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

E.4 GESTION - U42 Environnement économique, juridique et social de l'entreprise

Session 2017 • Code sujet : **15SG17** • Durée : **1h00** • Coefficient : **1**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Le commerçant et l'artisan (4 questions) **Page 3**

2. Les conventions collectives (6 questions) **Page 6**

3. Les représentants du personnel (5 questions) **Page 8**

4. Le marché de la boucherie (4 questions) **Page 10**

5. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 12**

Sujet officiel (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U42 - Environnement économique, juridique et social de l'entreprise/2017/BP Boucher - U42 - Environnement économique, juridique et social de l'entreprise - Session 2017 - 1-Sujet.pdf

1. Le commerçant et l’artisan

Laure, salariée au rayon boucherie d’un supermarché depuis cinq ans, souhaite créer son entreprise et développer une activité traiteur. Elle choisit le statut d’artisan et s’informe sur les démarches et organismes liés à la création d’entreprise.

Question 1.1/. Définissez les notions de commerçant et d’artisan.

Notion	Définition
Commerçant	Personne qui accomplit des actes de commerce de façon habituelle et indépendante.
Artisan	Professionnel indépendant exerçant principalement un métier manuel, avec une qualification ou une expérience professionnelle reconnue.

Le commerçant exerce une activité commerciale à titre de profession habituelle. L’artisan réalise principalement un travail manuel fondé sur un savoir-faire et exerce pour son propre compte. En 2017, l’activité artisanale relevait notamment d’une inscription au répertoire des métiers. La distinction repose donc surtout sur la nature de l’activité : actes de commerce pour le premier, production, transformation ou service manuel pour le second.

Définitions complétées

1 Définissez les notions de commerçant et d’artisan.
- Le commerçant : Commerçant : actes de commerce habituels
- Artisan : métier manuel et savoir-faire

✓ RÉPONSE À RETENIR

Commerçant : actes de commerce exercés habituellement et indépendamment. Artisan : activité indépendante principalement manuelle, fondée sur un savoir-faire professionnel.

Question 1.2/. Donnez la signification du sigle C.F.E.

Le sigle **C.F.E.** signifie **Centre de formalités des entreprises**. En 2017, le C.F.E. était l’interlocuteur chargé de centraliser les formalités administratives des entreprises lors de leur création, de leur modification ou de leur cessation d’activité. Dans le cas de Laure, la Chambre de métiers et de l’artisanat l’a mise en relation avec ce centre pour l’accompagner dans les démarches liées à son projet artisanal.

Sigle complété

1.2/ Donnez la signification du sigle C.F.E. :
C… F… E…
Centre de formalités des entreprises

✓ RÉPONSE À RETENIR

C.F.E. signifie Centre de formalités des entreprises, l'interlocuteur chargé des formalités administratives des entreprises.

Question 1.3/. Citez deux rôles du C.F.E.

Le C.F.E. simplifie les démarches en servant de guichet unique. Il reçoit les déclarations et pièces du créateur, puis transmet le dossier aux administrations et organismes concernés. Deux rôles attendus sont donc :

1. Centraliser les formalités de création de l'entreprise.
2. Transmettre les déclarations aux organismes compétents, notamment pour l'immatriculation, les obligations fiscales et les cotisations sociales.

Il peut également renseigner le créateur sur les formalités à accomplir.

Rôles du C.F.E. complétés

1.3/ Citez les rôles du C.F.E. (2 réponses attendues)
Centralise les formalités de création
- .....
.....
- .....
Transmet le dossier aux organismes concernés
.....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Le C.F.E. centralise les formalités de création et transmet les déclarations aux organismes compétents.

Question 1.4/. Citez trois organismes concernés par la création d'entreprise.

Plusieurs organismes interviennent dans les démarches de création d'une entreprise. Pour le projet artisanal de Laure, on peut citer :

- la Chambre de métiers et de l'artisanat, compétente pour accompagner les entreprises artisanales ;
- l'INSEE, qui attribue les identifiants de l'entreprise après transmission du dossier ;
- l'URSSAF, concernée par les déclarations sociales et les cotisations.

Ces trois organismes sont concernés à différentes étapes de la création et du démarrage de l'activité.

Organismes cités

Chambre de métiers et de l'artisanat

1.4/ Citez trois organismes concernés par la création d'entreprise.
INSEE
- .....
- .....
URSSAF
- .....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Chambre de métiers et de l’artisanat, INSEE et URSSAF : trois organismes concernés par la création d’entreprise.

2. Les conventions collectives

Laure consulte la convention collective pour préparer une éventuelle embauche d'un boucher-charcutier-traiteur. Elle doit comprendre les notions de salaire conventionnel et de SMIC, puis lire le tableau des salaires et distinguer salaire brut et salaire net.

Question 2.1/. Expliquez ce qu'est un salaire conventionnel.

Le salaire conventionnel est le salaire minimum prévu par la convention collective applicable à l'entreprise, pour une classification donnée. Son montant dépend notamment du niveau, de l'échelon et de la qualification du salarié. L'employeur doit comparer ce minimum au SMIC et verser le montant le plus élevé.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Minimum salarial fixé par la convention collective selon la classification du salarié.

Question 2.2/. Donnez la signification du sigle S.M.I.C.

S.M.I.C. signifie « salaire minimum interprofessionnel de croissance ». C'est le salaire minimum légal en dessous duquel un employeur ne peut rémunérer un salarié, sous réserve de règles particulières prévues pour certaines catégories de salariés.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> S.M.I.C. : salaire minimum interprofessionnel de croissance.

Question 2.3/. Indiquez à quel moment le S.M.I.C. est réévalué.

1. Le SMIC est revalorisé chaque année au 1er janvier.
2. Une revalorisation peut aussi intervenir en cours d'année si l'inflation atteint le seuil légal de déclenchement.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Chaque année au 1er janvier, avec une hausse possible en cours d'année si le seuil légal d'inflation est atteint.

Question 2.4/. D'après le document 1, indiquez combien gagnerait un boucher-charcutier-traiteur qualifié.

Classification indiquée au document 1	Salaire brut mensuel
Boucher-charcutier-traiteur qualifié, niveau III, échelon C	1 834 €

Le tableau précise que ce montant correspond à 151,67 heures mensuelles.

✓ RÉPONSE À RETENIR

1 834 € brut par mois pour 151,67 heures.

Question 2.5/. Définissez le salaire brut et le salaire net.

- **Salaire brut :** rémunération avant déduction des cotisations salariales.
- **Salaire net :** somme restant après déduction de ces cotisations, avant le versement au salarié.

Le salaire net est donc inférieur au salaire brut.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Brut : avant déduction des cotisations salariales. Net : après déduction.

Question 2.6/. Indiquez qui reverse les cotisations sociales aux organismes sociaux.

L'employeur prélève sur le salaire brut les cotisations à la charge du salarié, ajoute les cotisations patronales, puis reverse l'ensemble aux organismes sociaux. Il remet au salarié son salaire net.

✓ RÉPONSE À RETENIR

L'employeur reverse les cotisations sociales aux organismes concernés.

3. Les représentants du personnel

Laure s'informe sur le comité d'entreprise à partir du document 2, qui présente ses domaines d'intervention et ses activités sociales et culturelles. Le document 3 explique la protection de certains salariés et la procédure d'autorisation préalable à leur licenciement.

Question 3.1/. Trouve-t-on un comité d'entreprise dans toutes les entreprises ? Justifiez votre réponse.

Le comité d'entreprise n'était pas obligatoire dans toutes les entreprises. En 2017, il devait être constitué dans les entreprises d'au moins 50 salariés lorsque le seuil légal d'effectif était atteint pendant la durée prévue. Les entreprises de moins de 50 salariés n'étaient donc pas concernées par cette obligation. Le document précise que les comités étaient plus de 30 000, mais ce nombre ne signifie pas qu'ils existaient dans toutes les entreprises.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Non. En 2017, le comité d'entreprise était obligatoire à partir de 50 salariés, sous réserve de la durée légale d'atteinte du seuil.

Question 3.2/. Citez les deux domaines d'intervention du comité d'entreprise.

Le document 2 présente les deux domaines d'intervention du comité d'entreprise. Il est informé ou consulté sur la vie de l'entreprise et intervient dans les activités destinées aux salariés. On peut les distinguer ainsi :

- Les œuvres sociales et culturelles, qui contribuent au bien-être des salariés.
- L'activité économique de l'entreprise, sur laquelle le comité est informé ou consulté.

Ces deux domaines associent donc la vie collective des salariés au dialogue sur l'entreprise.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les œuvres sociales et culturelles, et l'activité économique de l'entreprise.

Question 3.3/. Citez deux activités culturelles et sociales qu'un comité d'entreprise peut mettre en place.

Le comité d'entreprise peut organiser des activités sociales et culturelles pour favoriser le bien-être des salariés. Le document 2 donne plusieurs exemples d'actions possibles : le restaurant d'entreprise, les activités sportives, les voyages, les complémentaires santé et les aides à la garde des enfants. Deux exemples suffisants pour répondre à la question sont :

- un restaurant d'entreprise ;
- des activités sportives.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Un restaurant d'entreprise et des activités sportives.

Question 3.4/. Indiquez qui préside le comité d’entreprise.

Le comité d’entreprise est présidé par l’employeur ou son représentant. Dans l’entreprise, il s’agit généralement du chef d’entreprise. Cette présidence s’inscrit dans le fonctionnement de l’instance, qui constitue un lieu de dialogue et de concertation. Elle ne signifie pas que l’employeur remplace les représentants des salariés : ceux-ci participent aux échanges et expriment leurs positions au sein du comité.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le comité d’entreprise est présidé par l’employeur ou son représentant.

Question 3.5/. Indiquez qui doit autoriser le licenciement des salariés protégés et expliquez pourquoi.

Selon le document 3, le licenciement d’un salarié protégé exige une autorisation préalable de l’inspection du travail. Cette protection concerne notamment les représentants élus du personnel et les membres du comité d’entreprise, titulaires ou suppléants.

- L’inspecteur du travail doit donner son autorisation avant le licenciement.
- Cette procédure protège les salariés concernés contre un licenciement lié à l’exercice de leur mandat représentatif.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> L’inspection du travail doit autoriser le licenciement afin de protéger le salarié dans l’exercice de son mandat.

4. Le marché de la boucherie

Laure étudie le document 4 pour faire un état des lieux du secteur de la boucherie traditionnelle. Elle compare les atouts des produits artisanaux et des grandes surfaces alimentaires, puis repère les adaptations des artisans aux nouveaux modes de consommation.

Question 4.1/. Après avoir étudié le document 4, expliquez comment se porte le secteur de la boucherie traditionnelle et justifiez votre réponse.

Le secteur de la boucherie traditionnelle est en difficulté : malgré la hausse des prix de la viande, son chiffre d'affaires n'augmente que faiblement en valeur.

- La consommation recule sous l'effet de la baisse du pouvoir d'achat et des crises sanitaires.
- Les GSA concurrencent les artisans avec leurs prix, leur offre large et leurs produits pratiques.

Le document relève néanmoins des atouts pour les artisans, notamment la qualité du service et la confiance inspirée aux clients.

Réponse 4.1 complétée

4.1/ Après avoir étudié le document 4, expliquez comment se porte le secteur de la boucherie traditionnelle. Justifiez votre réponse.

Difficulté : consommation en baisse, concurrence des GSA, CA peu dynamique.

.....
.....
.....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Secteur en difficulté : consommation en baisse, concurrence des GSA et faible progression du chiffre d'affaires malgré la hausse des prix.

Question 4.2/. Citez deux atouts des produits de boucherie artisanale.

Atout des produits artisanaux	Intérêt pour le consommateur
Traçabilité	Elle renseigne sur l'origine et le suivi des produits.
Produits biologiques ou labellisés	Ils sont appréciés des consommateurs et valorisent la qualité.

Ces deux atouts sont cités dans le document. Celui-ci souligne aussi l'image rassurante du professionnel, liée à la qualité de ses services, ses conseils et sa proximité avec les clients.

Réponse 4.2 complétée

.....

Traçabilité des produits

4.2/ Citez deux atouts des produits de boucherie artisanale

- atout n° 1 : .....

Produits bio ou labellisés

.....

.....

- atout n° 2 : .....

✓ RÉPONSE À RETENIR

La traçabilité des produits et les produits biologiques ou labellisés, appréciés des consommateurs.

Question 4.3/. Citez deux atouts des G.S.A. (Grandes Surfaces Alimentaires).

Les grandes surfaces alimentaires disposent d'atouts qui répondent aux attentes de clients recherchant des achats économiques et rapides. Le document cite notamment :

1. des prix bas, avantageux pour le budget des ménages ;
2. une offre large et un gain de temps pour les achats.

La mise en scène de l'offre et les produits faciles à préparer renforcent aussi leur attractivité. Le document précise que les GSA représentent les deux tiers des parts de marché des ventes de produits alimentaires.

Réponse 4.3 complétée

Prix bas

4.3/ Citez deux atouts des G.S.A. (Grandes Surfaces Alimentaires)

Offre large et gain de temps

- atout n° 1 : .....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Les GSA proposent des prix bas et une offre large, tout en faisant gagner du temps aux clients.

Question 4.4/. Citez deux façons dont les artisans s'adaptent aux nouveaux modes de consommation.

Les artisans adaptent leur offre aux consommateurs qui recherchent des produits pratiques et rapides à préparer. Le document présente deux formes d'adaptation :

1. la préparation de plats cuisinés ;
2. la vente de produits transformés ou élaborés, notamment des produits prêts à cuire.

Cette diversification répond aux nouveaux modes de consommation tout en valorisant le savoir-faire de l'artisan boucher.

Réponse 4.4 complétée

4.4 Plats cuisinés artisans pour s'adapter aux nouveaux modes de consommation ? (2 réponses)

- .....

Produits transformés ou élaborés, prêts à cuire

- .....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Ils proposent des plats cuisinés et des produits transformés ou élaborés, notamment prêts à cuire.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2017)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve de BP Boucher, session 2017, code 15SG17, dure 1h00 et a un coefficient 1. Sur 20 points, elle s'appuie sur le projet de création d'une boucherie avec activité traiteur. Elle évalue les connaissances sur les statuts, les conventions collectives, les représentants du personnel et l'analyse du marché de la boucherie traditionnelle.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le commerçant exerce des actes de commerce à titre habituel et indépendant ; l'artisan exerce principalement un métier manuel relevant de l'artisanat.
- Le salaire conventionnel est fixé par la convention collective selon la classification et le niveau du salarié.
- Le salaire net correspond au salaire brut après déduction des cotisations salariales.
- L'artisan boucher peut valoriser la qualité, la traçabilité, le conseil, les produits labellisés et les préparations pratiques.

Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguez clairement les définitions de commerçant et d'artisan, puis donnez deux rôles distincts du C.F.E.
- Pour le salaire du document 1, repérez la classification exacte et l'échelon avant de lire le montant mensuel.
- Appuyez les réponses sur les documents et différenciez les domaines d'intervention du comité d'entreprise de ses activités.
- Justifiez l'état du marché par ses facteurs de difficulté et séparez les atouts des artisans de ceux des G.S.A.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment retrouver le salaire du boucher-charcutier-traiteur qualifié dans le tableau ?

Repérez la classification « Boucher-charcutier-traiteur qualifié » au niveau III, échelon C. Le salaire brut mensuel indiqué pour 151,67 heures est de 1 834 €. C'est le montant conventionnel figurant dans le tableau au 1er février 2015.

Q : Comment distinguer le salaire brut du salaire net ?

Le salaire brut est la rémunération avant déduction des cotisations salariales. Le salaire net est le montant restant après ces retenues et versé au salarié. L'employeur reverse les cotisations sociales aux organismes concernés.

Q : Comment gérer le temps pour cette épreuve d'une heure ?

Les quatre parties valent respectivement 6,5, 4,5, 5 et 4 points, pour un total de 20. Répartissez le temps en tenant compte des points, répondez à toutes les questions et gardez quelques minutes pour relire.

Q : Qu'attend le sujet pour les réponses fondées sur les documents ?

Donnez des réponses précises en utilisant les informations des documents. Pour le marché, expliquez les difficultés citées, puis comparez les atouts des artisans et des G.S.A. Distinguez les avantages des produits artisanaux des adaptations des professionnels.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U42 - Environnement économique, juridique et social de l'entreprise/2017/BP Boucher - U42 - Environnement économique, juridique et social de l'entreprise - Session 2017 - 1-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.