

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

ETUDE DE CAS – Durée : 3 heures

19 638 - Réf. 2101

Domaine Transversal

Juin 2019

Epreuve 1/4

L'épreuve comporte 6 références

Thème	2101
Partie 1	2102 et 2103
Partie 2	2104 et 2105
Partie 3	2106

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

Première partie	80
Deuxième partie	80
Troisième partie	40

THEME

Vous êtes pâtissier chef de laboratoire au sein de la « **pâtisserie-chocolaterie Hugo MARTIN** » située à Saint-Malo, une ville côtière de 46 000 habitants.

M. MARTIN a ouvert son entreprise il y a 7 ans, au cœur du centre historique de Saint-Malo, à quelques mètres des plages.

Le local commercial qui se trouve juste à côté de votre entreprise est actuellement à louer. Votre employeur souhaite profiter de cette opportunité pour **créer un salon de thé** rattaché à la boutique.

■ LE PERSONNEL DE L'ENTREPRISE

- **Hugo MARTIN (39 ans)** - Chef d'entreprise.
Titulaire du BTM pâtissier et du BM, il a une solide expérience professionnelle de 12 années et il est reconnu dans la profession. Il participe à la production.
- **Vous-même : (25 ans)** - Chef de laboratoire.
Vous êtes titulaire du BTM pâtissier. Après une expérience professionnelle de 2 ans à Miami, vous avez été recruté(e) par **Hugo MARTIN** il y a 3 ans.
- **Arthur : (54 ans)** - Ouvrier chocolatier.
Titulaire d'un CAP pâtissier et d'un CAP Chocolatier. Il travaille dans l'entreprise MARTIN depuis son ouverture. Il est très compétent dans son domaine mais il est un peu réticent aux changements.
- **Léo : (29 ans)** - Ouvrier pâtissier.
Titulaire du BTM pâtissier. C'est un passionné. Il demande régulièrement à participer à des stages de formation continue. Il est également très créatif et toujours attentif aux innovations présentées dans la presse professionnelle.

- **Mathilde** : (19 ans) - Apprentie pâtissière en BTM 1^{ère} année.
Elle est ponctuelle et assidue. Elle s'entraîne régulièrement sur ses pièces d'examen.
- **Gabriel** : (16 ans) - Apprenti pâtissier en CAP 1^{ère} année
Il est très attentif et appliqué en entreprise mais éprouve des difficultés au centre de formation.
- **Juliette** : (35 ans) - Responsable vente.
Titulaire d'un BTS MUC, elle a été embauchée en 2015 par **M. MARTIN**. Elle a toujours une présentation très soignée et apprécie particulièrement de mettre en place les produits. Elle s'applique à organiser et décorer la vitrine. Les clients apprécient ses conseils et son sens du contact.
- **Elise** : (23 ans) - Vendeuse
Elle est titulaire d'un Bac Pro Vente. Elle travaille sous la responsabilité de **Juliette**.

■ 3 arguments :

Avant de lancer la création du salon de thé, vous souhaitez interroger votre clientèle afin de recueillir leur avis.

2° a) Mode opératoire : Présentez la façon dont vous allez administrer ce questionnaire.

b) Proposez une action à mettre en place afin d'inciter le plus grand nombre de vos clients à répondre à ce questionnaire.

NE RIEN INSCRIRE

L'analyse des résultats de l'enquête confirme que le projet répond aux attentes des clients.

A l'occasion du lancement du salon de thé à la rentrée, en septembre 2019, la gamme de l'entreprise va s'adapter.

Pour impliquer toute l'équipe de production, vous décidez de créer mensuellement une nouvelle pâtisserie destinée au salon de thé : chaque mois, un salarié sera en charge de cette innovation.

- 3° a) Pour cette première innovation, vous organisez un brainstorming au sein du laboratoire de production. Présentez votre méthode (une semaine avant, la veille et le jour du brainstorming).
Donnez 8 actions d'organisation, au minimum.

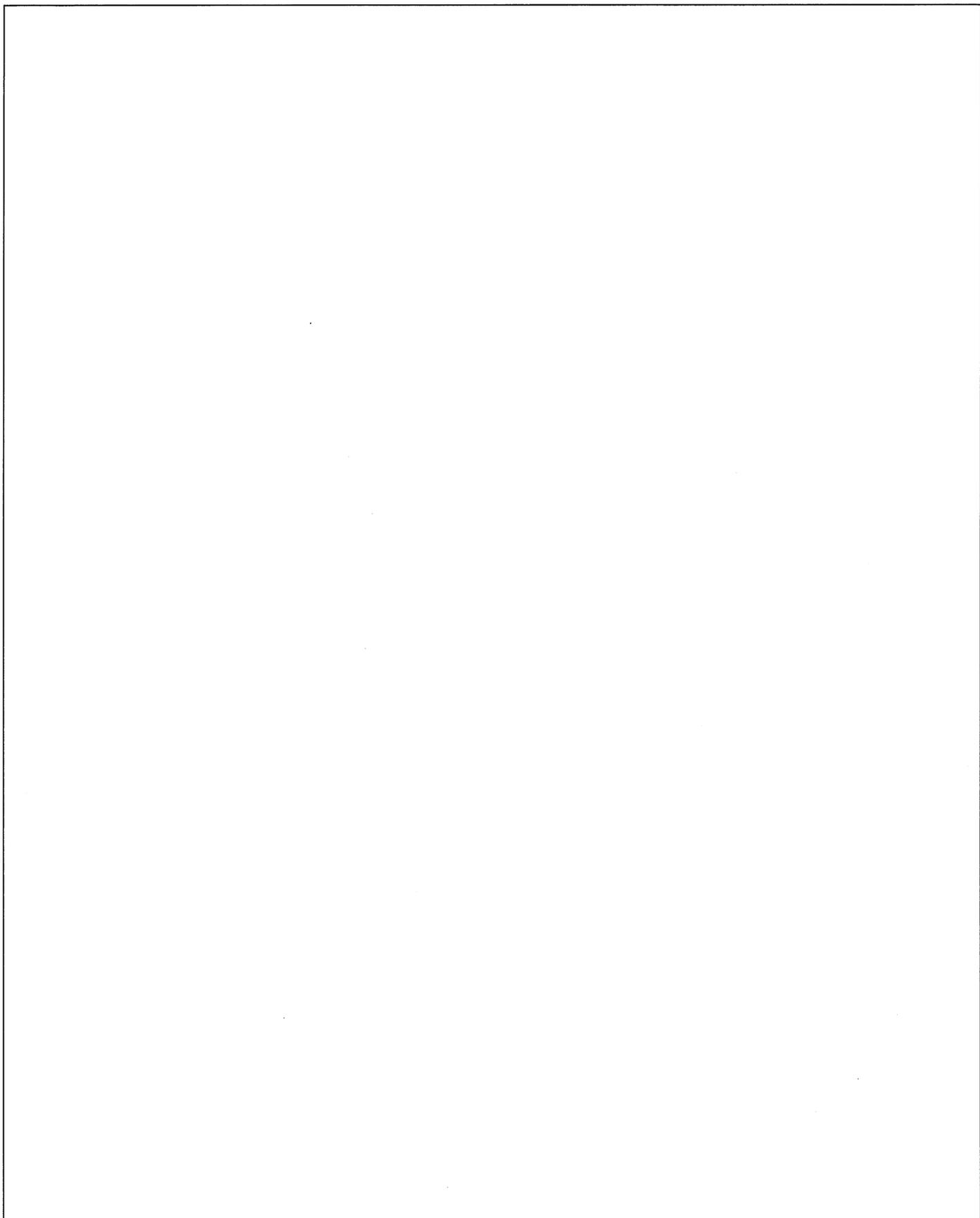
Actions
(Une semaine avant le
brainstorming)

Actions
(La veille du
brainstorming)

Actions
(Pendant le
brainstorming)

NE RIEN INSCRIRE

■ Croquis et schéma en coupe :



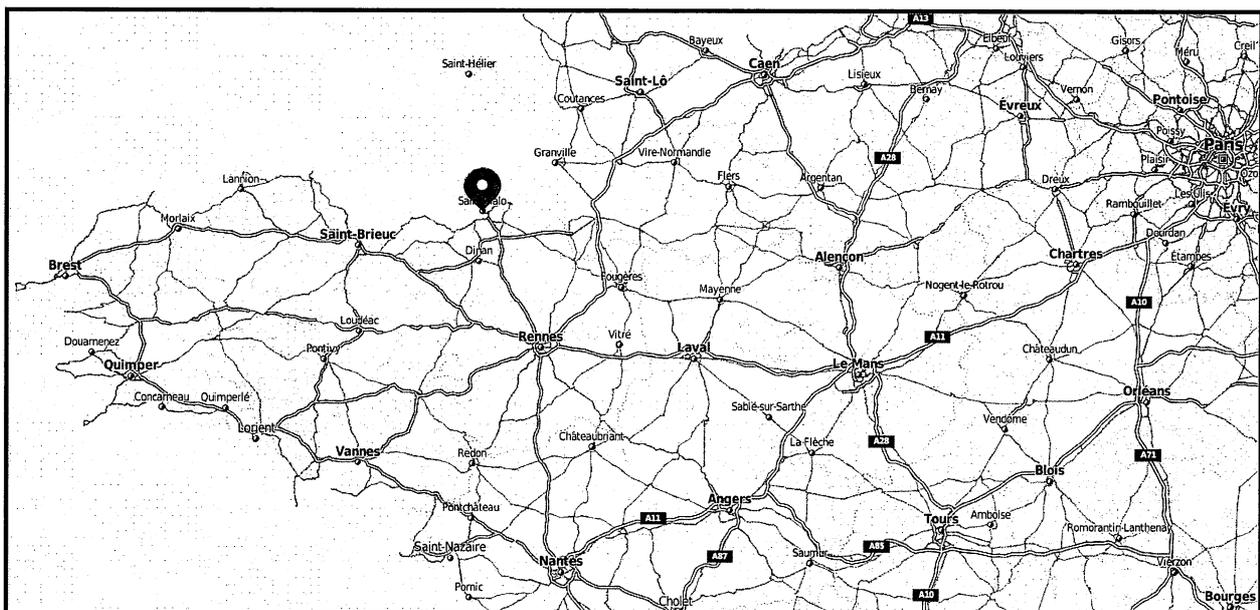
NE RIEN INSCRIRE

Thème	2101
Partie 1	2102 et 2103
Partie 2	2104 et 2105
Partie 3	2106

SAINT-MALO – Contexte économique, social et commercial de la ville

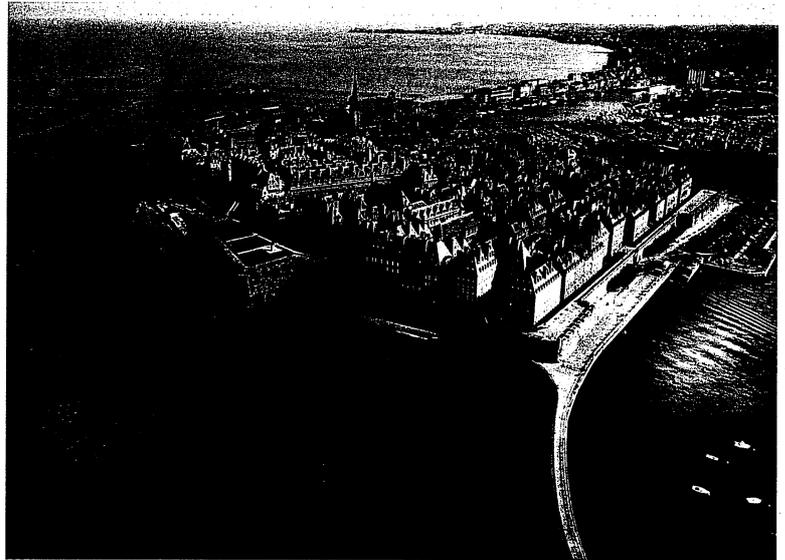
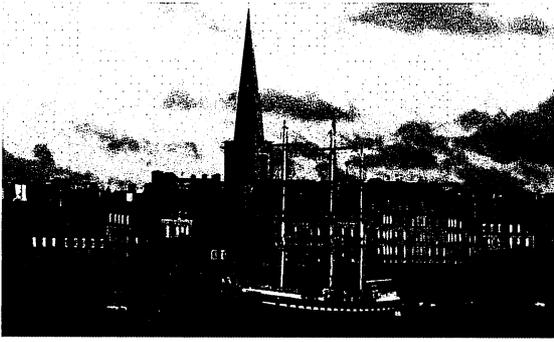
Dans le département d'Ille-et-Vilaine, Saint-Malo est une ville côtière très touristique et le principal port de la côte nord de Bretagne.

Lieu d'histoire et de légendes, berceau d'illustres personnages, la ville a su conserver une authenticité conférée par ses remparts, ses pavés et ses vieilles pierres. La ville possède notamment des sites culturels et de loisirs tels qu'un Grand aquarium, un parc d'attraction, un petit train reliant les plages au centre historique.

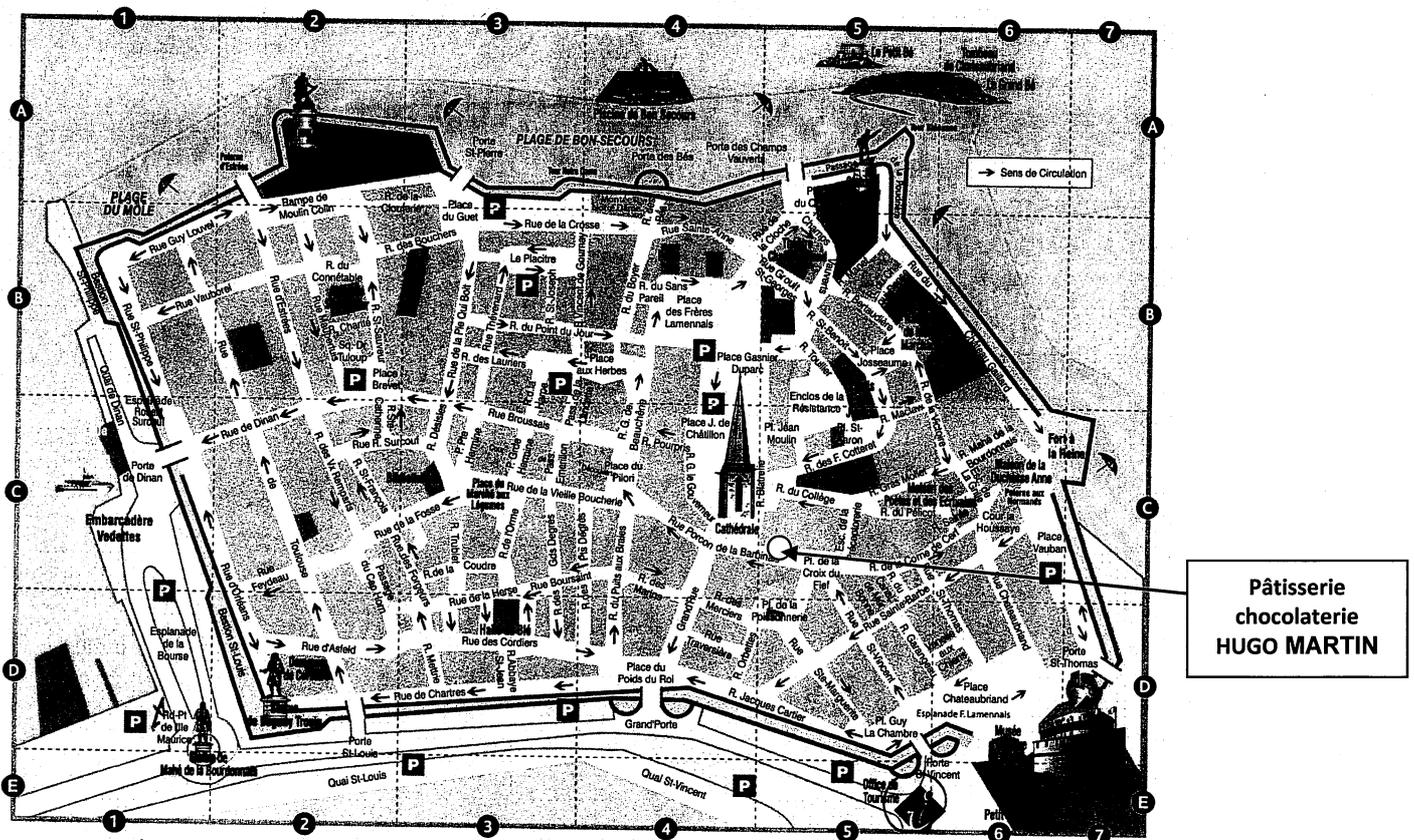


■ La ville organise chaque année :

- Un festival de la bande dessinée au mois d'avril.
- Un festival folklore du monde au mois de juin.
- Un festival littéraire au mois de février.
- Une course nautique nationale au mois de septembre.



■ L'entreprise est située dans le cœur historique nommé « Intra-Muros » entouré par la mer :

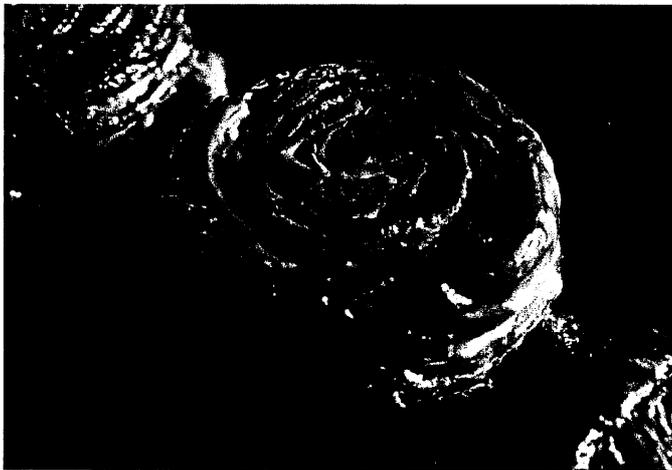


■ **Les principaux concurrents dans le secteur sont :**

- **BERGAMOTE** : salon de thé-crêperie qui propose essentiellement des crêpes et des glaces.
- **TIMOTHY** : salon de thé anglais servant des pâtisseries anglo-saxonnes (*scones, cheese-cakes, ...*).
- **La BRIOCHE DOREE** : chaîne de restauration rapide proposant des pâtisseries en boutique ou en salle.
- **Salon de café STARBUCKS** proposant des gâteaux de voyage, des viennoiseries et un petit assortiment de glaces.

Sans compter les différentes boulangeries-pâtisseries traditionnelles de la ville.

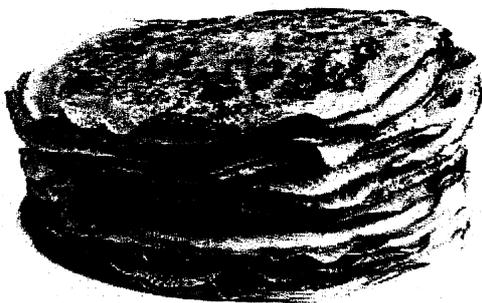
■ **Quelques spécialités bretonnes :**



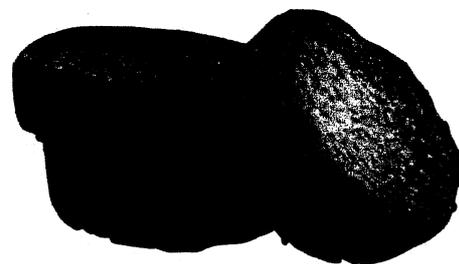
Le Kouign AMANN



Le far breton



Les crêpes



Les palets bretons

■ **Données démographiques en 2015 :**

■ **Habitants de la ville :**

Données 2015	Ville
Population	46 000 habitants
Nombre de familles	12 016

■ **Répartition de la population par sexe :**

Données 2015	Nombre d'habitants	% de la population
Hommes	20 884	45,4 %
Femmes	25 116	54,6 %

■ **Nombre d'habitants par classe d'âge :**

Données 2015	Nombre d'habitants	% de la population
Moins de 15 ans	5 822	12,7 %
15 - 29 ans	7 297	15,9 %
30 - 44 ans	7 819	17 %
45 - 59 ans	9 026	19,6 %
60 - 74 ans	10 005	21,7 %
75 ans et plus	6 031	13,1 %

■ **Population de 15 à 64 ans, selon les professions et catégories socioprofessionnelles (PCS) :**

Données 2015	Population de 15 à 64 ans par PCS	% de la population de 15 à 64 ans par PCS
Agriculteurs exploitants	47	0,18 %
Artisans, commerçants, chefs d'entreprise	2 316	8,76 %
Cadres et professions intellectuelles supérieures	5 684	21,49 %
Professions intermédiaires	4 456	16,85 %
Employés	3 500	13,23 %
Ouvriers	1 749	6,61 %
Retraités	2 883	10,90 %
Autres personnes sans activité professionnelle (étudiants, chômeurs, autres)	5 815	21,98 %
Total	26 450	100 %

DIPLOME DE BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

ETUDE DE CAS

19 638 - Réf. 2104

Domaine Transversal

Juin 2019

Epreuve 1/4

L'épreuve comporte 6 références

Thème	2101
Partie 1	2102 et 2103
Partie 2	2104 et 2105
Partie 3	2106

DEUXIEME PARTIE – Organisation du travail et animation d'équipe

La création de cette nouvelle activité (le salon de thé) oblige l'équipe à modifier son organisation de production.

M. MARTIN vous confie le recrutement d'un(e) nouvel(le) ouvrier(e) pâtissier(e).

1° Rédigez le profil de poste de cet(te) ouvrier(e) adapté au besoin de l'entreprise.

Profil de poste	
Intitulé du poste	
Niveau requis	
Expérience	
Compétences	3 caractéristiques professionnelles
	-
	-
Compétences	3 caractéristiques humaines
	-
	-
Volume horaire hebdomadaire	
Rémunération horaire	

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 :

3° Choisissez le (la) candidat(e) correspondant(e) à vos attentes. Justifiez votre réponse.

4° Décrivez la façon dont vous allez l'accueillir et l'intégrer au mieux, au sein de votre équipe.

■ **Accueil** (4 actions minimum attendues) :

■ **Intégration** (3 actions minimum attendues) :

NE RIEN INSCRIRE

- 5° Face à ces changements (*ouverture du salon de thé, création de nouvelles productions, intégration d'un(e) nouvel(le) ouvrier(e)*), proposez 3 actions collectives afin de maintenir la cohésion de votre équipe. Justifiez vos choix.

1 ^{ère} action collective	Justification

2 ^{ème} action collective	Justification

3 ^{ème} action collective	Justification

NE RIEN INSCRIRE

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

ETUDE DE CAS

19 638 - Réf. 2105

Domaine Transversal

Juin 2019

Epreuve 1/4

L'épreuve comporte 6 références

Thème	2101
Partie 1	2102 et 2103
Partie 2	2104 et 2105
Partie 3	2106

Curriculum vitae

Briac MORVAN

Adresse : 14 rue du Bellay Courriel : bmorvanbreiz@gmail.com
22300 LANNION

Téléphone : 06 12 34 56 78 **25 ans**

Formation académique

CAP Chocolatier et confiseur 2013

CFA du Finistère à QUIMPER (29),
Chocolaterie « La cabosse »
à Lannion (22) d'août 2012 à août 2013

CAP Pâtissier 2012

CFA du Finistère à QUIMPER ,
Boulangerie Pâtisserie « L'Atelier des
Saveurs » à Saint Brieuc (22) de juillet
2010 à juillet 2012

Expérience de travail

Responsable de production chocolaterie Octobre 2013 | Avril 2019
Boulangerie, pâtisserie du Macareux à Perros-Guirec (22)

- .. Superviser la production du secteur chocolaterie
- .. Gestion des approvisionnements du secteur
- .. Production de la gamme en tant qu'ouvrier au départ puis comme responsable depuis 2017

Apprenti CAP Chocolatier Août 2012 | Août 2013
Chocolaterie « La cabosse » à Lannion (22)

Apprenti CAP Pâtissier Juillet 2010 | juillet 2012
Boulangerie Pâtisserie « L'Atelier des Saveurs » à Saint Brieuc(22)

PATISSIER 22 ANS

PERMIS B + VEHICULE

CURSUS

CFA Ecole des métiers Dijon métropole • 2017

- BTM pâtissier, confiseur, glacier, traiteur

CFA de Troyes (10) • 2015

- Mention complémentaire pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisée

CFA de Troyes (10) • 2014

- CAP pâtissier

EXPÉRIENCE

Ouvrier Pâtissier • 2017 - mai 2019

- Pâtisserie Chocolaterie Salon de thé « Douceur Sucrée » à Dijon (21)
- Réalisation de la gamme d'entremets
- Conception d'une gamme de gâteau de voyage

Apprenti BTM • 2015 - 2017

- Boulangerie Pâtisserie « Le petit fournil » à Dijon (21)

Apprenti MC pâtisserie • 2014 - 2015

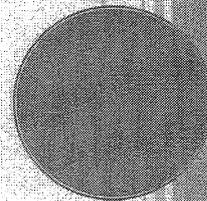
- Pâtisserie « La Gourmandine » à Sommesous (51)

Apprenti CAP pâtissier • 2013 - 2014

- Boulangerie-pâtisserie « Au fournil d'Antan » à Arcis-sur-Aube (10)

RIOU STEVEN

31 Boulevard Carnot 21 000 DIJON • 062856887 • stevenriou@neuf.fr



PENELOPE LEGOFF

2 rue Chateaubriand | 22 100 DINAN | 0653859865 |
penelopelegoff @ sfr.com
39 ans
Permis B
Véhicule

OBJECTIF

Je suis actuellement à la recherche d'un poste pouvant donner un nouvel élan à ma carrière. Ayant déjà quelques années d'expérience, j'ai besoin de nouveau challenge.

EXPERIENCE

Pâtissière, Les Douceurs de Soizic depuis 07/2014
A Dinan (22)

- Production de la gamme pâtisserie
- Développement d'une gamme de dessert pour un restaurant partenaire de l'entreprise.

Pâtissière, Les délices d'Erwann 03/2008 – 06/2014
A Cancale (35)

- Production de la gamme pâtisserie
- Développement d'une gamme snacking
- Gestion des approvisionnements en snacking

Ouvrière pâtissière, Le fournil de Guerlédan 10/2005 – 03/2008
A Saint-Brieuc (22)

- Production de toute la gamme pâtisserie, viennoiserie

Apprenti MC, Boulangerie Pâtisserie Couëdic 07/2004 – 08/2005
A Paimpol (22)

Apprentie CAP Pâtissier, Boulangerie Pâtisserie Couëdic 07/2002 – 06/2004
A Paimpol (22)

FORMATION

CFA de Saint Malo (35) — **Mention complémentaire pâtisserie, dessert à l'assiette**

CFA de Saint Malo (35) — **CAP Pâtissier obtenu en juin 2004**

Université de Rennes I (35) — **préparation d'une Licence de Sciences Economiques** de septembre 1997 à février 2003

Lycée Sévigné — Paimpol (22) — **Baccalauréat ES obtenu en juin 1997**

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

ETUDE DE CAS

19 638 - Réf. 2106

Domaine Transversal

Juin 2019

Epreuve 1/4

L'épreuve comporte 6 références

Thème	2101
Partie 1	2102 et 2103
Partie 2	2104 et 2105
Partie 3	2106

TROISIEME PARTIE – Gestion des coûts de production

Le(la) nouveau(elle) pâtissier(e) a été embauché(e) en CDI à 35h/semaine au taux horaire de 10,78 €. Il(elle) a effectué plusieurs heures supplémentaires rémunérées durant l'année réparties ainsi :

Mois	Heures supplémentaires majorées à 25 %	Heures supplémentaires majorées à 50 %
Décembre	12	5
Janvier	8	3
Avril	8	4
TOTAL	28	12

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 :

1° A partir des éléments ci-dessus, déterminez le coût annuel de cette nouvelle embauche. (Présentez vos calculs).

Eléments	Détail des calculs	Montant
Coût annuel de base		

Eléments	Détail des calculs	Montant
Coût heures supplémentaires à 25%		

Eléments	Détail des calculs	Montant
Coût heures supplémentaires à 50%		

Eléments	Détail des calculs	Montant
TOTAL : Coût annuel de cette nouvelle embauche		

NE RIEN INSCRIRE

Grâce à cette nouvelle embauche, l'entreprise envisage pour la période d'activité de septembre 2018 à août 2019, un chiffre d'affaires de 425 000 €.

2° Complétez le compte de résultat différentiel. (Présentez vos calculs).

Éléments	Détail des calculs	Montant	Détail des calculs	Pourcentage
Chiffre d'affaires HT		425 000 €		100 %
Charges variables				63 %
Marge sur coût variable				
Charges fixes		125 256 €		
Résultat de l'exercice				

NE RIEN INSCRIRE

