

BREVET DE MAITRISE

PATISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

ETUDE DE PRIX

24 738 - Réf. 1204

BLOC 1 – Gérer la production du laboratoire

Juin 2024

BLOC 1

L'épreuve comporte **4** références

Sujet P1	1201
Annexe	1202
Support	1203
Sujet P2	1204

DEUXIEME PARTIE

Après avoir déterminé le prix de revient de chaque produit, établissez une facture globale de la commande journalière et particulière, en détaillant les prix de chaque produit. Il est attendu un étiquetage tarifaire pour chaque produit.

Nota :

- Vous réaliserez l'ensemble sous forme de **dossier**. Vous devrez remettre ce dossier **le premier jour** des épreuves pratiques.
- Vous devrez intégrer à votre buffet une fiche complémentaire mentionnant les allergènes de l'ensemble des fabrications ou intégrer les allergènes présents à chaque fabrication sur l'étiquetage tarifaire.

Données :

- Taux horaire de la main d'œuvre : 17,00 € (grille de salaire coefficient 220).
- Taux horaire de l'apprenti : 7,41 €.
- Charges patronales sur les salaires : 45 %.
- Taux de charge de production : 35 % (sur le coût de la matière première).
- Taux de charge de distribution : 20 % (sur le coût de la matière première).
- Taux de marge de l'entreprise : 20 %.
- Taux de TVA : 5,5 % (pour la simplification de l'exercice).