

Toutes académies		Session 2000	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL Métiers de l'alimentation			0006 MAL G A	
Épreuve : GESTION E2A2.U21				
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet : 1/17		

THÈME

La société TREVELYANO, SARL au capital de 50 000 francs, 12 rue Louis Armstrong, 69000 LYON a été créée en 1984. Elle est spécialisée dans la commercialisation de repas préparés auprès des collectivités locales, entreprises ou établissements scolaires.

L'exercice comptable coïncide avec l'année civile (1er janvier - 31 décembre).
L'entreprise a opté pour le régime fiscal du Réel.

Vous faites un stage dans cette entreprise.
Pour mettre en pratique les connaissances que vous avez acquises, votre tuteur décide de vous envoyer dans les différents services de l'entreprise.

Vous avez quatre dossiers à traiter :

- **DOSSIER A** : Choix d'un financement
- **DOSSIER B** : Analyse d'exploitation
- **DOSSIER C** : Étude d'un contrat
- **DOSSIER D** : Techniques commerciales

ANNEXE A RENDRE AVEC LA COPIE :

- | | |
|--------------|---------|
| • A2R1 | • A4R2 |
| • A4R2 SUITE | • A6R3 |
| • A7R4 | • A8R5 |
| • A10R6 | • A11R7 |

MATÉRIEL AUTORISÉ :

- Plan comptable hôtelier
- Calculatrice autonome sans imprimante

Toutes académies		Session 2000	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL Métiers de l'alimentation			0006 MAL G A	
Épreuve : GESTION E2A2.U21				
Coefficient : 3	Durée : 3 heures		Feuille : 2/17	

DOSSIER A

Vous commencez votre travail au service livraison des marchandises. Le responsable, Monsieur BARTOLI, envisage l'achat d'un Peugeot Boxer d'une valeur de 103 400,00 H.T. Il vous demande d'étudier les différents modes de financement proposés.

L'acquisition sera réalisée le 2 janvier 2001.

Pour réaliser ce travail, vous disposez des annexes suivantes.

- ◆ **Annexe A1** : Propositions de financement
- ◆ **Annexe A2** : Tableau d'amortissement du véhicule
- ◆ **Annexe A3** : Tableau d'amortissement de l'emprunt
- ◆ **Annexe A4** : Tableau de calcul des coûts
- ◆ **Annexe A5** : Tableau des coefficients à appliquer pour l'actualisation

TRAVAIL A FAIRE :

- 1) Complétez le tableau d'amortissement linéaire sur 5 ans du véhicule (**Annexe A2-R1**).
- 2) Complétez les tableaux de calcul de coûts (**Annexe A4-R2**).
- 3) Effectuez un choix entre les deux financements. Justifiez votre choix. (**Annexe A4-R2**).

Toutes académies		Session 2000	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL Métiers de l'alimentation			0006 MAL G A	
Épreuve : GESTION E2A2.U21				
Coefficient : 3	Durée : 3 heures		Feuillet : 3/17	

ANNEXE A1

Proposition n°1

Crédit Bail par l'intermédiaire du concessionnaire Peugeot :

- ◆ Un apport de 10 % de la valeur du bien.
- ◆ 5 annuités (payées en fin d'année) de 27,14 % de la valeur neuve du véhicule H.T.
- ◆ Une valeur de rachat égale à 2,30 % de la valeur neuve du véhicule H.T. en fin de contrat.

Proposition n°2

Emprunt de la SOCOFI :

- ◆ Durée 5 ans
- ◆ Remboursement : annuel en fin de période, par annuités constantes.
- ◆ Taux : 7,5 %
- ◆ Apport personnel : 3 400 F

Toutes académies		Session 2000		Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL				0006 MAL G A	
Métiers de l'alimentation					
Épreuve : GESTION E2A2.U21					
Coefficient : 3		Durée : 3 heures		Feuillet : 5/17	

ANNEXE A3

TABLEAU D'AMORTISSEMENT DE L'EMPRUNT

Banque : Socofi		Durée : 5 ans		
Montant emprunté : 10 000 F		Taux : 7,5 %		
Année	Capital restant Dû	Amortissement	Intérêts	Annuité
2001	100 000,50	17 216,50	7 500	24 716,50
2002	82 783,50	18 507,04	6 208,76	24 716,50
2003	64 275,76	19 895,82	4 820,68	24 716,50
2004	44 379,94	21 388,01	3 328,49	24 716,50
2005	22 991,93	22 991,33	1 725,17	24 716,50
TOTAL		100 000,00	23 583,10	123 582,50

Toutes académies		Session 2000	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL Métiers de l'alimentation			0006 MAL G A	
Épreuve : GESTION E2A2.U21				
Coefficient : 3		Durée : 3 heures		Feuillet : 6/17

ANNEXE A4-R2

TABLEAU DE CALCULS DES COUTS

Cas du Crédit Bail :

Année	2001	2002	2003	2004	2005
Loyer					
Économie d'impôts (36,3 %)					
Montant annuel supporté	17 875,98				
Montant annuel actualisé	16 982,18				

Versement initial le jour de l'achat	:	
Total des montants annuels actualisés	:	
Valeur de rachat actualisé	:	1 855 F
Coût réel de financement	:	

Impôt sur les sociétés : 33 % + 10 % soit un taux effectif de 36,30 %

Toutes académies		Session 2000	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL Métiers de l'alimentation			0006 MAL G A	
Épreuve : GESTION E2A2.U21				
Coefficient : 3		Durée : 3 heures	Feuillet : 7/17	

ANNEXE A4-R2 suite

Cas de l'emprunt :

Année	2001	2002	2003	2004	2005
Charges déductibles	28 180,00	26 888,76	25 500,68	24 008,49	22 405,70
Économie d'impôts (36,3 %)					
Montant annuel supporté	14 487,16				
Montant annuel actualisé	13 762,80				

Versement initial le jour de l'achat :

Total des montants annuels actualisés :

Coût réel de financement :

Choix du financement et justification :

Impôt sur les sociétés : 33 % + 10 % soit un taux effectif de 36,30 %.

Toutes académies		Session 2000		Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL Métiers de l'alimentation				0006 MAL G A	
Épreuve : GESTION E2A2.U21					
Coefficient : 3		Durée : 3 heures		Feuillet : 8/17	

ANNEXE A5

TABLEAU DE COEFFICIENTS A APPLIQUER POUR L'ACTUALISATION

ANNEES	2001	2002	2003	2004	2005
COEFFICIENTS	0,95	0,91	0,86	0,82	0,78

Toutes académies		Session 2000	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL Métiers de l'alimentation			0006 MAL G A	
Épreuve : GESTION E2A2.U21				
Coefficient : 3	Durée : 3 heures		Feuillet : 9/17	

DOSSIER B

Afin d'analyser son exploitation et de prévoir des modifications si nécessaire, votre employeur vous remet les documents suivants :

- ◆ **Annexe A6** : Tableau des produits et des charges de l'exercice 1999 en Francs
- ◆ **Annexe A7** : Tableau de calcul des marges
- ◆ **Annexe A8** : Tableau de répartition des charges, en charges variables et en charges fixes

TRAVAIL A FAIRE

- 1) Calculer le résultat de l'exercice 1999 en complétant l'**annexe A6-R3** et déterminer sa nature.
- 2) Calculer la marge brute et la marge sur coût principal, en valeur et en pourcentage (**annexe A7-R4**).
- 3) Sachant que les objectifs de gestion de la SARL sont :
 - marge brute > ou = 64 % du chiffre d'affaires hors taxes
 - marge sur coût principal < ou = à 50 % du chiffre d'affaires hors taxes
 Ces objectifs sont-ils atteints ? Justifier votre réponse sur l'**annexe A7-R4**.
- 4) A l'aide de l'**annexe A8-R5**, présenter le compte de résultat différentiel et calculer le chiffre d'affaires critique de l'entreprise.

Toutes académies		Session 2000	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL Métiers de l'alimentation			0006 MAL G A	
Épreuve : GESTION E2A2.U21				
Coefficient : 3		Durée : 3 heures	Feuillet : 10/17	

ANNEXE A6-R3

PRODUITS et CHARGES de l'EXERCICE 1999	
Libellé	Montants en francs
Chiffre d'affaires hors taxes	20 218 300,00
Achats de matières premières (denrées)	9 428 000,00
Variation de stocks de matières premières
Autres achats et charges externes	3 416 000,00
Impôts et taxes	112 000,00
Salaires et traitements	440 000,00
Charges sociales	130 000,00
Dotations aux amortissements et aux provisions	450 900
Résultat d'exploitation =
Intérêts et charges financières	530 000,00
Résultat de l'exercice = Nature du résultat : (bénéfice ou perte)

On vous communique :

Stock de matières première en début d'exercice (01/01/1999)	76 500,00
Stock de matières premières en fin d'exercice (31/12/1999)	46 240,00

Toutes académies		Session 2000		Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL				0006 MAL G A	
Métiers de l'alimentation					
Épreuve : GESTION E2A2.U21					
Coefficient : 3		Durée : 3 heures		Feuillet : 11/17	

ANNEXE A7-R4

CALCUL DES MARGES			
INTITULES	CALCULS DETAILLES	MONTANT	% par rapport au C.A.. H.T
Chiffre d'affaires H.T			
Coût d'achat des denrées consommées			
MARGE BRUTE			
Charges de personnel			
MARGE SUR COUT PRINCIPAL			

ATTEINTES des OBJECTIFS :

Toutes académies		Session 2000		Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL				0006 MAL G A	
Métiers de l'alimentation					
Épreuve : GESTION E2A2.U21					
Coefficient : 3		Durée : 3 heures		Feuillet : 12/17	

ANNEXE A8-R5

TABLEAU de REPARTITION des CHARGES				
INTITULES	CHARGES VARIABLES		CHARGES FIXES	
	MONTANT	%	MONTANT	%
Autres achats et charges externes		70		30
Impôts et taxes		50		50
Salaires et traitements		10		90
Charges sociales		10		90
Dotations aux amortissements et aux provisions				100
Intérêts et charges financières				100
TOTAL				

COMPTE DE RESULTAT DIFFERENTIEL :

Toutes académies		Session 2000	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL Métiers de l'alimentation			0006 MAL G A	
Épreuve : GESTION E2A2.U21				
Coefficient : 3		Durée : 3 heures	Feuillet : 13/17	

DOSSIER C

Pour la «Frairie des Petits Ventres», foire annuelle de la tradition gastronomique de la région, qui se tiendra en fin de semaine, l'entreprise décide de louer une vitrine réfrigérée pour entreposer ses prestations.

Elle contacte une société de location QUILOUTOUT afin d'étudier son contrat.

Vous disposez des annexes suivantes :

- ◆ **Annexe A9** : Extrait du contrat de location mobilière
- ◆ **Annexe A10** : Analyse du contrat

TRAVAIL A FAIRE :

1) Étudiez le document (annexe A9) et répondez aux questions posées (**Annexe A10-R6**).

Toutes académies		Session 2000	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL Métiers de l'alimentation			0006 MALGA	
Épreuve : GESTION E2A2.U21				
Coefficient : 3		Durée : 3 heures	Feuillet : 14/17	

ANNEXE A9

CONDITIONS GENERALES DE LOCATION

ART 1 : La durée de la location débute le jour où le matériel est mis à la disposition du locataire.

La location se poursuit tant que le matériel n'a pas été rendu.

Le locataire est responsable du matériel jusqu'à son retour dans l'entreprise.

ART 2 : Le matériel est réputé en bon état de marche et d'entretien

La prise de possession du matériel transfère la garde juridique de celui-ci au locataire qui en assure la pleine responsabilité (art 1382 et 1384 du code civil).

ART 3 : Le matériel doit être utilisé conformément à sa destination normale définie par le contrat de location.

Le locataire doit maintenir le matériel en bon état de marche.

L'entreprise peut à tout moment s'assurer du bon emploi du matériel loué.

ART 4 : La restitution du matériel met fin à la location. Le matériel doit être en parfait état de marche, d'entretien et de propreté.

Toute réparation, toute dégradation sera facturée.

Tout matériel non restitué ou perdu sera facturé au prix du neuf majoré de 20 %.

En cas de non-restitution du matériel, l'entreprise assignera le locataire devant le juge des Référé afin de lui ordonner la restitution immédiate du matériel loué.

ART 5 : Le locataire engage sa responsabilité pour tous les dommages subis par le matériel quelle qu'en soit la cause.

ART 6 : En cas de non-paiement du loyer à l'échéance ou de non-restitution du matériel en temps convenu, le matériel est immédiatement exigible.

Les factures payées avec retard sont majorées de 1,5 % d'intérêts.

ART 7 : Le Tribunal de Commerce dont dépend le siège social de l'entreprise, loueur de matériels, est seul compétent pour régler les litiges survenant lors d'une location.

Toutes académies		Session 2000	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL Métiers de l'alimentation			0006 MAL G A	
Épreuve : GESTION E2A2.U21				
Coefficient : 3		Durée : 3 heures		Feuille : 15/17

ANNEXE A10-R6

QUESTIONS	RÉPONSES
Type de contrat	
Caractéristiques juridiques de ce type de contrat	- - - -
Les parties du contrat	- -
Deux obligations du bailleur	- -
Deux obligations du locataire	- -
Tribunal compétent	-

Toutes académies		Session 2000	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL Métiers de l'alimentation			0006 MAL G A	
Épreuve : GESTION E2A2.U21				
Coefficient : 3	Durée : 3 heures	Feuillet :	16/17	

DOSSIER D

A l'occasion de l'ouverture de la nouvelle unité de fabrication de repas d'entreprises, le Chef d'Entreprise souhaite organiser une visite des nouveaux aménagements le 08/06/2000, à partir de 18 heures.

Cette visite sera suivie d'un buffet qui débutera à 19 heures.

Pour cela, il désire contacter les clients potentiels, qui sont principalement, les directeurs des entreprises et des collectivités de la région.

TRAVAIL A FAIRE :

Présenter sur l'annexe A11-R7, un projet de cartons d'invitations à cette manifestation. Ce document, envoyé à chaque invité, devra vous permettre de connaître le nombre de participants au buffet.

La préparation de ce buffet nécessite trois jours.

Le carton doit en outre faciliter l'orientation des invités sur la zone industrielle où se trouve l'entreprise.

Il vous est demandé de soigner la mise en page, car vous devrez remettre ce document à l'imprimeur.

Toutes académies		Session 2000		Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL				0006 MAL G A	
Métiers de l'alimentation					
Épreuve : GESTION E2A2.U21					
Coefficient : 3		Durée : 3 heures		Feuillet : 17/17	

ANNEXE A11-R7

CARTON D'INVITATION

