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 en savoir plus sur nos formations disponibles, veuillez visiter :
www.formav.co/explorer

BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR

DIÉTÉTIQUE

E4 - Économie et Gestion

SESSION 2018

_____

Durée : 3 heures

Coefficient : 2

_____

Objectifs de l'épreuve :

- L'épreuve permet d'apprécier les connaissances fondamentales en économie et gestion ainsi que leur mobilisation dans le cadre des activités du diététicien.

Matériel autorisé :

« L'usage de tout modèle de calculatrice, avec ou sans mode examen, est autorisé. »

Document à rendre avec la copie :

Annexe A :……..page 10/13
Annexe B : ……..page 11/13
Annexe C :……..page 12/13
Annexe D : ……..page 13/13

Les 3 parties sont indépendantes

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.
Le sujet se compose de 13 pages, numérotées de 1/13 à 13/13

AVERTISSEMENT
Si le texte du sujet, de ses questions ou de ses annexes, vous conduit à formuler une ou plusieurs hypothèses, il vous est demandé de la (ou les) mentionner explicitement dans votre copie.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel

Sommaire

Page de garde……..... page 1/13

Présentation du sujet..... page 2/13

Partie I : L'analyse des états de synthèse……..... page 3/13
Annexe 1 : Bilan au 31/12/2017..... page 6/13
Annexe 2 : Comptes de résultat ..... page 7/13
Annexe A : Tableau d'analyse
(à rendre avec la copie)… ..... page 10/13

Annexe B : Bilan fonctionnel
(à rendre avec la copie)… ..... page 11/13

Annexe C : Soldes intermédiaires de gestion
(à rendre avec la copie)… ..... page 12/13

Partie II : La structure juridique de l'entreprise ..... page 4/13

Annexe D : Caractéristiques des sociétés
(à rendre avec la copie)… ..... page 13/13

Partie III : L'analyse d'un marché ..... page 4/13
Annexe 3 : Le sans gluten allie santé et plaisir..... page 8/13
Annexe 4 : Le «sans»…gluten a le vent en poupe ..... page 9/13

L'entreprise *SAINES SAVEURS* est une PME du secteur de l'agroalimentaire, spécialisée dans la fabrication de produits diététiques. Créée, il y a trois ans par Dominique LUCAULT, unique propriétaire, elle emploie actuellement 9 personnes (dont trois à temps partiel ; à noter que l'effectif a triplé en trois ans). Vous y êtes salarié(e) en tant que diététicien(ne).

L'entreprise souhaite proposer une nouvelle offre de produits sans gluten et sans allergène. Soucieux d'augmenter les capacités de production de son entreprise afin de mieux répondre à la demande en forte croissance en ce domaine (+ 20 % par an, selon les analystes), Dominique LUCAULT cherche des associés et de nouvelles sources de financement.

Vous êtes intéressé(e), mais avant de prendre toute décision vous voulez analyser la situation comptable, financière, commerciale et juridique de l'entreprise.

Base Nationale des Sujets d'Examen de l'enseignement professionnel

PARTIE I : L'analyse des états de synthèse *(20 points / 40)*

Le bilan simplifié au 31 décembre 2017 de l'entreprise *SAINES SAVEURS* est présenté en annexe 1.
Les comptes de résultat des années 2015 à 2017 de l'entreprise *SAINES SAVEURS* sont présentés en annexe 2.
À l'aide de ces deux annexes, vous répondrez aux questions suivantes :

Travail à faire :

Question 1.1 : Calculer les différents indicateurs demandés **(**Annexe A **à rendre avec la copie)**

Remarque : les résultats seront arrondis à 2 décimales

Question 1.2 : Justifier par le calcul la valeur nette comptable des immobilisations corporelles au 31 décembre 2017. Expliquer la signification de la colonne «Amortissements/Dépréciations» du bilan.

Question 1.3 : Déterminer le montant dû par les clients au 31 décembre 2017.

Question 1.4 : Expliquer la variation des charges de personnel depuis deux ans.

Question 1.5 : Compléter le tableau des soldes intermédiaires de gestion annexe B **(à rendre avec la copie).**

Question 1.6 : Établir le bilan fonctionnel en complétant l'Annexe C **(à rendre avec la copie).** Calculer le fonds de roulement net global, le besoin en fonds de roulement et en déduire la trésorerie nette.

Question 1.7 : Commenter la situation financière générale de l'entreprise.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel

PARTIE II : La structure juridique de l'entreprise *(10 points / 40)*

Les choix stratégiques de Dominique LUCAULT entraînent une modification de la structure juridique de l'entreprise. Pour cela, il recherche des associés qui pourraient investir financièrement dans l'entreprise. À ses yeux, ces éventuels associés devraient également jouer un rôle et s'impliquer dans la gestion et la direction de l'entreprise.
Associé unique, Dominique LUCAULT avait opté au moment de la création pour l'Entreprise Unipersonnelle à Responsabilité Limitée.

Travail à faire :

Question 2.1 : Dominique LUCAULT hésite à transformer la structure juridique actuelle en Société Anonyme (SA) ou en Société à Responsabilité Limitée (SARL). Il vous demande de l'aider dans son choix. Pour cela, vous présenterez sous forme de tableau les principales caractéristiques de chacune de ces deux formes juridiques dans l'annexe D **(à rendre avec la copie).**

Dominique LUCAULT précise que la nouvelle structure juridique devra continuer à protéger au mieux ses intérêts et avoir une certaine souplesse de fonctionnement.

Question 2.2 : Proposer la solution qui semble la mieux adaptée aux besoins de Dominique LUCAULT. Justifier votre choix.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel

PARTIE III : L'analyse d'un marché *(10 points / 40)*

Actuellement, les produits de l'entreprise *SAINES SAVEURS* sont vendus essentiellement auprès de points de vente spécialisés dans le conseil diététique et nutritionnel. Dominique LUCAULT est conscient que le sans gluten est une réponse aux besoins des intolérants au gluten. Refusant d'être associé à une offre sans saveur, ce marché de niche multiplie les efforts pour devenir goûteux grâce aux initiatives prises par les acteurs de ce secteur.

Ainsi, Dominique LUCAULT, intolérant lui-même au gluten, souhaite lancer un concept de plats sans gluten destinés aux hôpitaux privés et aux maisons de retraite. Son objectif est de faciliter la prise de repas en collectivité pour les intolérants au gluten. Il a à cœur d'offrir une expérience culinaire savoureuse. Les plats, pains et pâtisseries cuisinés sans gluten, et souvent sans lactose seront livrés en liaison froide. Le client doit être incapable de faire la différence entre une tarte au citron ou des chouquettes avec et sans gluten, ainsi le pari sera gagné pour l'établissement.

Travail à faire :

À partir des annexes 3 et 4 et, de vos connaissances :

Question 3.1 : Caractériser les motivations et les freins qui agissent sur les décisions d'achat des consommateurs de produits sans gluten et sans allergène.

Question 3.2 : Analyser l'évolution de l'offre sur le marché des produits sans gluten et sans allergène.

Sachant que le slogan de Dominique LUCAULT est « Vivre une expérience culinaire savoureuse »

Question 3.3 : Définir la notion de positionnement et identifier le positionnement choisi par l'entreprise *SAINES SAVEURS*.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel

Annexe 1
Bilan au 31/12/2017

Actif	Brut	Amortissements Dépréciations	Net	Passif	
Actif immobilisé				**Capitaux propres**	
Immobilisations incorporelles	10000	3000	7000	Capital	40500
Immobilisations corporelles	128670	8790	119880	Résultat net de l'exercice	37460
Immobilisations financières	2230		2230		
Total	140900	11790	129110	***Total***	77960
Actif circulant				**Dettes**	
Stock et en-cours	25890		25890	Emprunts	92600
Créances client	14560		14560	Dettes d'exploitation	12650
Disponibilités	13650		13650		
Total	54100		54100	***Total***	105250
TOTAL GENERAL	195000	11790	183210	**TOTAL GENERAL**	183210

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel

Annexe 2
Compte de résultat au 31/12/2017

CHARGES	2017	2016	2015	**PRODUITS**	2017	2016	2015
Charges d'exploitation				**Produits d'exploitation**			
Achats de marchandises				Ventes de marchandises			
Variation de stock				Production vendue	467970	269888	166980
Achats stockés de matières premières	187410	106120	89800	Montant net du chiffre d'affaires	467970	269888	166980
Variation de stock de matières premières	-1430	4870	-230	Production stockée	2650	1650	2950
Services extérieurs	10760	7450	6740	Production immobilisée			
Impôts, taxes et versements assimilés	2980	2020	1230	Subventions d'exploitation			5000
Charges de personnel	225870	120340	44220	Autres produits	420	20	120
Dotations aux amortissements et aux dépréciations	3540	3710	4540				
Autres charges	760	70	610				
Total	429890	244580	146910	***Total***	471040	271558	175050
Charges financières	4750	5230	5900	**Produits financiers**	1230	680	0
Total	4750	5230	5900	***Total***	1230	680	0
Charges exceptionnelles	670	190	650	**Produits exceptionnels**	500	70	960
Total	670	190	650	***Total***	500	70	960
TOTAL DES CHARGES	435310	250000	153460	TOTAL DES PRODUITS	472770	272308	176010
Bénéfice	37460	22308	22550	**Perte**			
TOTAL GÉNÉRAL	472770	272308	176010	**TOTAL GÉNÉRAL**	472770	272308	176010

Base Nationale des sujets d'examens de l'enseignement professionnel

ANNEXE 3 : Le sans gluten allie santé et plaisir

Manger sans gluten sans renoncer au plaisir gustatif ? C'est désormais possible. L'offre « gluten free » destinée aux intolérants, étiquetée « santé », refuse cette marginalisation et investit progressivement le marché. Si, jusqu'à présent, elle était assimilée à de la nourriture sans saveur, c'est parce qu'elle est dépourvue de la protéine présente dans certaines céréales (blé, seigle, orge), qui apporte la souplesse aux pâtes (à pain en particulier). Or, depuis environ deux ans, la France s'intéresse à ce marché de niche, à en juger le développement de gammes ne contenant pas de gluten, tout en mettant en avant la qualité gustative. Le marché croît de 30 % chaque année, et a été multiplié par trois entre 2009 et 2012 (source : Tendances alimentaires 2013, SVP, Symphony IRI). Comme si le pays tentait de rattraper son retard comparé à l'Angleterre, à l'Italie ou à l'Espagne.

Si ces aliments comptent de nouveaux adeptes pour des raisons de confort, ils sont nés d'un réel besoin des intolérants condamnés au sans gluten à vie. Et ce pour des questions de santé ! Ils sont nombreux à préciser qu'ils ne sont pas des malades imaginaires. Ils sont atteints de la maladie.

Source : www.neorestauration.com

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel

ANNEXE 4 : Le « sans »… gluten a le vent en poupe

Inscrits dans la tendance, les produits sans gluten et sans allergène poursuivent leur pénétration dans les rayons des grandes surfaces mais aussi en restauration.

+ 9% de croissance des ventes en 2016 en grande surface (à 215 M€) après un bond de 8% en 2014 comparable à celui de 2014, les produits pour allergiques et intolérants sont tendance selon les experts de Xerfi qui viennent de publier une étude sur le sujet et sur le potentiel de ce marché. Les ventes des produits sans gluten ont doublé par rapport à 2013 suivis des laits délactosés (+10%) et des produits à base de soja qui sont en perte de vitesse.

Les industriels de l'agroalimentaire portent un intérêt grandissant à ce marché florissant, stimulé non seulement par une nouvelle cible demandeuse de consommateurs non allergiques mais aussi par l'arrivée de nouveaux entrants sur le marché (nationaux ou internationaux). Ce qui vient renforcer l'offre déjà existante (produits céréaliers) et émerger de nouvelles catégories de produits (par exemple, charcuterie et plats cuisinés sans gluten). Ainsi, Foodpartners a lancé sa marque sans gluten Chatka au rayon frais en juin 2013 et Herta et Fleury Michon développent leur gamme de jambon cuit sans gluten depuis 2012. Sur le segment du sans lactose, l'offre se diversifie également. Par exemple, Lactalis a développé en 2014 deux nouvelles références de boissons lactées, un café au lait (Matin Léger) et une boisson pour sportifs (Sportéus).

Les marques de distributeurs s'imposent également sur le marché des produits sans allergènes. Leclerc a lancé en 2013 sa gamme sans gluten (Chaque jour sans gluten), sur les pas de Carrefour et Casino en 2009-2010. Dans ce contexte de concurrence intra-sectorielle accrue, certains opérateurs misent sur la croissance externe, comme le groupe Léa Nature acquéreur de deux spécialistes du bio sans gluten en 2014 (Alpha Nutrition avec la marque Natine et Ekibio avec les marques Priméal, Le Pain des Fleurs et Ma Vie sans Gluten).

Selon Xerfi, si un effet de mode existe, pour autant les industriels agroalimentaires pourraient aussi trouver un relais de croissance dans la restauration hors foyer (RHF). Encore modeste, la demande pour des prestations adaptées en RHF est amenée à croître, en particulier dans la restauration collective. Ainsi, Fleury Michon a lancé en juin 2014 une offre d'une quinzaine de plats surgelés sans gluten à destination des hôpitaux et cliniques (à supprimer éventuellement). La restauration commerciale s'y met également. Des boulangeries proposent des gammes sans gluten et des restaurants des plats sans allergènes.

Source : www.snacking.fr

Base nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel

ANNEXE A : Tableau d'analyse *(à rendre avec la copie)*

	2017	2016	2015
Chiffre d'affaires			
Taux de variation du chiffre d'affaires			
Résultat			
Taux de variation du résultat			
Charges de personnel			
Taux de variation des charges de personnel			

Remarque : les résultats seront arrondis à 2 décimales

Base nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel

ANNEXE B : Soldes intermédiaires de gestion au 31/12/2017 *(à rendre avec la copie)*

Produits (colonne 1)		Charges (colonne 2)		Soldes intermédiaires de gestion (colonne 1 - colonne 2)	
Ventes de marchandises		Coût d'achat des marchandises vendues		Marge commerciale	
Production vendue Production stockée Production immobilisée		Ou déstockage de production			
Total		Total		Production de l'exercice	
Production de l'exercice Marge commerciale					
Total		Consommation de l'exercice en provenance de tiers		Valeur ajoutée	
Valeur ajoutée Subventions d'exploitation		Impôts, taxes et versements assimilés Charges de personnel		Excédent brut d'exploitation	
Total		Total		(ou insuffisance brute d'exploitation)	

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel

ANNEXE C : Bilan fonctionnel au 31/12/2017 *(<u>à rendre avec la copie</u>)*

ACTIF		PASSIF	
EMPLOIS STABLES		**RESSOURCES STABLES**	
ACTIF CIRCULANT		**PASSIF CIRCULANT**	
TRÉSORERIE DE L'ACTIF		**TRÉSORERIE DU PASSIF**	
TOTAL GÉNÉRAL		**TOTAL GÉNÉRAL**	

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel

ANNEXE D : Caractéristiques des sociétés *(à rendre avec la copie)*

	SARL	**SA**
Capital social minimum		
Nombre d'associés		
Responsabilité des associés		
Statut social du dirigeant		

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel