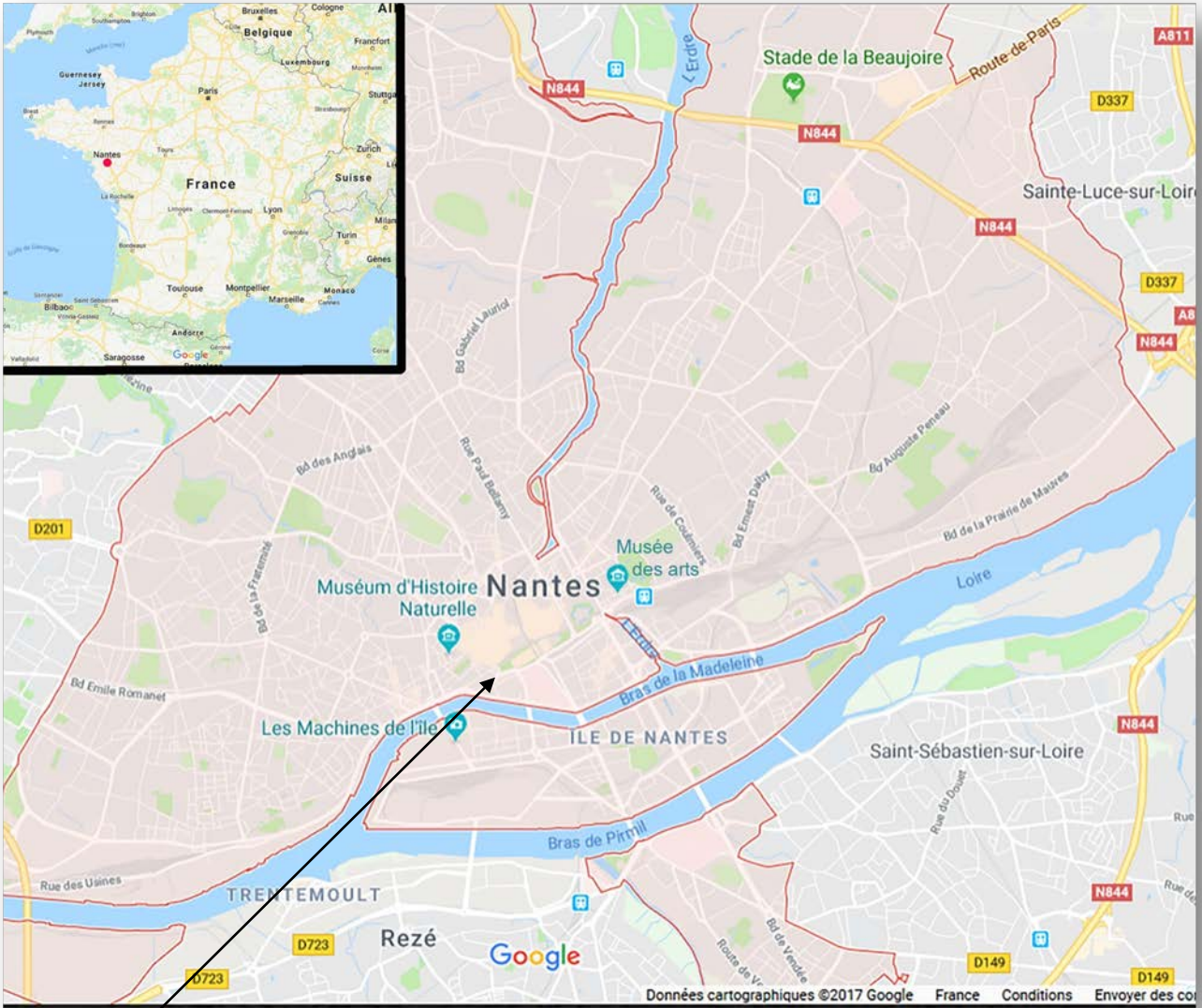
Avec 57 m² d'espaces verts par habitant, Nantes possède plus de cent parcs et jardins.

(Source nantes-tourisme.com)

■ Voyage à Nantes - Bilan de l'édition 2017

Le long de la ligne verte, sur les étapes du Voyage qui permettent un comptage précis – qu'elles soient permanentes ou événementielles – on enregistre donc 2 389 943 visites, soit une hausse de + 39 % par rapport à l'édition 2016. « Les commerçants, les hôteliers du centre-ville notamment, sont désormais dans le Voyage à Nantes » se félicite Jean Blaise. En 2016, les retombées économiques de la manifestation ont été estimées à 50 millions d'euros. *(Source nantes.fr)*





Votre entreprise



BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

ETUDE DE CAS

18 638 - Réf. 2104

Domaine Transversal

Juin 2018

Epreuve 1/4

L'épreuve comporte 8 références

Thème	2101
Partie 1	2102 à 2105
Partie 2	2106
Partie 3	2107 et 2108

LE VOYAGE A NANTES – Du 30 juin au 26 août 2018

Chaque été depuis 2012, l'événement « Voyage à Nantes » met en scène la ville en fédérant une multitude de propositions culturelles. Sa force : la diversité et la gratuité de la plupart de ses propositions !

Durant deux mois, l'art infuse partout dans la ville et tisse des connivences. Artistes, architectes, designers et jardiniers réaniment les 12 kilomètres du parcours. Les portes des lieux culturels s'ouvrent « en grand » pour accueillir un large public 7 jours sur 7. Une constellation d'artistes se déploie dans l'espace public qui devient un territoire de rencontres. Les œuvres surgissent au coin de la rue !

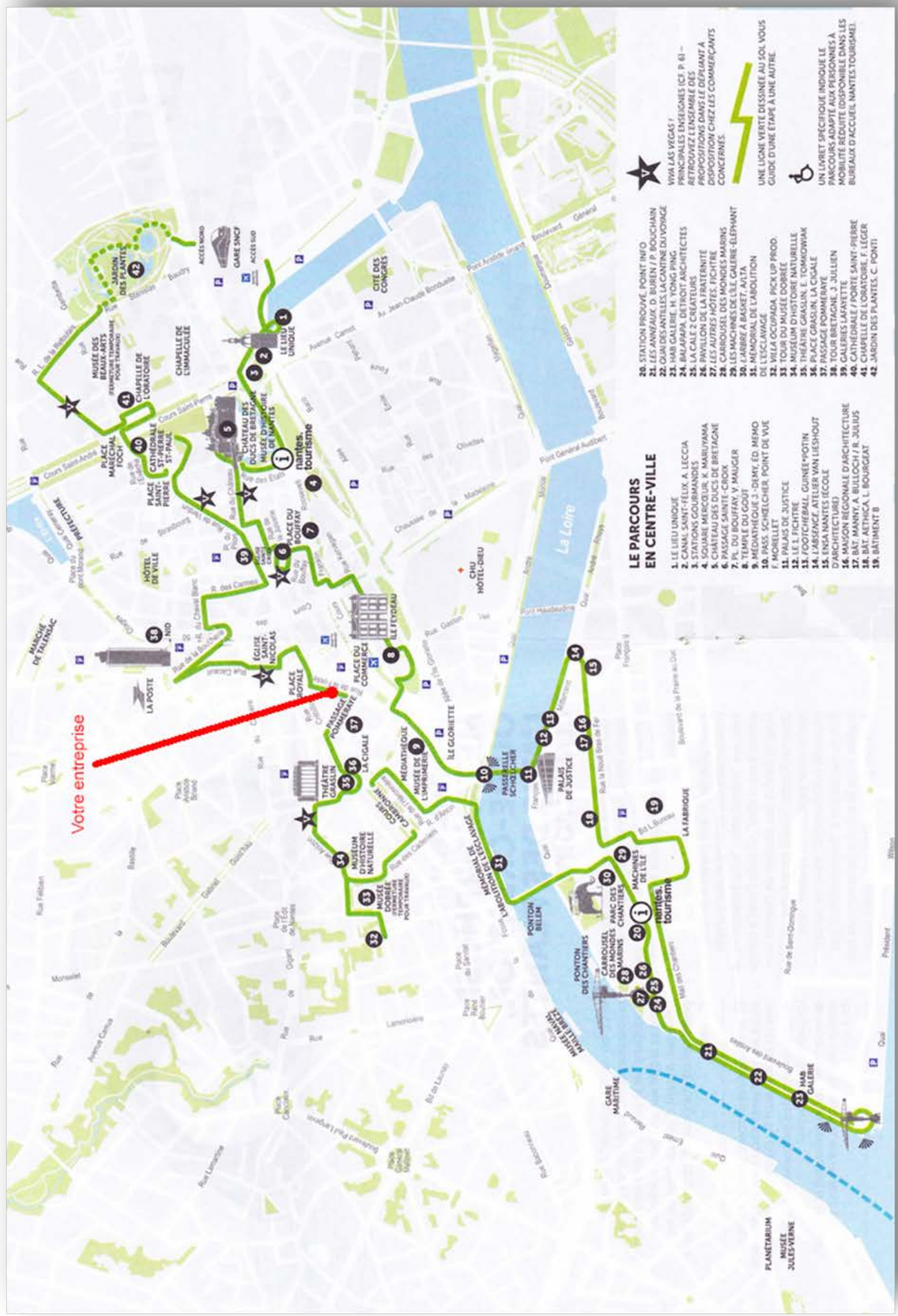
Une ligne verte tracée au sol conduit d'une œuvre signée par un grand artiste d'aujourd'hui à un élément remarquable du patrimoine, des « incontournables » de la destination à des trésors méconnus, d'une ruelle historique à une architecture contemporaine, d'un point de vue étonnant sur la ville à un incroyable coucher de soleil sur l'estuaire.

Ce tracé passe par des **lieux emblématiques de la ville** de Nantes comme le Château des Ducs de Bretagne, le Jardin des Plantes, la Tour Bretagne, le Théâtre Graslin, le Passage Pommeraye, ou encore les Machines de l'Île.

www.levoyageanantes.fr



Votre entreprise



LE PARCOURS EN CENTRE-VILLE

1. LE LIÉLU UNIQUE
2. CANAL SAINT-PIERRE A. LECCA
3. STATIONS GOURMANDISE
4. SQUARE MESCURIER, M. MARUYAMA
5. CHATEAU DES DUCS DE BRETAGNE
6. PASSAGE SAINTE-CROIX
7. PL. DU BOUFFAY V. MAUGER
8. TEMPLE DU GOÛT
9. MÉDIATHÈQUE J.-DEMY, ED. MEMO
10. PASS. SCHELCHER, POINT DE VUE F. MORELLET
11. PALAIS DE JUSTICE
12. LE 3. FICHTELE
13. GUINÉY-POTIN
14. L'ARSENAL ATTELIER VAN LIESHOUT D'ARCHITECTURE
15. ENSA NANTES (ÉCOLE D'ARCHITECTURE)
16. MAISON REGIONALE D'ARCHITECTURE
17. BAT. MANNY, A. BULLOCH / R. JULIUS
18. BAT. AETHICA, L. BOURGAT
19. BÂTIMENT B



20. STATION PROVO, POINT INFO
21. LES PASSAGES D. BUREN / P. BOUCHIAN
22. HAB. GALERIE, H. YONG PING
23. HAB. GALERIE, H. YONG PING
24. BALAPAPA, DETROIT ARCHITECTES
25. LA CALE 2, CRÉATEURS
26. PAVILLON DE LA FRATERNITÉ
27. LES AUTRES HÔTES, FICHTELE
28. CARROUSEL DES MONDES MARINS
29. LES MACHINES DE L'ÉL. GALERIE-ÉLÉPHANT
30. L'ARRIÈRE À BASKET, AATA
31. MÉMORIAL DE L'ABOUCTION DE L'ÉCLAIRAGE
32. MÉLA OCCUPÉES, POINT BELLE
33. THÉÂTRE D'HISTOIRE NATURELLE
34. MUSÉUM D'HISTOIRE NATURELLE
35. THÉÂTRE GRASLIN, E. TOMKOWIAK
36. PLACE GRASLIN, LA CIGALE
37. PASSAGE POMMIERAYE
38. TOUR BRETAGNE, J. JULIEN
39. GALERIES LAFAYETTE
40. CATHÉDRALE / PORTE SAINT-PIERRE
41. CHAPELLE DE L'ORATOIRE, F. LEGER
42. JARDIN DES PLANTES, C. PONTI

- VIVA LAS VEGAS !
- PRINCIPALES ENSEIGNES (CE P. 6) - RETROUVEZ L'ENSEMBLE DES PROPOSITIONS DANS LE DÉPLIANT A DISPOSITION CHEZ LES COMMERCANTS CONCERNÉS.
- UNE LICNE VERTE DISSEINÉE AU SOL VOUS GUIDE D'UNE ÉTAPE A L'AUTRE.
- UN LIVRET SPÉCIFIQUE INDIQUE LE PARCOURS ADAPTÉ AUX PERSONNES À MOBILITÉ RÉDUITE (DISPONIBLE DANS LES BUREAUX D'ACCUEIL NANTES TOURISME).

PLANETARIUM
MUSEE
JULES-VERNE

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

ETUDE DE CAS

18 638 - Réf. 2105

Domaine Transversal

Jun 2018

Epreuve 1/4

L'épreuve comporte 8 références

Thème	2101
Partie 1	2102 à 2105
Partie 2	2106
Partie 3	2107 et 2108

VOTRE ENTREPRISE



Gourmands Nantais
Pâtisserie - Chocolaterie

19, rue de la Fosse – 44000 Nantes
02 40 98 76 54
www.gourmandsnantais.fr



Date de création de l'entreprise	1 ^{er} juillet 2008
Forme juridique	EURL Associé unique : Guillaume NOUVEL
Code APE	Pâtisserie 1071D
SIRET	789 123 456 00007

■ Répartition du chiffre d'affaires de l'entreprise

- Pâtisserie haut de gamme (45 % du CA),
- Chocolaterie (30 % du CA),
- Confiserie (10 % du CA),
- Entremets glacés (15 % du CA).

■ Clientèle de l'entreprise

- La clientèle de l'entreprise est composée de
- 70 % de clients situés dans la zone de chalandise.
- 30 % de touristes de passage sur Nantes.

■ Répartition des clients par CPS

- Artisans, commerçants, chefs d'entreprise : 14 %
- Cadres et professions intellectuelles supérieures : 35 %
- Professions intermédiaires : 23 %
- Employés : 11 %
- Ouvriers : 5 %
- Inactifs : 12 %

■ Les principaux concurrents de l'entreprise

- Une boulangerie-pâtisserie située à 200 m.
- Une supérette (*offres en pâtisserie, snacking et restauration rapide sur place*) à 300 m.
- Un terminal de cuisson pâtisserie et sandwicherie à 300 m.
- Un glacier-salon de thé à 350 m.
- Une pâtisserie (*gamme snacking limitée aux sandwiches classiques*) à 400 m.

■ Les équipements notables de l'entreprise (*En complément de l'équipement traditionnel d'une entreprise de pâtisserie*)

- 1 pastoglace (*pasteurisateur-turbine qui gère automatiquement la cuisson, le refroidissement et l'émulsion des recettes*).
- 1 cellule de refroidissement rapide.
- 1 grande chambre froide négative.

■ Le personnel de l'entreprise

■ En pâtisserie :

- **Vous-même** : Chef de laboratoire pâtisserie - BTM pâtisserie.
- **Pascal GIRAUD (32 ans)** : Ouvrier pâtissier – CDI dans l'entreprise depuis 6 ans - MC pâtisserie – CAP boulangerie.
- **Juliette THOMAS (26 ans)** : Ouvrière pâtissière – CDI dans l'entreprise depuis 2 ans - CAP pâtisserie - CAP boulangerie.
- **Marius BODIN (21 ans)** : Apprenti BTM pâtisserie (*contrat jusqu'au 31/07/2019*) - MC pâtisserie - Sous votre tutelle.
- **Louise TERRIEN (19 ans)** : Apprentie MC pâtisserie (*contrat jusqu'au 15/07/2018*) - CAP pâtisserie - Sous la tutelle de Pascal GIRAUD.
- **Germain BOUTIN (16 ans)** : Apprenti CAP pâtisserie (*contrat jusqu'au 01/07/2019*) - Sous votre tutelle.

■ En chocolaterie - confiserie :

- **Guillaume NOUVEL, (41 ans)** : Chef d'entreprise – Chef de laboratoire chocolaterie - BM et BTM chocolaterie - CAP pâtisserie.
- **Olivia MARTIN, (29 ans)** : Ouvrière chocolatière – CDI depuis 7 ans - BTM chocolaterie.
- **Noa NGUYEN, (18 ans)** : Apprenti CAP Chocolaterie (*contrat jusqu'au 05/07/2018*) - Sous la tutelle d'Olivia MARTIN.

- **En vente :**
- **Manon NOUVEL**, (40 ans) : Responsable du magasin - CDI - BP vente.
- **Mathilde GUILLOT**, (31 ans) : Vendeuse – CDI depuis 2 ans - BAC Pro vente.
- **Françoise GALAIS**, (46 ans) : Vendeuse - CDD jusqu'au 30/09/2018 - CAP vente.
- **Clément COUDERT**, (16 ans) : Apprenti CAP vente (*contrat jusqu'au 15/07/2019*) - Sous la tutelle de Mathilde GUILLOT.

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

ETUDE DE CAS

18 638 - Réf. 2106

Domaine Transversal

Juin 2018

Epreuve 1/4

L'épreuve comporte 8 références

Thème	2101
Partie 1	2102 à 2105
Partie 2	2106
Partie 3	2107 et 2108

DEUXIEME PARTIE – Organisation du travail et animation d'équipe

La soirée découverte de la nouvelle gamme snacking « **Voyage des Gourmands** », au cours de laquelle vos meilleurs clients seront conviés à déguster votre innovation, se déroulera dans le magasin le samedi 30 juin de 18h00 à 20h30.

Avec vous, **M. et M^{me} NOUVEL** ainsi que toute l'équipe de vente seront présents dans le magasin à cette occasion. Pour vous assister, vous souhaitez que **Marius BODIN** soit présent.

1° Marius est d'un tempérament réservé. Il n'aime pas se mettre en avant. Quels arguments allez-vous développer pour le motiver ? Proposez 3 éléments de réponse.

B.T.M. Pâtissier

Etude de cas

N° candidat :

Partie inférieure à découper par la Chambre de métiers et de l'Artisanat

Nom :

Prénom :

N° candidat :

Pour vous assister dans la production de cette nouvelle gamme snacking-traiteur, **Guillaume NOUVEL** souhaite recruter un nouvel ouvrier (*temps plein sur une base de 35 heures par semaine, CDD pouvant évoluer en CDI, rémunération brute 10,90 €/h*), à partir du 1^{er} oût 2018.
2° Rédigez l'annonce de recrutement de cet ouvrier.

3° Choisissez 3 canaux de communication pour diffuser cette offre d'emploi. Justifiez vos choix.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

NE RIEN INSCRIRE

En raison de l'accroissement de la production au cours des 12 derniers mois, du manque de place dans le laboratoire et du lancement de la nouvelle gamme snacking, **Guillaume NOUVEL** vous fait part de sa volonté de constituer deux équipes de travail dans le laboratoire de pâtisserie, selon les modalités suivantes :

- Vous conserverez votre titre de chef de laboratoire et dirigerez l'équipe du matin.
- **Pascal Giraud**, qui connaît bien le fonctionnement de l'entreprise et qui est très appliqué dans son travail, sera à la tête de l'équipe de l'après-midi en conservant son titre d'ouvrier mais en progressant d'un coefficient dans la grille de salaires de la convention collective de la pâtisserie.
- Le nouvel ouvrier pâtissier-traiteur qui sera recruté prochainement travaillera avec vous, dans l'équipe du matin. Nous l'appellerons M. X, pour le moment.

4° Proposez les deux équipes que vous allez constituer en argumentant vos choix.

Equipe du matin

Equipe de l'après-midi

Argumentation :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

NE RIEN INSCRIRE

5° Réalisez l'organigramme normalisé (AFNOR – NF Z 12-001) de votre entreprise en intégrant le nouvel ouvrier (*attention à conserver votre anonymat*).

A large area of horizontal dashed lines provided for drawing the organizational chart.

NE RIEN INSCRIRE

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

ETUDE DE CAS

18 638 - Réf. 2107

Domaine Transversal

Juin 2018

Epreuve 1/4

L'épreuve comporte 8 références

Thème	2101
Partie 1	2102 à 2105
Partie 2	2106
Partie 3	2107 et 2108

TROISIEME PARTIE – Gestion des coûts de production

Guillaume NOUVEL veut estimer le coût annuel de l'ouvrier pâtissier qu'il va recruter (du 1^{er} août 2018 au 31 juillet 2019) :

Les prévisions d'emploi de celui-ci sont les suivantes :

- Temps plein sur une base de 35 heures par semaine.
- Rémunération brute horaire : 10,90 €.
- 35 heures supplémentaires avant les fêtes de fin d'année de 2018 et 20 heures supplémentaires entre les mois de janvier et juillet 2019 : + 25 % de la rémunération brute horaire.
- Les charges patronales du 1^{er} août 2018 au 31 décembre 2018, après abattements (dont Loi Fillon et taux réduit CAF) : 30 % du salaire brut.
- Les charges patronales du 1^{er} janvier 2019 au 31 juillet 2019 (après abattements et réduction des cotisations sociales patronales pour les rémunérations inférieures à 1,6 SMIC, en remplacement du CICE) : envisagées à 22 % du salaire brut.
- Le CICE (crédit d'impôt pour la compétitivité et l'emploi) : Avantage fiscal accordé à l'entreprise, de 6 % de la rémunération brute annuelle de l'ouvrier versée en 2018. Le CICE sera supprimé le 1^{er} janvier 2019.

1° Calculez le montant des heures supplémentaires de cet ouvrier. (Présentez vos calculs).

	Détail des calculs	Montant des heures supplémentaires	Total
2018			
2019			

B.T.M. Pâtissier

Etude de cas

N° candidat :

Partie inférieure à découper par la Chambre de métiers et de l'Artisanat

Nom :

N° candidat :

Prénom :

2° Calculez le salaire brut annuel de cet ouvrier. *(Présentez vos calculs)*.

Détail des calculs	Salaire brut annuel de l'ouvrier

3° Calculez la valeur du CICE accordé à l'entreprise pour l'emploi de cet ouvrier. *(Présentez vos calculs)*.

Détail des calculs	CICE accordé
2	

4° Calculez les charges patronales payées par l'employeur pour l'emploi de cet ouvrier. *(Présentez vos calculs)*.

Détail des calculs	Charges patronales payées en 2018

NE RIEN INSCRIRE

Détail des calculs	Charges patronales payées en 2019

Détail des calculs	Charges patronales payées pour la période du 01/08/2018 au 31/07/2019

5° Calculez le coût annuel de cet ouvrier pour votre employeur. *(Présentez vos calculs).*

Détail des calculs	Coût annuel de l'ouvrier pour la période du 01/08/2018 au 31/07/2019

NE RIEN INSCRIRE

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

ETUDE DE CAS

18 638 - Réf. 2108

Domaine Transversal

Juin 2018

Epreuve **1/4**

L'épreuve comporte **8** références

Thème	2101
Partie 1	2102 à 2105
Partie 2	2106
Partie 3	2107 et 2108

CICE

Crédit d'impôt pour la compétitivité et l'emploi (CICE) : réduction du taux pour 2018

Publié le 14 septembre 2017 - Direction de l'information légale et administrative (Premier ministre)



Le taux du crédit d'impôt pour la compétitivité et l'emploi (CICE) passera de **7 %** des rémunérations versées par l'entreprise en 2017 à **6 %** en 2018, soit une baisse d'un point. Le Premier ministre a présenté le 11 septembre 2017 un dossier de presse du plan d'actions concernant notamment le CICE.

Crédits : © Frédéric Massard - Fotolia.com

Le CICE est un avantage fiscal accordé aux entreprises soumises à l'impôt sur les sociétés (ou sur le revenu) d'après leur bénéficiaire réel et employant des salariés. Ce crédit d'impôt équivaut à une baisse de leurs cotisations sociales. Il est assis sur la masse salariale versée aux salariés rémunérés à un niveau inférieur à 2,5 Smic brut horaire.

Le CICE s'impute donc en priorité sur l'impôt sur le revenu ou l'impôt sur les sociétés dû au titre de l'année au cours de laquelle les rémunérations ont été versées. Ensuite, il peut être imputé sur les 3 années suivantes.

Le Premier ministre a annoncé que le taux du CICE en 2018 passera de 7 à **6 %** pour les rémunérations versées à partir du 1^{er} janvier 2018.

Le CICE sera ensuite supprimé pour les rémunérations versées à partir de 2019 et remplacé par une baisse des cotisations patronales

Source service-public.fr