

# BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

**PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR**

**ETUDE DE CAS – Durée : 3 heures**

**17 638 - Réf. 2101**

**Domaine Transversal**

**Juin 2017**

Epreuve **1/4**

L'épreuve comporte **9** références

Thème	<b>2101</b>
Partie 1	<b>2102 à 2106</b>
Partie 2	<b>2107</b>
Partie 3	<b>2108 à 2109</b>

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

Première partie	80
Deuxième partie	60
Troisième partie	60

## THEME

Vous travaillez comme chef de laboratoire pâtissier d'une boulangerie-pâtisserie du centre-ville de Nantes.

L'association culturelle de l'été organise une nouvelle fois le festival gratuit des « Rendez-vous de l'Erdre », du jeudi 24 au dimanche 27 août. Lors de cette 31<sup>ème</sup> édition, Nantes va vivre au rythme du jazz et de la belle plaisance du vendredi au dimanche.

Entièrement gratuit, ce festival associe des concerts et plus de 200 bateaux du patrimoine européen, autour de l'Erdre et des ports qui la ponctuent (*Nort-sur-Erdre, en passant par Sucé-sur-Erdre, Petit-Mars, Carquefou ou La Chapelle-sur-Erdre*). Au total, sur une quinzaine de scènes, plus de 100 concerts seront donnés.

Votre employeur, **M. LUGO**, a décidé cette année de participer aux festivités : l'entreprise sera représentée par un stand sur l'île de Versailles.

# BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

**PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR**

**ETUDE DE CAS**

**17 638 - Réf. 2108**

**Domaine Transversal**

**Juin 2017**

Epreuve **1/4**

L'épreuve comporte **9** références

Thème	<b>2101</b>
Partie 1	<b>2102 à 2106</b>
Partie 2	<b>2107</b>
Partie 3	<b>2108 à 2109</b>

## TROISIEME PARTIE – Gestion des coûts de production

Lors de la cérémonie de clôture, l'Association culturelle souhaite remercier les partenaires du festival en leur offrant à chacun un sachet de « Berlingots nantais », l'un des symboles de la gourmandise nantaise, tout comme la Rigolette ou le Petit Beurre Lu.

Le secret du « Berlingot nantais » : un sirop de sucre cuit à l'ancienne et aromatisé de façon artisanale.

- L'Association culturelle vous commande 3 100 sachets (*1 sachet par invité*).
- Chaque sachet est composé de 6 berlingots de 10 g chacun.
- Les 3 100 sachets seront facturés à l'association au prix de vente convenu de 18,84 € TTC le kg (TVA 20 %).

MERCURIALE		
		Unité d'achat
Sucre semoule	1,90 €	kg
Sirop de glucose	1,77 €	kg
Acide tartrique	<i>A calculer</i>	kg
Colorant	9,50 €	100 ml
Arôme naturel	13,51 €	100 ml

**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 :

1 Calculez le coût des matières premières pour 120 berlingots.

Éléments du coût	Unité	Quantité	Prix d'achat unitaire (en €)	Unité d'achat	Montant HT (en €)
Sucre semoule	g	1000	1,90	kg	1.90
Eau	g	400	0	l	0
Sirop de glucose	g	300	1,77	kg	
Acide tartrique	g	8		kg	0.10
Arôme naturel	ml	5	13,51	100 ml	
Colorant	ml	2		100 ml	0.19
<b>Total du coût des matières premières pour 120 berlingots</b>					

2 Calculez le coût des matières premières pour la commande.

Éléments du coût	Unité	Quantité	Prix d'achat unitaire (en €)	Unité d'achat	Montant HT (en €)
Sucre semoule	g		1,90	kg	
Eau	g		0	l	
Sirop de glucose	g		1,77	kg	
Acide tartrique	g			kg	
Arôme naturel	ml		13,51	100 ml	
Colorant	ml			100 ml	
<b>Total du coût des matières premières pour la commande</b>					

**NE RIEN INSCRIRE**

3 Calculez le coût de revient et la marge pour un sachet de berlingots.

Berlingots Nantais	Détail des calculs	Montant
Coût matières premières d'un sachet		
Frais de production d'un sachet (40 % du coût matières)		
Frais de distribution d'un sachet (15 % du coût matières)		
<b>Total : Coût de revient d'un sachet</b>		
Prix de vente HT d'un sachet		
<b>Marge (montant)</b>		
<b>Taux de marque (%)</b>		

4 Calculez le chiffre d'affaires HT de la commande.

Berlingots Nantais	Détail des calculs	Montant (en €)
Prix de vente HT d'un sachet	Reportez la valeur du tableau précédent →	
<b>Chiffre d'affaires HT de la commande</b>		

**NE RIEN INSCRIRE**