

# BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

## COMMERCE

### ÉPREUVE E1 SCIENTIFIQUE ET TECHNIQUE

#### SOUS ÉPREUVE E 11 Préparation et suivi de l'activité de l'unité commerciale

### CORRIGÉ

## PICARD

LE CORRIGÉ COMPORTE : 7 pages

-----

<b>EXAMEN : BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b>	<b>SESSION 2008</b>
<b>SPÉCIALITÉ : COMMERCE</b>	<b>Coefficient : 4</b>
<b>ÉPREUVE E1 : Sous épreuve E 11</b>	<b>Durée : 3 heures</b>
<b>Préparation et suivi de l'activité de l'unité commerciale</b>	<b>CORRIGÉ</b>
<b>Page 1 sur 7</b>	<b>COMA1308</b>

# PARTIE I – GESTION DES STOCKS

25 POINTS

## ANNEXE 1 – ANALYSE DU STOCK DE LA SOUS-FAMILLE HARICOTS PICARD DUNKERQUE

15 POINTS

### 1.1 – Les calculs

12 points

Désignation	Stock initial de la période	Stock final de la période	Achats de la période	Ventes de la période	Ventes moyennes hebdo	Stock moyen	Coefficient de rotation	Vitesse de rotation en jours (*)
Haricots plats coupés 1 kg	7	3	30 <i>(0,25 point)</i>	34 <i>(0,25 point)</i>	8,5 <i>(0,25 point)</i>	5 <i>(0,25 point)</i>	6,8 <i>(0,25 point)</i>	4,41 <i>(0,25 point)</i>
Duo de haricots plats coupés 600 g	8	12	30 <i>(0,25 point)</i>	26 <i>(0,25 point)</i>	6,5 <i>(0,25 point)</i>	10 <i>(0,25 point)</i>	2,6 <i>(0,25 point)</i>	11,54 <i>(0,25 point)</i>
Haricots verts extra-fins 1kg	12	4	50 <i>(0,25 point)</i>	58 <i>(0,25 point)</i>	14,5 <i>(0,25 point)</i>	8 <i>(0,25 point)</i>	7,25 <i>(0,25 point)</i>	4,14 <i>(0,25 point)</i>
Haricots verts Bio 600g	5	3	15 <i>(0,25 point)</i>	17 <i>(0,25 point)</i>	4,25 <i>(0,25 point)</i>	4 <i>(0,25 point)</i>	4,25 <i>(0,25 point)</i>	7,06 <i>(0,25 point)</i>
Haricots beurre extra-fins 1kg	6	10	30 <i>(0,25 point)</i>	26 <i>(0,25 point)</i>	6,5 <i>(0,25 point)</i>	8 <i>(0,25 point)</i>	3,25 <i>(0,25 point)</i>	9,23 <i>(0,25 point)</i>
Six fagots de haricots verts 170 g	4	4	10 <i>(0,25 point)</i>	10 <i>(0,25 point)</i>	2,5 <i>(0,25 point)</i>	4 <i>(0,25 point)</i>	2,5 <i>(0,25 point)</i>	12 <i>(0,25 point)</i>

Arrondir tous les résultats à deux chiffres après la virgule

(\*) Période de 30 jours

Détail des calculs pour la référence haricots plats coupés 1kg :	
Achats de la période <i>(0,5 point)</i>	$10 + 10 + 10 + 0 = 30$
Ventes de la période <i>(0,5 point)</i>	Stock initial + Achats – stock final ou $V_{s14} + V_{s15} + V_{s16} + V_{s17}$ ou $8 + 11 + 8 + 7 = 34$
Ventes moyennes hebdomadaires <i>(0,5 point)</i>	$34/4 = 8,5$
Stock moyen <i>(0,5 point)</i>	(Stock initial + Stock final)/2 ou $(7+3)/2 = 5$
Coefficient de rotation en quantité <i>(0,5 point)</i>	Ventes en quantité / Stock moyen en quantité ou $34/5 = 6,8$ ou $(8+11+8+7)/5 = 6,8$
Vitesse de rotation en jours <i>(0,5 point)</i>	30 jours/ coefficient de rotation ou $30/6,8 = 4,41$

### 1.2 - Commentaires comparatifs des résultats PICARD/DUNKERQUE avec ceux de PICARD/FRANCE

3 points

Haricots vert extra-fins 1kg <i>(1,5 point)</i>	Le coefficient de rotation est plus élevé pour PICARD DUNKERQUE (7,25) que pour PICARD FRANCE (5,33). Le stock tourne donc plus vite, ce produit se vend mieux chez PICARD DUNKERQUE que dans la moyenne des magasins PICARD.
Six fagots de haricots verts 170g <i>(1,5 point)</i>	Le coefficient de rotation est moins élevé pour PICARD DUNKERQUE (2,5) que pour PICARD France (5,33). Ce stock tourne donc moins vite, ce produit se vend moins bien chez nous que dans la moyenne des magasins PICARD

Accepter le raisonnement à partir de la vitesse de rotation.

## 1.3 – Vérification de la méthode 20 x 80 pour la famille de produits « légumes »

8 points

Produits (classement décroissant du C.A.) (Classement de la colonne 0,5 point ou 0)	Pourcentage du total des Produits	Cumul croissant du % des Produits	Chiffre d'affaires du produit (Classement de la colonne 0,5 point ou 0)	Pourcentage du C.A. du produit par rapport au C.A. total	Cumul croissant du chiffre d'affaires en pourcentage
Haricots verts extra-fins, 1 kg	1/16*100=6,25 (0,5 point)	6,25 (0,5 point)	9689,00	37,15 (0,5 point)	37,15 (0,5 point)
Poireaux en rondelles, 1kg	6,25 (0,5 point)	12,5 (0,5 point)	5908,00	22,66 (0,5 point)	59,81 (0,5 point)
Brocolis fleurettes, 1kg	6,25	18,75	2080,00	7,98	67,79
Courgettes en rondelles, 1kg	6,25	25	1480,00	5,68	73,47
Choux-fleurs fleurettes, 1kg	6,25	31,25	1074,00	4,12	77,59
Haricots plats coupés 1kg	6,25	37,5	1060,00	4,06	81,65
Haricots beurre extra-fins, 1 kg	6,25	43,75	1025,00	3,93	85,58
Petits-pois doux extra-fins, 1kg	6,25	50	1009,00	3,87	89,45
Fonds d'artichauts, 300 g	6,25	56,25	520,00	1,99	91,44
Carottes en rondelles, 1kg	6,25	62,5	489,00	1,88	93,32
Choux de Bruxelles, 1kg	6,25	68,75	448,00	1,72	95,04
Épinard hachés, 1kg	6,25	75	407,00	1,56	96,60
Épinard en branches, 1kg	6,25	81,25	309,00	1,18	97,78
Petits pois extra-fins et jeune carottes, 1kg	6,25	87,5	282,00	1,08	98,86
Flageolets verts fins, 1kg	6,25	93,75	225,00	0,86	99,72
Fèves 450g	6,25	100	73,00	0,28	100
<b>TOTAL</b>	100%		26078,00 (1point)	100%	

Conclusion : La méthode des 20 x 80 n'est pas vérifiée pour la famille « légumes ».

(1 point)

18,75 % des références ne réalisent que 67,79 % du chiffre d'affaires.

(1 point)

## 1.4 – Relevé des produits et conséquences

2 points

Produits composant les 20 % de la famille « légumes »
Les haricots verts extra-fins 1kg (0,5 point), les poireaux en rondelles 1kg (0,5 point) et les brocolis fleurettes 1 kg (0,5 point)
Démarche
Ce sont les produits les plus importants (0,25 point) de ma famille je dois donc les surveiller pour ne jamais être en rupture. (0,25 point)

## PARTIE II – IMPLANTATION DE PRODUITS

26 POINTS

### ANNEXE 3 – CALCUL DE LA CAPACITÉ DE STOCKAGE

4,5 POINTS

#### 2.1 – Calcul de la capacité de stockage en frontale

4,5 points

Bâtonnets parfum	Vanille	Chocolat	Café	Chocolat / Pistache
Capacité de stockage en longueur	3 (0,25 point)	2 (0,25 point)	2 (0,25 point)	1 (0,25 point)
Capacité de stockage en largeur	4 (0,25 point)	4 (0,25 point)	4 (0,25 point)	4 (0,25 point)
Capacité de stockage en hauteur	12 (0,25 point)	12 (0,25 point)	12 (0,25 point)	12 (0,25 point)
Capacité de stockage totale par référence	144 (0,25 point)	96 (0,25 point)	96 (0,25 point)	48 (0,25 point)
Capacité de stockage totale du congélateur = 384 (0,5 point)				

### ANNEXE 4 – BILAN DES VENTES APRÈS UNE SEMAINE D'IMPLANTATION

9 POINTS

#### 2.2 – Chiffre d'affaires et marge brute

9 points

Produits et références	P.V. T.T.C.	P.V. H.T. (1)	Taux de marque en %	Marge brute (1)	Quantités vendues	C.A. Total T.T.C. (1)	Marge brute totale (1)
Huit bâtonnets vanille 45701	1,35 €	1,279 1,28 (0,5 point)	19,5	0,249 0,25 (0,5 point)	102	102 x 1,35 = 137,70 (0,5 point)	102 x 0,25 = 25,50 (0,5 point)
Huit bâtonnets chocolat 45643	1,35 €	1,279 1,28 (0,5 point)	19,5	0,249 0,25 (0,5 point)	86	116,10 (0,5 point)	21,50 (0,5 point)
Huit bâtonnets café 45669	1,35 €	1,279 1,28 (0,5 point)	19,5	0,249 0,25 (0,5 point)	67	90,45 (0,5 point)	16,75 (0,5 point)
Huit Huit bâtonnets chocolat-pistache 65053	1,60 €	1,516 1,52 (0,5 point)	20	0,304 0,30 (0,5 point)	25	40,00 (0,5 point)	7,50 (0,5 point)
<b>TOTAL</b>					280	384,25 (0,5 point)	71,25 (0,5 point)

(1) Arrondir les résultats à deux chiffres après la virgule. Tous les chiffres concernant les montants sont exigés avec deux chiffres après la virgule, même quand le deuxième chiffre est un zéro.

## 2.3 – Calculs d'indices de sensibilité

8,5 points

Produits	Frontale	% du linéaire	Marge totale dégagée par référence (report)	% de la marge (arrondir à 2 chiffres après la virgule)	Indice de sensibilité à la marge (arrondir à 3 chiffres après la virgule)
Huit bâtonnets vanille 45701	3	37,5 (0,5 point)	25,50 (0,5 point)	35,789 35,79 (0,5 point)	35,79/37,5= 0,954 (0,5 point)
Huit bâtonnets chocolat 45643	2	25 (0,5 point)	21,50 (0,5 point)	30,175 30,18 (0,5 point)	1,207 (0,5 point)
Huit bâtonnets café 45669	2	25 (0,5 point)	16,75 (0,5 point)	23,508 23,51 (0,5 point)	0,940 (0,5 point)
Huit bâtonnets chocolat-pistache 65053	1	12,5 (0,5 point)	7,50 (0,5 point)	10,526 10,53 (0,5 point)	0,842 (0,5 point)
<b>TOTAL</b>	8	100%	71,25 (0,5 point)	100	

## 2.4 - Proposition d'amélioration d'implantation et justification.

4 points

Produits et références	Proposition d'amélioration de l'implantation	Justification
Huit bâtonnets vanille 45701	Conserver la même frontale de 3 ou diminuer la frontale à 2 (0,5 point)	L'indice est proche de 1 accepter : supprimer une frontale en faveur de la référence chocolat (0,5 point)
Huit bâtonnets chocolat 45643	Augmenter le nombre de frontale à 3 (0,5 point)	L'indice supérieur à 1 (0,5 point)
Huit bâtonnets café 45669	Conserver la même frontale de 2 (0,5 point)	L'indice est proche de 1 (0,5 point)
Huit bâtonnets chocolat-pistache 65053	Supprimer ce produit ou conserver la même frontale de 1 (0,5 point)*	L'indice est inférieur à 1 accepter : le conserver dans un souci de diversité de l'offre (0,5 point)

(\* ) Une réponse attendue pour bâtonnets vanille et bâtonnets chocolat-pistache, cohérence obligatoire entre proposition et justification.

**PARTIE III – GARANTIE DE L'ÉTAT MARCHAND**

**14,5 POINTS**

**ANNEXE 6 – RELEVÉS DES OBLIGATIONS ET VÉRIFICATION DE CONFORMITÉ ET RISQUES ENCOURUS**

**9,5 POINTS**

Disposition concernant :	3.1 - Arrêté du 9 mai 1995 3,5 points	3.2 - Procédures Picard 3,5 points
<p><b>Les locaux et le matériel d'équipement</b></p> <p>3 réponses exigées</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Propres et en bon état d'entretien.</li> <li>- Pouvoir être nettoyés et désinfectés.</li> <li>- Offrir des conditions de températures pour effectuer les opérations de mise à la vente.</li> <li>- Équipé d'instruments appropriés d'enregistrement automatique de la température.</li> <li>- Meuble de vente équipé d'un thermomètre visible par le client.</li> </ul> <p>(3 x 0,5 point = 1,5 point)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les congélateurs sont régulièrement dégivrés, soigneusement nettoyés et remis en température avant recharge</li> <li>- Chambre froide à -25°C et /ou maintien de la température en surface de vente</li> <li>- Relevé périodique des températures en chambre froide</li> <li>- Congélateurs équipés de thermomètre</li> </ul> <p>(3 x 0,5 point = 1,5 point)</p>
<p><b>Les produits finis</b></p> <p>2 réponses exigées</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conservés à des températures limitant leur altération</li> <li>- Pour les surgelés la différence de température ne doit pas excéder 3°C lors du chargement déchargement</li> <li>- Doivent être conservés à -18°C</li> </ul> <p>(2 x 0,5 point = 1 point)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Chambre froide à -25°C et/ou congélateur à -20°C et/ou respecter 10 cm entre le dernier produit et le couvercle vitré</li> <li>- Tolérance de 2°C lors du chargement des congélateurs.</li> <li>- Congélateurs à température de -20°C</li> </ul> <p>(2 x 0,5 point = 1 point)</p>
<p><b>Les équipements de transport</b></p> <p>2 réponses exigées</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Maintenus en état de propreté constante.</li> <li>- Permettre le maintien des températures de conservation (-18°C°)</li> </ul> <p>(2 x 0,5 point = 1 point)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nettoyer régulièrement les équipements de transport</li> <li>- Plusieurs chariots isothermes et rolls stockés en chambre froide</li> <li>- Dépotage et mise en rayon de maximum ½ heure.</li> </ul> <p>(2 x 0,5 point = 1 point)</p>
<p><b>3.2 – Conclusion</b> : Les procédures PICARD respectent plus que scrupuleusement l'arrêté du 9 mai 1995. <span style="float: right;">(1 point)</span></p>		
<p><b>3.3 – Les risques encourus par :</b> <span style="float: right;"><b>1,5 point</b></span></p> <p><u>l'entreprise</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Risque financier : amende voire fermeture de l'entreprise ou marchandise jetée <span style="float: right;">(0,5 point)</span></li> <li>• Risque commercial : déficit de l'image de marque <span style="float: right;">(0,5 point)</span></li> </ul> <p><u>le consommateur</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Risque sanitaire : intoxication alimentaire <span style="float: right;">(0,5 point accepté toute réponse logique)</span></li> </ul>		

## ANNEXE 7 – CONTRÔLE DES TEMPÉRATURES DU 02 MAI 2008

### 3.4 – Actions à mettre en place

5 points

Numéro congélateur et famille de produit	1 <sup>er</sup> relevé de température à 8 heures	Action	Vérification de la température	Action
N° 9 – Viande	- 19°C	Je surveille 15 min (1 point)	- 19C	Vider le congélateur, mettre en chambre froide (1 point)
N° 22 – Légumes	- 17°C	Je surveille 15 min (1 point)	- 20°C	La température redescend : RAS (1 point)
N° 37 – Glaces	- 15°C	Vider, démarquer les produits et retour entrepôt (1 point)		

## PARTIE IV – FIDÉLISATION DE LA CLIENTÈLE

14,5 POINTS

### ANNEXE 8 : PROFIL DE CLIENTÈLE PICARD

4 POINTS

#### 4.1 – Profil type du client Picard Dunkerque

4 points

Sexe : Femmes (0,5 point)	Âge : 36 à 55 ans (0,5 point)
Principale profession et catégories sociales (P.C.S.) : Cadre et profession intellectuelle supérieure. (1 point)	
Quatre motifs de satisfaction : Prix, accueil, diversité de l'offre, qualité des produits. (1 point)	
Principale revendication : Un service de livraison à domicile pour éviter la rupture de la chaîne du froid (1 point)	

### ANNEXE 9 : LISTE DES MOYENS D'INFORMATION ET INTÉRÊTS

#### 4.2 – Liste des moyens d'information et intérêts pour Picard Dunkerque

6,5 points

Quatre moyens d'information de la clientèle	Trois intérêts pour le point de vente
- Courrier /Publipostage	- Fidélisation grâce à un service après-vente de qualité. (1 point)
- Courriel	- Garantie d'un produit de qualité sanitaire grâce à la non-rupture de la chaîne du froid. (1 point)
- Téléphone (1 point par réponse, 4 exigées)	- Amélioration de l'image de marque de spécialiste du surgelé. (0,5 point)
- SMS	
- Affichage	
- Tract sortie de caisse	

### ANNEXE 10 – ANALYSE DU FORMULAIRE

#### 4.3 – Justification du caractère obligatoire du paragraphe de fin de document

4 points

- pour PICARD :	
- Déclaration du fichier à la Commission Nationale Informatique et Liberté.	(1 point)
- Garantir le droit d'accès et rectification pour le consommateur.	(1 point)
- pour le consommateur :	
- Droit d'accès et de rectification.	(1 point)
- Refus de transmission à des tiers.	(1 point)