

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

ETUDE DE CAS – Durée : 3 heures

20 638 - Réf. 2101

Domaine Transversal

Juin 2020

Epreuve **1/4**

L'épreuve comporte **9** références

Thème	2101
Partie 1	2102 à 2106
Partie 2	2107
Partie 3	2108 et 2109

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

Première partie	80
Deuxième partie	60
Troisième partie	60

Nota : Vous ne devez pas tenir compte de la crise sanitaire (*COVID-19*) dans vos réponses.

THEME

Vous êtes chef de laboratoire pâtissier de la boulangerie-pâtisserie « **Aux délices de Stan** » située au centre-ville de Nancy.

Coordonnée de l'entreprise :

« **Aux délices de Stan** »

Boulangerie Pâtisserie

37, rue Stanislas

54 000 NANCY

03 83 12 34 56

www.auxdelicesdestan.fr

Votre employeur **Yves PROUVE** a ouvert son entreprise en mai 2010. L'entreprise est située en centre-ville sur un axe qui va de la célèbre Place Stanislas à la gare (*Réf. 2104 et 2106*).

M. PROUVE est très sensible à l'impact économique et écologique de son entreprise : c'est pourquoi il s'efforce de travailler avec des producteurs locaux.

Son principal fournisseur de fruits et légumes frais est **M. GALLE**, son exploitation « **La Ferme des Fruits** » se situe à 18 km de Nancy à Coyviller.

M. PROUVE travaille avec **M. GALLE** depuis l'ouverture de l'entreprise.

M. GALLE fournit à l'entreprise les fruits et légumes de saisons : fraises, pommes, framboises, carottes, salades, ... Il possède plusieurs points de vente dans l'agglomération nancéienne (*Réf. 2105*) à Vandoeuvre les Nancy, Laître-sous-Amance et Coyviller.

Ces points de ventes sont très fréquentés en fin de semaine et pendant les vacances scolaires.

L'entreprise « **Aux délices de Stan** » est une boulangerie-pâtisserie qui propose les gammes de production suivantes :

- Boulangerie : 45 % du chiffre d'affaires (CA).
- Pâtisserie : 20 % du CA.
- Traiteur : 18 % du CA.
- Viennoiserie : 12 % du CA.
- Chocolaterie : 3 % du CA.
- Glacerie : 2 % du CA.

Votre employeur décide de fêter ses 10 ans de partenariat avec ce producteur de proximité en créant un événement avec **M. GALLE**.

Sur l'exploitation de **M. GALLE**, les consommateurs peuvent venir directement cueillir certains fruits et, en particulier, les fraises.

Le 4 et 5 juillet sera le week-end de la Fête des Fraises à « **La Ferme des Fruits** », de nombreuses animations autour de la fraise sont prévues (*dégustation, cueillette, jeux, ...*).

Ce week-end attirera beaucoup de gourmands et votre chef voudrait profiter de ce moment pour mettre en valeur ce produit local et cette collaboration au travers de la création d'une pâtisserie et d'une démonstration sur place.

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

ETUDE DE CAS

20 638 - Réf. 2102

Domaine Transversal

Juin 2020

Epreuve **1/4**

L'épreuve comporte **9** références

Thème	2101
Partie 1	2102 à 2106
Partie 2	2107
Partie 3	2108 et 2109

PREMIERE PARTIE – Innovation, commercialisation et animation d'équipe

1° Après avoir lu l'annexe (Réf. 2103) et à l'aide de vos connaissances, déterminez **3** intérêts de la consommation locale pour le consommateur et **3** intérêts pour l'entreprise.

3 intérêts pour le consommateur de consommer local

-
-
-

3 intérêts pour l'entreprise de consommer local

-
-
-

B.T.M. Pâtissier

Etude de cas

N° candidat :

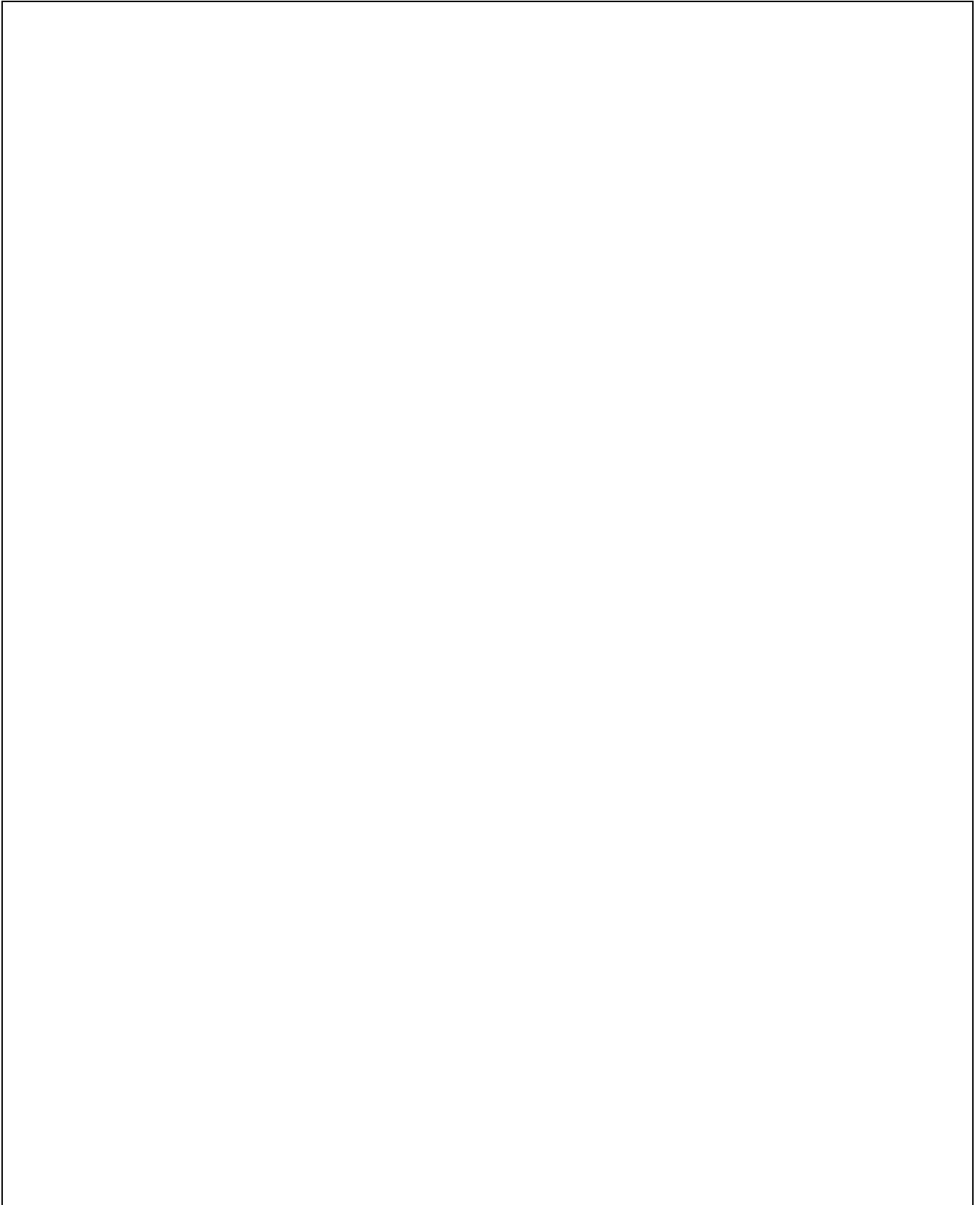
Partie inférieure à découper par la Chambre de métiers et de l'Artisanat

Nom :

N° candidat :

Prénom :

■ Croquis et schéma en coupe :



NE RIEN INSCRIRE

Lors de la sortie de cette nouveauté et de ce week-end autour des fraises à « La Ferme des Fruits », les producteurs vous invitent à faire une démonstration de votre création sur place à Coyviller, là où les clients peuvent réaliser leur cueillette. L'objet de la démonstration sera d'assembler différentes préparations réalisées au laboratoire. Les maraîchers mettent à votre disposition un point d'eau, une alimentation électrique, un coin dans la chambre froide ainsi qu'un plan de travail.

3° Votre patron vous demande de lister les éléments dont vous aurez besoin pour cette démonstration (6 éléments attendus).

Liste des éléments nécessaires pour la démonstration	-
	-
	-
	-
	-
	-

NE RIEN INSCRIRE

Les démonstrations se dérouleront à raison d'une par jour, chaque après-midi, le samedi et le dimanche. Vous serez présent ainsi que le chef d'entreprise pour chaque démonstration, mais vous aurez besoin de deux salariés de l'entreprise afin de faire les montages des gâteaux, répondre aux questions des clients, faire déguster et vendre vos réalisations.

4° **Qui allez-vous choisir pour vous aider dans cet événement ? Justifiez votre choix (2 membres du personnel par après-midi).**

	Membres du personnel choisis	Justifications
Samedi après-midi		
Dimanche après- midi		

NE RIEN INSCRIRE

5° Pour communiquer sur cet événement, proposez une maquette de l'affiche annonçant l'événement qui sera affichée dans la boutique de M. PROUVE.



NE RIEN INSCRIRE

Face au succès de ce week-end, les maraîchers et le chef d'entreprise **M. PROUVE** se sont réunis et ont décidé d'intensifier le partenariat en vendant dans le magasin de « **La Ferme des Fruits** » certains de vos produits.

6° a) **Quelles sont les contraintes à prendre en compte ?** (5 éléments de réponse attendus).

b) **Quelles productions pensez-vous pouvoir mettre à disposition dans ce point de vente ? Justifiez vos propositions** (5 éléments de réponse attendus).

NE RIEN INSCRIRE

Thème	2101
Partie 1	2102 à 2106
Partie 2	2107
Partie 3	2108 et 2109

PATISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

ETUDE DE CAS

■ Un nouveau mode de consommation : le local

Depuis plusieurs années, le phénomène du « consommer local » fait de plus en plus d'adeptes. Il faut dire que les petits commerces ou encore les AMAP (*association pour le maintien d'une agriculture paysanne*) sont partout autour de nous. Manger local est donc devenu une vraie tendance ! Mais pourquoi le « consommer local » est-il autant prisé ? Quels sont les avantages d'un tel mode de consommation ? Présente-t-il des inconvénients ?

■ « Local » : que signifie réellement ce terme ?

Voici un terme qui manque un peu de précision. En effet, alors que pour certaines personnes, « local » signifie manger des produits français, pour d'autres, ceci désigne le fait de consommer des produits issus de la région. Selon les personnes, la signification du terme « local » varie et d'un point de vue scientifique, ce terme fait référence aux « kilomètres alimentaires » : au-delà de 500 kilomètres, les produits ne peuvent pas être considérés comme locaux.

En résumé, vous pouvez définir les produits locaux comme ceux étant le plus proche de vous. Par exemple, si vous habitez Paris, ce sera la région parisienne, si vous êtes de Lille, ce sera la région Lilloise, ...

■ Consommer local : une nouvelle tendance phare !

Au fil du temps, les consommateurs changent, évoluent et ils sont de plus en plus nombreux à exprimer leur souhait de consommer différemment, en particulier des produits issus de leur région. Les « locavores » sont donc une nouvelle tendance. Mais qu'est-ce qu'un « locavore » exactement ? C'est une personne qui choisit uniquement des produits de saison et qui achète ses aliments de consommation courante (*beurre, lait, légumes, fruits, ...*) chez des petits producteurs plutôt qu'au supermarché. Le principe des « locavores » est donc simple : consommer local en n'achetant ses produits que près de chez soi (*dans un rayon de 150 km autour de son lieu d'habitation*). Ce nouveau mode de consommation présente des avantages pour le producteur, consommateur et environnement sans compter les bienfaits sur la santé : les aliments achetés sont sains, de saison et on connaît leur mode de production. Consommer local semble donc avoir tout pour plaire, mais beaucoup se posent encore des questions quant à cette manière de consommer : les produits sont-ils plus chers ? Est-ce plus contraignant ? Malgré ces questions, la tendance du « consommer local » fait de plus en plus d'adeptes et la volonté de mieux consommer est bel et bien là.

■ Pourquoi consommer local ?

Les personnes privilégiant le local sont d'accord sur plusieurs points, en particulier sur la préservation de leur région d'un point de vue environnemental, social et économique. En effet, consommer local permet notamment de :

- Préserver l'environnement en limitant les transports des aliments d'un point à un autre.
- Apporter son soutien à l'économie locale en soutenant les producteurs locaux.

- Garder une bonne santé, car les produits consommés sont frais, de saison et leurs origines ne sont pas inconnues. Avec le « consommer local », les aliments gardent également toutes leurs valeurs nutritionnelles, car les temps de transports sont réduits de manière considérable.

A noter : selon l'étude « Les Français, la consommation locale et le digital » menée par l'observatoire « MesCoursespourlaPlanete » et réalisée en partenariat avec le groupe « SoLocal », plus de 8 Français sur 10 perçoivent le local comme une façon de répondre aux enjeux sociaux, économiques et environnementaux, car ce type de consommation serait bénéfique pour réduire son impact sur l'environnement, faciliter la proximité avec les producteurs, utiliser des ressources locales et embaucher.

■ **Consommer local : quels sont les avantages et limites de ce mode de consommation ?**

Consommer local est donc un nouveau mode de consommation qui séduit de plus en plus. Mais connaissez-vous réellement ses avantages ? Voici les raisons qui poussent à manger des produits locaux :

- Les aliments ont plus de goût et saveur, car les produits sont consommés frais et à la bonne saison. Il y a également moins de transport ; les aliments gardent ainsi toutes leurs saveurs.
- La nourriture locale a des bienfaits intéressants sur la santé, car les produits consommés ont gardé toutes leurs valeurs nutritionnelles depuis leur récolte. Ils sont donc frais, mais aussi riches en vitamines et minéraux. En d'autres termes, ils sont très nutritifs et apportent à l'organisme une multitude de bienfaits !
- Consommer local aide l'économie locale, car les produits sont achetés chez le producteur du coin. Si cela ne semble pas extraordinaire, dans la pratique, cette action booste l'économie locale !
- Des produits locaux pour préserver la planète. Lorsque vous achetez des produits qui ont été cultivés loin de chez vous, il faut les acheminer, ce qui entraîne de la pollution. Il faut également les réfrigérer pour qu'ils ne s'abîment pas, leur ajouter des additifs pour optimiser leur conservation, mais aussi les emballer avant de les vendre. Toutes ces étapes demandent de l'énergie, mais elles ont également un impact sur l'environnement !

Mais malgré ses avantages, le « consommer local » a-t-il des limites ?

Malheureusement oui. Consommer local présente des inconvénients. Tout d'abord, la consommation locale ne peut devenir un mode de consommation régulier. En effet, les produits locaux, qui sont plus difficiles à trouver (*en fonction des saisons*) ne sont pas toujours moins chers que ceux importés. Le consommateur devra donc modifier ses habitudes en fonction des saisons, du climat ou encore de son budget au risque d'avoir un régime alimentaire peu varié. Les points de vente de produits locaux sont également peu nombreux.

■ **Consommer local : une bonne idée ou non ?**

Aujourd'hui, « consommer local » est devenu un mode de consommation à part entière très prisé par les personnes soucieuses de changer leurs habitudes alimentaires et souhaitant se tourner davantage vers des produits issus de leur région. Il faut dire que cette tendance du « consommer local » présente des avantages intéressants, et ce, d'un point de vue social, environnemental et économique. Privilégier des aliments locaux et de saison semble donc une bonne idée, mais il est important de garder en tête que ces produits ne sont présents qu'en fonction des saisons. Ils sont également plus chers que ceux importés ; des points à prendre en compte, en particulier si vous avez un budget restreint ou que vous souhaitez tel ou tel aliment durant l'année.

Au vu des avantages et contraintes du « consommer local », adopter ce mode de consommation semble donc une bonne idée. De plus, cette tendance prend de plus en plus d'ampleur, un phénomène qui n'est pas prêt de s'arrêter, ...

Source : www.attitudesnew.fr de juillet 2019

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

ETUDE DE CAS

20 638 - Réf. 2104

Domaine Transversal

Juin 2020

Epreuve 1/4

L'épreuve comporte 9 références

Thème	2101
Partie 1	2102 à 2106
Partie 2	2107
Partie 3	2108 et 2109

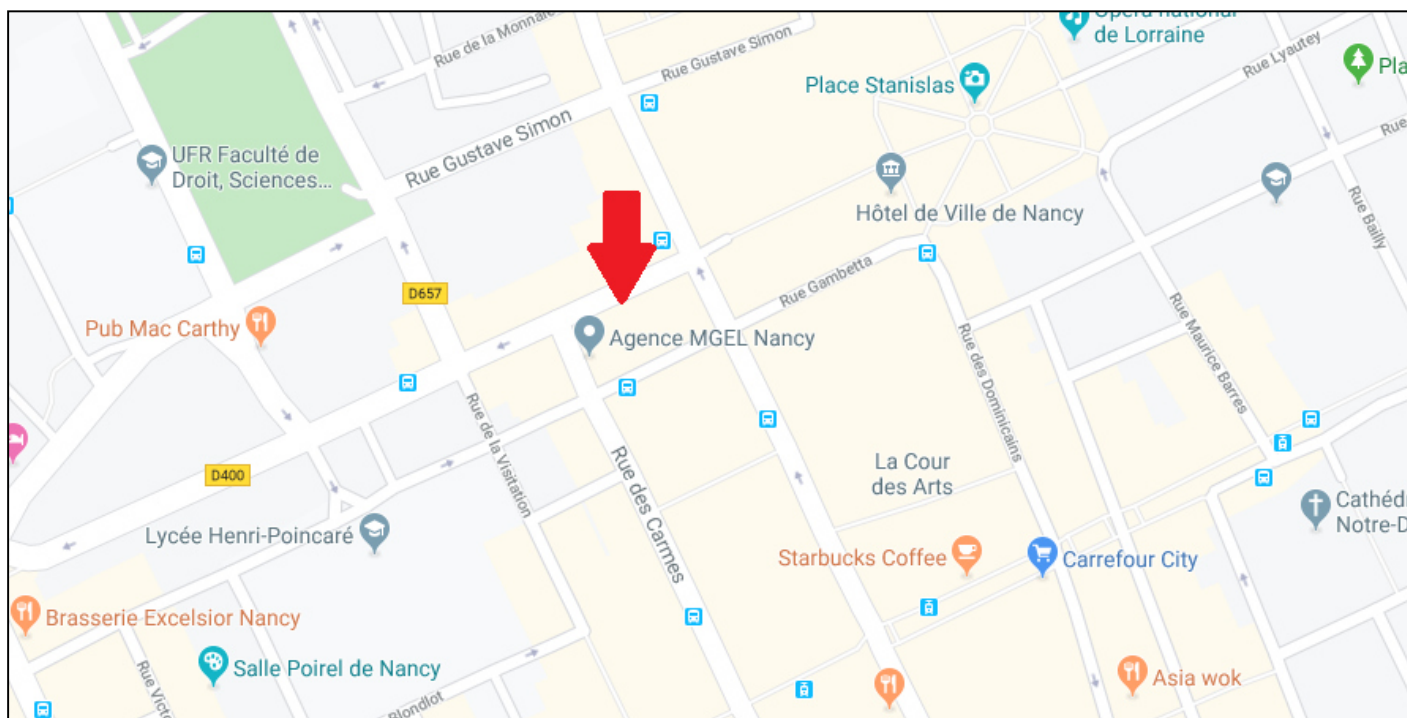
LA SITUATION DE L'ENTREPRISE ET PRESENTATION DE L'EQUIPE

« Aux délices de Stan »

Boulangerie-Pâtisserie
37, rue Stanislas
54 000 NANCY

Tél : 03 83 12 34 56

www.auxdelicesdestan.fr



VOTRE ENTREPRISE : Présentation de l'équipe

Nom	Age et ancienneté dans l'entreprise	Postes dans l'entreprise et diplômes
M. PROUVE	Créateur de l'entreprise.	<ul style="list-style-type: none"> – Chef d'entreprise et chef de laboratoire de boulangerie. – Titulaire du BM Boulanger et CAP pâtisserie.
Jean-Claude ALBERT	53 ans. Depuis 2010 dans l'entreprise.	<ul style="list-style-type: none"> – Ouvrier boulanger. – Titulaire du CAP Boulanger.
Olivier BERTRAND	42 ans. Depuis 2012 dans l'entreprise.	<ul style="list-style-type: none"> – Ouvrier boulanger. – Titulaire du BP et CAP boulanger.
Brian WOGT	18 ans.	<ul style="list-style-type: none"> – Apprenti CAP Boulanger en 1^{ère} année. – Maître d'apprentissage : M. PROUVE.
Vous-même	33 ans. Depuis 2016 dans l'entreprise.	<ul style="list-style-type: none"> – Chef de laboratoire de pâtisserie et traiteur. – Titulaire des BTM, MC et CAP Pâtissier.
Eléa RAVI	35 ans. Depuis 2014 dans l'entreprise.	<ul style="list-style-type: none"> – Ouvrière pâtissière. – Titulaire MC et CAP pâtissier. – Jeune maman qui ne souhaite pas travailler le dimanche.
Enzo MORENO	26 ans. Depuis 2013 dans l'entreprise.	<ul style="list-style-type: none"> – Ouvrier traiteur. – Titulaire des CAP Pâtissier et charcutier traiteur.
Camille JEFI	21 ans.	<ul style="list-style-type: none"> – Apprentie BTM Pâtissier en 2^{ème} année. – Maître d'apprentissage : Vous-même.
Eliott WASSIVOSKI	17 ans.	<ul style="list-style-type: none"> – Apprenti CAP pâtissier 1^{ère} année. – Maître d'apprentissage : E. MORENO.
Mme PROUVE	Créatrice de l'entreprise.	<ul style="list-style-type: none"> – Responsable des ventes. – Titulaire d'un BTS commerce et gestion.
Laure CHABI	35 ans. Depuis 2011 dans l'entreprise.	<ul style="list-style-type: none"> – Vendeuse. – Titulaire du CAP vente. – Participe à des compétitions de boxe thaï le weekend.
Chloé DUPONT	25 ans. Depuis 2015 dans l'entreprise.	<ul style="list-style-type: none"> – Vendeuse. – Titulaire d'un BAC Pro vente.
Alice GEORGES	20 ans.	<ul style="list-style-type: none"> – Apprentie CAP vente en boulangerie pâtisserie. – Maître d'apprentissage : M^{me} PROUVE.

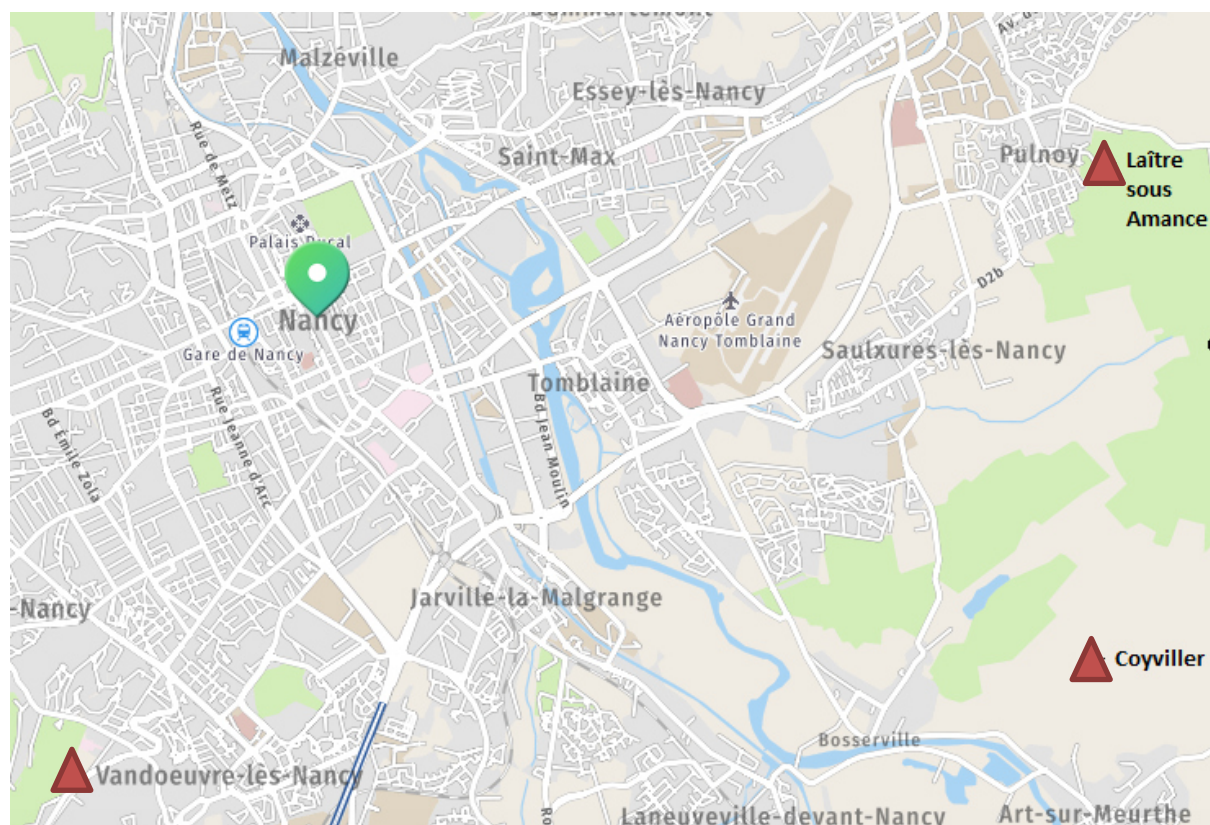
Thème	2101
Partie 1	2102 à 2106
Partie 2	2107
Partie 3	2108 et 2109

PRESENTATION DE « LA FERME DES FRUITS »

LOCALISATION DES DIFFERENTS POINTS DE VENTE (▲) DE « LA FERME DES FRUITS »

Les différents points de vente de « La Ferme des Fruits » se trouvent :

- à Coyviller, à 18 km de la boutique.
- à Laître-sous-Amance, à 12 km de la boutique.
- à Vandoeuvre les Nancy, à 4,8 km de la boutique.



« La Ferme des Fruits » producteurs de fruits et légumes en Meurthe et Moselle

Depuis de nombreuses années, « La Ferme des Fruits » propose aux particuliers la vente directe de fruits, légumes, produits du terroir issus des productions lorraines.

Vos magasins fermiers de Coyviller et Laître-sous-Amance et maintenant à Vandoeuvre vous proposent un large éventail de produits du terroir de qualité en circuit court, grâce à un partenariat avec un réseau de cultivateurs, maraîchers, producteurs de fruits, éleveurs, artisans de la région, ...

Une délicieuse façon de consommer frais et local, en permettant à plus de 25 agriculteurs et producteurs sélectionnés de vivre du fruit de leur exploitation et de maintenir vivant le tissu rural.

Vous pouvez y faire votre marché de fruits et légumes de saison, viandes et charcuteries, épices et bocaux savoureux, délicieuses spécialités laitières et fromagères, infusions, confiseries, pain d'épices, confitures, miels authentiques, sans oublier les boissons, alcools et jus produits près de chez vous de manière traditionnelle avec beaucoup de passion.



Source : « La Ferme des Fruits »

Thème	2101
Partie 1	2102 à 2106
Partie 2	2107
Partie 3	2108 et 2109

- **NANCY** est une commune française située en Lorraine, au bord de la Meurthe, à quelques kilomètres en amont de son point de confluence avec la Moselle, à 281 km à l'est de Paris et 116 km à l'ouest de Strasbourg. C'est la préfecture du département de Meurthe-et-Moselle, en région Grand-Est. Ses habitants sont appelés les Nancéiens.

Elle est célèbre pour sa place Stanislas, du nom du dernier duc de Lorraine, qui fait partie d'un ensemble du XVIII^{ème} siècle classé au patrimoine mondial de l'UNESCO. Elle compte également de nombreux édifices classés aux monuments historiques et elle est l'un des foyers européens de l'art-nouveau grâce à l'École de Nancy.

La population s'élève en 2019 à 104 592 habitants, ce qui fait de Nancy la deuxième commune la plus peuplée de Lorraine après Metz. Avec 434 479 habitants, l'aire urbaine de Nancy est la plus peuplée de Lorraine, la deuxième du Grand-Est après celle de Strasbourg et la vingtième de France. Nancy est aussi l'une des principales villes universitaires et l'agglomération abrite l'un des principaux pôles de santé en France.



La place Stanislas classée au Patrimoine mondiale de l'UNESCO

« Les Bergamotes de Nancy »

« La Bergamote de Nancy », un petit bonbon rectangulaire doré, est une spécialité nancéienne bien connue, parfumée à l'essence de bergamote. Ce constituant de l'eau de Cologne est un fruit proche du citron, originaire de Sicile, pays qui était alors possession du duc de Lorraine René I^{er}.



- La **mirabelle** est le fruit du mirabellier, variété de prunier. C'est un fruit répandu spécialement en Lorraine, où elle bénéficie d'une IGP et d'un Label rouge sous le nom de Mirabelle de Lorraine, et dans le nord de l'Alsace (*Vosges du Nord et Outre-Forêt*), ainsi qu'en Haute-Saône, mais aussi présente au Québec. Avec environ 15 000 tonnes annuelles, la Lorraine fournit approximativement 80 % de la production mondiale. C'est une petite prune ronde, de couleur jaune, parfois recouverte d'une mince couche cireuse et comestible appelée pruine. C'est un excellent fruit de bouche, au goût plus délicat qu'une simple prune. Il se consomme à maturité, de la mi-août à la mi-septembre.



- Le **baba au rhum** est un savarin servi imbibé d'un sirop au rhum.



Ce gâteau aurait officiellement été inventé pendant la première moitié du XVIIIe siècle, quand le roi de Pologne Stanislas Leszczyński, beau-père de Louis XV alors duc de Lorraine et installé à Nancy, trouvant le kougelhopf trop sec demanda à ce qu'il soit arrosé de vin Tokay, remplacé ensuite par le rhum.

Il est cependant plus probable que l'origine du baba au rhum soit une recette polonaise, le baba ou babka. D'autre part, il est parfois mentionné, à propos des *Mille et une Nuits*, que le roi Stanislas avait lu Ali Baba à l'époque, ce qui est probable, mais ce Baba-là n'a, a priori, aucun rapport avec le nom du gâteau.

C'est un gâteau préparé pour les principales fêtes religieuses (*Noël ou Pâques*), depuis des temps immémoriaux. Devenu duc de Lorraine, le roi Stanislas a apporté la recette dans son château de Lunéville et Diderot évoque le « baba » dans une lettre à Sophie Volland en 1767. Cette pâtisserie connaîtra un succès indéfectible durant les XIX et XX^{ème} siècles, avec quelques adaptations.

Mais c'est en 1835 à Paris que le pâtissier parisien Nicolas STOHRER, descendant du chef-pâtissier polonais du roi Stanislas, devint le spécialiste de ce dessert en remplaçant la liqueur de tanaisie par du rhum.

Le *babà* est aussi le gâteau favori des Napolitains. Il se décline au rhum ou à la liqueur de limoncello (*écorce de citron*). Il se déguste seul ou accompagné de glace à la vanille. En Campanie, il bénéficie d'une appellation au titre des « produits agro-alimentaires traditionnels » italiens.

Source : Wikipédia

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

ETUDE DE CAS

20 638 - Réf. 2107

Domaine Transversal

Jun 2020

Epreuve 1/4

L'épreuve comporte 9 références

Thème	2101
Partie 1	2102 à 2106
Partie 2	2107
Partie 3	2108 et 2109

DEUXIEME PARTIE – Organisation du travail et animation d'équipe

M. PROUVE, qui est très engagé dans le développement du partenariat avec « La Ferme des Fruits », est moins disponible pour son entreprise. Il vous charge d'organiser une réunion avec toute l'équipe de l'entreprise pour annoncer tous les événements à venir (participation à la Fête des Fraises, vente de produits dans les magasins de « La Ferme des Fruits ») et l'amener à adhérer à ses projets.

1° a) Que devez-vous préparer avant la réunion ? (5 éléments de réponse attendus).

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 :

b) Quels seront les points à aborder pendant la réunion ? (5 éléments de réponse attendus).

Pour organiser la démonstration et permettre à l'équipe de mieux connaître ce fournisseur particulier, le chef d'entreprise décide d'emmener toute l'équipe faire une cueillette et une dégustation de produits locaux mis à disposition à « La Ferme des Fruits », un après-midi après les heures de travail.

2° En quoi cette démarche est intéressante pour l'équipe ? (5 éléments de réponse attendus).

NE RIEN INSCRIRE

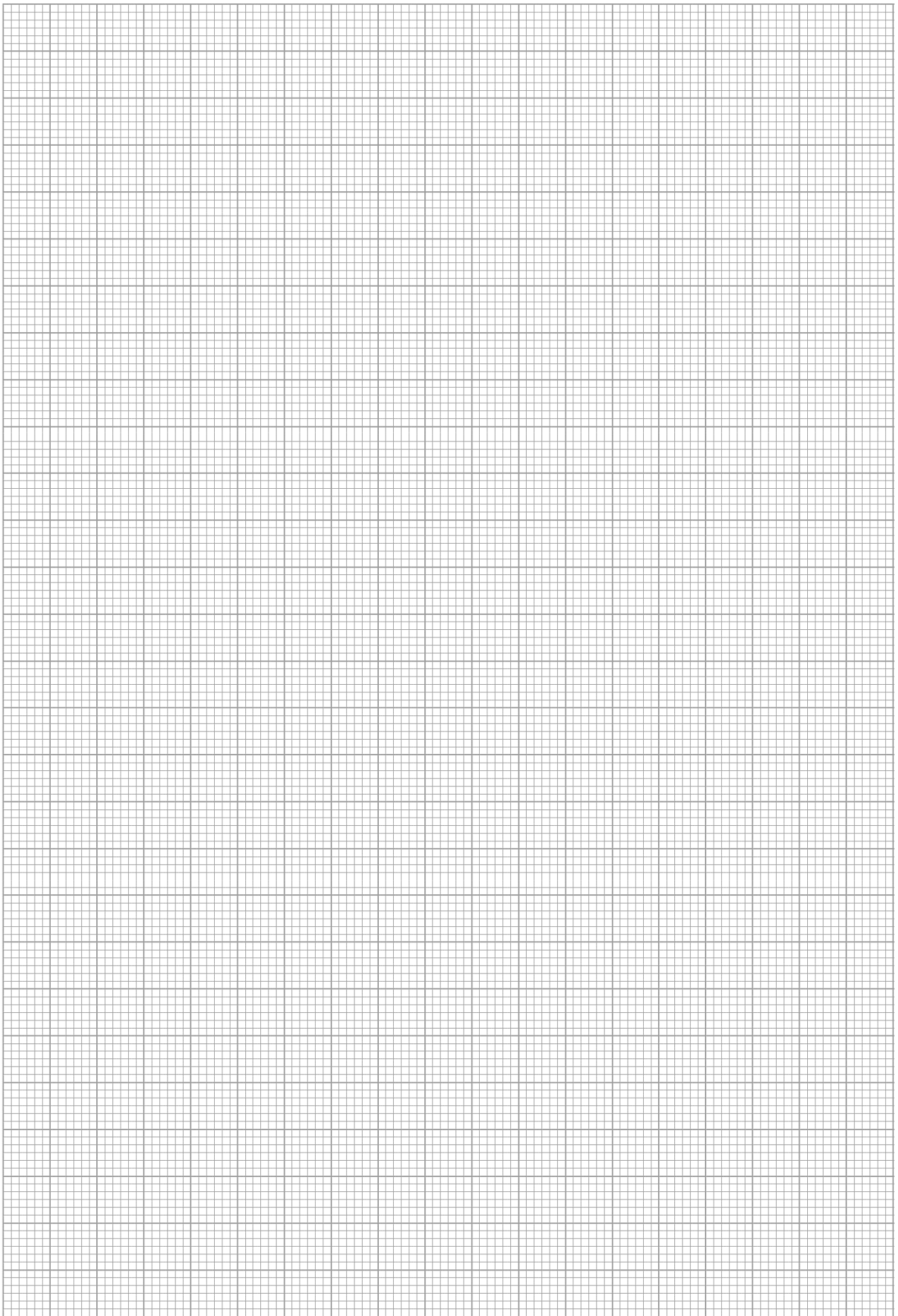
M. PROUVE est amené à faire plusieurs livraisons par semaine et est donc moins présent dans le laboratoire. Il vous demande de revoir l'organisation de la production en mettant en place un poste de chef de laboratoire de boulangerie et en le proposant à un des ouvriers boulangers.

3° a) Quel salarié allez-vous proposer à M. PROUVE pour occuper le poste de chef de laboratoire boulanger ? (Justifiez votre choix).

b) Pour pouvoir réfléchir sur l'organisation du travail vous décidez de mettre à jour l'organigramme de l'entreprise.

Proposez, en page suivante, un organigramme normalisé (AFNOR-NF Z 12-001) « Aux délices de Stan » où vous ferez apparaître le nouveau poste de chef de laboratoire (attention à bien conserver votre anonymat).

NE RIEN INSCRIRE



NE RIEN INSCRIRE

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

ETUDE DE CAS

20 638 - Réf. 2108

Domaine Transversal

Juin 2020

Epreuve **1/4**

L'épreuve comporte **9** références

Thème	2101
Partie 1	2102 à 2106
Partie 2	2107
Partie 3	2108 et 2109

TROISIEME PARTIE – Gestion des coûts de production

Le partenariat avec les producteurs locaux marche bien et votre patron envisage d'investir dans un véhicule pour aller livrer les produits de la pâtisserie à « La Ferme des Fruits » et également pouvoir acheminer à son laboratoire les fruits et légumes frais qu'il achète à la ferme.

Il a reçu trois devis à la suite de son appel d'offre auprès des différents concessionnaires (*Réf. 2109*).

Les critères retenus par **M. PROUVE** pour l'achat de véhicule sont les suivants :

- Tarif le plus intéressant.
- Poids total autorisé en charge (*PTAC*) : 2 800 kg minimum.
- Délai de livraison le plus court possible.

Le matériel de transport est soumis au taux de TVA à 20 %. La trésorerie de l'entreprise permet un paiement au comptant.

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 :

Il vous demande de l'aider à faire son choix en remplissant les tableaux de choix de fournisseurs
1° Complétez les tableaux de comparaison des différentes offres (arrondissez au centime d'euros le plus proche).

	Fournisseur RENAULT Nancy	
Modèle		
Motorisation		
Puissance du moteur (CV)		
Poids total autorisé en charge (PTAC)		
Volume utile		
Options intéressantes	-	
	Détails des calculs	Résultats
Prix HT		
Taux de remise		
Montant de la remise		
Net commercial HT		
Taux d'escompte		
Montant de l'escompte		
Net financier HT		
Taux de TVA		
Montant de TVA		
Prix TTC		
Condition de paiement		
Délai de livraison		

NE RIEN INSCRIRE

Fournisseur KOERLY 54 - Mercedes-Benz

Modèle		
Motorisation		
Puissance du moteur (CV)		
Poids total autorisé en charge (PTAC)		
Volume utile		
Options intéressantes	-	
	Détails des calculs	Résultats
Prix HT		
Taux de remise		
Montant de la remise		
Net commercial HT		
Taux d'escompte		
Montant de l'escompte		
Net financier HT		
Taux de TVA		
Montant de TVA		
Prix TTC		
Condition de paiement		
Délai de livraison		

NE RIEN INSCRIRE

Fournisseur XXE CORPS AUTOMOBILE- PEUGEOT

Modèle		
Motorisation		
Puissance du moteur (CV)		
Poids total autorisé en charge (PTAC)		
Volume utile	-	
Options intéressantes	-	
	Détails des calculs	Résultats
Prix HT		
Taux de remise		
Montant de la remise		
Net commercial HT		
Taux d'escompte		
Montant de l'escompte		
Net financier HT		
Taux de TVA		
Montant de TVA		
Prix TTC		
Condition de paiement		
Délai de livraison		

NE RIEN INSCRIRE

2° Pour aider M. PROUVE, faites un choix argumenté du véhicule.

Grâce aux ventes supplémentaires à « La Ferme des Fruits », l'entreprise pense réaliser pour l'année 2020 un chiffre d'affaires de 548 900 € HT.

Le comptable vient de fournir à votre employeur la répartition des charges prévisionnelles dans le tableau ci-dessous :

CHARGES	Montant en pourcentage du chiffre d'affaires	Répartition des charges	
		Charges variables	Charges fixes
Achats de matières premières et marchandises	25 %	100 %	
Charges externes	7 %	60 %	40 %
Impôts et taxes	5 %	50 %	50 %
Charges de personnel	40 %		100 %
Charges financières	7 %		100 %
Amortissement	10 %		100 %

NE RIEN INSCRIRE

3° a) Calculez les charges prévisionnelles puis les charges variables et les charges fixes.

CHARGES	Montant des charges prévisionnelles (en €)	Répartition des charges	
		Charges variables (en €)	Charges fixes (en €)
Achats de matières premières et marchandises			
Charges externes			
Impôts et taxes			
Charges de personnel			
Charges financières			
Amortissement			
TOTAL			

NE RIEN INSCRIRE

b) Complétez le tableau différentiel.

Éléments	Détail des calculs	Montant	Détail des calculs	Pourcentage
Chiffre d'affaires HT		548 900 €		100 %
Charges variables				
Marge sur coût variable				
Charges fixes				
Résultat de l'exercice				

NE RIEN INSCRIRE

c) Calculez le seuil de rentabilité en valeur (*présentez vos calculs*).

d) Sachant que le seuil de rentabilité est atteint au bout de 9 mois et 4 jours, commentez ce résultat.

NE RIEN INSCRIRE

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

ETUDE DE CAS

20 638 - Réf. 2109

Domaine Transversal

Juin 2020

Epreuve **1/4**

L'épreuve comporte **9** références

Thème	2101
Partie 1	2102 à 2106
Partie 2	2107
Partie 3	2108 et 2109

DEVIS DES FOURNISSEURS

Renault Nancy

2-6, avenue de la Résistance

54 520 Laxou

Tél : 03 54 55 56 57

www.reaultnancy.fr

Laxou, le 30 juin 2020

Boulangerie Pâtisserie
« **Aux délices de Stan** »
37, rue Stanislas
54 000 NANCY

Objet : Réponse à votre appel d'offres.

Monsieur,

Suite à votre appel d'offre nous avons le plaisir de vous adresser la proposition suivante :

RENAULT MASTER CONFORT

- Tarif hors taxes : 31 700 €.
- 2.3 dCi 135 CV (*diesel*).
- 8CV fiscaux.
- Poids total autorisé en charge (PTAC) : 3 300 kg.
- Direction assistée.
- ABS.
- Airbag conducteur.
- Anti-démarrage électronique.
- Rétroviseurs électriques et dégivrants.
- Commande du système audio au volant.
- Volume utile : 8 m³.
- Délai de livraison : 8 semaines maximum selon disponibilité.
- Remise : 20 %.
- Paiement comptant, possibilité de financement, nous consulter.

Nous restons à votre entière disposition pour tout renseignement complémentaire.

Nous vous prions de recevoir, Monsieur, nos respectueuses salutations.

Le directeur commercial

Didier RAMIREZ

KOERLY 54 - Mercedes-Benz

Utilitaire et poids lourds

689 rue Georges Charpak

54710 Ludres

Tél : 03.83.01.02.03

www.korely54-mercedes-benyz.fr

Ludres, le 1^{er} juillet 2020

Boulangerie Pâtisserie

« **Aux délices de Stan** »

37, rue Stanislas

54 000 NANCY

OBJET : Réponse à votre appel d'offres

Monsieur,

Nous vous remercions de nous avoir contactés et nous avons le plaisir de vous proposer le véhicule suivant :

MERCEDES-BENZ SPRINTER

- Tarif hors taxe : 24 520 €.
- Moteur : 2.1CDI 143 (*diesel*).
- 8 CV fiscaux.
- PTAC : 3 000 kg.
- Bi-turbo.
- Appel d'assistance localisé.
- Volume utile : 7 m³.
- Ordinateur de bord.
- Régulateur de vitesse.
- Volant multifonctions.
- ABS.
- Délai de livraison : 6 semaines.
- Remise : 10 %.
- Paiement comptant avec escompte de règlement de 1 %.

Nous restons à votre disposition pour tout renseignement complémentaire et vous prions de recevoir, Monsieur, nos meilleures salutations.

Le service des ventes

Raymond FIGER

XXE CORPS AUTOMOBILE- PEUGEOT

109-111, venue du XX^{ème} corps

54 000 NANCY

03 54 06 05 04

www.xxecorpsautomobile-peugeot.fr

Boulangerie Pâtisserie
« Aux délices de Stan »
37, rue Stanislas
54 000 NANCY

Le 29 juin 2020 à Nancy

OBJET : Réponse à votre appel d'offre.

Monsieur,

Nous accusons réception de votre appel d'offre et vous remercions vivement. Nous avons examiné avec soin votre demande et nous vous proposons notre offre spéciale :

PEUGEOT BOXER

- Motorisation : 22 Blue HDI 140 (*diesel*).
- PTAC : 3 000 kg.
- Puissance fiscale : 7 CV.
- Arrêt et redémarrage automatique du moteur.
- Volume utile : 8 m³.
- Siège conducteur réglable en hauteur.
- Ordinateur de bord.
- ABS.
- Tarif hors taxe : 30 850 €.
- Remise : 15 %.
- Condition de paiement : au comptant avec escompte de 2 %.
- Délai de livraison : 5 semaines.

Nous espérons que notre offre retiendra toute votre attention et nous vous prions d'agréer, Monsieur, l'expression de nos sentiments dévoués.

Le service commercial

Martin DUPUIS