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

Corrigé du sujet d'examen - E4 - Présentation et soutenance de mémoire - BTS DIETETIQUE (Diététique) - Session 2019

1. Contexte du sujet

Ce corrigé se concentre sur l'épreuve E4 du BTS Diététique, qui évalue les compétences en économie et gestion dans le cadre des activités d'un diététicien. Le sujet aborde différents aspects tels que le marché de la nutrition sportive, les investissements nécessaires pour un nouveau restaurant, le recrutement et le seuil de rentabilité.

2. Correction question par question

PARTIE I : Le marché de la nutrition du sportif

Question 1.1 : Présenter les caractéristiques de l'offre sur le marché de l'alimentation des sportifs.

La question demande de décrire les éléments qui composent l'offre sur ce marché. Les caractéristiques incluent :

- Produits variés : compléments alimentaires, barres énergétiques, boissons isotoniques.
- Innovation : produits adaptés aux besoins spécifiques des sportifs (protéines végétales, bio, etc.).
- Réglementation : conformité aux normes alimentaires récentes.
- Étiquetage clair : informations sur les ingrédients et les bénéfices santé.

Question 1.2 : Définir la notion de cible de clientèle et caractériser celle du restaurant « Sport et Saveurs ».

La cible de clientèle désigne le groupe de consommateurs visé par une entreprise. Pour le restaurant « Sport et Saveurs », la cible inclut :

- Sportifs de haut niveau cherchant des repas équilibrés.
- Personnes soucieuses de leur santé et de leur alimentation.
- Consommateurs de produits bio et riches en fibres.

Question 1.3 : Présenter de manière structurée les motivations d'achat des consommateurs de nutrition sportive.

Les motivations d'achat peuvent être classées comme suit :

- Performance : améliorer les performances sportives.
- Récupération : favoriser la récupération après l'effort.
- Préférences gustatives : recherche de produits savoureux.
- Considérations santé : choix de produits bio et naturels.

Question 1.4 : Identifier les perspectives d'évolution positive du marché pour Dominique Delmas.

Les perspectives d'évolution positive incluent :

- Augmentation de la demande pour des produits sains.
- Élargissement de la clientèle vers le grand public.
- Innovations continues en matière de produits et de formats.
- Réglementations favorables à la commercialisation de nouveaux produits.

PARTIE II : Investissements liés à la nouvelle activité

Question 2.1 : Calculer les flux nets de trésorerie.

Pour calculer les flux nets de trésorerie, il faut soustraire les dépenses des recettes pour chaque année. Les résultats doivent être reportés dans l'Annexe A.

Question 2.2 : Calculer les flux nets de trésorerie actualisés.

Pour actualiser les flux, on utilise la formule :

Flux actualisé = Flux net / (1 + taux d'actualisation)^année

Appliquez cette formule pour chaque année et reportez les résultats dans l'Annexe B.

Question 2.3 : Calculer la valeur actualisée nette et conclure quant à l’opportunité de réaliser cet investissement.

La valeur actualisée nette (VAN) se calcule en faisant la somme des flux nets actualisés. Si la VAN est positive, l'investissement est considéré comme rentable.

Question 2.4 : Présenter en les justifiant deux modes de financement adaptés au projet.

Les modes de financement peuvent inclure :

- Prêt bancaire : permet de financer l'investissement avec un remboursement échelonné.
- Apport personnel : investissement direct de Dominique Delmas pour montrer son engagement.

PARTIE III : Le recrutement

Question 3.1 : Présenter et justifier le mode de recrutement adapté à la situation de Dominique Delmas.

Le recrutement par annonce dans des écoles de diététique est recommandé pour attirer des candidats qualifiés. Cela permet de cibler les diplômés récents.

Question 3.2 : Préciser le rôle du contrat de travail.

Le contrat de travail définit les droits et obligations des deux parties (employeur et salarié), assurant une protection juridique et précisant les conditions de travail.

Question 3.3 : Conseiller Dominique Delmas sur le type de contrat de travail adapté à ce recrutement.

Un CDI est conseillé pour assurer la stabilité et l'engagement à long terme, surtout si le restaurant est amené à se développer.

Question 3.4 : Montrer les intérêts d'une période d'essai dans ce cadre contractuel.

La période d'essai permet d'évaluer les compétences du salarié avant un engagement définitif, offrant une flexibilité à l'employeur.

PARTIE IV : Seuil de rentabilité de la société

Question 4.1 : Distinguer les charges fixes et les charges variables.

Les charges fixes restent constantes indépendamment du volume d'activité (ex : loyer), tandis que les charges variables fluctuent avec le niveau de production (ex : achats de matières premières).

Question 4.2 : Présenter le compte de résultat différentiel.

Le compte de résultat différentiel présente les charges et produits liés à une décision spécifique, permettant d'évaluer la rentabilité d'un projet.

Question 4.3 : Calculer le seuil de rentabilité et indiquer à quelle date il sera atteint.

Le seuil de rentabilité se calcule en divisant les charges fixes par la marge sur coût variable. Indiquez la date en fonction des prévisions de ventes.

Question 4.4 : Conclure sur la viabilité du projet.

Si le chiffre d'affaires prévu dépasse le seuil de rentabilité, le projet est viable. Sinon, des ajustements seront nécessaires.

Question 4.5 : Préciser l'incidence de cette augmentation du chiffre d'affaires sur le seuil de rentabilité.

Une augmentation de 10% du chiffre d'affaires réduira le temps nécessaire pour atteindre le seuil de rentabilité, car plus de revenus seront générés.

3. Synthèse finale

Les erreurs fréquentes à éviter incluent :

- Ne pas justifier les choix stratégiques.
- Oublier de structurer les réponses de manière claire.
- Ne pas utiliser les annexes pour étayer les réponses.

Conseils pour l'épreuve :

- Lire attentivement chaque question et identifier les mots-clés.
- Utiliser les annexes pour soutenir vos arguments.
- Organiser vos réponses de manière logique et structurée.

© FormaV EI. Tous droits réservés.
Propriété exclusive de FormaV. Toute reproduction ou diffusion interdite sans autorisation.

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

Ce document a été élaboré par FormaV© avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV©, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV© se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

Ce document a été élaboré par FormaV© avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV©, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV© se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.