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 consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du BP Boucher, veuillez visiter :
bpboucher.fr/annales-sujets-et-corriges

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. **Établissement d’un bon de commande fournisseur** (1 question) — **Page 6**
4. **Accidents du travail dans la 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 - 2-Sujet.pdf

1. Évolution de la consommation de viande

Le candidat travaille dans une boucherie artisanale et répond à son employeur à partir d'un extrait de la revue « La Boucherie Française ». Le document traite de la baisse de la consommation de viande et de ses facteurs, ainsi que du recul de la viande rouge au profit des viandes blanches.

Question 1. D'après le texte du document 1, quelle est l'évolution de la consommation de viande en France au cours des cinq dernières années ?

Sur les cinq dernières années, la consommation de viande diminue. Le texte nuance cette baisse : 5 % des responsables d'achats disent l'avoir réduite, mais l'enquête sur leurs comportements réels porte cette part à 12 %. Il s'agit donc d'un recul progressif, parfois sous-déclaré.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La consommation de viande diminue depuis cinq ans.

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

Le texte indique deux facteurs liés au recul :

- Le discours diététique ambiant encourage à réduire la consommation de viande.
- Les crises alimentaires ont entraîné une perte de confiance chez une partie des consommateurs. Ce facteur reste limité : il concerne 12 % de ceux qui déclarent avoir diminué leur consommation.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le discours diététique et, dans une moindre mesure, la perte de confiance liée aux crises alimentaires.

Question 3. Tous les types de viandes sont-ils touchés de la même manière ? Précisez.

Type de viande	Évolution
Viande rouge, notamment le bœuf	Consommation réduite
Viandes blanches, d'abord les volailles puis le veau	Privilégiées en remplacement du bœuf

Le texte signale aussi une baisse de la fréquence de consommation et de la taille des portions.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Non : le bœuf recule au profit des volailles, puis du veau.

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

L’employeur interroge le candidat sur le statut d’artisan et les démarches de création d’une entreprise artisanale. Le document 2 reproduit l’article 19 de la loi du 5 juillet 1996, qui définit les artisans et les activités relevant de l’artisanat.

Question 1. D’après le texte proposé dans le document 2, relevez trois caractéristiques définissant l’artisan.

Caractéristique	Définition donnée par le document
Effectif	Pas plus de 10 salariés.
Statut	Personne physique ou personne morale.
Activité	Activité professionnelle indépendante de production, transformation, réparation ou prestation de service relevant de l’artisanat.

Le texte précise aussi que l’activité artisanale peut être exercée à titre principal ou secondaire. Pour relever trois caractéristiques, on peut retenir l’effectif maximal, le caractère indépendant de l’activité et la nature des activités exercées. Le statut de personne physique ou morale constitue également une caractéristique exacte mentionnée dans l’article 19 de la loi du 5 juillet 1996.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Personne physique ou morale, l’artisan exerce indépendamment une activité artisanale de production, transformation, réparation ou service et emploie au plus 10 salariés.

Question 2. Quelle est la principale distinction entre l’artisan et le commerçant ?

L’artisan réalise principalement un travail de production, de transformation, de réparation ou de prestation de service, généralement fondé sur un savoir-faire professionnel. Le commerçant accomplit principalement des actes de commerce, notamment l’achat de biens en vue de leur revente. La distinction attendue concerne donc l’activité exercée : travail artisanal d’un côté, achat-revente de l’autre. Une entreprise peut toutefois cumuler une activité artisanale et une activité commerciale, sans que cette distinction de principe disparaisse.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> L’artisan produit, transforme ou répare ; le commerçant achète principalement des biens pour les revendre.

Question 3. Quel service centralise les démarches administratives lors de la création d’une entreprise artisanale ?

Lors de la création d’une entreprise artisanale, les formalités étaient centralisées par le centre de formalités des entreprises, ou CFE, compétent pour les métiers. Il s’agissait du CFE de la chambre de métiers et de l’artisanat. Ce guichet recevait le dossier de création puis transmettait les déclarations aux organismes concernés. La réponse vise donc bien le service de formalités, et non le répertoire dans lequel l’entreprise artisanale était ensuite immatriculée.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Le centre de formalités des entreprises (CFE) de la chambre de métiers et de l'artisanat.

Question 4. Ce service inscrira la nouvelle entreprise auprès de différents organismes. Citez-en trois.

Le CFE transmettait le dossier aux organismes concernés par l'immatriculation, l'identification et les obligations sociales de l'entreprise. Trois exemples adaptés à une création artisanale sont la chambre de métiers et de l'artisanat, l'INSEE et l'URSSAF. La chambre assurait l'inscription au Répertoire des métiers ; l'INSEE enregistrait l'entreprise dans le répertoire SIRENE et attribuait ses identifiants ; l'URSSAF intervenait pour les formalités de protection sociale et de cotisations.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Chambre de métiers et de l'artisanat (Répertoire des métiers), INSEE (SIRENE) et URSSAF.

3. Établissement d’un bon de commande fournisseur

L’employeur demande au candidat de passer une commande auprès de son fournisseur habituel, « La Fameuse Carcasse ». Le candidat utilise un tarif annoté, un fichier fournisseur et un bon de commande vierge pour renseigner les articles commandés et les conditions de la commande.

Question 1. En vous appuyant sur les documents 1 et 2, complétez le bon de commande n° 0823 daté du 20/06/2006 pour un bas de carré de veau de 8 kg, des bardes de porc de 15 kg et quatre épaules d’agneau dont le poids total est de 7,8 kg. Renseignez les informations demandées sur les articles, les quantités, les prix, les montants et les conditions de commande.

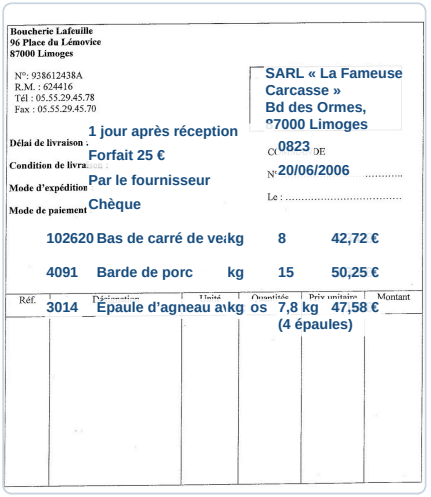
La commande n° 0823, datée du 20/06/2006, est adressée à la SARL « La Fameuse Carcasse », boulevard des Ormes, 87000 Limoges. Les prix du tarif sont exprimés au kilogramme hors taxes.

Réf.	Désignation	Unité	Quantité	Prix unitaire	Montant HT
102620	Bas de carré de veau	kg	8	5,34 €	42,72 €
4091	Barde de porc	kg	15	3,35 €	50,25 €
3014	Épaule d’agneau avec os	kg	7,8 kg, 4 pièces	6,10 €	47,58 €

Les 7,8 kg correspondent au poids total des quatre épaules d’agneau. Le montant des articles est de 140,55 € HT.

Livraison par le fournisseur un jour après réception de la commande, au forfait de 25 €. Règlement par chèque. Le total arithmétique avec le forfait est de 165,55 €, hors éventuelle taxe applicable aux frais de livraison.

Bon de commande n° 0823 complété


Boucherie Lafeuille
96 Place du Lémovice
87000 Limoges

N°: 938612438A
R.M. : 624416
Tél : 05.55.29.45.78
Fax : 05.55.29.45.70

SARL « La Fameuse Carcasse »
Bd des Ormes,
87000 Limoges

Délai de livraison : 1 jour après réception
Condition de livra... Forfait 25 €
Mode d'expédition Par le fournisseur
Mode de paiement Chèque

N° 0823 DE
20/06/2006
Le : .....

Réf.	Désignation	Unité	Quantité	Prix unitaire	Montant
102620	Bas de carré de veau	kg	8	42,72 €	
4091	Barde de porc	kg	15	50,25 €	
3014	Épaule d'agneau avec os	kg	7,8 kg (4 épaules)	47,58 €	

✓ RÉPONSE À RETENIR

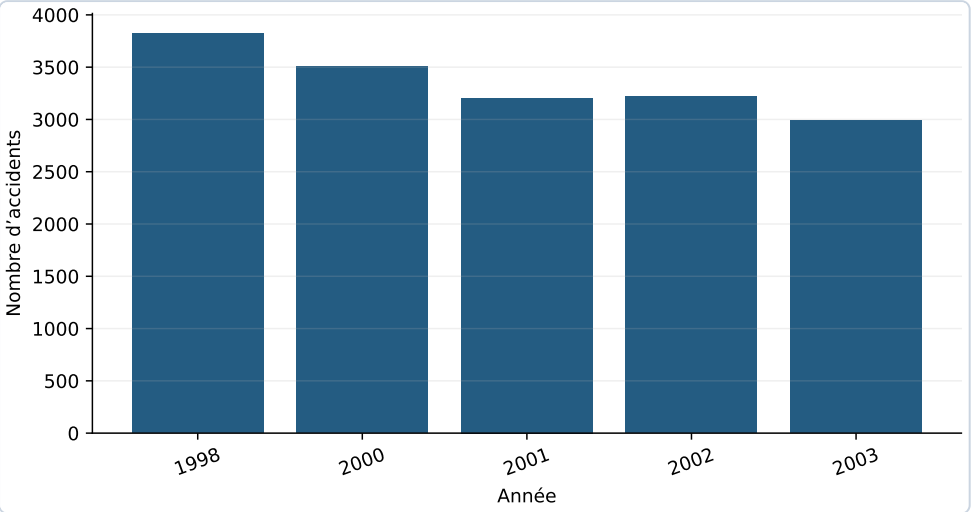
Articles : 140,55 € HT. Livraison : forfait de 25 €. Total avec forfait : 165,55 €, hors éventuelle taxe sur la livraison.

4. Accidents du travail dans la boucherie

À partir d'un document de presse présentant des statistiques et un graphique sur les accidents du travail dans la boucherie de détail, le candidat étudie leur évolution, les salariés concernés et les causes les plus fréquentes. Il examine aussi les formalités, la qualification de situations concrètes et les conséquences possibles d'un accident sur l'entreprise artisanale.

Question 1. Quelle est l'évolution du nombre d'accidents du travail dans la boucherie ?

Le nombre d'accidents diminue globalement : il passe de 3 822 en 1998 à 2 993 en 2003. Il remonte légèrement entre 2001 et 2002, de 3 204 à 3 222. Le chiffre de 1999 n'est pas communiqué.



✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Le nombre d'accidents diminue globalement entre 1998 et 2003.

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

Le document indique directement le nombre d'accidents du travail ayant entraîné un arrêt en 2003. Il distingue ces accidents des accidents avec incapacité permanente, qui sont au nombre de 183.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

2 993 accidents avec arrêt en 2003.

Question 3. Quelles catégories d'âge sont les plus touchées ?

Catégorie d'âge	Part des accidentés
Moins de 20 ans	27,8 %
Moins de 30 ans	55 %
De 30 à 50 ans	34 %
50 ans et plus	11 %

Les jeunes sont les plus touchés, surtout les moins de 30 ans.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les moins de 30 ans sont les plus touchés.

Question 4. Quelle est la cause d'accident la plus fréquente ?

Les outils à main, notamment les couteaux, sont les éléments matériels les plus souvent en cause. Ils sont responsables de 41 % des accidents, devant les manipulations et manutentions manuelles (20 %).

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les outils à main, notamment les couteaux : 41 % des accidents.

Question 5. Quelles sont les deux formalités principales que l'employeur devra accomplir si un accident du travail se produit ?

L'employeur doit effectuer les principales démarches suivantes :

1. Déclarer l'accident à la CPAM dans les 48 heures, hors dimanches et jours fériés.
2. Remettre au salarié la feuille d'accident du travail pour permettre la prise en charge des soins.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Déclaration à la CPAM sous 48 heures et remise de la feuille d'accident au salarié.

Question 6. Pour chacun des quatre événements du tableau, cochez la réponse exacte pour indiquer s'il s'agit d'un accident du travail ou d'un accident ordinaire : une coupure à la maison en préparant des brochettes, une glissade sur le sol humide du laboratoire, une blessure lors d'une activité sportive le dimanche, et un colis lâché sur le salarié par un livreur pendant sa pause.

L'accident du travail est lié au travail ou survient à son occasion. Une blessure pendant une pause sur le lieu de travail peut être reconnue comme telle.

Événement	Qualification
Coupure à la maison en préparant des brochettes	Accident ordinaire
Glissade sur le sol humide du laboratoire	Accident du travail
Blessure pendant le sport le dimanche	Accident ordinaire
Colis lâché sur le salarié pendant sa pause	Accident du travail

Tableau des événements complété

(2 points)

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

✓ RÉPONSE À RETENIR

Accident du travail : glissade au laboratoire et colis reçu pendant la pause. Accident ordinaire : coupure à la maison et blessure au sport.

Question 7. Quelles peuvent être les conséquences d'un accident du travail sur le fonctionnement de l'entreprise artisanale ? Justifiez vos réponses.

Dans une petite entreprise artisanale, l'absence d'un salarié peut ralentir ou désorganiser le travail. Les commandes risquent d'être retardées et les autres salariés doivent reprendre ses tâches, ce qui augmente leur charge.

L'employeur peut devoir réorganiser les horaires ou trouver un remplaçant, entraînant des coûts supplémentaires. Il doit aussi gérer les démarches administratives liées à l'accident.

✓ RÉPONSE À RETENIR

L'accident peut désorganiser le travail, retarder les commandes et entraîner une surcharge de travail et des coûts supplémentaires.

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

Bilan de l'épreuve : Épreuve de BP BOUCHER, unité U42, session 2006, code sujet 288CB06, d'une durée d'une heure et de coefficient 1. Les quatre parties portent sur la consommation de viande, le statut d'artisan, la préparation d'une commande fournisseur et les accidents du travail en boucherie. Elles évaluent la compréhension de documents, l'exploitation de données, les connaissances professionnelles et le renseignement d'un bon de commande.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le document décrit une baisse de consommation de viande et un report partiel de la viande rouge vers les viandes blanches.
- Selon l'article 19 cité, l'artisan exerce indépendamment une activité relevant de l'artisanat et emploie au plus dix salariés.
- Un bon de commande reprend les références, désignations, quantités, prix unitaires, montants et conditions du fournisseur.
- Dans le document étudié, les outils à main, notamment les couteaux, sont en cause dans 41 % des accidents.

Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguez les déclarations spontanées de baisse de consommation des comportements révélés après enquête.
- Relevez les caractéristiques de l'artisan directement dans le texte fourni.
- Vérifiez les références, les unités, les quantités et les prix, puis reportez les conditions du fournisseur.
- Lisez les données et le graphique avec leurs années et justifiez la qualification des situations du tableau.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment vérifier les éléments à inscrire sur le bon de commande ?

Relevez chaque produit dans le tarif, puis vérifiez sa référence, sa désignation, son unité, sa quantité et son prix unitaire. Utilisez le fichier fournisseur pour compléter les conditions de livraison et de règlement.

Q : Comment repérer les catégories d'âge les plus touchées dans le document ?

Reprenez les pourcentages indiqués et distinguez les catégories d'âge présentées. Le document précise que 27,8 % des accidentés ont moins de 20 ans et que 55 % ont moins de 30 ans.

Q : Combien de temps dure l'épreuve et comment organiser le travail ?

L'épreuve dure une heure et comporte quatre parties totalisant 20 points. Répartissez le temps entre les questions documentaires et la commande, puis gardez quelques minutes pour vérifier les réponses et les informations reportées.

Q : Le sujet indique-t-il des normes ou une grille détaillée de notation ?

Le sujet affiche les points attribués à chaque partie et à plusieurs questions. Il ne fournit pas de grille détaillée ni de normes supplémentaires : répondez précisément aux consignes et appuyez-vous sur les documents.

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 - 2-Sujet.pdf
Ressources BP Boucher : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

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.