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

DANS CE CADRE

Académie : Session :

Examen : Série :

Spécialité/option : Repère de l'épreuve :

Epreuve/sous épreuve :

NOM :

(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)

Prénoms : N° du candidat

Né(e) le :

(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)

NE RIEN ÉCRIRE

Appréciation du correcteur

Note :

Il est interdit au candidat de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

Base nationale des Sujets d'Examen de l'enseignement professionnel
Réseau Canopé

Brevet Professionnel BOUCHER

Epreuve : E.4 GESTION

Sous épreuve : U42 – Environnement économique, juridique et social de l'entreprise

Durée : 1h00 - Coefficient : 1

Session 2017

DOSSIER SUJET

Le sujet se compose de 9 pages, numérotées de 1 / 9 à 9 / 9.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.
L'usage de la calculatrice est autorisé.

Vous écrirez directement vos réponses aux emplacements prévus. **Vous devez rendre la totalité du sujet à la fin de l'épreuve, sans détacher les pages.**

1ère Partie : Le commerçant et l'artisan	**6,5 points**
2ème Partie : Les conventions collectives	**4,5 points**
3ème Partie : Les représentants du personnel	**5 points**
4ème Partie : Le marché de la boucherie	**4 points**
Total	**20 points**

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

CONTEXTE PROFESSIONNEL

Après l'obtention de son brevet professionnel Boucher, Laure a été salariée pendant 5 années consécutives au rayon boucherie d'un supermarché. Elle souhaite désormais s'installer à son compte. Elle vous parle de son projet et vous demande de l'aider en répondant à certaines de ses interrogations.

1ère partie : LE COMMERÇANT ET L'ARTISAN

Le projet de Laure consiste à développer l'activité traiteur au sein de sa future entreprise. Concernant le choix de son statut, elle hésite entre commerçant ou artisan.
A partir de vos connaissances, répondez aux questions suivantes.

1.1/ Définissez les notions de commerçant et d'artisan.
- Le commerçant : ……
……
- L'artisan : ……
……

Suite à vos réponses, Laure a décidé de choisir le statut artisan. Elle a contacté la Chambre des Métiers et de l'Artisanat pour avoir plus d'informations et a été mise en relation avec le C.F.E.

1.2/ Donnez la signification du sigle C.F.E. :
C…… F…… E……..

1.3/ Citez les rôles du C.F.E. (2 réponses attendues)
- ……
……
- ……
……

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau Canopé

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

2ème partie : LES CONVENTIONS COLLECTIVES

Laure souhaite préparer au mieux son activité. Elle prend connaissance de la convention collective et s'interroge particulièrement sur l'embauche d'un boucher-charcutier-traiteur dont elle pourrait avoir besoin dans un proche avenir. A partir de vos connaissances et du document 1, répondez à ses questions.

2.1/ Qu'est-ce qu'un salaire conventionnel ?
……
……

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

2.3/ A quel moment est-il réévalué ?
……
……

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau Canopé

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 1

Salaire minimum boucherie 2014 conventionnels des ouvriers et des employés au 1° février 2015 en euros			
Niveau	**Échelon**	**Classification**	**Salaire brut mensuel (151,67 heures)**
I	A	Plongeur	1 548 €
		Employé d'entretien	1 548 €
	B	Chauffeur-livreur	1 566 €
		Employé administratif	1 566 €
II	A	Chauffeur-livreur encaisseur	1 583 €
		Caissier	1 583 €
		Vendeur	1 583 €
	B	Secrétaire aide-comptable	1 604 €
		Boucher préparateur	1 604 €
		Charcutier traiteur	1 604 €
		Vendeur qualifié	1 604 €
		Tripier préparateur	1 604 €
	C	Caissier aide-comptable	1 629 €
III	A	Boucher préparateur qualifié	1 729 €
		Charcutier traiteur qualifié	1 729 €
		Tripier préparateur qualifié	1 729 €
	B	Boucher préparateur-vendeur qualifié	1 768 €
		Boucher traiteur qualifié	1 768 €
		Ouvrier tripier	1 768 €
	C	Boucher-charcutier-traiteur qualifié	1 834 €
IV	A	Comptable	1 842 €
	B	Boucher-charcutier-traiteur très qualifié	1 899 €
	C	Boucher hautement qualifié	1 927 €
		Boucher-traiteur hautement qualifié	1 927 €

SOURCE : www.juristique.org (juillet 2015)

Base Nationale des sujets d'examens de l'enseignement professionnel
Réseau Canopé

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.4/ D'après le document 1, combien gagnerait un boucher-charcutier-traiteur qualifié ?
……

2.5/ Définissez le « salaire brut » et le « salaire net »
- Salaire brut : ……
……
……
- Salaire net :……..
……
……

2.6/ Qui reverse les cotisations sociales aux organismes sociaux ? ……
……
……

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau Canopé

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3ème partie : LES REPRESENTANTS DU PERSONNEL

Laure s'interroge sur les organisations représentatives du personnel existantes. Répondez à ses questions à partir des deux documents sélectionnés (documents 2 et 3).

Document 2

Instance de dialogue et de concertation, le comité d'entreprise doit être informé ou consulté sur tout ce qui concerne la vie de l'entreprise.

Créés en 1945, les comités d'entreprise sont aujourd'hui plus de 30 000. Si leurs missions ont été élargies à de nombreuses reprises, ils interviennent depuis l'origine dans deux principaux domaines : les œuvres sociales dans l'entreprise et l'activité économique.

Le CE gère les activités sociales et culturelles. Elles ont un seul objectif, "veiller au bien-être du travailleur dans l'entreprise". Ces activités sont très variées, on y trouve par exemple le restaurant d'entreprise, les activités sportives, l'organisation de voyages, les complémentaires-santé.

D'autres actions sont destinées à favoriser la conciliation entre vie familiale et vie professionnelle, comme les aides financières pour l'emploi d'une personne à domicile ou la garde des enfants.

Source : http://www.dossierfamilial.com/
16/08/2012

3.1/ Trouve-t-on un C.E. dans toutes les entreprises ? Justifiez votre réponse.
……
……
……
……

3.2/ Citez les deux domaines d'intervention du C.E. :
- ……
- ……

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau Canopé

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.3/ Citez deux activités culturelles et sociales qu'un C.E. peut mettre en place

- ……
- ……

3.4/ Qui préside le C.E. ?

……

Document 3

Les salariés protégés sont des salariés ne pouvant être licenciés par leur entreprise qu'après une autorisation délivrée par l'inspection du travail.
De nombreux salariés sont concernés par cette protection :
- les représentants du personnel : on inclut dans cette catégorie les représentants élus, les délégués du personnel et les membres du comité d'entreprise (CE), qu'ils soient titulaires ou suppléants ; les représentants et délégués syndicaux, les représentants syndicaux au CE ; les membres du Comité d'hygiène, de sécurité et des conditions de travail (CHSCT), les conseillers prud'hommes […]

Source : http://www.journaldunet.com/
Novembre 2015

3.5/ Qui doit donner son autorisation pour licencier les salariés protégés ? Pourquoi ?

……
……
……
……
……

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau Canopé

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4ème partie : LE MARCHÉ DE LA BOUCHERIE

Laure fait un état des lieux du marché de la boucherie et vous donne à lire le document 4. Elle vous demande d'apporter des réponses aux questions qu'elle se pose pour affiner son projet.

Document 4

Depuis plusieurs années, le secteur de la boucherie traditionnelle est en difficulté. Malgré un effet prix positif (hausse continue des prix de la viande), le chiffre d'affaires du secteur progresse faiblement en valeur.

Deux facteurs principaux pèsent sur le secteur :

- le fléchissement de la consommation en viande lié à la baisse du pouvoir d'achat des ménages et aux crises sanitaires successives,

- la concurrence des GSA (grandes surfaces alimentaires) qui pénalise l'activité des professionnels. Majoritaires dans les ventes de produits alimentaires (2/3 des parts de marché), ces dernières disposent de nombreux atouts (petits prix, largeur de l'offre, gain de temps, mise en scène de l'offre…) et répondent à l'évolution des modes de consommation en faveur de produits plus pratiques et rapides à préparer (produits désossés, viandes précuites à consommer à froid…).

Toutefois, le professionnel jouit d'une image rassurante auprès des consommateurs (qualité des services, traçabilité des produits, convivialité, conseils, proximité…). De plus, plébiscités par les consommateurs, les produits biologiques ou labellisés entraînent une hausse des prix de vente qui permet aux professionnels de compenser la baisse du volume des ventes, dans un contexte de forte médiatisation de la santé et de l'alimentation.

Outre cette montée en gamme de leurs produits, les professionnels ont su réagir en s'adaptant aux nouveaux modes de consommation en termes de praticité et de rapidité de préparation : plats cuisinés, produits transformés ou élaborés (« les prêts à cuire gourmands de l'artisan boucher »).

Source : https://www.jesuisentrepreneur.fr

18/05/2015

Base Nationale des sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau Canopé

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

……
……
……
……
……

4.2/ Citez deux atouts des produits de boucherie artisanale
- atout n° 1 : ……
……
……
- atout n° 2 : ……
……
……

4.3/ Citez deux atouts des G.S.A. (Grandes Surfaces Alimentaires)
- atout n° 1 : ……
……
……
- atout n° 2 : ……
……
……

4.4/ Que font les artisans pour s'adapter aux nouveaux modes de consommation ? (2 réponses)
- ……
……
- ……
……

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau Canopé

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.