

Thème	2101
Partie 1	2102 à 2106
Partie 2	2107 à 2110
Partie 3	2111 à 2117

GLACIER

ETUDE DE CAS - Durée : 3 heures

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

Première partie	60
Deuxième partie	60
Troisième partie	80

THEME

M. MIMOSE, l'employeur qui a assuré votre formation en CAP et BTM glacier s'apprête à racheter le fonds de commerce de **M. CRAQUANT**.

Projet professionnel qui lui tient à cœur car l'entreprise est située à Toulouse, sa ville natale. Il va pouvoir se rapprocher de sa famille et de ses amis d'enfance. Il a donc mis en vente le fonds qu'il exploite actuellement (*département de la Gironde*) afin de pouvoir se consacrer pleinement à son activité toulousaine. Un acquéreur a été séduit par l'affaire. Il peut donc être serein quant à l'acquisition du fonds toulousain.

■ Caractéristiques de l'entreprise :

Le chef d'entreprise, **M. CRAQUANT** (*le prédécesseur*) est une personne peu dynamique et qui pour des raisons de santé n'a pas pu faire évoluer son entreprise au cours de ces dernières années. L'activité s'est maintenue grâce à un personnel compétent et sérieux.

L'entreprise compte 12 salariés (*laboratoire + boutique*), tous ne sont pas à temps plein.

L'entreprise est située à Toulouse, c'est un établissement à fort potentiel de par sa situation géographique.

Le lieu de vente est vieillissant, pas très bien agencé et comporte une terrasse ombragée.

La clientèle est composée de touristes français et étrangers désireux de produits locaux et de toulousains fidèles (*CSP ++*) qui apprécient des produits traditionnels. Il y a un potentiel de développement intéressant.

Un concurrent arrivé à l'âge de la retraite (*il y a 6 mois*) n'a pas pu céder son fonds de commerce car l'immeuble a été déclaré insalubre. Le propriétaire des murs n'a pas souhaité faire des travaux donc le bail n'a pas été reconduit.

Aujourd'hui titulaire d'un BTM glacier et nouvellement embauché, **M. MIMOSE** vous demande de l'épauler dans certaines tâches :

- Le calcul du coût salarial annuel.
- La création de nouveaux produits en lien avec « Toulouse communauté des villes Ariane ».
- D'analyser les ventes et prendre des décisions.
- De synthétiser les nouvelles réglementations applicables au sein de la boutique.

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

GLACIER

ETUDE DE CAS

18 678 - Réf. 2102

Domaine Transversal

Septembre 2018

Epreuve 1/4

L'épreuve comporte 17 références

Thème	2101
Partie 1	2102 à 2106
Partie 2	2107 à 2110
Partie 3	2111 à 2117

PREMIERE PARTIE – Gestion

Votre employeur souhaite vous sensibiliser davantage au coût du travail.

1° A l'aide des annexes (Réf. 2103 à 2105) évaluez, ci-dessous, le coût annuel du travail pour l'ensemble des salariés (sur la base d'une année civile).

(Détaillez vos calculs et arrondissez vos résultats au centième)

Nom	Coeff.	Salaire mensuel brut	Salaire annuel brut	Prime
PAUL				
MARYSE				
ALEXIS				
YVAN				
GREGOIRE				
SYLVETTE				
OCEANE				

B.T.M. Glacier

Etude de cas

N° candidat :

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

Nom :

Prénom :

N° candidat :

VOUS-MEME				
M. XY (CDD)				
AUDREY				
PAULINE				
MARINE				
JULIEN				
VICTOIRE				

NE RIEN INSCRIRE

Nom	Salaire total annuel brut	Charges salariales annuelles	Charges patronales annuelles	Coût annuel pour l'entreprise
PAUL				
MARYSE				
ALEXIS				
YVAN				
GREGOIRE				
SYLVETTE				
OCEANE				
VOUS-MEME				
M. XY (CDD)				
AUDREY				
PAULINE				
MARINE				
JULIEN				
VICTOIRE				
			TOTAL	

NE RIEN INSCRIRE

2° A l'aide de l'annexe (Réf. 2106) calculez le montant global des charges annuelles (patronales et salariales) payées par l'employeur.

NE RIEN INSCRIRE

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

GLACIER

ETUDE DE CAS

18 678 - Réf. 2103

Domaine Transversal

Septembre 2018

Epreuve 1/4

L'épreuve comporte 17 références

Thème	2101
Partie 1	2102 à 2106
Partie 2	2107 à 2110
Partie 3	2111 à 2117

CLASSIFICATION DU PERSONNEL DE FABRICATION

■ CATÉGORIE : I

▪ Coefficient : 160

Définition : Plongeur aidant aussi à une partie de la préparation à la fabrication, travailleur homme ou femme aidant à la préparation de la fabrication.

▪ Coefficient : 160

Définition : Jeune ouvrier sortant d'apprentissage sans avoir obtenu de diplôme, de certificat d'aptitude professionnelle, 1 an maximum dans cette catégorie.

■ CATÉGORIE : II

▪ Coefficient : 165

Définition : Jeune ouvrier sortant de formation et détenteur du certificat d'aptitude professionnelle ou d'un autre diplôme de même niveau.

▪ Coefficient : 165

Définition : Ouvrier issu de la 1re catégorie après un an de pratique.

■ CATÉGORIE : III

▪ Coefficient : 170

Définition : Jeune ouvrier sortant de formation et détenteur, en plus d'un CAP, d'une mention complémentaire (*pâtisserie ou traiteur*) ou d'un CAP connexe (*pâtisserie, glacerie*) ou d'un bac professionnel alimentation (*option pâtisserie*).

▪ Coefficient : 170

Définition : Ouvrier pouvant assurer une partie de la fabrication sous le contrôle effectif du chef d'entreprise ou d'un ouvrier plus qualifié.

▪ Coefficient : 175

Définition : Jeune ouvrier sortant de formation et détenteur d'un BTM (*pâtisserie ou glacerie*).

■ **CATÉGORIE : IV**

▪ ***Coefficient : 180***

Définition : Ouvrier qualifié pouvant assurer la fabrication avec et sous la responsabilité du chef d'entreprise ou du chef de fabrication.

▪ ***Coefficient : 180***

Définition : Ouvrier titulaire du brevet technique des métiers ayant au moins une année de pratique dans la 3e catégorie.

■ **CATÉGORIE : V**

▪ ***Coefficient : 185***

Définition : Ouvrier qualifié pouvant assurer la fabrication sans le concours du chef d'entreprise ou du chef de fabrication.

■ **CATÉGORIE : VI**

▪ ***Coefficient : 190***

Définition : Ouvrier hautement qualifié d'une compétence lui permettant de coordonner le travail de trois ouvriers au maximum.

■ **CATÉGORIE : VII**

▪ ***Coefficient : 220***

Définition : Ouvrier hautement qualifié ou titulaire du brevet de maîtrise : exécutant des travaux de qualité professionnelle et des travaux de spécialités : sucre, fleurs, pièce montée, ...

Arrêté du 18 juillet 1997 art. 1 : dispositions étendues sous réserve de l'application de l'article L. 123-1 du code du travail.

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

GLACIER

ETUDE DE CAS

18 678 - Réf. 2104

Domaine Transversal

Septembre 2018

Epreuve 1/4

L'épreuve comporte 17 références

Thème	2101
Partie 1	2102 à 2106
Partie 2	2107 à 2110
Partie 3	2111 à 2117

PERSONNEL DE VENTE (*homme ou femme*)

■ CATEGORIE : I

- **COEFFICIENT : 160**

Définition : Personnel de vente ou de préparation débutant maximum, 2 ans dans la profession.

- **COEFFICIENT : 165**

Définition : Personnel d'office en snack, salon de thé, traiteur, prépare les plateaux de service, débarrasse et assure la maintenance des supports matériels, vaisselle, nettoyage, hygiène.

■ CATEGORIE : II

- **COEFFICIENT : 165**

Définition : Personnel de vente, capable de vendre et de servir, connaît les marchandises des rayons, garnit, réassortit et tient informé des besoins du magasin : capable d'enregistrer toute commande téléphonique.

- **COEFFICIENT : 170**

Définition : détenteur d'un CAP vente option pâtisserie ou d'un diplôme de même niveau ;
- détenteur d'un bac professionnel commerces et services.

■ CATEGORIE : III

- **COEFFICIENT : 175**

Définition : Personnel de vente ayant une connaissance parfaite des produits proposés en vue de conseiller les clients : capable de toute vente.

Caissière effectuant les opérations de caisse courantes sous sa propre responsabilité.

■ CATEGORIE : IV

- **COEFFICIENT : 180**

Définition : Personnel de vente, capable de présenter les produits, connaît les principes de la gastronomie et l'organisation du laboratoire afin de pouvoir assurer un suivi à la vente.

■ CATEGORIE : V

- **COEFFICIENT : 200**

Définition : Personnel de vente - professionnel détenteur des aptitudes précédentes à qui est confiée la responsabilité du magasin : capable de coordonner le travail de 3 personnes à la vente (*hors apprentis*).

- **COEFFICIENT : 210**

Définition : Personnel de vente : professionnel présentant les qualités précédentes et capable de coordonner le travail de 3 à 6 salariés à la vente (*hors apprentis*).

- **CATEGORIE : VI**

- **COEFFICIENT : 250**

Définition : Personnel de vente : chef responsable d'un magasin capable de coordonner le travail de 6 à 10 salariés à la vente (*hors apprentis*).

Arrêté du 18 juillet 1997 art. 1 : dispositions étendues sous réserve de l'application de l'article L. 123-1 du code du travail.

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

18 678 - Réf. 2105

Domaine Transversal

Septembre 2018

Epreuve 1/4

L'épreuve comporte 17 références

Thème	2101
Partie 1	2102 à 2106
Partie 2	2107 à 2110
Partie 3	2111 à 2117

GLACIER

ETUDE DE CAS

BAREME DE LA GRILLE DES SALAIRES

<http://www.csfv.fr/actusiuridiques/accords-newsletter/2017-avenant-86-salaire-patisserie>

Avenant 86 0 la classification du personnel de la convention collective

ARTICLE 23 - Barème de la grille nationale des salaires applicable au 01/01/2018

Coefficient	Salaire horaire
Personnel de fabrication	
160	10,27
165	10,34
170	10,45
175	10,51
180	10,64
185	10,96
190	11,24
220	12,90
250	14,65
270	15,82
290	17,00
310	18,17
330	19,35
350	20,52

Coefficient	Salaire horaire
Personnel de vente	
160	10,27
165	10,34
170	10,45
175	10,51
180	10,64
200	11,72
210	12,31
250	14,65

Coefficient	Salaire horaire
Personnel de services administratifs	
160	10,27
165	10,34
170	10,45
180	10,64
190	11,24

Thème	2101
Partie 1	2102 à 2106
Partie 2	2107 à 2110
Partie 3	2111 à 2117

GLACIER

ETUDE DE CAS

Il vous précise que sur la période estivale (*juin, juillet et aout*) il va embaucher une personne supplémentaire en CDD de trois mois sur une base de 35 heures/semaine (*prime de précarité 10%*).

■ Salaire de la personne à embaucher :

Coefficient 165 de la Convention Collective de la pâtisserie glacerie.

Prime de précarité de 10 % de la rémunération brute (*soumise à cotisations*).

■ Composition du personnel de fabrication

- **Paul** (*coefficient : 170*)
- **Maryse** (*coefficient : 165*)
- **Alexis** (*coefficient : 170*)
- **Yvan** (*Ouvrier titulaire du brevet technique des métiers ayant au moins une année de pratique dans la 3^{ème} catégorie*).
- **Grégoire** (*Ouvrier hautement qualifié d'une compétence lui permettant de coordonner le travail de trois ouvriers au maximum*).
- **Sylvette** (*Ouvrière qualifiée pouvant assurer la fabrication sans le concours du chef d'entreprise ou du chef de fabrication*).
- **Océane** (*Ouvrière qualifiée pouvant assurer la fabrication sans le concours du chef d'entreprise ou du chef de fabrication*)
- **Et vous-même** (*tout juste diplômé et titulaire d'un BTM glacier*).

Tous possèdent des contrats de travail à temps plein (*CDI*) sur une base de 35 h hebdomadaire.

■ Composition du personnel de vente

- Audrey, Pauline, Marine, Julien et Victoire.

Julien et **Victoire** ont des contrats de travail à temps partiel (*CDI*) sur une base de 30 heures hebdomadaire, coefficient 165.

Audrey a une connaissance parfaite des produits proposés en vue de conseiller les clients : capable de toute vente.

Pauline et **Marine** détiennent un CAP vente option pâtisserie ou un diplôme de même niveau L'ensemble des salariés (*hors CDD*) bénéficie d'une prime annuelle de 5% (*soumise à cotisations*) du total de la rémunération brute annuelle.

Pour les besoins du sujet nous considérons que les Charges patronales représentent 42 % et les charges salariales 23 %.

Pour effectuer le calcul, Il sera fait abstraction du calcul des congés payés, des éventuelles heures de nuit, travail jours fériés et du dimanche, du CICE et de toutes autres nouvelles mesures.

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

GLACIER

ETUDE DE CAS

18 678 - Réf. 2107

Domaine Transversal

Septembre 2018

Epreuve 1/4

L'épreuve comporte 17 références

Thème	2101
Partie 1	2102 à 2106
Partie 2	2107 à 2110
Partie 3	2111 à 2117

DEUXIEME PARTIE – Animation d'équipe

Votre employeur est très actif et s'implique systématiquement lors de manifestations organisées par les groupements d'artisans, ou lorsque des propositions émanent de la ville de Toulouse.

Fin juin, votre employeur reçoit de la mairie le déroulement de la soirée du 22 septembre.

En effet, il s'agit du jour du tir de la fusée Ariane 5 depuis le centre spatial guyanais. Cette date sera donc retenue par la mairie pour fêter l'évènement. De plus, Toulouse préside en partenariat avec Telespazo, la communauté des villes ARIANE.

Il y aura diverses animations mises en place au sein de la ville de Toulouse.

Une soirée plus officielle se déroulera en associant les élus locaux, les partenaires à l'activité aéronautique : **1000 personnes minimum sont attendues.**

Différents artisans et prestataires de la commune sont sollicités afin d'élaborer le cocktail dinatoire.

Votre employeur a été contacté pour l'élaboration d'un produit gourmand sur la base d'un produit glacé.

A l'aide des annexes (Réf. 2108 à 2110) :

1° Dans un texte rédigé et structuré, donnez votre avis (en présentant 4 avantages et 2 inconvénients) sur la participation de l'entreprise à cet évènement.

B.T.M. Glacier

Etude de cas

N° candidat :

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

Nom :

N° candidat :

Prénom :

5° Listez 8 éléments à prévoir pour être opérationnel lors de cette prestation (*préparatif de cette soirée*).

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

6° Proposez une animation détaillée que vous pourrez mettre en place à l’occasion de cette soirée pour promouvoir le savoir-faire de l’entreprise de M. MIMOSE.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

NE RIEN INSCRIRE

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

GLACIER

ETUDE DE CAS

16 678 - Réf. 2108

Domaine Transversal

Septembre 2018

Epreuve 1/4

L'épreuve comporte 17 références

Thème	2101
Partie 1	2102 à 2106
Partie 2	2107 à 2110
Partie 3	2111 à 2117

TOULOUSE

En 2017, Toulouse préside en partenariat avec Telespazio (*Telespazio est une coentreprise franco-italienne de l'industrie spatiale spécialisée dans les services liés à la mise en œuvre des satellites*), la communauté des villes ARIANE.

Toulouse met en place des programmes riches en animation autour de cet évènement ;

En 2018, les 100 ans de la ligne TOULOUSE BARCELONE (*aéropostale*)

■ TOULOUSE

- Capitol.
- Cité de l'espace.
- Le Pont Saint-Pierre, une réplique de la fusée Ariane 5 à la Cité de l'espace, la basilique Saint-Sernin, la place du Capitole, le premier Airbus A380 et le musée des Augustins.
- Le sport emblématique de Toulouse est le rugby à XV, son club du Stade toulousain
- Reliant Toulouse à Sète, le canal du Midi est classé au Patrimoine mondial de l'Unesco depuis 1996. La basilique Saint-Sernin, plus grand édifice roman d'Europe, y est également inscrite depuis 1998 au titre des chemins de Saint-Jacques de Compostelle.

Toulouse, au cœur de l'espace

Pour l'occasion, le maire de la Ville rose et président de Toulouse Métropole, assistera au tir de la fusée Ariane 5 depuis le centre spatial guyanais, à 18 h 39 heure locale (*soit 22 h 39, heure de Paris*). Tout un symbole puisque, cette année, Toulouse présidera la Communauté des Villes Ariane (CVA), mais accueillera également le 30^e Congrès mondial des astronautes, du 4 au 8 septembre 2017, pour les 20 ans de la Cité de l'espace.

Deux satellites de fabrication toulousaine mis en orbite par une fusée Ariane à nos couleurs : quel symbole pour Toulouse ! Et ce, l'année des 20 ans de la Cité de l'espace, au cours de laquelle nous assurons aussi la présidence de la Communauté des Villes Ariane et accueillons le Congrès mondial des astronautes. Une reconnaissance internationale éclatante du statut de Toulouse comme capitale de l'espace !

VOIR AU VERSO

TOULOUSE PRÉSIDE LA COMMUNAUTÉ DES VILLES ARIANE (CVA)

Toulouse préside, en partenariat avec Telespazio, la Communauté des Villes Ariane (CVA) : association qui regroupe des villes européennes et des entreprises industrielles impliquées dans le transport spatial européen. Tout au long de cette présidence, Toulouse met en œuvre un programme riche en animations.

Présidence de La Communauté des Villes Ariane (CVA)

La Communauté des Villes Ariane (CVA) est une association qui regroupe des villes européennes et des entreprises industrielles impliquées dans le transport spatial européen. Elle a pour mission le renforcement de la coopération entre ces villes et ces entreprises mais aussi l'information des citoyens sur les avantages des activités et des métiers du spatial : exploration, découverte, retombées sociales et économiques...

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

GLACIER

ETUDE DE CAS

18 678 - Réf. 2109

Domaine Transversal

Septembre 2018

Epreuve 1/4

L'épreuve comporte 17 références

Thème	2101
Partie 1	2102 à 2106
Partie 2	2107 à 2110
Partie 3	2111 à 2117

GUYANE (CSG : Centre spatial guyanais)

La Guyane est une région et un département français situé en Amérique du Sud.

Le Centre spatial guyanais ou CSG est une base de lancement française et européenne, située à Kourou en Guyane française qui a été mise en service en 1968. Les fusées européennes Ariane, utilisées principalement pour le lancement des satellites de télécommunications, sont tirées depuis cette base.

PRODUITS LOCAUX DE GUYANE :

Rhum, ananas, banane, papaye, fruit de la passion.

Maracudja : le nom créole du fruit de la passion. Il pousse sur une plante grimpante, la grenadille. Les jus locaux de maracudjas sont des concentrés de sucre au goût inimitable ! A savourer sur le marché de fruits et légumes de Cayenne ou dans les café-restaurants.



Source : <http://espace-caribes.kazeo.com>

Papaye : le fruit du papayer, bien sûr ! Quelle question ! En Guyane, ce n'est pas ça qui manque, ... Sa peau est couleur vert olive, sa chair jaune orangée.

Prune de cythère : fruit d'un arbre fruitier cultivé dans les pays tropicaux. Célèbre en Guyane pour faire de délicieux jus,



Source : <http://www.recettes-cuisine-afrique.info>

Mangue : originaire du Pakistan et de la Birmanie, ce fruit se retrouve dans tous les pays tropicaux de la planète. De forme ronde ou ovale, la chair de la mangue est jaune or. Lorsque le fruit est trop mûr, elle devient filandreuse : un vrai casse-tête pour la manger.



<http://www.cuisine-de-bebe.com>

<http://www.blog-trotteurs.com/2014/08/21/flore-fruits-et-legumes-de-guyane/>

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

GLACIER

ETUDE DE CAS

18 678 - Réf. 2110

Domaine Transversal

Septembre 2018

Epreuve 1/4

L'épreuve comporte 9 références

Thème	2101
Partie 1	2102 et 2103
Partie 2	2104 à 2107
Partie 3	2108 et 2109

PRODUITS LOCAUX DE LA REGION DE TOULOUSE

VOIR AU VERSO

Production Pommes, Poires, Kiwis, Nectarines, Pêches



GARNET
VAN
STARH HARDY GIANT
SUMMIT
SUNBURST
NOIRE DE MECHED
HEDELFINGEN
MONTMORENCY

LES VERGERS DE PAUL : le plaisir des saveurs retrouvées, ...A deux pas de Toulouse.

- Le seul endroit où vous trouverez aussi bien vos fruits que vos légumes de saison et de plein champ (*cultivés dans le respect de l'environnement*) aux prix directs producteur !
- Venez retrouver le rythme des saisons et des saveurs qu'offre une cueillette à parfaite maturité de juillet à novembre avec nos cerises, abricots, pêches, nectarines, fraises, framboises et petits fruits, coings, pastèques, figues, pommes, poires, noisettes, ...
- Les pommes sont notre spécialité où plus de 20 variétés à cueillir ou déjà cueillies sont à votre disposition. Royal Gala, Reine des Reinettes, Golden, Chantecler, Rouges, Reinette Grise du Canada, Braeburn, Granny Smith et Fuji ainsi qu'une quinzaine de variétés anciennes de pommiers s'offrent à vous de la mi-août à la fin novembre.

Des saveurs oubliées ou inconnues, ...

- De nombreuses variétés anciennes permettent un large choix de légumes de saisons, des plus traditionnels, ..., aux plus originaux, ...
- 25 variétés de tomates, 4 d'aubergines, de poivrons de concombres et de pommes de terre, 3 de courgettes, mais aussi ail, oignon, échalote, salade, blette, haricot vert, poireau, navet, betterave, fenouil, chou, céleri, .., sont à votre disposition au fil des semaines.
- Un jardin de cucurbitacées vous offre son festival de couleurs, de formes et de saveurs oubliées dès la fin du mois de septembre, ...
- Des jus de pomme de fabrication artisanale (*pur jus ou pétillant*), ainsi qu'une large gamme de confitures de fabrication fermière sont également disponibles.

Fruits et légumes du printemps : fraises, salades, asperges vertes, navets, petites fèves, ...

les kiwis... variété : Hayward

fleur de kiwi

La cueillette est très agréable... les fruits sont particulièrement savoureux et n'ont subi aucun traitement

Vous pouvez faire une bonne provision pour l'hiver car moyennant quelques précautions il est facile de les conserver jusqu'au printemps...

The banner includes images of a kiwi slice, a red apple, a cherry, and two kiwi flowers. One flower is labeled 'fleur de kiwi'.

<https://www.evous.fr/cueillette-ferme-pres-toulouse-fruits-legumes-frais-adresses-horaires-1191397.html>

Poivrons

- Poivron rouge.
- Poivron orange.
- Poivron jaune.
- Poivron blanc.
- Poivron noir.

Tomates

- Tomate ananas.
- Tomate cœur de bœuf.
- Tomate noire de Crimée.

A la fin du printemps et au début de l'été, vous pouvez venir cueillir des fraises et des fruits rouges. Un verger de variétés anciennes va rentrer en production aux Fleurettes, vous pourrez déguster les fruits suivants :

- Pommes
- Prunes
- Pêches



La presse en parle | Emplois et stages | Contact

Accueil | Actualités | Méthode de production | Bienfaits et recettes | Infos pratiques

A 10 km de Toulouse, venez cueillir vos fraises, framboises, mûres, cassis et groseilles ! Nos fruits sont cultivés en plein champ, dans le respect de l'environnement et de votre santé.

Actualités

A savoir avant de venir
Variétés à cueillir et produits disponibles, infos de la semaine, promos éventuelles... [Lire la suite](#)

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

GLACIER

ETUDE DE CAS

18 678 - Réf. 2111

Domaine Transversal

Septembre 2018

Epreuve 1/4

L'épreuve comporte 17 références

Thème	2101
Partie 1	2102 à 2106
Partie 2	2107 à 2110
Partie 3	2111 à 2117

TROISIEME PARTIE – Commercialisation

Les produits proposés lors de cette soirée seront source d'inspiration pour des produits mis en vente au magasin.

M. MIMOSE souhaite rajouter à sa gamme les trois produits suivants :

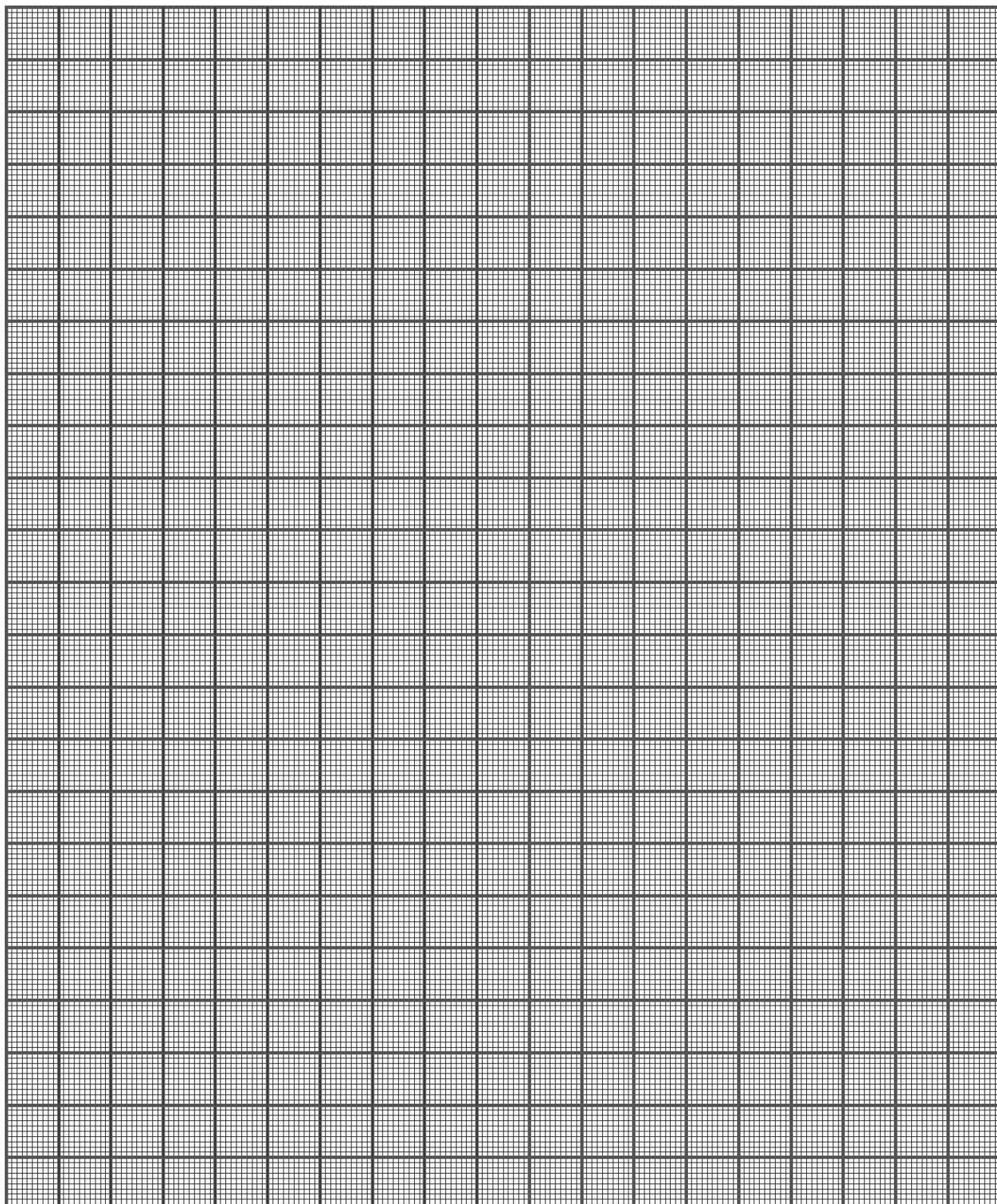
- *Vrac sorbets/glace ou crème glacée (conditionné 1/4 de litre et vendu par 6 pots variés).*
- *Des barres glacées.*
- *Un entremets glacé.*

1° Indiquez à votre employeur comment promouvoir ces nouveautés ?

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

B.T.M. Glacier	Etude de cas	N° candidat :	
<i>Partie inférieure à découper par la Chambre de métiers et de l'Artisanat</i>			
Nom :		N° candidat :	
Prénom :			

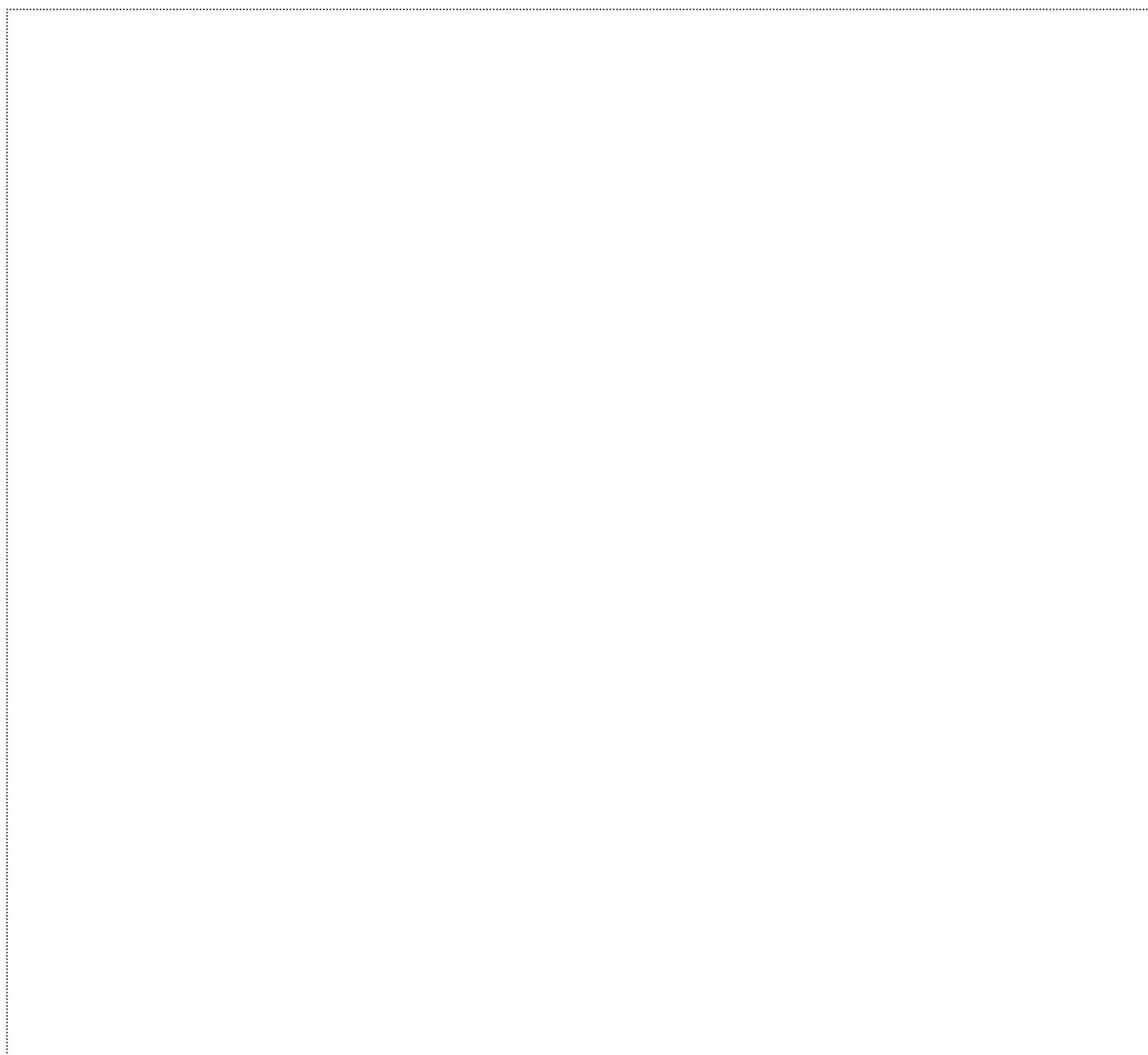
2° Tracez ci-dessous, la courbe du cycle de vie des produits existants et faites une analyse de celles-ci.



NE RIEN INSCRIRE

3° A l'aide de l'annexe (Réf. 2112), quelle(s) décision(s) allez-vous prendre puisque trois nouveaux produits rejoignent la gamme ?

4° A l'aide de l'annexe (Réf. 2113), proposez à votre employeur la maquette de l'étiquette qui sera apposée sur le conditionnement des 6 pots ¼ de litre.



NE RIEN INSCRIRE

Votre employeur est conscient de l'évolution de la réglementation commerciale. Très occupé par la vente de son fonds de commerce et par son installation à Toulouse, il n'a pas pris le temps de se documenter.

Il vous remet une documentation sur la réglementation commerciale (Réf. 2113 à 2117) et vous demande d'en faire une analyse.

5° Complétez le tableau pour lui indiquer les obligations (de façon synthétique) auxquelles il doit se soumettre.

	Exigences
Eclairage	
Etiquettes	
Allergènes	
Valeur nutritionnelle	
Caisse enregistreuse	

NE RIEN INSCRIRE

6° Dans un texte structuré donnez 4 points positifs liés à l'achat d'une caisse enregistreuse performante.

NE RIEN INSCRIRE

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

GLACIER

ETUDE DE CAS

18 678 - Réf. 2112

Domaine Transversal

Septembre 2018

Epreuve 1/4

L'épreuve comporte 17 références

Thème	2101
Partie 1	2102 à 2106
Partie 2	2107 à 2110
Partie 3	2111 à 2117

CYCLE DE VIE DES PRODUITS

Voici un extrait de l'analyse des ventes de certains produits de l'entreprise :

	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Omelette norvégienne	93	110	95	82	52	19			
Vacherin du sud-ouest	115	118	101	92	80	74	56	38	22
Citron givre	122	135	130	90	72	60	35	22	8
Agrumes givres	100	92	120	130	95	88	70	60	40
Macaron glacé à partager					40	100	210	302	340
Fraisier givré			22	45	75	120	250	280	310
Bâtonnet Capitol							92	102	210

Thème	2101
Partie 1	2102 à 2106
Partie 2	2107 à 2110
Partie 3	2111 à 2117

GLACIER**ETUDE DE CAS****ETIQUETAGE : Valeur nutritionnelle**

Vous avez souhaité avoir des précisions concernant l'application aux denrées issues de productions fermières des dispositions du règlement n°1169 /2011 du 25 octobre 2011, dit « INCO », en matière de déclaration nutritionnelle.

Comme vous l'a indiqué la Ministre en charge de la consommation dans la lettre qu'elle vous a tout récemment adressée sur ce sujet, les modalités de mise en œuvre de ces dispositions s'appuient notamment sur les articles 2 et 16, ainsi que sur le point 19) de l'annexe V de ce règlement européen.

S'agissant des denrées concernées, l'obligation de faire figurer une déclaration nutritionnelle vise exclusivement les denrées alimentaires préemballées, dont la définition figure à l'article 2 du règlement INCO¹.

Ainsi, les produits fermiers non préemballés et ceux préemballés en vue de leur vente immédiate ne sont pas visés par l'obligation d'étiquetage en cause.

En outre, la déclaration nutritionnelle n'est pas obligatoire pour celles des denrées préemballées qui sont énumérées à l'annexe V de ce règlement². C'est le cas notamment :

- des produits non transformés** au sens du règlement n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, qui comprennent un seul ingrédient ou une seule catégorie d'ingrédients ;
- des denrées alimentaires **conditionnées dans des emballages ou des récipients dont la face la plus grande a une surface inférieure à 25 cm²** ;
- des denrées alimentaires, y compris de fabrication artisanale, **fournies directement par le fabricant en faibles quantités au consommateur final ou à des établissements de détail locaux** fournissant directement le consommateur final.

En particulier, concernant le c) ci-dessus, il y a lieu de considérer que les critères de dérogation s'entendent de **manière cumulative**, c'est-à-dire que la notion de « faibles quantités » doit s'apprécier en lien avec l'ensemble des critères fixés par ce même point :

¹ Le paragraphe 2, point e) de l'article 2 du règlement INCO dispose que « l'unité de vente destinée à être présentée en l'état au consommateur final et aux collectivités, constituée par une denrée alimentaire et l'emballage dans lequel elle a été conditionnée avant sa présentation à la vente, que cet emballage la recouvre entièrement ou seulement partiellement, mais en tout cas de telle façon que le contenu ne puisse être modifié sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification ; cette définition ne couvre pas les denrées emballées sur le lieu de vente à la demande du consommateur ou préemballées en vue de leur vente immédiate ».

² Le paragraphe 3 de l'article 16 du règlement INCO prévoit que pour les « sans préjudice d'autres dispositions de l'Union requérant une déclaration nutritionnelle obligatoire, la déclaration visée à l'article 9, paragraphe 1, point 1 n'est pas obligatoire pour les denrées alimentaires énumérées à l'annexe V ».

- S'agissant des **établissements de détail locaux** fournissant directement le consommateur final : les « magasins de détail » incluent les magasins de type grande et moyenne surface et les hypermarchés ainsi que les commerces alimentaires de proximité.
- S'agissant de la notion de « **local** » : en première approximation, un rayon de 100 km environ à l'échelle du département et de la région paraît acceptable. Cette distance peut être étendue pour les producteurs situés dans des zones de peuplement peu dense qui développent des circuits de commercialisation auprès des consommateurs et de détaillants (épiceries fines, crémiers-fromagers...), dans les pôles urbains les plus proches (par exemple la région parisienne pour les zones de la Bourgogne et du Centre). Cette analyse s'applique aux échanges transfrontaliers s'ils sont conformes aux recommandations de l'Etat membre concerné.
- Sur le critère « **fournies directement par le fabricant au consommateur final** » : on peut considérer que sont assimilables à une fourniture directe par le fabricant au consommateur final les ventes réalisées par le fabricant à la ferme, sur les marchés, dans le cadre de circuits courts, d'AMAP, dans les magasins d'usine ainsi que celles réalisées par un artisan (boucher, traiteur, poissonnier, boulanger...), y compris lorsqu'elles sont réalisées par internet dans la mesure où ces ventes ne représentent pas l'intégralité de la source de revenu de l'opérateur. Les produits exposés lors des salons destinés à promouvoir des produits régionaux peuvent également être visés.

Lorsque les critères cités, ci-dessus, sont validés, le fabricant concerné par cette mesure satisfera dans la grande majorité des cas, *de facto*, au critère de « **faibles quantités** » au sens de la loi.

Enfin, en complément des critères énumérés ci-dessus, peuvent être prises en compte au titre de la définition de « faibles quantités », les quantités de denrées fabriquées par des opérateurs répondant à la définition de la **microentreprise**³.

Attention il manque une partie voir avec original

LA DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

La déclaration nutritionnelle est obligatoire depuis le 13 décembre 2016 sur toutes les denrées préemballées, à l'exception des cas suivants (liste non exhaustive) :

- Les produits non transformés qui comprennent un seul ingrédient ou une seule catégorie d'ingrédients (*exemple : miel, thé*).
- Les denrées alimentaires conditionnées dans des emballages ou récipients dont la face la plus grande a une surface inférieure à 25 cm².
- Les denrées alimentaires, y compris de fabrication artisanale, fournies directement par le fabricant en faibles quantités au consommateur final ou à des établissements de détail locaux fournissant directement le consommateur final.
- Les services de la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (*DGCCRF*) précise le cadre de cette dérogation.
- Sont ainsi dispensées :
 - Les denrées préemballées fournies directement par le fabricant au consommateur final.
 - Les denrées préemballées fournies par le fabricant à des magasins de détail locaux (dans un rayon de 100 km) fournissant directement le consommateur final.
 - Les denrées préemballées fabriquées et commercialisées par des petites entreprises (moins de 10 salariés avec un chiffre d'affaires inférieur à 2 millions d'euros) devraient également échapper à l'obligation.

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

GLACIER

ETUDE DE CAS

18 678 - Réf. 2114

Domaine Transversal

Septembre 2018

Epreuve 1/4

L'épreuve comporte 17 références

Thème	2101
Partie 1	2102 à 2106
Partie 2	2107 à 2110
Partie 3	2111 à 2117

Quelles sont les règles d'éclairage des publicités, enseignes et bâtiments la nuit ?

Afin de réduire les nuisances lumineuses et les consommations d'énergie, l'éclairage nocturne des publicités, pré-enseignes et enseignes lumineuses et des bâtiments non résidentiels (*bureaux, commerces, bâtiments agricoles ou industriels, bâtiments publics, façades et vitrines par exemple*) est limité.

Règles d'extinction nocturne		
Type de dispositif	Taille de l'agglomération	Obligation d'extinction
Publicité et pré-enseigne lumineuse	Moins de 800 000 habitants.	Entre 1 heure et 6 heures du matin.
	Au-dessus de 800 000 habitants.	Selon les modalités du règlement local de publicité (RLP).
Enseigne lumineuse*	Quelle que soit la taille.	Entre 1 heure et 6 heures du matin.
Vitrine de magasin ou d'exposition	Quelle que soit la taille.	Entre 1h (ou une heure après la fermeture ou la fin d'occupation des locaux) et 7 heures (ou une heure avant le début de l'activité si celle-ci s'exerce plus tôt).
Éclairage intérieur des locaux professionnels	Quelle que soit la taille.	1 heure après la fin d'occupation des locaux.
Façade des locaux professionnels	Quelle que soit la taille.	Au plus tard à 1 heure.

* Par dérogation, les commerces en activité entre minuit et 7 heures du matin peuvent allumer leur enseigne une heure avant l'ouverture et la laisser allumer jusqu'à une heure après la fermeture.

Pour les bâtiments à usage mixte (*à usage d'habitation et usage professionnel*), seule la partie non résidentielle (*locaux professionnels ou commerces en rez-de-chaussée par exemple*) est concernée par ces dispositions.

Des dérogations plus ou moins restrictives à l'extinction nocturne peuvent être décidées par arrêté municipal ou préfectoral, les veilles de jours fériés chômés, lors des illuminations de Noël, autorisées la semaine précédant Noël, ainsi que dans les zones touristiques exceptionnelles ou lors d'événements exceptionnels à caractère local.

Les enseignes clignotantes sont interdites, sauf pour les pharmacies et les services d'urgence.

L'obligation d'extinction nocturne ne s'applique pas :

- aux affiches éclairées par projection ou transparence sur le mobilier urbain (*abris-bus, kiosque à journaux, colonne porte-affiches, ...*) ;
- aux aéroports ;
- aux publicités numériques sur le mobilier urbain, à condition que les images soient fixes ;
- aux publicités numériques de surface exceptionnelle (*50 m² maximum*) ;
- à l'éclairage public de la voirie, notamment les réverbères apposés en façade ;
- aux installations d'éclairage à détection de mouvement ou d'intrusion, destinées à assurer la protection des bâtiments.

Le maire de la commune est chargé de contrôler le respect de ces dispositions et de mettre en demeure la personne ou entreprise en infraction dans un délai qu'il détermine.

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

GLACIER

ETUDE DE CAS

18 678 - Réf. 2115

Domaine Transversal

Septembre 2018

Epreuve 1/4

L'épreuve comporte 17 références

Thème	2101
Partie 1	2102 à 2106
Partie 2	2107 à 2110
Partie 3	2111 à 2117

ETIQUETTES

Les denrées alimentaires présentées à la vente doivent comporter un étiquetage pour bien informer le consommateur. Les obligations d'étiquetage sont différentes selon le mode de conditionnement ou de présentation des denrées alimentaires (*préemballées ou non*).

1. L'étiquetage des denrées alimentaires préemballées :

Denrée alimentaire préemballée :

Il s'agit d'un produit constitué par une denrée alimentaire et l'emballage dans lequel elle a été conditionnée avant sa présentation à la vente.

Les denrées préemballées sont des produits le plus souvent vendus dans les rayons de libre-service et soumis à des règles strictes.

Deux grandes règles doivent être respectées :

- L'étiquetage doit faire figurer diverses informations qui renseignent objectivement le consommateur. Elles doivent être rédigées au moins en français.
- L'étiquetage doit être loyal et précis ; il ne doit pas induire le consommateur en erreur (composition du produit, origine).

Les mentions obligatoires devant figurer sur les produits préemballés sont :

- La dénomination de vente qui définit le produit (*ex. : confiture extra de framboises*).
- L'origine, si son omission risque d'induire le consommateur en erreur (*ex. : chorizo espagnol, fabriqué en France*).
L'indication de l'origine des viandes préemballées des espèces porcine, ovine, caprine et de volaille est obligatoire. Plus précisément, les lieux d'élevage et d'abattage doivent être obligatoirement portés à la connaissance du consommateur.
L'opérateur peut, à titre volontaire, indiquer le lieu de naissance de l'animal.
Pour la viande bovine, qu'elle soit ou non préemballée, doivent être indiqués les lieux de naissance, d'élevage et d'abattage. La mention de l'origine signifie que les lieux de naissance, d'élevage et d'abattage sont situés dans le même pays.
- La liste des ingrédients mis en œuvre par ordre d'importance décroissante (y compris additifs et arômes). Les ingrédients allergènes doivent être mis en relief.
- La quantité de certains ingrédients, par exemple ceux mis en valeur sur l'étiquetage ou dans la dénomination de vente (*ex. : gâteau aux fraises, pizza au jambon*).

- e) La quantité nette du produit en volume (*produit liquide*) ou masse (autres produits). Si le produit est présenté dans un liquide, indication du poids net égoutté.
- f) La date de consommation pour les denrées périssables : Date Limite de Consommation (DLC) « à consommer jusqu'au... » ou pour les produits de conservation : Date de Durabilité Minimale (DDM) « à consommer de préférence avant ... ». Ces mentions doivent figurer en toutes lettres.
- g) Le titre alcoométrique volumique acquis pour les boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume.
- h) L'identification de l'opérateur sous le nom duquel la denrée est commercialisée. Il doit être implanté dans l'Union Européenne. Si conditionnement par un prestataire, indiquer les coordonnées du centre d'emballage (précédé de « emb » (*ex. : EMB A07555*)).
- i) Le numéro du lot de fabrication, à des fins de traçabilité. En revanche, la dénomination du lot est libre (*ex. : lot 0607*).
- j) Le mode d'emploi, si la denrée nécessite un usage approprié ou une conservation spécifique (*ex. : à conserver dans un endroit sec*).
- k) La déclaration nutritionnelle (*obligatoire à compter du 13 décembre 2016*) sauf dérogation.

Les mentions ou expressions réglementées :

- a) « Biologique » : produits issus du mode de production biologique et certifiés par un organisme de contrôle agréé.
- b) « Pur » : terme limité à certains produits (*pur jus, pur porc*).
- c) « Campagne », « fermier », « paysan » : attention à la prise en compte du caractère fermier lié à l'exploitation agricole.
- d) « Artisanal » : produit qui doit être fabriqué par un artisan, inscrit au registre des métiers.
- e) « Maison » ou « fait maison » : le produit est préparé de manière non industrielle, sur le lieu de vente.
- f) « à l'ancienne », « traditionnel » : produit fabriqué selon des usages anciens répertoriés. Pas d'additifs.
- g) « Naturel » : produit non transformé, non traité, tel qu'on le trouve à l'état naturel.
- h) « Du terroir » : signifie l'utilisation de matières premières obtenues à partir de procédés de fabrication, issues d'une aire géographique restreinte. Privilégier l'origine géographique ou le terme « fermier » (*existence d'un circuit intégré à la ferme, préparations devant être réalisées suivant des méthodes de production traditionnelles avec des ingrédients provenant principalement de l'exploitation*).

2. Etiquetage des denrées alimentaires non préemballées :

Les denrées non préemballées sont les denrées présentées à la vente en vrac ou non emballées. C'est à dire présentées sans emballage à la vente et emballées à la demande du client au moment de l'achat (*ex. : fruits ou légumes en vrac, baguette de pain, pâtisserie non emballée, traiteur, ...*) ou préemballées en vue de la vente immédiate. Une affichette (*ou un écriteau*) doit être placée à proximité du produit proposé à la vente en mentionnant :

- La dénomination de vente.
- La présence d'allergènes.
- L'état physique du produit (*ex. décongelé*).
- Le prix de vente (*ex. à la pièce et/ou au poids selon le cas*).

<https://www.economie.gouv.fr/files/files/directionsservices/dqccrf/documentation/fichespratiques/fiches/etiquetage-denrees-alimentaires.pdf>

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

GLACIER

ETUDE DE CAS

18 678 - Réf. 2116

Domaine Transversal

Septembre 2018

Epreuve 1/4

L'épreuve comporte 17 références

Thème	2101
Partie 1	2102 à 2106
Partie 2	2107 à 2110
Partie 3	2111 à 2117

LES ALLERGENES

Décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées. Un allergène est une substance qui déclenche l'allergie, ensemble de réactions du système immunitaire de l'organisme à la suite d'un contact, d'une ingestion, voire d'une inhalation dans le cas d'un allergène alimentaire, ...

Tout produit contenant des allergènes fait l'objet d'un étiquetage obligatoire.

La liste des allergènes, périodiquement révisée en fonction des évaluations scientifiques est actuellement la suivante :

ALLERGENES	EXCLUSIONS
Céréales contenant du gluten (<i>blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées</i>) et produits à base de ces céréales.	<ul style="list-style-type: none">- Sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose.- Maltodextrines à base de blé.- Sirops de glucose à base d'orge.- Céréales utilisées pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques.
Crustacés et produits à base de crustacés.	
Oeufs et produits à base d'œufs.	
Poissons et produits à base de poissons.	Gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes ou ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin.
Arachides et produits à base d'arachide.	

<p>Soja et produits à base de soja.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Huile et la graisse de soja entièrement raffinées. - Tocophérols mixtes naturels. - Phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja. - Ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja.
<p>Lait et produits à base de lait (<i>y compris de lactose</i>).</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole. - Lactitol.
<p>Fruits à coques (<i>amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches</i>) et produits à base de ces fruits.</p>	<p>Fruits à coques utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.</p>
<p>Céleri et produits à base de céleri.</p>	
<p>Moutarde et produits à base de moutarde.</p>	
<p>Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.</p>	
<p>Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (<i>exprimés en SO₂</i>).</p>	
<p>Lupin et produits à base de lupin.</p>	
<p>Mollusques et produits à base de mollusques.</p>	

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

GLACIER

ETUDE DE CAS

18 678 - Réf. 2117

Domaine Transversal

Septembre 2018

Epreuve 1/4

L'épreuve comporte 17 références

Thème	2101
Partie 1	2102 à 2106
Partie 2	2107 à 2110
Partie 3	2111 à 2117

CAISSE ENREGISTREUSE

Obligation d'utiliser des logiciels de caisse certifiés à partir de 2018

Publié le 07 octobre 2016 - Direction de l'information légale et administrative (*Premier ministre*)
Afin de lutter contre la fraude à la TVA liée à l'utilisation de logiciels permettant la dissimulation de recettes, la loi de finances pour 2016 instaure l'obligation à partir de 2018 pour les commerçants et autres professionnels assujettis à la TVA d'enregistrer les paiements de leurs clients au moyen d'un logiciel de comptabilité ou d'un système de caisse sécurisés et certifiés.

Cette obligation permettra de rendre impossible la fraude qui consiste à reconstituer par un logiciel frauduleux des tickets de caisse pour soustraire des paiements en espèces des recettes de la comptabilité.

À partir du 1^{er} janvier 2018, devient obligatoire l'utilisation d'un logiciel de gestion ou d'un système de caisse satisfaisant aux conditions d'inaltérabilité, de sécurisation, de conservation et d'archivage des données, attestées par un certificat délivré par un organisme accrédité ou par une attestation individuelle délivrée par l'éditeur.

L'administration fiscale a par ailleurs précisé les conditions que doivent remplir les logiciels et systèmes de caisse, les moyens de justifier du respect de l'obligation et les modalités de la procédure de contrôle spécifique.

L'administration précise expressément que l'obligation concerne tous les assujettis à la TVA qui enregistrent les règlements de leurs clients dans un logiciel de comptabilité ou de gestion ou un système de caisse qu'il s'agisse de personnes physiques ou morales, de droit privé ou de droit public, et même s'ils réalisent en tout ou partie des opérations exonérées de TVA ou s'ils relèvent du régime de la franchise en base.

En cas de contrôle, l'absence d'attestation sera soumise à une amende de 7 500 € par logiciel ou système non certifié, le contrevenant devant régulariser sa situation dans les 60 jours.

Dans certains cas, les assujettis pourront se mettre en conformité avec cette nouvelle obligation grâce à une simple mise à jour de leur logiciel de caisse, dans le cadre d'un contrat de maintenance souscrit lors de l'achat du logiciel.

<https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/actualites/A10279>