

# BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

**PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR**

**ETUDE DE CAS – Durée : 3 heures**

14 638 - Réf. 2101

Domaine Transversal

Septembre 2014

Epreuve 1/4

L'épreuve comporte 12 références

Sujet	2101
Annexes et supports - Partie 1	2102 à 2104
Annexes et supports - Partie 2	2105 et 2106
Annexes et supports - Partie 3	2107 à 2109
Annexes et supports - Partie 4	2110 à 2112

**Barème de notation sur 200 points (donné à titre indicatif)**

Première partie	50
Deuxième partie	50
Troisième partie	50
Quatrième partie	50

## THEME

Vous venez d'être recruté(e) comme chef de laboratoire dans l'entreprise de **M. CRAQUELIN** dans la ville de Rouen. **M. CRAQUELIN**, pâtissier de renom, dirige un magasin indépendant dans le centre-ville, rive droite depuis 20 ans.

Afin de développer son activité, **M. CRAQUELIN** souhaite ouvrir un second magasin. Votre recrutement est en prévision de l'ouverture de ce second point de vente. Vous débuterez dans cette première entreprise à Rouen pour, par la suite, prendre la direction du laboratoire de pâtisserie de ce second magasin.

Deux villes sont à l'étude. Les deux points de vente de ces villes sont des reprises de boulangerie pâtisserie. Les magasins sont donc équipés de surface suffisante pour y avoir un laboratoire de pâtisserie, un fournil de boulangerie et un espace de vente. Le magasin choisi sera donc totalement autonome.

**M. CRAQUELIN** vous demande de l'assister dans l'étude de différents dossiers.

Dans son organisation personnelle de travail, **M. CRAQUELIN** prévoit de se rendre au moins une fois par semaine dans ce second point de vente.

## Liste et fonction du personnel du magasin de ROUEN

- **Robert CRAQUELIN** (53 ans) chef d'entreprise. Il a un CAP boulanger et un BTM pâtissier. Avant d'ouvrir son entreprise, **Robert CRAQUELIN** a travaillé à Paris comme responsable du laboratoire de pâtisserie d'une épicerie fine parisienne réputée internationalement.

### LABORATOIRES (boulangerie et pâtisserie)

- **Vous** : Après avoir obtenu votre BTM, vous avez travaillé quelques temps dans l'entreprise où vous avez fait votre formation. Vous venez d'être recruté(e) par **M. CRAQUELIN** pour occuper à terme le poste de chef de laboratoire de pâtisserie du magasin repris.
- **Daniel BODET** (45 ans), ouvrier boulanger, il travaille depuis 15 années dans l'entreprise de **M. CRAQUELIN**. Son dernier poste était dans une boutique d'Annecy en Haute Savoie. Il a obtenu, en 1986, son CAP boulanger. Il est le maître d'apprentissage de **Kevin**.
- **Alain LAMY** (30 ans). Ouvrier boulanger-pâtissier, il a réalisé beaucoup de saisons et de stages dans différentes régions. Célibataire, il vit dans une commune dans la banlieue proche de ROUEN. Polyvalent, il travaille en priorité pour le laboratoire de pâtisserie. Il est le maître d'apprentissage **d'Aurore** et de **Jules**.
- **Aurore MARC** (23 ans), apprentie BTM 1<sup>ère</sup> année en pâtisserie, **Aurore MARC** est la fille d'un pâtissier célèbre de DEAUVILLE. Elle vit avec un jeune homme employé aux espaces verts de la commune de ROUEN et qui termine son travail le vendredi à 16 heures.
- **Jules RIOUX** (17 ans), apprenti en CAP pâtisserie en seconde année. Il habite à proximité de l'entreprise et est très autonome pour son âge. Il se déplace en transport en commun.
- **Kevin BAUDIN** (16 ans ½), apprenti en CAP 1<sup>ère</sup> année de boulangerie. Il sort tout juste du collège.

### ESPACE DE VENTE

- **Elsa CRAQUELIN** (50 ans), épouse de **Robert CRAQUELIN**, elle est responsable des deux vendeuses de l'espace de vente. Elle a obtenu en 1984 un diplôme de comptabilité et de gestion d'entreprise.
- **Magali BERNARD** (29 ans), avant de travailler en pâtisserie chez **M. CRAQUELIN**, elle a fait ses premières armes comme hôtesse de caisse en grande surface alimentaire. Elle est le maître d'apprentissage **d'Estelle**.
- **Estelle DUMUR** (18 ans), elle est actuellement en apprentissage et prépare un CAP employée de commerce.

## PREMIERE PARTIE – Choix d'un emplacement

Sur le support (Réf. 2104), répondez aux questions suivantes :

- 1 En fonction des informations données dans les annexes (Réf. 2102 et 2103) et de vos connaissances, indiquez au moins cinq points forts et cinq points faibles de chaque emplacement qui vous semblent être les plus importants pour faire votre choix.  
La présentation se fera en hiérarchisant les différents points (du plus important au moins important).
- 2 Choisissez l'emplacement qui vous semble le plus intéressant en justifiant votre choix avec, au moins, 5 arguments.

## DEUXIEME PARTIE – Définition du chiffre d'affaires prévisionnel

L'emplacement étant décidé, M. CRAQUELIN a rassemblé, dans l'annexe (Réf. 2105), des informations sur sa zone de chalandise.

Leur analyse vous permettra de déterminer le chiffre d'affaires de son second magasin.

La zone de chalandise comporte 70 000 habitants, soit 30 000 ménages.

Sur le support (Réf. 2106) réalisez les calculs demandés et complétez le tableau en tenant compte des informations de l'annexe (Réf. 2105).

## TROISIEME PARTIE – Organisation du travail et animation d'équipe

Liste du personnel de la fonction production du second point de vente à reprendre :

Centre-ville d'Evreux	Centre commercial Tourlaville-la-Rivière
■ <b>En laboratoire pâtisserie</b>	■ <b>En laboratoire pâtisserie</b>
Responsable : Lucas Richoux	Responsable : Annabelle Lemarchand
Ouvrier : Tom Chauvin	Ouvrier : Jean François Boyer
Apprentie CAP : Caroline Denis	Apprenti CAP : Emilie Pécot

■ <b>En fournil boulangerie</b>	■ <b>En fournil boulangerie</b>
Responsable : Zoé Belmont	Responsable : Frédéric Boulet
Ouvrier : Nathan Lièvre	Ouvrier : Benoit Rougier
Apprentie CAP : Damien Cresson	Apprenti CAP : Mathéo Gendron

Sur le support (Réf. 2109), répondez aux questions suivantes :

- 1 M. CRAQUELIN souhaite avoir une représentation schématique des liens hiérarchiques de l'ensemble de son personnel de la fonction production après l'achat du second point de vente.  
A l'aide des informations (Réf. 2101), réalisez l'organigramme regroupant la fonction production des deux établissements.
- 2 Au vu de ce nouvel organigramme, que devra faire M. CRAQUELIN ?

- 3 Rattaché au chef d'entreprise et responsable de l'équipe de production du magasin repris, il vous est demandé par **M. CRAQUELIN** d'assurer la reconstitution de l'équipe. Vous disposez d'une large autonomie dans l'accomplissement de cette mission.  
A l'aide des annexes (Réf. 2107 et 2108), sélectionnez les deux candidats qui répondent le mieux aux exigences de **M. CRAQUELIN**. Justifiez votre réponse.
- 4 A l'aide de l'annexe (Réf. 2108), préparez six questions à poser au futur(e) postulant(e), afin de préparer l'entretien d'embauche.

#### QUATRIEME PARTIE – Gestion prévisionnelle

Pour la réouverture de son second point de vente, **M. CRAQUELIN** envisage de faire une campagne de publicité sur deux semaines : la première semaine sera avant le weekend d'ouverture (*ouverture prévue un samedi matin*) et la seconde semaine sera après le weekend d'ouverture, de telle sorte que cette ouverture sera exactement au milieu des deux semaines de publicité.

La dernière fois que **M. CRAQUELIN** a fait une campagne de communication commerciale, il a dépensé 5 000 € HT.

Il n'envisage pas de dépenser plus cette fois-ci. Il vous demande de l'aider dans ce choix.

Sur le support (Réf. 2112), répondez aux questions suivantes :

- 1 A l'aide des devis fournis par les différentes régies publicitaires (Réf. 2110) et pour ne pas dépasser le budget défini par **M. CRAQUELIN**, quels seront les 3 médias que vous proposerez à **M. CRAQUELIN** en étant le plus proche possible du budget HT défini ?  
Pour cela :  
Calculez le coût de chaque média en complétant le tableau et choisissez les trois médias à retenir.
- 2 Avec une TVA à taux normal, quel sera le montant des factures en TTC des différents médias choisis ?

Pour compléter l'équipement déjà présent, **M. CRAQUELIN** prévoit d'acheter le matériel figurant sur l'annexe (Réf. 2111).

- 4 Quels sont les moyens de financement possibles pouvant permettre l'acquisition de ce matériel ? Précisez les avantages et les inconvénients de ces différents moyens de financement.
- 5 Pour connaître l'impact de cet investissement sur l'entreprise établissez pour **M. CRAQUELIN** un plan de financement (à partir des prix HT).  
Pour ce faire, vous incorporerez le coût de la campagne publicitaire ainsi que celui du matériel à changer dans le tableau du plan de financement pour établir le total des besoins et en déduire le montant de l'emprunt.

**Nota** : remettez aux examinateurs en fin d'épreuve les supports 2104, 2106, 2109 et 2112.

# BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

ETUDE DE CAS

14 638 - Réf. 2102

Domaine Transversal

Septembre 2014

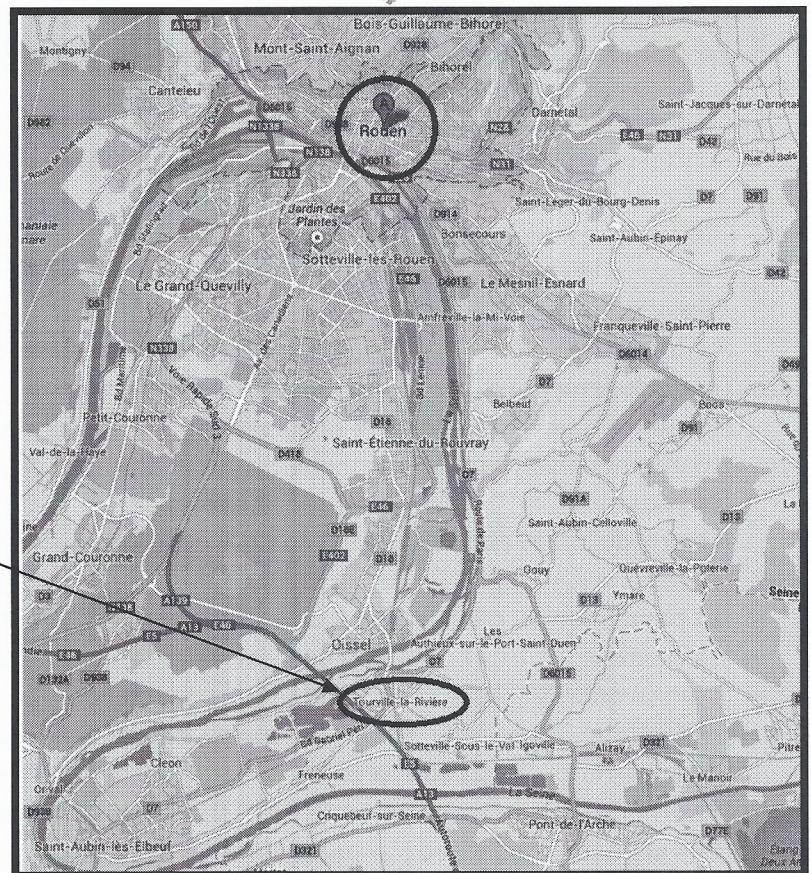
Epreuve 1/4

L'épreuve comporte 12 références

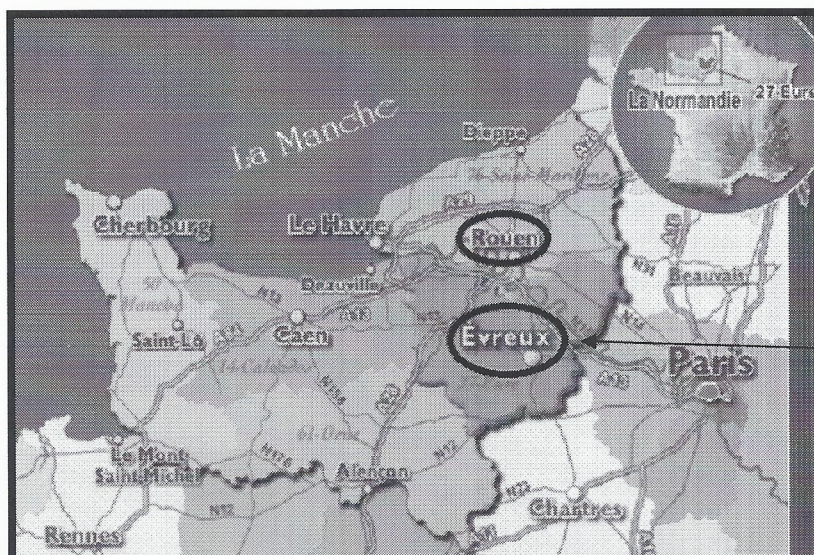
Sujet	2101
Annexes et supports - Partie 1	2102 à 2104
Annexes et supports - Partie 2	2105 et 2106
Annexes et supports - Partie 3	2107 à 2109
Annexes et supports - Partie 4	2110 à 2112

- Un local dans la galerie commerciale du centre commercial de Tourlaville-la-Rivière (en proche banlieue de Rouen).

Plan de la périphérie sud de Rouen, avec la ville de Tourlaville-la-Rivière



- Un local situé en centre-ville d'Evreux (département 27).



Carte de la Haute Normandie avec les villes de Rouen et d'Evreux

# BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

**PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR**

**ETUDE DE CAS**

14 638 - Réf. 2103

Domaine Transversal

Septembre 2014

Epreuve 1/4

L'épreuve comporte 12 références

Sujet	2101
Annexes et supports - Partie 1	2102 à 2104
Annexes et supports - Partie 2	2105 et 2106
Annexes et supports - Partie 3	2107 à 2109
Annexes et supports - Partie 4	2110 à 2112

## Caractéristiques de l'emplacement

### Centre-ville d'Evreux

- L'emplacement du magasin à reprendre est rue Chartraine (*rue la plus commerçante de la ville d'Evreux*) en centre-ville ;
- Cette rue est piétonne ;
- La façade du bâtiment où se trouve le magasin à reprendre, est classée au patrimoine des monuments historiques ;
- Le fonds de commerce à vendre est de 141 000 € HT, il comprend le magasin et son laboratoire ainsi qu'un logement (*studio*) au-dessus du magasin ;
- Présence d'un jardin derrière le magasin, d'une surface totale de 32 m<sup>2</sup>. Quelques arbustes d'ornement décorent la périphérie du jardin, la partie centrale (*environ 30 m<sup>2</sup>*) est totalement libre et engazonnée ;
- Le prix du jardin et du studio est compté dans l'acquisition du fonds de commerce du magasin à reprendre ;
- La population du quartier est avec un fort pouvoir d'achat (*source INSEE*) ;
- La clientèle est très fidèle et le quartier est très touristique ;
- Dans le quartier, nous trouvons toutes sortes de commerces de proximité (*pharmacie, boucherie-charcuterie, fleuristerie, épicerie, pressing, cordonnerie, coiffeur,...*) ;
- 3 concurrents directs sont proches (*2 boulangeries-pâtisseries et un terminal de cuisson*) ;
- Le propriétaire de la cordonnerie, M. CÉILLET, est « Meilleur Ouvrier de France » depuis 1 an ;
- Des animations sont programmées dans la rue pour cette année : rentrée scolaire, vide-grenier, fêtes de fin d'année ;
- Des administrations sont proches (*banque, poste, notaire, ...*) du magasin à reprendre ;
- L'école des Beaux-Arts ainsi qu'une école de commerce importante se trouvent dans la zone de chalandise du magasin ;
- Le loyer est de 15 €/m<sup>2</sup> ;
- La surface du magasin est de 30 m<sup>2</sup> ;
- La surface des laboratoires est de 50 m<sup>2</sup> ;
- La vitrine fait 4 mètres de long avec présence d'une porte ;
- La zone primaire de chalandise liée à l'attractivité du magasin (*80 % de la clientèle régulière*) couvre les quartiers environnants sur tout le centre-ville ;
- Le notaire de la rue part en retraite dans 2 ans ;
- Deux lieux de culte différents sont également proche du magasin à reprendre ;
- Un parking sous terrain est proche mais payant (*0,50 € / heure*) ;
- 2 lignes de bus desservent la rue Chartraine ;
- Il y a 1 seule entrée pour le magasin et avec 2 marches ;
- Les impôts locaux sont de 600 € par an ;
- La distance de Rouen est de 59 km.

**VOIR AU VERSO**

## ■ Centre commercial Tourlerville-la-Rivière

- Le centre commercial se situe dans la banlieue proche de ROUEN ;
- L'échangeur de l'autoroute passant à côté du centre commercial se trouve à moins de 10 km ;
- Le fonds de commerce à vendre est à 95 000 € HT ;
- Le centre commercial est desservi par les transports en commun ;
- L'emplacement libre est proche de la locomotive du centre commercial (*Leclerc*) ;
- L'ensemble des commerçants partage le même quai de déchargement pouvant accueillir 3 camions en même temps ;
- Des animations sont régulières (*tous les deux mois*) dans la galerie du centre commercial ;
- L'anniversaire (*les 10 ans*) s'est fait l'année passée ;
- Le centre commercial bénéficie d'une forte attractivité (*zone primaire de chalandise soit 80 % de la clientèle régulière est de 50 km*) ;
- Parking important et gratuit ;
- Présence d'une station-service sur le parking ;
- Le prix de l'essence dans la station-service du centre est le moins élevé, pour le moment, de toute la région ;
- 2 entrées magasin (*laboratoire et magasin*) ;
- L'ouverture de la galerie va de 9h00 à 20h00 avec une nocturne hebdomadaire le vendredi soir jusqu'à 22h30 ;
- La fermeture hebdomadaire du centre commercial est le dimanche toute la journée ;
- Certains jours fériés le centre commercial est fermé ;
- Nous trouvons la présence d'un cinéma sur le parking du centre commercial ;
- Nous trouvons également 3 restaurants dans le centre commercial : un fast-food, une crêperie-pizzeria-saladerie, un restaurant chinois ;
- Le magasin à reprendre est au fond de la galerie ;
- Le campus des universités de la ville de Rouen est sur la commune de Tourlerville-la-Rivière avec plus de 10 000 étudiants ;
- Le CFA de la chambre des Métiers et de l'Artisanat de Rouen est proche du campus des universités à Tourlerville-la-Rivière ;
- Le loyer est de 18 €/m<sup>2</sup> ;
- La surface magasin est de 30 m<sup>2</sup> ;
- La surface des laboratoires est de 55 m<sup>2</sup> ;
- Il y a une participation aux charges de la galerie commerciale (*animations, sonorisation, éclairage, ...*) de 50 € par mois ;
- Le magasin Leclerc possède un petit rayon pâtisserie ;
- La distance de ROUEN est de 22 km.

# BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

ETUDE DE CAS

14 638 - Réf. 2104

Domaine Transversal

Septembre 2014

Epreuve 1/4

L'épreuve comporte 12 références

Sujet	2101
Annexes et supports - Partie 1	2102 à 2104
Annexes et supports - Partie 2	2105 et 2106
Annexes et supports - Partie 3	2107 à 2109
Annexes et supports - Partie 4	2110 à 2112

- ① En fonction des informations données dans les annexes (Réf. 2102 et 2103) et de vos connaissances, indiquez au moins cinq points forts et cinq points faibles de chaque emplacement qui vous semblent être les plus importants pour faire votre choix. La présentation se fera en hiérarchisant les différents points (du plus important au moins important).

EVREUX	TOURLAVILLE
Points forts	Points forts

B.T.M. Pâtissier

Etude de cas

N° candidat :

Partie inférieure à découper par la Chambre de métiers et de l'Artisanat

Nom :

Prénom :

N° candidat :



EVREUX	TOURLAVILLE
<p data-bbox="343 257 582 291"><b>Points forts (suite)</b></p>	<p data-bbox="1018 257 1257 291"><b>Points forts (suite)</b></p>

**NE RIEN INSCRIRE**

<b>EVREUX</b>	<b>TOURLAVILLE</b>
<p data-bbox="363 248 544 286"><b>Points faibles</b></p>	<p data-bbox="1038 248 1219 286"><b>Points faibles</b></p>

**NE RIEN INSCRIRE**



# BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

ETUDE DE CAS

14 638 - Réf. 2105

Domaine Transversal

Septembre 2014

Epreuve 1/4

L'épreuve comporte 12 références

Sujet	2101
Annexes et supports - Partie 1	2102 à 2104
Annexes et supports - Partie 2	2105 et 2106
Annexes et supports - Partie 3	2107 à 2109
Annexes et supports - Partie 4	2110 à 2112

## Information sur la zone de chalandise

### ■ Population vivant dans la zone de chalandise et dépenses de consommation globale :

CSP : catégories socioprofessionnelles	Effectif en %	Dépenses de consommation en €, par an et par ménage
Patrons de l'industrie et du commerce	11	23 000 €
Cadres supérieurs et professions libérales	22	20 000 €
Cadres moyens	11	13 000 €
Ouvriers	4	11 000 €
Employés	7	10 000 €
Agriculteurs	1	9 000 €
Inactifs	44	23 000 €

- Les dépenses annuelles de pâtisserie des ménages dans la zone de chalandise représentent en moyenne 1 % des dépenses de consommation globales ;
- La zone de chalandise perd 20% de client qui, habitant cette même zone, achètent leur pâtisserie en dehors de la zone (*évasion commerciale*) ;
- L'ensemble des concurrents directs du magasin choisi (*plus ou moins proches, mais présents sur la zone de chalandise*) représentent 5 203 400 € ;
- Vous estimez, sur la base d'un calcul de la chambre des métiers et de l'Artisanat de votre région, que le magasin que vous avez choisi, attirera un certain nombre de clients n'appartenant pas à votre zone de chalandise (*invasion commerciale*) ;

Cette invasion commerciale s'élève :

- À 1/20 des 8 000 ménages d'une commune à 15 kilomètres ;
- Ainsi que 1/10 des 19 000 ménages d'une autre commune voisine.

Les dépenses en pâtisserie dans les deux communes sont en moyenne de 300 € par an et par ménage.

# BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

**PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR**

**ETUDE DE CAS**

14 638 - Réf. 2106

Domaine Transversal

Septembre 2014

Epreuve 1/4

L'épreuve comporte 12 références

Sujet	2101
Annexes et supports - Partie 1	2102 à 2104
Annexes et supports - Partie 2	2105 et 2106
Annexes et supports - Partie 3	2107 à 2109
Annexes et supports - Partie 4	2110 à 2112

Réalisez les calculs demandés et complétez le tableau en tenant compte des informations de l'annexe (Réf. 2105).

Catégories socio professionnelles	Dépenses de consommation en € par an et par ménages	Effectifs		Dépenses en pâtisseries par an et par ménages	Dépenses en pâtisseries par an et par CSP
		En %	En nombre de ménages		
Patrons de l'industrie et du commerce	23 000 €	11			
Cadres supérieurs et professions libérales	20 000 €	22			
Cadres moyens	13 000 €	11			
Ouvriers	11 000 €	4			
Employés	10 000 €	7			
Agriculteurs	9 000 €	1			
Inactifs	23 000 €	44			
<b>Total</b>		100			

**B.T.M. Pâtissier**

**Etude de cas**

**N° candidat :**

Partie inférieure à découper par la Chambre de métiers et de l'Artisanat

Nom :

**N° candidat :**

Prénom :

■ Calculez ce que représente l'évasion (détaillez vos calculs) :

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

■ Quel est le chiffre d'affaires réalisé par la concurrence ?

---

---

---

■ Calculez le chiffre d'affaires correspondant à l'attractivité du magasin de M. CRAQUELIN en dehors de sa zone de chalandise (détaillez vos calculs) :

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

■ Déterminez le chiffre d'affaires prévisionnel du magasin de M. CRAQUELIN.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**NE RIEN INSCRIRE**

# BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

**PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR**

**ETUDE DE CAS**

14 638 - Réf. 2107

**Domaine Transversal**

**Septembre 2014**

**Epreuve 1/4**

L'épreuve comporte 12 références

Sujet	2101
Annexes et supports - Partie 1	2102 à 2104
Annexes et supports - Partie 2	2105 et 2106
Annexes et supports - Partie 3	2107 à 2109
Annexes et supports - Partie 4	2110 à 2112

**M. CRAQUELIN** vous précise le profil de poste souhaité :

## **Pâtissier / Pâtissière**

Il s'agit d'une personne qui a reçu une formation en pâtisserie et possède au moins 5 ans d'expérience professionnelle dans ce domaine.

### ■ **La personne qui postule devra être :**

- Titulaire d'un BTM ou BAC PRO boulangerie pâtisserie
- Avoir de l'ambition
- Avoir un esprit d'équipe
- Etre disponible

### ■ **Il/elle trouvera dans notre entreprise :**

- L'organisation d'une pâtisserie réputée
- Une rémunération motivante
- De bonnes conditions de travail (*équipement récent*)
- Une culture d'entreprise dynamique

**VOIR AU VERSO**

Liste des CV à étudier pour le recrutement :

Curriculum Vitae	
<b>DEMY Hervé</b>	
Né le : 12/12/1990	Marié
Diplômes	
2009	Mention Complémentaire Pâtisserie (niveau) CFA Carros
2008	CAP Pâtissier, chocolatier, glacier CFA Carros
2006	BEP Pâtissier (1 <sup>ère</sup> année) LP Escoffier
Expériences professionnelles	
Depuis 2010	Ouvrier pâtissier Boulangerie Pâtisserie Les Macarons
2008/2009	Apprenti pâtissier Boulangerie Pâtisserie TABARINI
2006/2008	Apprenti pâtissier Boulangerie Pâtisserie LA LAURENTINE
Loisirs	Football, Internet
Atouts :	volontaire, sérieux, assidu, disponible

Curriculum Vitae	
<b>Alain CHAUVIN</b>	
Né le : 07/12/1969	Marié 2 enfants
Diplômes	
1987	CAP Pâtissier
Expériences professionnelles	
2006 - 2013	Boulangier Pâtissier M. MARAND
1992 - 2006	Boulangier Pâtissier M. BABIN
1990 - 1992	Boulangier Pâtissier M. POUVALOUE
1989 - 1990	Service militaire
1987-1989	Contrat TUC (travail utilité collective)
1985-1987	Apprenti Pâtissier M. Garnier
Loisirs	Ma famille, le jardinage et tous les sports

Curriculum Vitae	
<b>Tiago MARTINEZ</b>	
27 ans	Célibataire
Diplômes	
2005 - 2008	Bac pro Boulanger Pâtissier
Expériences professionnelles	
2006 - 2008	Apprenti Pâtissier M. Clemenceau
2008	Ouvrier Pâtissier M. Clemenceau
Divers :	Langue française principale et langue portugaise maternelle

Curriculum Vitae	
<b>PELERIN Emma</b>	
Née le : 29/06/1978	
Diplômes	
1997	Mention complémentaire Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées
1999	Brevet de Maîtrise de Pâtissier Confiseur Glacier
Expériences professionnelles	
Depuis 1999	Chef pâtissière – Boulangerie-Pâtisserie "La Toque d'Or" à Rouen
1998-1999	Ouvrier Pâtissière – Boulangerie-Pâtisserie "Au Bon Pain" au Havre
Divers	Permis B et véhicule personnel Découverte de la France et voyages en Europe

Curriculum Vitae	
<b>Dominique ROCHER</b>	
Née le : 16/04/1980	
Diplômes	
2002	BTM Pâtissier
2001	Mention Complémentaire Pâtisserie
1999 - 2000	CAP Pâtissier, chocolatier, glacier
Expériences professionnelles	
2009 - 2014	Responsable rayon pâtisserie Carrefour
2003 - 2009	Pâtissier technicien de fabrication - Carrefour
Loisirs	Participation au trophée de la gourmandise de la gourmandise à Lille (classement : 1 <sup>ère</sup> catégorie pièce commune)
2003	



# BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

**PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR**

**ETUDE DE CAS**

**14 638 - Réf. 2108**

**Domaine Transversal**

**Septembre 2014**

**Epreuve 1/4**

L'épreuve comporte **12** références

Sujet	<b>2101</b>
Annexes et supports - Partie 1	<b>2102 à 2104</b>
Annexes et supports - Partie 2	<b>2105 et 2106</b>
Annexes et supports - Partie 3	<b>2107 à 2109</b>
Annexes et supports - Partie 4	<b>2110 à 2112</b>

Pour information ou rappel, l'article L. 1221-6 du code du Travail prévoit en effet que les informations demandées à un candidat « ne peuvent avoir comme finalité que d'apprécier sa capacité à occuper l'emploi proposé ou ses aptitudes professionnelles ».

L'article L. 1132-1 précise d'ailleurs les motifs de discrimination à l'embauche et ce même article identifie 4 domaines : la sexualité et la situation matrimoniale, les activités syndicalistes ou mutualistes, les convictions religieuses et bien entendu les opinions politiques.

# BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

**PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR**

**ETUDE DE CAS**

14 638 - Réf. 2109

Domaine Transversal

Septembre 2014

Epreuve 1/4

L'épreuve comporte 12 références

Sujet	2101
Annexes et supports - Partie 1	2102 à 2104
Annexes et supports - Partie 2	2105 et 2106
Annexes et supports - Partie 3	2107 à 2109
Annexes et supports - Partie 4	2110 à 2112

**B.T.M. Pâtissier**

**Etude de cas**

**N° candidat :**

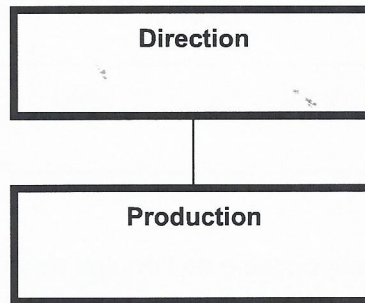
*Partie inférieure à découper par la Chambre de métiers et de l'Artisanat*

Nom :

**N° candidat :**

Prénom :

- 1 M. CRAQUELIN souhaite avoir une représentation schématique des liens hiérarchiques de l'ensemble de son personnel de la fonction production après l'achat du second point de vente. A l'aide des informations (Réf. 2101), réalisez l'organigramme regroupant la fonction production des deux établissements.



**NE RIEN INSCRIRE**

**2** Au vue de ce nouvel organigramme, que devra faire M. CRAQUELIN ?

---

---

---

---

---

---

**3** Rattaché au chef d'entreprise et responsable de l'équipe de production du magasin repris, il vous est demandé par **M. CRAQUELIN** d'assurer la reconstitution de l'équipe. Vous disposez d'une large autonomie dans l'accomplissement de cette mission.  
**A l'aide des annexes (Réf. 2107 et 2108), sélectionnez les deux candidats qui répondent le mieux aux exigences de M. CRAQUELIN. Justifiez votre réponse.**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



# BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

ETUDE DE CAS

14 638 - Réf. 2110

Domaine Transversal

Septembre 2014

Epreuve 1/4

L'épreuve comporte 12 références

Sujet	2101
Annexes et supports - Partie 1	2102 à 2104
Annexes et supports - Partie 2	2105 et 2106
Annexes et supports - Partie 3	2107 à 2109
Annexes et supports - Partie 4	2110 à 2112

Affichage	Réalisation de 15 affiches pour 15 Atribus	
	495,00 € HT	Frais techniques de création ( <i>visuel et texte</i> ) pour l'ensemble des 15 affiches pour Atribus
	41,50 € HT	Coût de production par affiches ( <i>1,20 x 1,75 m</i> )
	23,95 € HT	Coût de location par panneaux pour 7 jours par semaine
Prospectus	Création de 5 000 prospectus ( <i>flyers</i> ) à distribuer dans des boîtes aux lettres et donner aux passants dans la rue ( <i>street marketing</i> )	
	525,00 € HT	Frais techniques de création pour l'ensemble des 5 000 prospectus
	0,02 € HT	Coût de production par prospectus
	0,10 € HT	Coût de distribution par prospectus dans des boîtes aux lettres et dans la rue ( <i>street marketing</i> )
	La distribution des prospectus dans la rue et dans les boîtes se fera dans les quartiers environnant le point de vente repris par M. CRAQUELIN	
La distribution des prospectus dans les boîtes aux lettres et dans la rue se fera sur 2 jours		
Télé locale	Création et réalisation d'un spot publicitaire	
	365,50 € HT	Frais techniques de création et de réalisation
	50,50 € HT	Coût par passage
	Prévoir 4 passages par jours pendant les deux semaines complètes	
Radio locale	Création et réalisation d'un spot publicitaire	
	290,00 € HT	Frais techniques ( <i>création et enregistrement du message</i> )
	31,45 € HT	Coût par passage
	Prévoir 5 passages du message par jour et sur 6 jours par semaine (du lundi au samedi) aux horaires privilégiés ( <i>midi et soirée</i> ).	
Cinéma	Création et réalisation d'un spot publicitaire	
	450,00 € HT	Frais techniques de création du film publicitaire ( <i>style diaporama</i> ) avec incrustation de photos : 350 € HT
	20,10 € HT	Coût par passage en salle, par écran et par jour
	Passage en salle, sur un total de 6 écrans, 2 fois par jour et sur 7 jours par semaine	
Presse quotidienne régionale (PQR)	Création et réalisation d'un encart publicitaire	
	290,00 € HT	Frais techniques de création du message ( <i>visuel et texte</i> )
	550,00 € HT	Coût pour une parution
	Prévoir 3 parutions les jours précédant l'ouverture du magasin	
E-mailing	Rédaction et envoi d'un courrier électronique par Internet ( <i>e-mailing</i> ) aux personnes actuellement inscrites dans le fichier client	
	52,00 €	Coût salarial de la personne chargée de la rédaction et de l'envoi
	23 heures	Temps estimatif nécessaire à la rédaction et à l'envoi du courrier électronique ( <i>e-mailing</i> )

# BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

**PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR**

**ETUDE DE CAS**

14 638 - Réf. 2111

Domaine Transversal

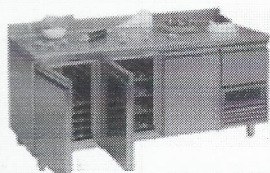
Septembre 2014

Epreuve 1/4

L'épreuve comporte 12 références

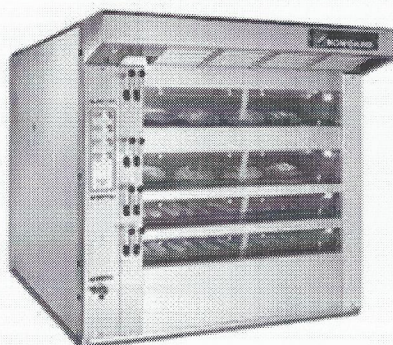
Sujet	2101
Annexes et supports - Partie 1	2102 à 2104
Annexes et supports - Partie 2	2105 et 2106
Annexes et supports - Partie 3	2107 à 2109
Annexes et supports - Partie 4	2110 à 2112

Une desserte pâtisseries 3 portes



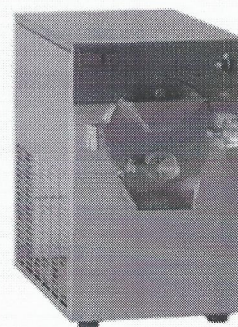
3 162,00 € HT

Un Four à sole Boulangerie  
9 bouches



12 000,00 € HT

Un pasto-turbine



6 015,00 € HT

# BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

**PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR**

**ETUDE DE CAS**

14 638 - Réf. 2112

Domaine Transversal

Septembre 2014

Epreuve 1/4

L'épreuve comporte 12 références

Sujet	2101
Annexes et supports - Partie 1	2102 à 2104
Annexes et supports - Partie 2	2105 et 2106
Annexes et supports - Partie 3	2107 à 2109
Annexes et supports - Partie 4	2110 à 2112

- 1 A l'aide des devis fournis par les différentes régies publicitaires (Réf. 2110) et pour ne pas dépasser le budget défini par M. CRAQUELIN, quels seront les 3 médias que vous proposerez à M. CRAQUELIN en étant le plus proche possible du budget HT défini ?

Pour cela :

Calculez le coût de chaque média en complétant le tableau et choisissez les trois médias à retenir.

	Frais techniques	Production			Diffusion			Prix
	Sous total	Coût unitaire	Qté	Sous total	Coût unitaire	Qté	Nb de jour	Sous total HT
Affichage								
Prospectus								
Télé locale								
Radio locale								
Cinéma								
PQR								
E-mailing								

Médias choisis	Coût total HT
<b>Montant HT des 3 médias</b>	

**B.T.M. Pâtissier**

**Etude de cas**

**N° candidat :**

Partie inférieure à découper par la Chambre de métiers et de l'Artisanat

Nom :

**N° candidat :**

Prénom :



- 2 Avec une TVA à taux normal, quel sera le montant des factures en TTC des différents médias choisis ?

Médias choisis	Coût total TTC
Montant TTC des 3 médias	

- 4 Quels sont les moyens de financement possibles pouvant permettre l'acquisition de ce matériel ? Précisez les avantages et les inconvénients de ces différents moyens de financement.

Moyens de Financement	Avantages	Inconvénients

**NE RIEN INSCRIRE**

5 Pour connaître l'impact de cet investissement sur l'entreprise établissez pour M. CRAQUELIN un plan de financement (à partir des prix HT).

Pour ce faire, vous incorporerez le coût de la campagne publicitaire ainsi que celui du matériel à changer dans le tableau du plan de financement pour établir le total des besoins et en déduire le montant de l'emprunt.

### Plan de Financement

Besoins		Ressources	
Fonds de commerce		Apport personnel	35 000 €
Four			
Desserte pâtisserie			
Pasto-Turbine		Emprunt	
Campagne de publicité			
<b>Total</b>		<b>Total</b>	

**NE RIEN INSCRIRE**