



Ce document a été mis en ligne par l'organisme [FormaV](#)®

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour en savoir plus sur nos formations disponibles, veuillez visiter :

www.formav.co/explorer

Corrigé du sujet d'examen - BP Boucher - U20 - Technologie professionnelle et sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux locaux et équipements et à l'environnement professionnel - Session 2019

Correction de l'épreuve E3-U31 Environnement économique, juridique et management de l'organisation

Diplôme : Brevet Professionnel Boucherie

Session : 2019

Durée : 2h00

Coefficient : 4

Total des points : 80

Correction par dossier

Dossier Juridique

Ce dossier concerne les aspects juridiques liés au départ d'un salarié et à l'évolution de l'entreprise due à un agrandissement.

Question 1.1

On demande de nommer les deux types de rupture de contrat de travail envisageables pour Mme Dupin.

Démarche : Les deux types de rupture de contrat de travail sont :

- La rupture conventionnelle, qui est un accord entre l'employeur et le salarié.
- Le départ volontaire, où le salarié donne sa démission.

Réponses : 1. Rupture conventionnelle, 2. Démission.

Question 1.2

Présenter les conditions auxquelles Mme Dupin doit se soumettre pour quitter l'entreprise et justifier la réponse.

Démarche : Mme Dupin doit respecter un préavis défini dans son contrat de travail ou par la convention collective, sauf si une rupture conventionnelle est négociée. Deux éléments justifiant cela :

- Un préavis de 1 à 3 mois selon l'ancienneté.
- La remise d'une lettre de démission formelle.

Réponse : Préavis et lettre de démission.

Question 1.3

Indiquer les trois documents qui doivent être remis à Mme Dupin lors de son départ et préciser l'utilité de chacun.

Démarche : Les documents sont :

- Le certificat de travail, qui atteste de ses compétences et de sa durée de service.
- Le solde de tout compte, qui récapitule les sommes dues.
- Une attestation Pôle emploi, nécessaire pour les droits au chômage.

1. Certificat de travail, 2. Solde de tout compte, 3. Attestation Pôle emploi.

Question 2.1

Relever la forme juridique de l'entreprise avant l'agrandissement.

Démarche : La boucherie est une EURL (Entreprise unipersonnelle à responsabilité limitée).

Réponse : EURL, signifiant Entreprise Unipersonnelle à Responsabilité Limitée.

Question 2.2

Préciser si cette forme juridique convient dans la nouvelle situation et justifier la réponse.

Démarche : L'EURL convient car M. Bonnel garde le contrôle tout en envisageant une association. Toutefois, une SARL serait plus appropriée pour accueillir un nouvel associé.

Réponse : Oui, mais une SARL serait mieux adaptée pour une association.

Question 2.3

Proposer une forme juridique adaptée à la nouvelle situation.

Démarche : Une SARL (Société à responsabilité limitée) est recommandée pour plusieurs associés.

Réponse : SARL, qui signifie Société à Responsabilité Limitée.

| Dossier Économique

Ce dossier traite des enjeux économiques de l'entreprise et de l'application « Too Good To Go ».

Question 1

Distinguer le statut d'un artisan par rapport à un statut de commerçant.

Démarche : Les différences principales sont :

- L'artisan produit et vend, il a un savoir-faire spécifique.
- Le commerçant, lui, achète et revend sans transformer le produit.
- Le chiffre d'affaires d'un artisan doit être inférieur à un plafond (176 200 € HT en 2019).

1. Produit et 2. Achète-revend.

Question 2

Expliquer le principe de fonctionnement de l'application « Too Good To Go ».

Démarche : Cette application permet aux utilisateurs d'acheter les invendus à prix réduit, en leur offrant des paniers surprises de produits alimentaires près de la fermeture.

Réponse : L'application vend les invendus pour lutter contre le gaspillage.

Question 3

Citer quatre avantages pour votre entreprise à utiliser cette application.

- Réduction du gaspillage alimentaire.
- Génération de revenus supplémentaires.
- Amélioration de l'image de l'entreprise.
- Attraction d'une nouvelle clientèle sensible au développement durable.

1. Réduction du gaspillage, 2. Revenus supplémentaires, 3. Amélioration de l'image, 4. Nouvelle clientèle.

Question 4

Présenter trois autres actions concrètes en matière de développement durable.

- Utilisation d'emballages recyclables.
- La régulation des stocks pour minimiser le gaspillage.
- Formation des employés à la gestion durable.

1. Emballages recyclables, 2. Régulation des stocks, 3. Formation des employés.

Dossier Financier

Ce dossier aborde les modalités de financement de la cave de maturation.

Question 1

Indiquer le coût hors taxes de la cave de maturation avec paiement comptant.

Démarche : Le coût hors taxes est de 8900 € HT.

Coût HT : 8900 €.

Question 2

Calculer le coût de l'emprunt et le montant des intérêts.

Démarche : Sur 3 ans, la mensualité est de 280,70 € soit : $280,70 \times 36 = 10\,101,20$ €. Donc, intérêt = $10\,101,20 - 8900 = 1\,201,20$ €.

Montant intérêts : 1 201,20 €.

Question 3

Calculer le coût de la location de la cave de maturation.

Démarche : Pour la première année :

- 10% du montant HT : 890 €.
- Redevances mensuelles : $295 \times 12 = 3\,540$ €.
- Coût total = $890 + 3540 = 4\,430$ €.

Coût total de la location : 4 430 €.

Question 4

a) Calculer le montant de la TVA.

Démarche : TVA = 20% de 8900 € = 1780 €.

Montant de la TVA : 1780 €.

b) Calculer le montant TTC de la cave de maturation.

Démarche : Montant TTC = 8900 € + 1780 € = 10680 €.

Montant TTC : 10 680 €.

Question 5

Compléter le tableau en donnant les avantages et inconvénients des trois types de financement.

Démarche : Complétons le tableau :

Modalité de financement	Avantages	Inconvénients
Autofinancement	- Pas d'intérêts à payer - Garder le contrôle total	- Limité par les fonds propres - Risque financier personnel
Emprunt	- Montant important - Remboursements étalés	- Intérêts à payer - Hypothèque potentielle
Crédit-Bail	- Pas d'investissement initial massif - Matériel à jour	- Coût à long terme élevé - Absence de propriété finale

Dossier Commercial

Ce dossier traite de l'organisation de la réouverture de la boucherie.

Question 1

Proposer trois actions d'animation ou de promotion pour la réouverture.

- Offres spéciales sur certains produits.
- Ateliers de dégustation.
- Animations musicales ou évènementielles.

1. Offres spéciales, 2. Ateliers de dégustation, 3. Animations.

Question 2

Citer cinq moyens de communication.

- Affichettes en magasin.
- Réseaux sociaux.
- Publicités dans les journaux locaux.
- Distribution de flyers.
- Promotions via courriels.

1. Affichettes, 2. Réseaux sociaux, 3. Journaux locaux, 4. Flyers, 5. Courriels.

Question 3.1

Présenter trois avantages de la communication sur un réseau social.

- Visibilité accrue.
- Interaction directe avec les clients.
- Coût faible par rapport aux autres médias.

1. Visibilité, 2. Interaction, 3. Coût faible.

Question 3.2

Identifier cinq informations importantes pour le client.

- Date et heure de réouverture.
- Offres promotionnelles.
- Nouvelle carte des produits.
- Informations sur la cave de maturation.
- Mesures de sécurité à respecter.

1. Date de réouverture, 2. Offres, 3. Carte de produits, 4. Cave de maturation, 5. Sécurité.

Question 3.3

Proposer une phrase d'accroche pour la page de la Boucherie.

Démarche : Exemple d'accroche :

"Venez découvrir notre boucherie rénovée avec de nouvelles offres exceptionnelles!"

Conseils Méthodologiques

- **Gestion du temps** : Allouez un temps fixe par question pour éviter de rester bloqué.
- **Raisonnement** : Construisez votre réponse de manière claire et ordonnée.
- **Vérification** : Relisez vos réponses pour corriger d'éventuelles erreurs de calcul ou d'orthographe.
- **Connaissances juridiques** : Révisez les différentes formes juridiques et leurs implications.
- **Pratique de cas** : Entraînez-vous sur des situations concrètes pour mieux appréhender les questions économiques et juridiques.

© FormaV EI. Tous droits réservés.

Propriété exclusive de FormaV. Toute reproduction ou diffusion interdite sans autorisation.

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.