BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

PATISSIER-CONFISEUR-GLACIER-TRAITEUR

ETUDE DE CAS 1

25 638 - Réf. **3103**

BLOC 3 – Animer et gérer une équipe au quotidien

Juin 2025

BLOC 3

L'épreuve comporte **6** références

Thème	**3101**
Sujet	**3102**
Annexes	**3103** à **3106**

LE COMPTOIR DES GOURMANDISES

Léon MARCHAND a racheté « **Le Comptoir des Gourmandises** » il y a 3 ans et l'activité se porte bien. Les chiffres sont en progression constante et les retours sont élogieux sur la fraicheur et l'esthétisme des productions.

L'entreprise propose une sélection de pâtisseries artisanales : des grands classiques et des créations originales, toujours en fonction de la saisonnalité et d'une qualité gustative authentique.

Léon MARCHAND participe régulièrement à des concours et a reçu de nombreuses distinctions notamment pour ses viennoiseries.

REPARTITION DU CHIFFRE D'AFFAIRES PAR ACTIVITE

Répartition du chiffre d'affaires de l'entreprise	
Pâtisserie	45 %
Traiteur	8 %
Viennoiserie	36 %
Chocolaterie - Confiserie	4 %
Glacerie	7 %

CLIENTELE

Répartition CPS Sur la zone de chalandise	
Chefs d'entreprises, cadres et professions libérales	32 %
Professions intermédiaires, commerçants, artisans	36 %
Ouvriers	24 %
Autres	8 %

Nota : le flux client est majoritairement local à 70 %.

CONCURRENCE

- Un terminal de cuisson à 800 mètres, dont les retours clients ne sont pas toujours très positifs,
- Une boulangerie pâtisserie, sur le marché Saint-Pierre, principalement axée sur la vente de pains et sandwiches (80% de son chiffre d'affaires).

EFFECTIFS

Léon MARCHAND (35 ans) : chef d'entreprise, titulaire du Brevet Professionnel boulanger, d'une Mention Complémentaire en pâtisserie et d'un BTM en pâtisserie.
Polyvalent, il est capable de tenir n'importe quel poste.
Il tient à assurer le relationnel avec les clients, c'est la raison pour laquelle il est souvent présent en boutique.

- **POLE PATISSERIE**

- **Vous-même :** (25 ans) : titulaire du BTM pâtissier, vous avez intégré cette entreprise il y a 2 ans en tant que responsable du secteur pâtisserie.
- **Clévor THEVENOT** (30 ans) : titulaire de l'ancienne Mention Complémentaire pâtisserie, il est ouvrier pâtissier depuis 10 ans dans l'entreprise.
- **Joris DAUDET** (20 ans) : titulaire du CAP pâtissier, il est ouvrier pâtissier et a 6 mois dans l'entreprise.
- **Sara BALZER** (16 ans) : apprentie en 1ère année CAP pâtisserie. Vous êtes son maître d'apprentissage.

- **POLE VENTE**

- **Félix LEBRUN** (35 ans) : ouvrier vendeur à temps plein.
- **Althéa LAURIN** (30 ans) : ouvrière vendeuse à temps partiel.
- **Salma BACHA** (18 ans) : apprentie en bac pro vente 2ème année.

LA GAMME BRUNCH

Le brunch est un repas qui combine des éléments du petit-déjeuner et du déjeuner. Le mot « brunch » vient de la contraction des mots anglais « breakfast » (petit-déjeuner) et « lunch » (déjeuner). Il se prend généralement en fin de matinée ou en début d'après-midi (entre 10 et 14h), souvent le week-end, quand les gens ont plus de temps pour se détendre.

Lors d'un brunch, on peut trouver des mets typiques du petit-déjeuner comme des œufs, des viennoiseries, du pain, des pâtisseries, des fruits, et aussi des plats salés plus consistants du déjeuner comme des salades, des viandes, des quiches, des tartes, des tourtes, des pâtés en croute, etc. C'est un moment convivial où l'on mange à son rythme en dégustant une grande variété de mets.

Le brunch permet d'explorer une grande variété de plats, souvent de qualité, avec des produits frais et locaux. Les Français apprécient l'aspect gourmet du brunch, qui permet de combiner des saveurs variées, sucrées et salées, tout en prenant le temps de savourer chaque plat.