BP Boucher

CORRIGÉ NON OFFICIEL

Proposition de corrigé rédigée par FormaV avec l'aide d'outils d'intelligence artificielle. Elle peut contenir des erreurs et ne remplace ni le corrigé ni le barème officiels de l'examen.

Les sujets officiels des sessions passées et nos sujets d'entraînement sont classés sur https://bpboucher.fr/annales-sujets-et-corriges

Document mis en ligne par FormaV®. Reproduction ou diffusion sans autorisation interdite.

BP Boucher

Environnement économique, juridique et social de l’entreprise

Session 2006 • Code sujet : **288CB06** • Durée : **1 heure** • Coefficient : **1**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Évolution de la consommation de viande** (3 questions) — **Page 3**
2. **Statut de l’artisan et création d’entreprise** (4 questions) — **Page 4**
3. **Préparation d’une commande fournisseur** (1 question) — **Page 6**
4. **Accidents du travail en boucherie** (7 questions) — **Page 7**
5. **Ce qu’il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 10**

Sujet officiel (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U42 - Environnement économique, juridique et social de l'entreprise/2006/BP Boucher - U42 - Environnement économique, juridique et social de l'entreprise - Session 2006 - 3-Sujet.pdf

FormaV - document d'entraînement non officiel

1. Évolution de la consommation de viande

Les questions portent sur l'évolution de la consommation de viande en France au cours des cinq dernières années. Elles demandent d'en relever les raisons et de comparer les évolutions selon les types de viandes.

Question 1. D'après le texte, indiquez quelle a été l'évolution de la consommation de viande en France au cours des cinq dernières années.

Le texte décrit une diminution de la consommation de viande en France au cours des cinq dernières années. Il précise que les ménages français ont réduit leur consommation, sans chiffrer cette baisse. La réponse attendue est donc une tendance générale à la baisse, et non une évolution identique pour toutes les catégories de viande.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La consommation de viande des ménages français a diminué.

Question 2. Citez deux raisons de cette évolution de la consommation.

Le texte cite deux raisons de cette évolution. Elles sont à relever directement dans le document, sans ajouter d'autres explications :

- Les crises alimentaires.
- Les discours diététiques.

Ces facteurs sont associés à la réduction de la consommation de viande constatée chez les ménages français.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les crises alimentaires et les discours diététiques.

Question 3. Indiquez si tous les types de viandes sont touchés de la même manière et précisez les évolutions observées.

Catégorie	Évolution relevée
Viande rouge	Consommation touchée à la baisse
Viande blanche	Privilégiée, notamment la volaille et le veau

Les types de viandes ne sont donc pas touchés de la même manière : la consommation de viande rouge semble diminuer au profit de la viande blanche, en particulier de la volaille et du veau.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La viande rouge est touchée au profit de la viande blanche, notamment la volaille et le veau.

FormaV - document d'entraînement non officiel

2. Statut de l’artisan et création d’entreprise

L’employeur de la boucherie Lafeuille interroge son salarié sur le statut d’artisan et les démarches liées à la création d’une entreprise artisanale. Un extrait de l’article 19 de la loi du 5 juillet 1996 sert de document support.

Question 1. À partir du document 2, relevez trois caractéristiques définissant l’artisan.

L’article 19 de la loi du 5 juillet 1996 retient trois critères pour définir l’artisan :

- être une personne physique ou morale employant au plus 10 salariés ;
- exercer une activité professionnelle indépendante, à titre principal ou secondaire ;
- exercer une activité artisanale de production, de transformation, de réparation ou de prestation de services.

Ces trois éléments sont ceux indiqués dans le document 2.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Personne physique ou morale employant au plus 10 salariés, exerçant une activité indépendante de production, transformation, réparation ou prestation de services artisanale.

Question 2. Indiquez la principale distinction entre l’artisan et le commerçant.

La distinction porte sur la nature de l’activité exercée. Selon le corrigé, l’artisan produit, transforme, répare ou réalise des prestations de services. Le commerçant accomplit des actes de commerce, notamment l’achat de biens en vue de leur revente ou de leur location. L’artisan intervient donc sur le produit ou fournit un service, tandis que l’exemple caractéristique du commerçant est l’achat pour revendre ou louer.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> L’artisan produit, transforme, répare ou fournit un service ; le commerçant achète des biens pour les revendre ou les louer.

Question 3. Nommez le service qui centralise les démarches administratives lors de la création d’une entreprise artisanale.

Le service qui centralise les démarches administratives lors de la création d’une entreprise artisanale est le Centre de Formalités des Entreprises, abrégé C.F.E. Pour une entreprise artisanale, il s’agit du C.F.E. de la Chambre des Métiers et de l’Artisanat, comme le précise le corrigé de l’épreuve. Il faut donc nommer à la fois le centre et l’organisme auquel il est rattaché.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Le Centre de Formalités des Entreprises (C.F.E.) de la Chambre des Métiers et de l’Artisanat.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 4. Citez trois organismes auprès desquels le service compétent inscrit la nouvelle entreprise.

Le corrigé cite plusieurs organismes auprès desquels le service compétent inscrit la nouvelle entreprise. Trois réponses attendues sont :

Organisme
URSSAF
Services fiscaux
Caisse d’assurance maladie

La caisse de retraite, également mentionnée dans le corrigé, est une autre réponse cohérente acceptée.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> URSSAF, services fiscaux et caisse d’assurance maladie. La caisse de retraite est également recevable.

3. Préparation d’une commande fournisseur

L’employeur de la boucherie Lafeuille demande au salarié de passer une commande auprès de son fournisseur habituel après s’être renseigné par téléphone. Elle porte sur un bas de carré de veau de 8 kg, des bardes de porc de 15 kg et quatre épaules d’agneau pour 7,8 kg au total.

Question Commande. Établissez la commande destinée au fournisseur « La fameuse carcasse » pour les produits et quantités indiqués. Complétez les renseignements du document, notamment les modalités de livraison et de paiement ainsi que les lignes de désignation, quantité, prix unitaire et montant.

La commande est établie par la Boucherie Lafeuille, 96 place du Lémovice, 87000 Limoges, à la SARL « La fameuse carcasse », boulevard des Ormes, 87000 Limoges. Le numéro indiqué est 0823 et la date est le 20/09/2006. La livraison est prévue un jour après réception, par le fournisseur, avec un forfait de 25 €. Le règlement se fait par chèque. Les montants des lignes correspondent à la quantité multipliée par le prix unitaire.

Réf.	Désignation	Unité	Quantité	Prix unitaire	Montant
4091	Barde de porc	kg	15	3,35 €	50,25 €
3014	Épaule d’agneau avec os	kg	7,8	6,10 €	47,58 €
102620	Bas de carré de veau	kg	8	5,34 €	42,72 €

Les quatre épaules d’agneau pèsent 7,8 kg au total. Le montant des marchandises est la somme des trois lignes.

Lignes de commande complétées

Le : **20/09/2006**.....

Mode de paiement : **par chèque**(0.25 point)

Réf.	Désignation	Unité	Quantités	Prix unitaire	Montant
	1 point par ligne correcte				

✓ RÉPONSE À RETENIR

Marchandises : 140,55 €. Livraison : forfait de 25 €, par le fournisseur sous un jour. Paiement par chèque.

4. Accidents du travail en boucherie

Cette partie porte sur des données relatives aux accidents du travail dans la boucherie et sur des situations à classer selon qu'elles relèvent d'un accident du travail ou d'un accident ordinaire. Elle évalue aussi la connaissance des formalités à accomplir et des conséquences possibles pour l'entreprise artisanale.

Question 1. Décrivez l'évolution du nombre d'accidents du travail dans la boucherie.

Le document indique une diminution constante du nombre d'accidents du travail dans la boucherie. La tendance est donc régulièrement à la baisse sur la période présentée. Cette réponse concerne l'évolution générale des accidents, et non le nombre précis d'accidents ayant entraîné un arrêt en 2003, qui fait l'objet de la question suivante.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le nombre d'accidents du travail diminue constamment.

Question 2. Relevez le nombre d'accidents du travail ayant entraîné un arrêt en 2003.

Il faut relever la valeur donnée pour les accidents ayant entraîné un arrêt en 2003. Le corrigé indique **2 993 accidents**. Ce nombre concerne les accidents avec arrêt pour cette année, et non le total des accidents sur toute la période. Il s'agit d'une donnée lue dans le document, sans calcul à effectuer.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> 2 993 accidents avec arrêt en 2003.

Question 3. Indiquez les catégories d'âge les plus touchées par les accidents du travail.

La catégorie la plus touchée est celle des jeunes de moins de 30 ans. C'est l'information donnée dans le corrigé pour les accidents du travail en boucherie. Il s'agit bien d'une catégorie d'âge, et non d'une indication sur l'ancienneté des salariés ou sur la gravité des accidents.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les jeunes de moins de 30 ans.

Question 4. Identifiez la cause d'accident la plus fréquente et la partie du corps la plus atteinte.

Le corrigé identifie les outils à main, notamment les couteaux, comme cause d'accident la plus fréquente. La partie du corps la plus atteinte est la main, directement exposée lors de leur manipulation. Il faut donc distinguer l'objet ou l'activité à l'origine de l'accident de la zone corporelle blessée.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Cause : outils à main, notamment les couteaux. Partie atteinte : les mains.

Question 5. Précisez les deux formalités principales que l'employeur doit accomplir lorsqu'un accident du travail se produit.

Après un accident du travail, l'employeur doit effectuer les deux démarches principales indiquées dans le corrigé :

1. Déclarer l'accident à la caisse d'assurance maladie du salarié.
2. Remettre au salarié la feuille d'accident du travail pour la prise en charge de ses soins.

Ces formalités permettent le traitement du dossier et l'accès aux soins liés à l'accident.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Déclarer l'accident à la caisse d'assurance maladie et remettre au salarié la feuille d'accident du travail.

Question 6. Pour chacun des quatre événements du tableau, cochez la réponse exacte entre accident du travail et accident ordinaire : coupure à la maison en préparant des brochettes, glissade dans le laboratoire de la boucherie, blessure en faisant du sport le dimanche, colis échappé par un livreur alors que vous êtes en pause.

Le tableau du sujet classe comme accidents du travail les événements survenus dans le laboratoire et pendant la pause sur le lieu de travail. La coupure à domicile et la blessure lors d'une activité sportive personnelle le dimanche sont classées comme accidents ordinaires. Les croix sont reportées sur le tableau d'origine, en face de chaque événement.

Classement des événements accidentels

Evénement accidentel	Accident du travail	Accident ordinaire
Vous vous coupez à la maison en préparant des brochettes		X
Vous glissez sur le sol humide du laboratoire de la boucherie	X	
Vous vous blessez le dimanche en faisant du sport		X
Un livreur échappe sur vous un colis alors que vous êtes en pause	X	

✓ RÉPONSE À RETENIR

Maison : accident ordinaire. Laboratoire : accident du travail. Sport le dimanche : accident ordinaire. Colis reçu pendant la pause : accident du travail.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 7. Présentez les conséquences possibles d'un accident du travail sur le fonctionnement de l'entreprise artisanale et justifiez vos réponses.

Un accident du travail peut perturber l'activité de l'entreprise de plusieurs façons :

- **Économique :** baisse possible du chiffre d'affaires et coût du remplacement du salarié absent.
- **Organisationnelle :** répartition des tâches entre les autres salariés ou ralentissement de l'activité.
- **Juridique :** une sanction peut être prononcée si un manquement aux règles de sécurité est établi.

L'impact dépend notamment de la durée de l'absence et des moyens de remplacement disponibles.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Baisse possible du chiffre d'affaires, remplacement du salarié, réorganisation du travail et éventuelles sanctions en cas de manquement à la sécurité.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2006)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve U42 du BP Boucher, session 2006, code 288CB06, dure une heure et a un coefficient de 1. Elle aborde la consommation de viande, le statut d'artisan, la création d'entreprise, la commande fournisseur et les accidents du travail en boucherie. Les compétences évaluées sont l'analyse de documents, l'application de notions économiques et juridiques et le traitement de situations professionnelles.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Selon l'article 19 de la loi du 5 juillet 1996 présenté dans le sujet, l'artisan exerce une activité professionnelle indépendante relevant de l'artisanat.
- Le document définit l'artisan comme une personne physique ou morale n'employant pas plus de 10 salariés.
- Pour une ligne de commande, le montant se calcule en multipliant la quantité par le prix unitaire correspondant.
- Après un accident du travail, l'employeur déclare l'accident à la caisse d'assurance maladie et remet au salarié les feuilles d'accident nécessaires à ses soins.

Points de vigilance & attentes du jury

- Pour caractériser l'artisan, distinguez la forme de la personne, la limite d'effectif et la nature de l'activité indépendante.
- Sur le bon de commande, vérifiez les désignations, les unités, les quantités, les prix et les montants de chaque ligne.
- Pour classer les accidents, examinez attentivement le lieu et le contexte professionnel de chaque événement.
- Pour les conséquences d'un accident, donnez des effets concrets et justifiez-les sur les plans économique ou juridique.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment vérifier le montant d'une ligne de commande ?

Multipliez la quantité commandée par le prix unitaire en vérifiant qu'ils utilisent la même unité. Pour une commande au kilogramme, multipliez le nombre de kilogrammes par le prix d'un kilogramme, puis reportez le montant obtenu.

Q : Comment distinguer un accident du travail d'un accident ordinaire dans les cas du tableau ?

Analysez le lien avec l'activité et le contexte de l'événement, puis cochez une seule catégorie. Dans le tableau du sujet, la glissade au laboratoire et le colis reçu pendant une pause sont classés comme accidents du travail.

Q : Comment répartir le temps pendant cette épreuve d'une heure ?

Les quatre parties valent respectivement 2, 5, 5 et 8 points. Répartissez le temps en fonction de ce barème, sans négliger la commande et les questions sur les accidents, puis gardez quelques minutes pour relire les réponses et les calculs.

Q : Quels éléments sont attendus pour expliquer les conséquences d'un accident sur l'entreprise ?

Présentez des conséquences cohérentes et justifiez-les. Le corrigé cite notamment une baisse du chiffre d'affaires ou le remplacement d'un salarié comme conséquences économiques, ainsi qu'une éventuelle sanction de l'inspection du travail.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U42 - Environnement économique, juridique et social de l'entreprise/2006/BP Boucher - U42 - Environnement économique, juridique et social de l'entreprise - Session 2006 - 3-Sujet.pdf
Ressources BP Boucher : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

FormaV - document d'entraînement non officiel

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

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.