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 2007		336CB07
Sujet BP BOUCHER		
Épreuve : Environnement économique, juridique et social de l'entreprise		E4 – U42
Coefficient : 1	Durée : 1 h 00	Feuille : 1/7

	Référentiel	Pages à rendre	Points
1ère partie : Le contrat de travail	S42.7	2/7	6
2ème partie : La convention collective	S42.6	3/7	8
3ème partie : Les conditions d'accès à la profession commerciale	S42.1	4/7 et 5/7	6
		TOTAL	/20

Session 2007		336CB07
Sujet BP BOUCHER		
Épreuve : Environnement économique, juridique et social de l'entreprise		E4 – U42
Coefficient : 1	Durée : 1 h 00	Feuille : 2/7

Vous êtes employé chez M. LEBRUN artisan boucher depuis 12 ans dans une ville touristique

1ère partie : Le contrat de travail

(6 points)

M. LEBRUN emploie 4 personnes :

- PAUL, salarié dans l'entreprise depuis 6 ans .
- FABRICE, apprenti en BP, entré le 1er Décembre 2005 .
- HENRI, embauché du 1er Juin 2006 au 30 Septembre 2006, période d'affluence des touristes .
- Mme LEBRUN, conjointe collaboratrice .

1. **Précisez le type de contrat de travail dont bénéficient Paul, Fabrice et Henri, ainsi que deux éléments qui caractérisent chacun de ces contrats.**

- PAUL : .....

.....

.....

.....

- FABRICE : .....

.....

.....

.....

- HENRI : .....

.....

.....

.....

2ème partie : La convention collective

(8 points)

Paul a été en arrêt maladie tout le mois de janvier.

2.1. **En utilisant l'article 23 de la Convention collective de la Boucherie (en annexe), dites ce qu'il a perçu au mois de Janvier.**

.....

.....

.....

2.2. **Citez un avantage et un inconvénient du statut du conjoint collaborateur.**

.....

.....

2.3. **Pour quels autres statuts peut opter M. LEBRUN ?**

.....

.....

2.4. **Quel est le champ d'application de la présente convention (en annexe) ?**

Au niveau TERRITORIAL :

.....

Au niveau PROFESSIONNEL :

.....

.....

2.5. **Définir ce qu'est une convention collective et préciser son rôle.**

.....

.....

.....

3ème partie : Les conditions d'accès à la profession commerciale

(6 points)

Paul envisage de s'installer à son compte . Pour trouver la bonne affaire, il lit régulièrement les annonces dans des revues professionnelles . **En voici quelques unes parues dans *La Boucherie Française* n° 692 de juin 2006 :**

24.Vds fds boucherie cause retraite,
rue piétonne, petit loyer, bon CA.
100000 € à débattre.
Tél. 0553570551

BOUCHERIE – CHARCUTERIE
Bourg 76 : 10 000 € Hebdo, BIC 111 000 €,
logement type F3 avec loyer de 441 € mensuel,
labo avec bon matériel.
Prix 150 000 € à débattre.

BOUCHERIE - CHARCUTERIE
Ville 49 : 12 000 € Hebdo,
bon BIC. Fermé le dimanche et lundi,
beau magasin, bail neuf.
Prix 220 000 € à débattre.

BOUCHERIE – CHARCUTERIE
Ville 80 : 15 700 € Hebdo, BIC 150 000 €,
beau logement avec dépendances,
murs à vendre éventuellement,
cause retraite.
Prix 240 000 € à débattre.

3.1. **D'après les annonces ci-dessus, qu'est-ce qui peut justifier la différence de prix de vente de ces commerces (quatre justifications minimum).**

.....

.....

.....

.....

.....

3.2. **Si Paul parvient à acheter une boucherie, quelle sera sa première obligation pour pouvoir exercer son activité en toute légalité ?**

.....

.....

.....

3.3..**Comment peut-on définir :**

Un ARTISAN :

.....

.....

.....

Un COMMERÇANT :

.....

.....

.....

Convention collective BOUCHERIE, BOUCHERIE-CHARCUTERIE ET BOUCHERIE HIPPOPHAGIQUE, TRIPERIE, COMMERCES DE VOLAILLES, GIBIERS
Brochure JO 3101
Convention collective nationale de la boucherie, boucherie-charcuterie et boucherie hippophagique.

Etendue par arrêté du 15 mai 1979 JONC 3 juin 1979.
CONVENTION COLLECTIVE NATIONALE du 12 décembre 1978 (A National.)

ARTICLE 1
CLAUSES GÉNÉRALES
Champ d'application
en vigueur étendu
Dernière modification : Avenant n° 67 1997-09-24 BO conventions collectives 97-47 étendu par arrêté du 10 janvier 2000 JORF 19 janvier 2000.

La présente convention règle, sur le territoire métropolitain et dans les départements d'outre-mer, les rapports entre employeurs et salariés travaillant dans les entreprises dont l'activité économique principale est l'une ou plusieurs des activités économiques suivantes : boucherie, boucherie-charcuterie, boucherie-traiteur, boucherie-charcuterie-traiteur, traiteur, boucherie hippophagique, triperie, commerce de volailles et gibiers, activités référencées (n° NAF) 15-1 F, 52-2 C, 52-6 D et 55-5 D.
Est réputé boucher dans tout le texte de la présente convention collective, le nom « boucher » représente aussi bien les bouchers vendant de la viande de bœuf que ceux vendant de la viande de cheval.
détaillant le professionnel qui achète soit les animaux des espèces bovine, ovine, caprine, porcine, chevaline, soit les gros morceaux de coupe ou les pièces de détail issues de ces animaux, soit à la fois les animaux et les gros morceaux de coupe ou les pièces de détail, et qui débite aux consommateurs finaux tous ces produits carnés présentés à l'état frais, salé, réfrigéré, congelé, préparé, cuit ou conservé. Il effectue, en outre, la préparation à caractère artisanal de produits à base de viandes, associée à la vente au détail des produits préparés, et la préparation de plats à emporter à base de viandes.

Est réputé boucher-charcutier le détaillant qui, exerçant à titre principal les activités définies ci-dessus, transforme, en outre, les viandes et abats en produits de charcuterie, plats préparés et conserves pour les vendre au détail. Il fabrique des produits à base de viandes ou d'abats (pièces salées, fumées, séchées, cuites, charcuteries, telles que pâtés, rillettes, saucisses, etc, et triperies), des préparations de viandes ou à base de viandes, et des foies gras.
Le boucher ou boucher-charcutier commercialise, en outre, les volailles et gibiers, la triperie, la charcuterie industrielle, les conserves, les condiments, les légumes, et, d'une manière plus générale, tous les produits connexes et complémentaires des viandes de boucherie et de charcuterie.

Le boucher traiteur ou boucher-charcutier traiteur prépare des repas ou des plats cuisinés, livrés et (ou) servis à domicile. Il organise des noces, banquets, cocktails, buffets, lunchs et réceptions diverses à domicile ou dans les lieux choisis par les clients.
Est réputé tripier détaillant le professionnel qui exécute la coupe et la découpe, ainsi que le désossage de tous les abats, frais, réfrigérés, congelés ou conservés, leur transformation ou salage, ainsi que le lavage, le blanchissage, l'épilation des abats blancs. Il achète et vend aussi aux consommateurs finaux les abats, complets ou séparés, des espèces bovine, ovine ou porcine. L'entreprise est réputée artisanale au sens du décret du 10 juin 1983 modifié par le décret du 2 février 1988, qui définit le secteur des métiers, et qui précise les activités susceptibles de donner lieu à immatriculation au répertoire des métiers. Le tripier détaillant commercialise, en outre, tous les produits connexes et complémentaires du secteur des produits carnés, ceux de la salaison et les volailles et gibiers, y compris les conserves, condiments et légumes.

Est réputé volailler détaillant le professionnel qui achète soit les volailles, les gibiers, les caprins, les agneaux et cochons de lait, soit les abats et les morceaux de coupe en provenance de ces animaux, et qui débite aux consommateurs finaux tous ces produits carnés présentés à l'état frais, salé, réfrigéré, congelé, préparé, cuit ou conservé. Le volailler détaillant transforme et commercialise, en outre, tous les produits connexes et complémentaires du secteur des produits carnés, y compris les conserves, condiments et légumes.

ARTICLE 23
CLAUSES GÉNÉRALES
Garantie de ressources en cas de maladie ou d'accident
en vigueur étendu

Dernière modification : Avenant n° 31 1990-09-12 étendu par arrêté du 1er janvier 1991 JORF 11 juillet 1991

Après un an d'ancienneté dans l'entreprise ou l'établissement en cas d'absence au travail justifiée par l'incapacité résultant de maladie ou d'accident dûment constaté, les salariés bénéficient des dispositions suivantes, à condition :
- d'avoir justifié dans les quarante-huit heures de cette incapacité ;
- d'être pris en charge par la sécurité sociale ;
- d'être soignés sur le territoire français ou dans l'un des autres pays de la Communauté économique européenne.

Pendant trente jours, ils reçoivent 90 % de la rémunération brute qu'ils auraient gagnée s'ils avaient continué à travailler.
Pendant les trente jours suivants, ils reçoivent les deux tiers de cette même rémunération.
Ces temps d'indemnisation sont augmentés de dix jours par période entière de cinq ans d'ancienneté au delà de la période initiale - de un an à huit ans d'ancienneté - , sans que chacun d'eux puisse dépasser quatre-vingt-dix jours.

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.