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

BREVET PROFESSIONNEL

BOUCHER

SESSION 2026

ÉPREUVE E31 : ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE, JURIDIQUE ET MANAGÉRIAL

Coefficient : 4 Durée : 2 heures

Aucun document ou matériel autorisé en dehors de ceux fournis avec le sujet.

Composition de l'épreuve	Support
Partie 1 : Analyse juridique d'un litige commercial (7 points)	Dossier Questionnement
Partie 2 : Analyse managériale et stratégique (7 points)	Dossier Questionnement
Partie 3 : Analyse économique et financière (6 points)	Dossier Questionnement
DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES (DT 1, DT 2, DT 3)	Fourni avec le sujet
DOCUMENTS RÉPONSES (DR 1) : À RENDRE AVEC LA COPIE	Fin de sujet

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé. L'usage de calculatrice sans mémoire, « type collège », est autorisé.

Ce sujet comporte 8 pages numérotées de 1/8 à 8/8.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

LES DOCUMENTS RÉPONSES SITUÉS EN FIN DE DOSSIER SONT À COMPLÉTER ET À RENDRE OBLIGATOIREMENT AVEC LA COPIE.

DOSSIER SUJET

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE ET CAHIER DES CHARGES : BOUCHERIE DES HALLES DE L'EST, SARL SITUÉE À METZ (MOSELLE)

Vous êtes chargé de contribuer à l'analyse de la situation de la SARL Boucherie des Halles de l'Est, commerce de détail de viandes et de produits à base de viande. L'entreprise emploie 8 salariés et est dirigée par sa gérante, Mme Nora Klein. Son positionnement repose sur la boucherie artisanale, l'origine régionale des viandes, le conseil personnalisé et une offre de plats préparés.

L'entreprise connaît une hausse de son chiffre d'affaires, mais ses marges restent sensibles à l'augmentation des coûts et à la concurrence des grandes surfaces et des services de commande en ligne. Elle étudie également un litige avec un client professionnel à la suite d'une livraison tardive. Vous analyserez la situation juridique, le positionnement stratégique et les données commerciales et financières communiquées dans le dossier technique.

Les réponses doivent être rédigées et justifiées. Pour l'analyse juridique, vous suivrez les étapes suivantes : qualification juridique des faits, problème de droit, règle de droit applicable, solution motivée de l'espèce. Les montants sont exprimés hors taxes sauf indication contraire.

Partie 1 : Analyse juridique d'un litige commercial (7 points)

Qualifier une situation contractuelle et proposer une solution motivée

Vous exploitez les documents DT 1 et DT 2. La SARL Boucherie des Halles de l'Est a conclu avec le restaurant Le Comptoir Lorrain un contrat de fourniture de viande. Le bon de commande prévoit une livraison au plus tard le vendredi à 12 heures pour une commande de 1 500 € HT. Une clause prévoit une pénalité de 3 % du montant HT de la commande par semaine commencée de retard. La livraison a été effectuée le samedi à 9 heures. Le restaurant a réceptionné les produits sans réserve écrite et en a vendu une partie le jour même. Il refuse ensuite de régler la facture de 1 500 € HT, en invoquant le retard. Le fournisseur réclame le paiement de la facture.

1.1 (1 point) Qualifiez juridiquement les parties, le contrat et les faits à l'origine du différend.

1.2 (1 point) Formulez le problème de droit auquel doit répondre le juge.

1.3 (2 points) Présentez les règles de droit applicables à partir du DT 1 et du DT 2. Vous distinguerez les obligations contractuelles, les sanctions de l'inexécution et la portée du principe de bonne foi.

1.4 (3 points) Appliquez ces règles aux faits et proposez une solution motivée. Vous préciserez les conséquences du retard, le montant de la pénalité contractuelle et les conditions dans lesquelles le restaurant pourrait justifier le refus de régler la totalité de la facture.

Partie 2 : Analyse managériale et stratégique (7 points)

Établir un diagnostic stratégique et formuler des préconisations

À l'aide du contexte et du DT 1, réalisez le diagnostic de la SARL Boucherie des Halles de l'Est. Vous distinguerez les éléments relevant de l'environnement de l'entreprise de ceux qui relèvent de ses ressources et de ses choix managériaux.

2.1 (2 points) Présentez deux forces et deux faiblesses internes de l'entreprise, puis deux opportunités et deux menaces de son environnement. Justifiez chaque élément par une donnée du dossier.

2.2 (2 points) Classez quatre éléments du DT 1 dans les dimensions pertinentes du diagnostic PESTEL. Pour chacun, indiquez l'effet possible sur l'activité de l'entreprise.

2.3 (1 point) Caractérisez le positionnement stratégique actuel de l'entreprise et expliquez en quoi ses choix de différenciation peuvent répondre à la concurrence.

2.4 (2 points) Proposez deux préconisations managériales ou commerciales cohérentes avec le diagnostic. Pour chacune, précisez l'objectif poursuivi et un indicateur permettant d'en suivre les résultats.

Partie 3 : Analyse économique et financière (6 points)

Exploiter des indicateurs commerciaux et apprécier le risque économique

À partir du DT 3, calculez les indicateurs demandés en présentant vos calculs. Pour les besoins de l'exercice, les achats consommés sont considérés comme variables et les charges de personnel ainsi que les autres charges d'exploitation comme fixes à court terme. Le taux de marge sur coûts variables est calculé par rapport au chiffre d'affaires. Le seuil de rentabilité est calculé selon la formule : charges fixes divisées par le taux de marge sur coûts variables.

Données commerciales et financières de la SARL

Indicateur	Exercice 2024	Exercice 2025
Chiffre d'affaires	680 000	720 000
Achats consommés	421 600	432 000
Charges de personnel	174 000	180 000
Autres charges d'exploitation	90 000	92 000
Résultat d'exploitation	-5 600	16 000
Part du chiffre d'affaires réalisée en plats préparés en 2025	18 %	22 %

Source : tableau de bord interne communiqué par la gérance. Montants en euros HT.

3.1 (2 points) Calculez le taux de marge commerciale simplifié pour 2024 et pour 2025 à partir des données fournies. Calculez également l'évolution du chiffre d'affaires entre les deux exercices, en pourcentage. Interprétez brièvement les résultats.

3.2 (2 points) Pour 2025, calculez les charges fixes retenues, le taux de marge sur coûts variables et le seuil de rentabilité. Déterminez la marge de sécurité en euros et indiquez si le chiffre d'affaires réalisé dépasse le seuil calculé.

3.3 (2 points) La gérante envisage de développer les plats préparés. En vous appuyant sur les données du DT 3 et sur vos calculs, présentez un avantage économique attendu et un risque à surveiller. Proposez un indicateur chiffré de suivi et expliquez son intérêt pour la décision.

DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : PRÉSENTATION DE L'ENTREPRISE, DE SON ENVIRONNEMENT ET DU CONTRAT

Entreprise. La SARL Boucherie des Halles de l'Est exerce une activité de commerce de détail de viandes. Elle emploie 8 salariés et réalise l'essentiel de son chiffre d'affaires dans sa boutique située à Metz. Elle vend des viandes issues principalement d'élevages régionaux, propose des conseils de préparation et développe une gamme de plats préparés. La gérante assure les achats, le suivi des ventes et l'organisation des équipes. L'entreprise dispose d'une clientèle régulière, mais sa présence numérique est limitée et les commandes en ligne sont traitées manuellement.

Environnement observé par la gérance. La demande locale pour les produits régionaux et les plats prêts à consommer progresse. Deux grandes surfaces situées à proximité proposent des promotions fréquentes et un service de retrait de commandes. Les coûts d'achat de certaines viandes et de l'énergie ont augmenté au cours des derniers mois. La clientèle est attentive à l'origine des produits, aux prix et à la réduction des emballages. La commune soutient les commerces de proximité par des animations et marchés de producteurs. L'entreprise doit respecter les règles d'hygiène et de traçabilité applicables aux denrées alimentaires. Plusieurs salariés disposent d'une expérience reconnue en découpe et en conseil, mais l'organisation de la production des plats préparés mobilise du temps de travail et génère des invendus lorsque les prévisions de demande sont imprécises.

Extrait du contrat de fourniture. Le fournisseur s'engage à livrer la commande du restaurant Le Comptoir Lorrain au plus tard le vendredi à 12 heures. Le restaurant s'engage à régler la facture à 30 jours. En cas de retard, une pénalité de 3 % du montant HT de la commande est due par semaine commencée de retard. La commande litigieuse s'élève à 1 500 € HT. Les produits ont été livrés le samedi à 9 heures, réceptionnés sans réserve écrite et partiellement vendus le jour même. Le restaurant refuse le paiement de la facture entière. Aucune clause du contrat ne prévoit que tout retard entraîne automatiquement la résiliation du contrat ou la suppression du prix dû.

Textes législatifs applicables, extraits du Code civil.

- **Article 1103 :** « Les contrats légalement formés tiennent lieu de loi à ceux qui les ont faits. »
- **Article 1104 :** « Les contrats doivent être négociés, formés et exécutés de bonne foi. Cette disposition est d'ordre public. »
- **Article 1217 :** « La partie envers laquelle l'engagement n'a pas été exécuté, ou l'a été imparfaitement, peut : refuser d'exécuter ou suspendre l'exécution de sa propre obligation ; poursuivre l'exécution forcée en nature de l'obligation ; solliciter une réduction du prix ; provoquer la résolution du contrat ; demander réparation des conséquences de l'inexécution. »
- **Article 1219 :** « Une partie peut refuser d'exécuter son obligation, alors même que celle-ci est exigible, si l'autre n'exécute pas la sienne et si cette inexécution est suffisamment grave. »
- **Article 1231-1 :** « Le débiteur est condamné, s'il y a lieu, au paiement de dommages et intérêts soit à raison de l'inexécution de l'obligation, soit à raison du retard dans l'exécution, s'il ne justifie pas que l'exécution a été empêchée par la force majeure. »

DT 2 : JURISPRUDENCE RELATIVE À L'EXÉCUTION DE BONNE FOI DES CONTRATS

Cour de cassation, chambre commerciale, 10 juillet 2007, pourvoi n° 06-14.768, société Les Maréchaux.

Visa : article 1134, alinéa 3, du Code civil dans sa rédaction applicable aux faits de l'espèce, relatif à l'exécution de bonne foi des conventions.

Extrait de principe, formulation synthétique : la bonne foi dans l'exécution du contrat permet au juge de sanctionner l'usage déloyal d'une prérogative contractuelle. Elle ne lui permet toutefois pas de porter atteinte à la substance des droits et obligations convenus entre les parties.

Portée pour le dossier : l'existence d'un manquement contractuel doit être examinée au regard du contrat et des circonstances. La réaction de la partie qui se prévaut du manquement doit également être appréciée au regard des remèdes prévus par la loi et de l'exigence de bonne foi. Cet arrêt ne fixe pas le montant de la pénalité prévue dans le contrat de fourniture étudié.

DT 3 : TABLEAU DE BORD COMMERCIAL ET FINANCIER

Les données ci-dessous sont communiquées par la gérance. Les exercices couvrent chacun douze mois. Les achats consommés correspondent aux achats rattachés aux ventes de l'exercice. Les autres charges d'exploitation comprennent notamment l'énergie, les loyers, les assurances et les charges liées au fonctionnement de l'activité. Pour les calculs de la partie 3, les achats consommés sont assimilés à des charges variables et les charges de personnel ainsi que les autres charges d'exploitation à des charges fixes à court terme. En 2025, les plats préparés représentent 22 % du chiffre d'affaires, contre 18 % en 2024.

Données comptables et commerciales sur deux exercices

Indicateur	2024	2025
Chiffre d'affaires	680 000	720 000
Achats consommés	421 600	432 000
Charges de personnel	174 000	180 000
Autres charges d'exploitation	90 000	92 000
Résultat d'exploitation	-5 600	16 000
Part du chiffre d'affaires des plats préparés	18 %	22 %

Source : tableau de bord interne de la SARL Boucherie des Halles de l'Est. Montants en euros HT.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Document réponse à rendre avec la copie : Questions 1.1 à 1.4, 2.1 et 2.2 | **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Complétez les tableaux ci-dessous. Pour les questions juridiques, rédigez des phrases complètes et motivez la solution en vous référant aux documents du dossier technique. Vous pouvez joindre une feuille de copie pour développer vos réponses.

Grille d'analyse de la situation juridique

Étape du raisonnement juridique	Réponse
Qualification juridique des faits et des parties	.....
Problème de droit	.....
Règles de droit applicables	.....
Solution motivée de l'espèce	.....

À compléter par le candidat.

Tableau de diagnostic stratégique

Diagnostic interne ou externe	Éléments retenus et justification
Forces	.....
Faiblesses	.....
Opportunités	.....
Menaces	.....
Éléments PESTEL et effets possibles	.....

À compléter par le candidat à partir du DT 1.

Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :

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.