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

		Session 2006	Code sujet : 288CB06
Examen : BP BOUCHER		**U42**	
Epreuve : Environnement économique, juridique et social de l'entreprise.			
Coefficient : 1	Durée : 1 heure	SUJET	1/7

1ère PARTIE (2 points)

Vous travaillez dans une boucherie artisanale. Votre employeur Mr Lafeuille vous demande de répondre aux questions suivantes concernant le document 1.

1- D'après le texte, quelle est l'évolution de la consommation de viande en France au cours des 5 dernières années ? (0.5 point)

2- Citez deux raisons de cette évolution. (1 point)

3- Tous les types de viandes sont-ils touchés de la même manière ? Précisez. (0.5 point)

Document 1

On constate que pour les cinq dernières années, 5% des responsables des achats dans les foyers français déclarent avoir sciemment diminué leur consommation de viande. Mais cette population « sensible » double après enquête : confrontés à leur comportement réel, ils sont 12% à finalement admettre leur désaffection progressive. (…)

Les crises alimentaires ne semblent plus être aujourd'hui le facteur majeur influant sur la diminution de consommation de viande. Seulement 12% de ceux qui déclarent avoir diminué leur consommation ont perdu confiance lors des crises alimentaires. (…)

Sous l'influence (…) du discours diététique ambiant, nombre de français déclarent avoir tendance à réduire leur consommation de viande rouge (bœuf) au profit des viandes blanches (volailles, puis veau) :

- diminution des fréquences (pas plus d'une fois par jour ou 2/3 fois par semaine) ;
- tendance à diminuer les quantités (taille et poids des portions).

Extrait de « La Boucherie Française » mai 2005 Page 18

		Session 2006	Code sujet : 288CB06	
Examen : BP BOUCHER		**U42**		
Epreuve : Environnement économique, juridique et social de l'entreprise.				
Coefficient : 1	Durée : 1 heure	SUJET		2/7

2ème PARTIE (5 points)

Mr Lafeuille votre employeur vous pose quelques questions sur le statut d'artisan.

Document 2

> Article 19 Loi du 05 juillet 1996
>
> « les artisans sont des personnes physiques et des personnes morales qui n'emploient pas plus de 10 salariés et qui exercent à titre principal ou secondaire une activité professionnelle indépendante de production, de transformation, de réparation, ou de prestation de service relevant de l'artisanat… »

1- D'après le texte proposé en document 2, relevez 3 caractéristiques définissant l'artisan. (1.5 points)

-

-

-

2- Quelle est la principale distinction entre l'artisan et le commerçant ? (1 point)

3- Quel service centralise les démarches administratives lors de la création d'une entreprise artisanale? (1 point)

4- Ce service inscrira la nouvelle entreprise auprès de différents organismes. Citez en 3. (1.5 points)

3ème PARTIE (5 points)

Mr Lafeuille vous demande de passer une commande auprès de son fournisseur habituel, « La Fameuse Carcasse» :

- Un bas de carré de veau : **la pièce proposée pèse 8 Kg**
- Des bardes de porc: **la quantité proposée pèse 15 Kg**
- 4 épaules d'agneau : **la quantité proposée pèse 7,8 Kg**

En vous appuyant sur les documents 1 et 2 ci-dessous vous complétez le bon de commande qui suit.

Document 1 : Tarif annoté (extrait)

Référence	Désignation	Prix unitaire Hors Taxe euros	A commander
4091	Barde de porc	3,35/kg	15 kg
11244	Boule de macreuse	5,50/kg	
2006	Epaule de veau os	5,34/kg	
3014	Epaule agneau avec os	6,10/kg	4 unités de 7,8kg
102620	Bas de carré de veau	5,34/kg	Une unité de 8 Kg
10260	½ bœuf	3,90/kg	
4023	Longe entière	2,80/kg	
4325	Gorges avec couenne	1,35/kg	

Document 2 : Fichier fournisseurs (extrait)

Libellé	**Fournisseur**
Raison sociale	SARL « La fameuse carcasse»
Adresse	Boulevard des ormes 87000 Limoges
Téléphone/Fax	05.55.34.28.12 - 05.55.34.28.11
Responsable	Mr Jacques
Mode et délai de livraison	Par le fournisseur 1 jour après réception de la commande
Condition de livraison	Forfait de 25 euros
Règlement	Par chèque

		Session 2006	Code sujet : 288CB06
Examen : BP BOUCHER		**U42**	
Epreuve : Environnement économique, juridique et social de l'entreprise.			
Coefficient : 1	Durée : 1 heure	SUJET	4/7

Compléter le bon de commande N° 0823 en date du 20/06/2006

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

Délai de livraison :

Condition de livraison :

Mode d'expédition :

Mode de paiement :

COMMANDE

N° .....

Le : .....

Réf.	Désignation	Unité	Quantités	Prix unitaire	Montant

		Session 2006	Code sujet : 288CB06
Examen : BP BOUCHER		**U42**	
Epreuve : Environnement économique, juridique et social de l'entreprise.			
Coefficient : 1	Durée : 1 heure	SUJET	5/7

4ème PARTIE (8 points)

Répondez aux questions ci-dessous après avoir lu le document 3 figurant sur la page suivante.

1- Quelle est l'évolution du nombre d'accidents du travail dans la boucherie ? (0.5 point)

2- Relevez le nombre d'accidents du travail ayant entraîné un arrêt en 2003. (0.5 point)

3- Quelles catégories d'âge sont les plus touchées ? (0.5 point)

4- Quelle est la cause d'accident la plus fréquente ? (0.5 point)

-

-

5- Votre employeur vous demande également quelles seront les deux formalités principales qu'il devra accomplir, si un accident du travail se produit ? (2 points)

-

-

6- Il vous demande enfin de lui préciser dans les cas ci-dessous s'il s'agit d'un accident du travail ou d'un accident ordinaire (dans le tableau : cochez la réponse exacte). (2 points)

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

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

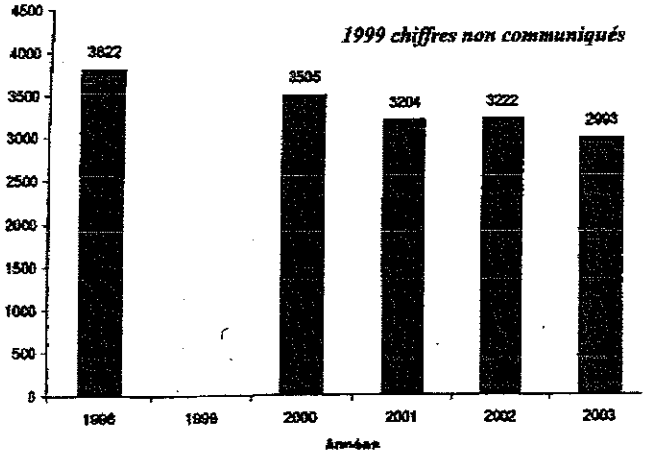
Document 3



On compte ainsi :
- 2 993 accidents avec arrêt de travail (contre 3 222 en 2002) pour un total de 50 489 salariés employés dans 16 263 entreprises du secteur soit 5,9 % des salariés blessés, contre 6,5 % en 2002.
- 183 accidents du travail avec incapacité permanente (contre 195 en 2002).
- 0 décès.
- 113 327 journées de travail perdues au total dans le secteur.

La durée moyenne d'une incapacité temporaire est de 38 jours.

Voici révolution du nombre d'accidentés dans la boucherie de détail au fil des ans :



Les accidents touchent principalement les jeunes

En effet :
- 27,8 % des accidentés ont moins de 20 ans.
- 55 % des accidentés ont moins de 30 ans.
- 34 % des accidentés ont entre 30 et 50 ans.
- *11 %* des salariés accidentés sont âgés de 50 ans et plus.

Les accidents touchent principalement les hommes :

78 % des accidentés du secteur sont des hommes, ce qui semble tout à fait logique dans une profession essentiellement masculine !

Les accidents touchent principalement les ouvriers qualifiés

Ainsi, on compte parmi les accidentés du secteur.
- 37 % d'ouvriers qualifiés.
- 24 % d'apprentis.
- 19 % d'employés.
- 15 % d'ouvriers non qualifiés.
- 4 % de cadres.

Causes des accidents

Les principaux éléments matériels en cause dans les accidents du métier sont :
- Les outils à main (couteaux), responsables de 41 % des accidents.
- Les manipulations et manutentions manuelles, causes de 20 % des accidents.
- Les chutes et glissades de plain-pied (15 % des accidents).
- Les scies pour 8 % des accidents.
- Les chutes de hauteur (4 %).
- Les machines (2 %).
- Les appareils de cuisson (2 %)...

Source : « La Boucherie Française » juillet/août 2005 Page 12

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.