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 Bac Pro BCT, veuillez visiter :
bacprobct.fr/annales-sujets-et-corriges

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

BOUCHER-CHARCUTIER-TRAITEUR

SESSION 2026

ÉPREUVE E3 : GESTION APPLIQUÉE

Coefficient : 5 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 (7 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : ANALYSE MANAGÉRIALE ET STRATÉGIQUE (7 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 3 : ANALYSE ÉCONOMIQUE ET GESTION COMMERCIALE (6 points)	Dossier Questionnement
DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES (DT 1, DT 2, DT 3)	Fourni avec le sujet
DOCUMENTS RÉPONSES (DR 1, DR 2) : 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 9 pages numérotées de 1/9 à 9/9.
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 : SAS L'ATELIER DES HALLES, BOUCHERIE-CHARCUTERIE-TRAITEUR INDÉPENDANTE, LYON (RHÔNE)

La SAS L'Atelier des Halles est une entreprise de boucherie-charcuterie-traiteur qui emploie huit personnes. Elle se positionne sur une offre de proximité, avec des viandes sélectionnées auprès de fournisseurs régionaux, des préparations maison et un service traiteur pour les particuliers et les entreprises.

La direction étudie deux sujets : la situation contractuelle de M. R., prestataire immatriculé comme entrepreneur individuel, et l'opportunité d'ouvrir le rayon traiteur plus tard deux soirs par semaine. Les données de l'entreprise et les règles utiles sont réunies dans le dossier technique DT 1 à DT 3. Les données chiffrées sont exprimées hors taxes, sauf indication contraire.

Répondez aux questions en vous appuyant sur les documents du dossier technique. Pour l'analyse juridique, suivez les étapes du raisonnement juridique : qualification des faits, problème de droit, règle de droit applicable et solution motivée pour l'espèce. Présentez vos calculs et justifiez vos préconisations.

PARTIE 1 : ANALYSE JURIDIQUE (7 points)

Qualification d'une relation contractuelle et appréciation d'un risque de requalification

La SAS L'Atelier des Halles fait appel à M. R., entrepreneur individuel immatriculé, pour des prestations de préparation et de livraison de commandes traiteur. M. R. demande que sa relation avec l'entreprise soit reconnue comme un contrat de travail. Utilisez les documents DT 1 et DT 2 et complétez le DR 1.

1.1 (1,5 point) Qualifiez juridiquement les parties et les faits utiles. Formulez le problème de droit auquel la juridiction compétente devrait répondre.

1.2 (2 points) Exposez la règle de droit applicable en distinguant la présomption attachée à l'immatriculation de M. R. et les critères permettant d'établir une relation de travail. Appuyez votre réponse sur les textes et l'arrêt du dossier technique.

1.3 (3,5 points) Appliquez la règle aux faits de la situation. Présentez les éléments qui confortent le statut d'indépendant et ceux qui peuvent caractériser un lien de subordination juridique permanente. Concluez de manière motivée sur le risque de requalification et indiquez la démarche prudente que l'entreprise devrait adopter.

PARTIE 2 : ANALYSE MANAGÉRIALE ET STRATÉGIQUE (7 points)

Diagnostic stratégique, environnement et choix de développement

La direction souhaite maintenir le positionnement de proximité de l'entreprise tout en améliorant la rentabilité du rayon traiteur. Les informations sur l'entreprise, son marché local et son environnement

figurent dans le DT 3. Complétez le DR 2.

2.1 (3 points) Réalisez un diagnostic stratégique interne et externe sous la forme d'une analyse forces, faiblesses, opportunités et menaces. Justifiez chaque élément retenu à partir des données du DT 3.

2.2 (2 points) Analysez l'environnement de l'entreprise à l'aide des facteurs politique et juridique, économique, socioculturel, technologique et environnemental du DT 3. Pour chaque facteur, indiquez un effet possible sur l'activité ou une décision à prendre.

2.3 (2 points) Évaluez le choix d'une ouverture du rayon traiteur deux soirs par semaine au regard du positionnement et du diagnostic établi. Formulez deux préconisations managériales concrètes et justifiées pour limiter les risques et soutenir le développement.

PARTIE 3 : ANALYSE ÉCONOMIQUE ET GESTION COMMERCIALE (6 points)

Analyse de la rentabilité et évaluation d'un projet commercial

À partir du tableau de bord du DT 3, analysez les résultats de l'exercice 2025 et évaluez le projet d'ouverture en soirée. Les charges variables sont proportionnelles au chiffre d'affaires. Pour les calculs, utilisez les formules suivantes : marge sur coûts variables = chiffre d'affaires - charges variables ; taux de marge sur coûts variables = marge sur coûts variables / chiffre d'affaires ; seuil de rentabilité = charges fixes / taux de marge sur coûts variables.

3.1 (2,5 points) Calculez la marge sur coûts variables, le taux de marge sur coûts variables et le résultat d'exploitation 2025. Présentez les calculs et interprétez brièvement le résultat obtenu.

3.2 (2 points) Calculez le seuil de rentabilité annuel et la marge de sécurité de l'entreprise en valeur. Indiquez ce que signifie la marge de sécurité calculée pour l'activité de l'entreprise.

3.3 (1,5 point) Le projet prévoit 2 500 € de chiffre d'affaires mensuel supplémentaire, 60 % de charges variables sur ce chiffre d'affaires et 900 € de charges fixes mensuelles supplémentaires. Calculez le résultat mensuel prévisionnel du projet et concluez sur son intérêt financier, en indiquant une condition de suivi commercial.

DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : RÈGLES DE DROIT APPLICABLES À LA RELATION DE TRAVAIL

Code du travail, article L. 8221-6, extraits : « I. Sont présumées ne pas être liées avec le donneur d'ordre par un contrat de travail dans l'exécution de l'activité donnant lieu à immatriculation ou inscription les personnes physiques immatriculées au registre du commerce et des sociétés, au registre national des entreprises ou à l'un des registres ou répertoires mentionnés par le présent article. »

« II. L'existence d'un contrat de travail peut toutefois être établie lorsque les personnes mentionnées au I fournissent directement ou par une personne interposée des prestations à un donneur d'ordre dans des conditions qui les placent dans un lien de subordination juridique permanente à l'égard de celui-ci. »

Code du travail, article L. 1221-1 : « Le contrat de travail est soumis aux règles du droit commun. Il peut être établi selon les formes que les parties contractantes décident d'adopter. »

Code civil, article 1103 : « Les contrats légalement formés tiennent lieu de loi à ceux qui les ont faits. »

Code civil, article 1217, extrait : « La partie envers laquelle l'engagement n'a pas été exécuté, ou l'a été imparfaitement, peut [...] 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. »

Pour apprécier une relation de travail, les conditions concrètes d'exercice de l'activité priment sur la dénomination donnée au contrat. Un lien de subordination peut notamment être caractérisé par le pouvoir de donner des directives, d'en contrôler l'exécution et de sanctionner les manquements.

DT 2 : JURISPRUDENCE RELATIVE À LA QUALIFICATION D'UN CONTRAT DE TRAVAIL

Cour de cassation, chambre sociale, 13 novembre 1996, n° 94-13.187, Société Générale.

Visa : article L. 121-1 du Code du travail, dans sa rédaction applicable à la date de l'arrêt.

Attendu de principe, extrait : « L'existence d'une relation de travail ne dépend ni de la volonté exprimée par les parties ni de la dénomination qu'elles ont donnée à leur convention mais des conditions de fait dans lesquelles est exercée l'activité des travailleurs. »

Motif de principe, extrait : « Le lien de subordination est caractérisé par l'exécution d'un travail sous l'autorité d'un employeur qui a le pouvoir de donner des ordres et des directives, d'en contrôler l'exécution et de sanctionner les manquements de son subordonné. »

La qualification doit donc être appréciée à partir d'un faisceau d'indices et des conditions réelles d'exécution de la prestation.

DT 3 : FICHE ENTREPRISE, ENVIRONNEMENT ET DONNÉES DE GESTION

Informations internes communiquées par la direction : la SAS L'Atelier des Halles emploie huit personnes. Elle dispose d'un point de vente de proximité, d'un atelier de préparation, d'une clientèle régulière et d'une offre traiteur maison. Sa capacité de production en soirée est limitée par la disponibilité de l'équipe et par l'organisation actuelle des plannings. L'entreprise réalise une part importante de ses ventes auprès des habitants du quartier et de petites entreprises locales.

Éléments de contexte pour le diagnostic : le suivi interne d'un questionnaire réalisé auprès de 200 clients indique que 62 % des répondants seraient intéressés par un retrait de commandes traiteur après 18 h. Les commandes en ligne peuvent être ajoutées au logiciel de caisse pour un coût de 120 € par mois. La direction prévoit une hausse de 3 % du coût salarial dans son budget prévisionnel. Les fournisseurs consultés annoncent une hausse moyenne de 8 % du prix d'achat de certaines viandes sur un an. Les dépenses d'électricité de l'entreprise ont augmenté de 10 % sur la dernière période annuelle. Des clients ont demandé une offre de contenants réutilisables ; 30 % des répondants au questionnaire déclarent qu'ils pourraient les utiliser. La traçabilité des denrées, l'information sur les allergènes et le respect des règles applicables aux salariés restent des exigences à intégrer à l'organisation.

Projet d'ouverture en soirée : deux soirs par semaine, chiffre d'affaires mensuel supplémentaire prévisionnel : 2 500 € HT ; taux de charges variables estimé : 60 % du chiffre d'affaires supplémentaire ; charges fixes mensuelles supplémentaires : 900 €. Ces prévisions sont des estimations de la direction et doivent être vérifiées par un suivi des ventes et des coûts.

Tableau de bord de l'exercice 2025

Indicateur	Montant
Chiffre d'affaires	480 000
Charges variables	288 000
Charges fixes d'exploitation	156 000
Résultat d'exploitation avant impôt	36 000

Données comptables communiquées par la direction, en euros hors taxes.

Éléments de diagnostic stratégique

Thème	Donnée disponible
Positionnement	Commerce indépendant de proximité, produits maison, approvisionnements régionaux
Ressources humaines	8 salariés ; disponibilité de l'équipe limitée en soirée ; hausse salariale budgétée de 3 %
Clientèle	62 % des 200 répondants intéressés par un retrait traiteur après 18 h
Concurrence et marché	Hausse annoncée de 8 % du prix d'achat de certaines viandes ; clients attentifs au budget
Technologie	Ajout de commandes en ligne au logiciel de caisse : 120 € par mois
Environnement	Électricité : hausse de 10 % sur la dernière période annuelle ; 30 % des répondants intéressés par des contenants réutilisables
Cadre juridique et qualité	Traçabilité des denrées, information sur les allergènes et règles applicables aux salariés à respecter

Informations internes et données de contexte fournies pour l'étude.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Document réponse à rendre avec la copie : Analyse de la situation juridique

À RENDRE AVEC LA COPIE

Complétez le tableau en suivant l'ordre du raisonnement juridique. Appuyez-vous sur les faits de la situation et les documents DT 1 et DT 2.

Grille de raisonnement juridique

Étape du raisonnement	Éléments à présenter
Qualification juridique des faits et des parties	.....
Problème de droit	.....
Règle de droit applicable et jurisprudence	.....
Application à l'espèce et solution motivée	.....

À compléter par le candidat.

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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 2 : Document réponse à rendre avec la copie : Diagnostic stratégique et calculs de gestion

À RENDRE AVEC LA COPIE

Complétez les tableaux. Justifiez les éléments de diagnostic et faites apparaître les calculs demandés avec leurs unités.

Diagnostic stratégique de l'entreprise

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

Compléter avec des éléments justifiés par le DT 3.

Facteurs d'environnement et effets possibles

Facteur	Donnée du dossier	Effet possible sur l'entreprise
Politique et juridique	.....	.....
Économique	.....	.....
Socioculturel	.....	.....
Technologique	.....	.....
Environnemental	.....	.....

Compléter à partir des informations du DT 3.

Calculs de gestion

Indicateur	Calcul	Résultat
Marge sur coûts variables 2025	.....	.....
Taux de marge sur coûts variables 2025	.....	.....
Résultat d'exploitation 2025	.....	.....
Seuil de rentabilité annuel	.....	.....
Marge de sécurité en valeur	.....	.....
Résultat mensuel prévisionnel du projet en soirée	.....	.....

Présenter les formules, les applications numériques et les résultats.

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.