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	CORRIGE		1/4

1ère PARTIE (2 points)

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)

Les ménages français ont réduit leur consommation de viande

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

Crises alimentaires
Discours diététique

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

De ce fait la consommation de viande rouge semble être touchée au profit de la viande blanche(volaille et veau).

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)

-Etre une personne physique ou morale n'employant pas plus de 10 salariés

-Exercer une activité professionnelle indépendante

-Activité de production, de transformation, de réparation, ou de prestation de service

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

L'artisan produit, transforme, répare ou exécute des prestation de services alors que le commerçant se contente de réaliser des actes de commerce tel que l'achat dans le but de la revente ou la location de meubles.

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

Il s'agit du Centre de Formalités des Entreprises (C.F.E.) de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat

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

URSSAF
Services fiscaux
Caisse d'Assurance Maladie
Caisse retraite…
(Accepter toute réponse cohérente)

3ème PARTIE (5points)

Mr Lafeuille vous demande de passer une commande auprès de son fournisseur habituel, « La fameuse carcasse» (après vous être renseigner par téléphone):

-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**

		Session 2006	Code sujet : 288CB06	
Examen : BP BOUCHER		**U42**		
Epreuve : Environnement économique, juridique et social de l'entreprise.				
Coefficient : 1	Durée : 1 heure	CORRIGE		3/4

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»
Boulevard des ormes
87000 Limoges(0,5 point)

Délai de livraison : **1 jour après réception de la commande (0.25 point)**

COMMANDE **(0,5 point pour les 2)**

Condition de livraison : **Forfait de 25 euros(0.25 point)**

N° **0823**.....

Mode de livraison : **Par le fournisseur(0.25 point)**

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

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

Réf.	Désignation	Unité	Quantités	Prix unitaire	Montant
4091	**Barde de porc**	**Kg**	**15**	**3,35**	**50,25**
3014	**Epaule d'agneau avec os**	**Kg**	**7,8**	**6,10**	**47,58**
102620	**Bas de carré de**	**Kg**	**8**	**5,34**	**42,72**
	1 point par ligne correcte				

4ème PARTIE (8 points)

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

Elle est en constante diminution(0,5 pt)

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

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

2993 accidents(0,5 point)

3- Quelles catégories d'âge sont les plus touchées ?

Les jeunes de moins de 30 ans (0,5 point)

4- Quelle est la cause d'accident la plus fréquente et la partie du corps la plus atteinte ?

-Les outils à main (couteaux) (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 ?

-Effectuer la déclaration d'accident à la caisse d'assurance maladie du salarié(1 point)

-Remettre au salarié les feuilles d'accident de travail pour ses soins(1 point)

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).**(0,5 pointt x4)**

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**	

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

Conséquences économiques : baisse CA, remplacement salarié, ...
Conséquences juridiques : sanction éventuelle de l'inspection du travail...
(Accepter toute réponse cohérente)

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.