

Toutes académies	Session 2011	Code(s) examen(s)
Sujet	BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR	1106 PET GA E
Épreuve : Environnement économique, juridique et management– U.31		
Coefficient : 2	Durée : 2 heures 30	Feuillet : 1/14

CONSIGNES

TOUTES LES RÉPONSES SERONT NUMÉROTÉES ET RÉDIGÉES SUR VOTRE COPIE.

VOUS DEVREZ REMETTRE AVEC VOTRE COPIE :

- Document 1
- Document 2

MATÉRIEL AUTORISÉ :

- Plan comptable
- Calculatrice autonome sans imprimante selon la réglementation en vigueur

Toutes les calculatrices de poche, y compris les calculatrices programmables, alphanumériques ou à écran graphique, sont autorisées à condition que leur fonctionnement soit autonome et qu'il ne soit pas fait usage d'imprimante.

Toutes académies		Session 2011	Code(s) examen(s)
Sujet		BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR	1106 PET GA E
Épreuve : Environnement économique, juridique et management– U.31			
Coefficient : 2		Durée : 2 heures 30	Feuillet : 2/14



"La truite"

Poissonnier - Traiteur
15 rue de Vienne
29200 Brest

SARL au capital de 75 000 €

RCS BREST B 363 983 400

Code NAF : 5301

Tél : 02.98.XX.XX.XX.

Fax : 02.98.XX.XX.XX.

Organisateur de réceptions et livraison à domicile

Ouvert tous les jours de 8h à 19h sauf le lundi

Ouvert le dimanche de 8h à 13h

L'exercice comptable coïncide avec l'année civile.

La poissonnerie est ouverte 330 jours par an et emploie trois personnes en contrat à durée indéterminée et une personne en contrat d'apprentissage.

La clientèle est composée de particuliers et d'entreprises.

Madame et Monsieur SCHUBERT sont propriétaires de la poissonnerie "La truite", 15 rue de Vienne à BREST.

Vous venez d'être embauché(e), votre employeur souhaite mettre à profit vos connaissances économiques, juridiques et de management.

Il vous confie les dossiers suivants à traiter :

- | | |
|-----------------------------------|------------|
| 1/ Le contexte professionnel..... | 8.5 points |
| 2/ Le bail commercial..... | 8.5 points |
| 3/ Le marché du sandwich..... | 8 points |
| 4/ Analyse de coût..... | 9 points |
| 5/ Licenciement..... | 6 points |

Toutes académies	Session 2011	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR		1106 PET GA E
Épreuve : Environnement économique, juridique et management– U.31		
Coefficient : 2	Durée : 2 heures 30	Feuillet : 3/14

Dossier 1 – LE CONTEXTE PROFESSIONNEL

Alors que vous venez d'être embauché(e) suite à l'obtention de votre baccalauréat professionnel, votre employeur vous remet de la documentation (**Annexes 1 et 2**) afin de vous permettre de mieux appréhender votre métier.

- 1.1- Indiquer la catégorie de métiers à laquelle appartient votre entreprise ainsi que sa décomposition.
- 1.2- Définir la notion de "commerce alimentaire de proximité". Donner trois exemples de commerces de proximité.
- 1.3- Citer trois tâches constitutives de votre métier.

Pierre, un des salariés de l'entreprise, est titulaire d'un CAP dans la spécialité. Il se pose un certain nombre de questions concernant son avenir dans le métier. En effet, il souhaiterait obtenir un baccalauréat professionnel. Il vous sollicite pour l'éclairer sur certains points.

- 1.4- Déterminer votre niveau de formation ainsi que celui correspondant au CAP. Quel est l'intérêt de positionner les diplômes en fonction du niveau de formation ?

Pierre a entendu parler de la validation des acquis de l'expérience (VAE) et souhaite avoir des informations sur le sujet.

- 1.5- Donner la durée minimale d'expérience requise pour une VAE.
- 1.6- Citer le document que doit rédiger le candidat.
- 1.7- Expliquer le déroulement de la VAE.
- 1.8- Citer deux autres voies de formation pour obtenir un baccalauréat professionnel.

Dossier 2 – LE BAIL COMMERCIAL

Les époux SCHUBERT sont à la recherche d'un nouvel associé pour développer une activité traiteur et répondre aux attentes de la clientèle. Vous êtes intéressé(e) par cette proposition et ils vous remettent les **Annexes 3 et 4**.

Après lecture de ces annexes, répondre aux questions suivantes :

- 2.1- Identifier et définir le type de ce contrat.
- 2.2- Citer les parties et leurs qualités respectives.
- 2.3- Préciser l'objet de ce contrat.

Toutes académies		Session 2011	Code(s) examen(s)
Sujet		BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL	1106 PET GA E
		POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR	
Épreuve : Environnement économique, juridique et management– U.31			
Coefficient : 2		Durée : 2 heures 30	Feuillet : 4/14

- 2.4- Expliquer le terme "tacite reconduction" dans l'**annexe 3**, article 1.
- 2.5- Lors de la signature du contrat le 28 décembre 2005, indiquer la base sur laquelle est révisé le loyer.
- 2.6- Préciser la nouvelle réglementation en vigueur depuis le décret d'application, en matière de révision du loyer commercial.
- 2.7- Expliquer le terme "accord interprofessionnel" dans l'**annexe 4**.
- 2.8- Une fois la loi votée, à partir de quel moment devient-elle applicable ?
- 2.9- Le contrat conclu le 28 décembre 2005, doit-il être modifié ? Justifier votre réponse.
- 2.10- Nommer l'organisme qui publie l'indice des loyers commerciaux (sigle et signification).
- 2.11- Indiquer l'incidence d'une augmentation du chiffre d'affaire annuel sur le montant du loyer.
- 2.12- Justifier l'objectif visé par cette nouvelle réglementation.

Dossier 3 – LE MARCHÉ DU SANDWICH

La pause déjeuner étant de plus en plus courte, les époux SCHUBERT s'interrogent sur l'opportunité de développer un rayon sandwicherie dans leur magasin. Ils souhaitent valider ce choix en réalisant une étude du marché du sandwich.

- 3.1- Compléter l'étude de marché proposée. (**Document 1**) après avoir lu les **Annexes 5, 6 et 7**.

La création d'une gamme de sandwiches "bio" les intéresse également.

- 3.2- Citer l'argument décisif pour convaincre les époux SCHUBERT de se lancer dans la production de sandwiches "bio" en vous appuyant sur les informations proposées en **Annexe 8**.

Vos clients connaissent l'ancien logo AB et s'interrogent sur le nouveau logo.

- 3.3- Citer l'intérêt de la création de ce nouveau logo.

Toutes académies		Session 2011	Code(s) examen(s)
Sujet		BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL	1106 PET GA E
		POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR	
Épreuve : Environnement économique, juridique et management– U.31			
Coefficient : 2		Durée : 2 heures 30	Feuillet : 5/14

DOSSIER 4 – ANALYSE DE COÛT

Suite à l'étude de marché, M. SCHUBERT procède à une étude de coûts.
Il vous demande de :

- 4.1- Compléter la fiche technique du sandwich "Tonnerre de Brest" (**Document 2**). Arrondir à 2 décimales.
- 4.2- Expliquer la signification du ratio coût matières.
- 4.3- Citer quatre éléments que doit couvrir le coefficient multiplicateur.
- 4.4- Calculer la marge bénéficiaire en euro et en pourcentage, sachant que M. SCHUBERT a des charges de 1,05 € par sandwich. (Arrondir à 2 décimales)
- 4.5- Expliquer ce qu'est la T.V.A. et préciser sa nature.
- 4.6- Déterminer à qui est destinée la T.V.A. récupérée par M. SCHUBERT.
- 4.7- Analyser l'incidence d'une diminution du prix de vente HT de 1 € qui est envisagée par M. SCHUBERT pour être aussi compétitif que son plus proche concurrent. Est-ce légalement possible ?
- 4.8- Citer la condition indispensable à la poursuite de la production de sandwiches.

DOSSIER 5 – LICENCIEMENT

Julien, poissonnier, a publié sur son profil "Facebook" des commentaires négatifs sur l'hygiène et la qualité des produits utilisés par la poissonnerie. Ces pages sont accessibles à 150 "amis".

Vous l'alertez des risques encourus par cette publication en vous appuyant sur l'exemple d'un licenciement prononcé dans une situation similaire. Après lecture de l'**Annexe 9**, répondre aux questions suivantes :

- 5.1- Indiquer les motifs qui ont justifié le licenciement des salariées.
- 5.2- Citer leurs arguments de défense en précisant les textes sur lesquels elles se sont appuyées.
- 5.3- Préciser pourquoi le conseil des Prud'hommes a été saisi.
- 5.4- Citer deux particularités de cette juridiction.
- 5.5- Préciser si Julien pourrait être licencié en justifiant votre réponse.
- 5.6- Indiquer le type de faute commis par Julien.
- 5.7- Expliquer la différence entre un licenciement pour motif personnel et un licenciement économique.

Toutes académies		Session 2011	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR		1106 PET GA E	
Épreuve : Environnement économique, juridique et management– U.31			
Coefficient : 2		Durée : 2 heures 30	Feuillet : 6/14

Document 1

Analyse de la situation	
➤ Contexte économique en France	
➤ Contexte économique de la ville de Brest (Domaines d'activité).	
➤ Tendances générales du marché du sandwich.	
➤ Atouts du sandwich	
Analyse de l'offre	
➤ Acteurs de la restauration rapide en France	
➤ Évolution du produit "sandwich"	
➤ Produits concurrents au sandwich	
➤ Prix moyen du sandwich 2009	
Analyse de la demande = Comportement du consommateur	
➤ Demande globale (en France) du sandwich	- en volume : - en euros :
➤ Comportement de consommation	
➤ Clients potentiels à Brest	

Toutes académies		Session 2011	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR			1106 PET GA E
Épreuve : Environnement économique, juridique et management– U.31			
Coefficient : 2	Durée : 2 heures 30		Feuillet : 7/14

Document 2

Fiche technique du sandwich "Tonnerre de Brest"



Ingrédients	Unité	Quantité	P. U.	Montant
Pain céréales	250 g	125 g	1,00	
Jambon cru fumé	Kg	30 g	18,00	
Sardines	Kg	100 g	7,5	
Poivron rouge	Kg	20 g	2,50	
Huile d'olives	l	1 cl	8	
Coût matières				
Coefficient multiplicateur				2
P. V. H. T.				
T.V.A. (5,5 %)				
P. V. T. T. C.				
Ratio coût matières				

Détail de calcul du ratio coût matières :

Toutes académies	Session 2011	Code(s) examen(s)
Sujet	BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR	1106 PET GA E
Épreuve : Environnement économique, juridique et management– U.31		
Coefficient : 2	Durée : 2 heures 30	Feuillet : 8/14

Annexe 1

308 133 entreprises aux activités variées

Les entreprises des Métiers de l'Alimentation recouvrent deux principaux secteurs. Celui de l'artisanat et du commerce alimentaire de proximité qui rassemble 46 % d'entre elles, soit 142 993 entreprises. Celui de l'hôtellerie-restauration qui regroupe 54 % d'entre elles, soit 165 140 entreprises.

Sur les 142 993 entreprises de l'artisanat et du commerce alimentaire de proximité hors hôtellerie-restauration, 24 604 entreprises ont pour spécificité d'exercer principalement leur activité sur les marchés⁽¹⁾.

Pour 62 %, il s'agit d'entreprises pratiquant la vente de fruits et légumes, de produits laitiers et d'alimentation spécialisée. La boucherie, la boulangerie, la charcuterie, la pâtisserie et la poissonnerie représentent les 38 % restants⁽²⁾.

Annexe 2

POISSONNIER

JEAN-PIERRE, poissonnier

« J'ai choisi ce métier parce que j'aime la variété des produits issus de la mer, et aussi le contact avec la clientèle : je prends beaucoup de plaisir à conseiller les gens sur le choix du poisson, sa cuisson idéale, à livrer des astuces pour conserver la chair tendre et goûteuse. La présentation sur les étals doit être très attractive et les couleurs sont importantes. On met sur la glace de la verdure et des citrons, les poissons rouges et gris sont souvent placés côte à côte car ils se marient bien, l'essentiel étant de montrer la fraîcheur des produits. »





► OÙ ET COMMENT ?
Le poisson étant le produit alimentaire le plus fragile, le poissonnier doit respecter impérativement la chaîne du froid, ainsi que les règles d'hygiène. Dans les poissonneries traditionnelles ou sur les marchés, le poissonnier dispose d'outils performants, réduisant la durée des opérations : couteau à filet, à huîtres, gros couteau pour les poissons imposants (thon, cabillaud...), écailleurs.

► PROFIL
Le poissonnier connaît bien les différentes variétés de poissons : il joue un rôle primordial de conseil auprès de la clientèle. Disponible, accueillant, il respecte rigoureusement les règles d'hygiène. Garant de la qualité et de la fraîcheur de ses produits, il fait aussi preuve de rapidité, de doigté et de précision pour préparer les filets ou ouvrir les coquillages.

► DÉBOUCHÉS ET ÉVOLUTION
La profession offre de nombreuses opportunités. Un jeune formé à ce métier n'a donc aucune difficulté à trouver un emploi. Après quelques années d'expérience et avec des connaissances en gestion des stocks, il peut créer ou reprendre une entreprise.

► QUELLES FORMATIONS ?

- Niveau V
CAP poissonnier
- Niveau IV
Bac pro poissonnier écailler traiteur

LA POISSONNERIE EST UN SECTEUR PORTEUR : LA CONSOMMATION DU POISSON AUGMENTE RÉGULIÈREMENT EN FRANCE.

Toutes académies		Session 2011	Code(s) examen(s)
Sujet		BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR	1106 PET GA E
Épreuve : Environnement économique, juridique et management– U.31			
Coefficient : 2		Durée : 2 heures 30	Feuillet : 9/14

Annexe 3

BAIL COMMERCIAL

ENTRE LES SOUSSIGNÉS

Monsieur Jean DELAMONT, cadre supérieur, demeurant à Toulon(83), 15 rue Emile Zola, né à Nice le 25 septembre 1970, marié et de nationalité française.

Ci-après dénommé LE BAILLEUR

ET la société à responsabilité limitée **La Truite**, immatriculée au registre du commerce et des sociétés sous le numéro BREST B 363 983 400

ayant son siège social à Brest (29), 15 rue de Vienne

représentée par

Monsieur Xavier SCHUBERT, poissonnier demeurant à Brest, 4 rue Jean Jaurès, né à Bordeaux le 14 octobre 1975, marié, de nationalité française.

Et **Céline MALOUT**, épouse **SCHUBERT**, née le 15 décembre 1976 à Poitiers

Ci-après dénommé LES PRENEURS

LESQUELS ont convenu et arrêté ce qui suit :

Par ces présentes, le Bailleur, d'une part, donne à BAIL À LOYER à titre COMMERCIAL, conformément aux dispositions du décret N°53 .960 et à celles des textes ultérieurs qui l'ont modifié et complété, et ce pour une durée de NEUF ANNÉES entières et consécutives commençant à courir le 1er janvier 2006 pour se terminer le 31 décembre 2015. Aux preneurs qui acceptent les locaux dont la désignation suit :

DÉSIGNATION

À BREST, un local à usage professionnel ayant pour activités : poissonnerie – traiteur comprenant une boutique de 50 m², deux laboratoires équipés et un sous-sol.

ARTICLE 1 - DURÉE DU BAIL- CONGÉ- RECONDUCTION

Durée

Le présent bail est consenti et accepté pour une durée de NEUF années consécutives, commençant à courir du 1 janvier 2006, pour finir le 31 décembre 2015.

Congé - Expiration du bail

Le preneur aura la faculté de notifier au bailleur son intention de ne pas renouveler le bail à l'expiration de celui-ci en respectant un délai de préavis de six mois.

Le preneur aura la faculté de résilier le présent bail à chaque période triennale avec préavis de six mois.

Les notifications ci-dessus doivent être effectuées par acte extra judiciaire ou par lettre recommandée avec avis de réception adressée au bailleur ou à son mandataire.

Reconduction

À défaut de congé dans les conditions ci-dessus prévues, le contrat est reconduit tacitement pour la même durée, selon les règles prévues aux présentes.

Toutes académies		Session 2011	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR		1106 PET GA E	
Épreuve : Environnement économique, juridique et management– U.31			
Coefficient : 2	Durée : 2 heures 30		Feuillet : 10/14

Annexe 3 (suite)

ARTICLE 2 – DESTINATION

L'exercice de la profession sus-indiquée s'effectuera à l'exclusion de toute autre profession et de tout autre usage. La Preneur ne pourra pas, notamment, affecter la chose louée, en tout ou en partie, pièce ou partie de pièce, à l'usage d'habitation, que ce soit pour lui-même ou pour toute autre personne, même par simple prêt, commodité personnelle ou autre, même à titre temporaire ou momentané, étant précisé en tant que de besoin que la loi du 1er septembre 1948 et celle du 6 juillet 1989 ne sont pas applicables aux présentes.

En outre :

le Bailleur déclare que l'affectation desdits lieux ne résulte pas d'une transformation non autorisée de locaux d'habitation;

ARTICLE 3 - CHARGES ET CONDITIONS

Entretien – Réparations

En outre, toutes les réparations, mêmes celles visées à l'article 606 du Code Civil, qui deviendraient nécessaires au cours du bail, aux devantures, volet mécanique, vitrines, glaces, vitres et fermetures, seront à la charge exclusive du Preneur, celui-ci étant tenu de les maintenir en parfait état de propreté, d'entretien et de fonctionnement..

Il aura à sa charge, toutes les transformations, améliorations et aménagements nécessités par l'exercice de son activité professionnelle tout en restant vis à vis du Bailleur garant de toute action.

Non responsabilité du Bailleur

Pour plus de sécurité le Preneur devra contracter toutes assurances nécessaires de façon que la responsabilité du Bailleur soit entièrement déchargée.

ARTICLE 4 : LOYER

La présente location est consentie et acceptée moyennant un loyer mensuel en principal de deux mille Euros (2 000,00 Euros).

Le Preneur s'oblige à payer le loyer au Bailleur d'avance le 1er de chaque mois et pour la première fois le 1er janvier 2006.

Les paiements devront être effectués au domicile du bailleur ou à tout autre endroit que le Bailleur indiquera au Preneur.

ARTICLE 5 - RÉVISION LOYER

Le loyer sera révisé chaque année à la date anniversaire du présent bail en fonction de la variation de l'indice du coût de la construction tel qu'il est publié actuellement par l'Institut National de la Statistique et des Études Économiques, par abréviation "I.N.S.E.E."

Fait à Brest, le 28 décembre 2005

Le Bailleur

"lu et approuvé"

Delamont

Les Preneurs

"lu et approuvé"

Céline SCHUBERT Xavier SCHUBERT

Toutes académies		Session 2011	Code(s) examen(s)
Sujet		BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL	1106 PET GA E
		POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR	
Épreuve : Environnement économique, juridique et management– U.31			
Coefficient : 2	Durée : 2 heures 30		Feuillet : 11/14

Annexe 4

Un nouvel indice pour les baux commerciaux

Les baux commerciaux étaient jusqu'à présent indexés sur l'indice du coût de la construction, mais ce dernier, basé sur le coût des matières premières, a subi des hausses extrêmement importantes ces dernières années et est apparu déconnecté de toute réalité économique au regard de l'évolution de la consommation.

En décembre 2007, un accord interprofessionnel entre les représentants des commerçants locataires et les représentants des propriétaires a permis la création d'un nouvel indice des loyers commerciaux (ILC).

Sa composition (prix à la consommation pour 50 %, chiffre d'affaires du commerce pour 25 % et coût de la construction pour 25 %) garantit une meilleure prise en compte de l'activité commerciale.

Le gouvernement a souhaité accompagner les professionnels dans leur démarche :

- La loi de modernisation de l'économie votée en juillet dernier et parue au journal officiel le 5 août légalise l'ILC par son article I du chapitre III et son amendement n°125 de Frédéric Lefevbre.

- Le décret d'application, publié au Journal Officiel de 6 novembre, légalise son application "pour toutes les activités commerciales, y compris celles exercées par les artisans".

L'indice des loyers commerciaux sera donc publié chaque trimestre par INSEE. L'ILC pour le second trimestre 2008 ressort à + 3,85 % contre + 8,85 % pour l'ICC (publication de INSEE du 10 novembre).

L'ILC du troisième trimestre 2008 sera publié le 10 janvier 2009.

Sa substitution dans le bail n'est toutefois pas automatique : elle doit faire l'objet d'un avenant au bail pour les baux encours et doit être demandée au propriétaire pour les nouveaux baux.

Dans un contexte de crise de la consommation, il apparaîtra toutefois raisonnable à tous que ce nouvel indice est vital pour la pérennité de nombreuses entreprises du commerce, dont les deux principales charges sont les loyers ...et les salaires.

Les commerçants et les bailleurs doivent aujourd'hui prendre l'initiative de substituer l'ILC à l'ICC dans tous les baux commerciaux.

Toutes académies	Session 2011	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR		1106 PET GA E
Épreuve : Environnement économique, juridique et management– U.31		
Coefficient : 2	Durée : 2 heures 30	Feuillet : 12/14

Annexe 5

Crise. Le sandwich a la cote mais son prix baisse

En 2009, le chiffre d'affaires du marché du sandwich a atteint 6,33 milliards d'euros (+3,78 %) pour près de 1,96 milliard de sandwiches consommés. Son prix moyen est de 3,23 euros en 2009 contre 3,39 euros en 2008 et 3,06 en 2007. Le sandwich baguette pèse à lui seul près de 70 % des ventes.

Depuis le début de l'année 2009, après une dizaine d'années de progression à deux chiffres, la restauration rapide est à son tour touchée par la crise économique.[...] "Le consommateur contracte sa dépense alors qu'on est dans un produit pas cher" d'après une étude de Gira Conseil.

Le jambon-beurre accuse une baisse de 3% et varie de 2,29 € à 2,98 € selon les régions.

Le prix du "jambon-beurre" a accusé une baisse de 3% entre le premier et le deuxième semestre 2009 . Une baisse "pour palier la contraction du ticket moyen par une augmentation de la fréquentation" selon Gira Conseil.

Le sandwich tient tête au hamburger en France.

Le marché de la restauration rapide, qui a vu l'arrivée de nouveaux acteurs à prix bas (sandwiches à 1 ou 2 euros) tend vers une montée en gamme avec des offres type Cojean ou même celles venant de chefs étoilés (Marc Veyrat, Paul Bocuse ou Guy Martin). Dans un pays où le sandwich tient tête au hamburger – il se vend 9 sandwiches pour un hamburger-, ce sont les circuits traditionnels (restauration rapide, cafés-bars-brasserie, etc) qui en vendent le plus (55,3%) devant les grandes et moyennes surfaces (22%) et les métiers de bouche (boulangeries, traiteurs etc) 15%.

Le Français consacre 31 minutes à son déjeuner aujourd'hui contre 1h38 en 1975.

Pour l'avenir, Gira Conseil estime que l'on va vers du "plus vite, moins cher et plus de qualité" une équation pour laquelle "il va falloir trouver une solution". [...] Le moins cher coïncide également avec l'apparition de la gamelle.

Entre 12 et 15% des actifs apporteraient un petit plat préparé au bureau

"Il y aurait entre 12% et 15% d'actifs (en majorité des femmes) qui apporteraient au bureau un petit plat préparé à la maison le midi, pour des raisons de prix d'abord mais aussi de sécurité alimentaire." Plus de qualité ? "On est passé en 10 ans de la malbouffe à un équilibre alimentaire". Gira Conseil estime également que les plats cuisinés qui jusqu'à présent étaient ramenés à la maison directement du supermarché, devraient entrer en force dans le circuit pour être mangé au bureau, un marché potentiellement "énorme". Sans mettre en danger le sandwich qui garde tous ses atouts : pratique et nomade.

Toutes académies	Session 2011	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR		1106 PET GA E
Épreuve : Environnement économique, juridique et management– U.31		
Coefficient : 2	Durée : 2 heures 30	Feuillet : 13/14

Annexe 6

Cojean Le pionnier



Pionnier d'une restauration rapide mais de qualité, Alain Cojean voulait allier rapidité, plaisir et cuisine savoureuse. Dans un décor design bleu ciel, Cojean vous invite chaque midi dans sa petite bulle d'oxygène. Un large choix d'eaux minérales, des sandwiches, des soupes, des wraps, et des saveurs chipées de la Thaïlande à la Sicile. Quatre adresses parisiennes ont vu le jour depuis 2001.

Annexe 7

Brest est une commune française, chef-lieu d'arrondissement du département du Finistère dans la région Bretagne.

C'est un port important, deuxième port militaire français après Toulon, à l'extrémité ouest de la France.

Avec ses 142 722 habitants, les *Brestoï*s et les *Brestoï*ses (recensement de 2007), Brest est la première agglomération de l'Ouest breton, deuxième de région Bretagne derrière Rennes et la 22^e commune la plus peuplée de France.

Malgré son image de ville industrielle dont l'activité dépend en grande partie des commandes militaires, le tertiaire représente 75 % de l'activité dans le bassin de Brest. Cette tendance à la tertiarisation se poursuit encore, ce qui permet le maintien des effectifs salariés, malgré le déclin industriel. Brest accueille ainsi le siège et de nombreuses filiales de groupes bancaires, des hôtels... Neuvième port de commerce français en comptant la réparation navale civile, la ville évolue vers les métiers de recherche et de conception, mais reste résolument attachée à la mer. Elle revendique ainsi la place de premier pôle européen pour les sciences et techniques liées à la mer : 60 % de la recherche française dans le domaine maritime est basée à Brest.

Brest a toujours été marquée par son passé maritime. Tous les 4 ans, en juillet, Brest accueille la grande fête internationale de la mer, des bateaux et des marins ; il s'agit d'un rassemblement de gréements traditionnels venant du monde entier.

Toutes académies	Session 2011	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR		1106 PET GA E
Épreuve : Environnement économique, juridique et management– U.31		
Coefficient : 2	Durée : 2 heures 30	Feuillet : 14/14

Annexe 8

Le logo BIO et l'étiquetage		D'après http://ec.europa.eu
	Logo européen	 Logo français
<p>La législation biologique actuelle de l'UE établit les dispositions pour la production végétale et l'élevage et pour le traitement des aliments et fourrages pouvant être étiquetés comme biologiques. La conformité à la législation biologique de l'UE est exigée pour tous les produits portant le logo biologique de l'UE. (Voir logo ci-dessus)</p> <p>Pour faciliter la reconnaissance des aliments biologiques dans les magasins, de nouvelles règles d'étiquetage entreront en vigueur le 1er juillet 2010 rendant le logo biologique de l'UE obligatoire sur tous les aliments biologiques préemballés produits dans l'UE. L'origine des ingrédients devra figurer avec le logo et le numéro de code de l'organisme de certification devra être présent sur l'étiquette.</p> <p>En outre, l'on trouve de nombreuses normes biologiques privées au sein des États membres. La plupart de ces normes disposent de leur propre logo biologique. Cependant, ils doivent tous appliquer au minimum la législation biologique harmonisée de l'UE.</p> <p>Les faits</p> <p>Les statistiques montrent que de nombreux consommateurs au sein de l'UE recherchent les produits arborant les logos et les étiquettes biologiques lorsqu'ils font leurs courses ou prennent leur repas au restaurant ou à la cantine.</p> <p>Les études estiment que le marché des produits biologiques croît de 10 à 15 % par an.</p>		

Annexe 9

D'après un extrait du Blog de Myriam Laguillon, Avocate, spécialiste en droit du travail

Quand Facebook conduit au licenciement pour faute grave.

Le Conseil des Prud'hommes de Boulogne Billancourt vient de juger légitime le licenciement pour faute grave de 2 salariées ayant critiqué un supérieur hiérarchique nommément cité sur une page personnelle "Facebook".

Les faits : les motifs de licenciement étaient incitation à la rébellion contre la hiérarchie et dénigrement envers la société.

De leur côté, les salariées ont soutenu d'une part, que leurs propos ne constituaient pas un dénigrement de l'entreprise et, d'autre part, que l'employeur ne pouvait se prévaloir de conversations strictement privées, protégées par les articles 9 du Code Civil ("chacun a droit au respect de sa vie privée") et 8 de la Convention Européenne des Droits de l'Homme.

Problématique : l'employeur pouvait-il, sans violer le droit au respect de la vie privée, fonder le licenciement et produire au débat la page mentionnant les propos litigieux ? Oui répond le Conseil, dans la mesure où il est légitime de considérer qu'il y avait dépassement de la sphère privée et qu'en conséquence les propos peuvent être considérés comme publics. La teneur de ces propos caractérisait-elle pour autant une faute grave ? Oui répond le Conseil. Les salariées ont abusé de leur liberté d'expression garantie par l'article L1121-1 du Code du Travail et nuit à l'image de l'entreprise en raison d'une part des postes occupés et d'autre part de la large diffusion des échanges (11 salariés étaient classés parmi les amis du titulaire du compte).

Conseil des Prud'hommes Boulogne Billancourt 19/11/2010