

BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR MANAGEMENT COMMERCIAL OPÉRATIONNEL
--

U5 – GESTION OPÉRATIONNELLE

SESSION 2021

—————
Durée : 3 heures
Coefficient : 3
—————

Matériel autorisé :

L'usage de la calculatrice avec mode examen actif est autorisé.

L'usage de la calculatrice sans mémoire, « type collègue », est autorisé.

Tout autre matériel et document de référence sont interdits.

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

Le sujet comporte 10 pages, numérotées de 1/10 à 10/10.

BTS MANAGEMENT COMMERCIAL OPÉRATIONNEL	SESSION 2021
U5 – Gestion opérationnelle	Durée : 3 heures
Code sujet : MCOGO5-M1	Page 1 sur 10

Partie 1 – Le cas Aux Merveilleux de Fred



Frédéric Vaucamps est un pâtissier originaire du Nord. Sa spécialité « Le Merveilleux » est une pâtisserie à base de crème fouettée, recouverte de copeaux de biscuits ou de chocolat. En 1997, il inaugure son premier magasin « Aux Merveilleux de Fred » à Lille. Aujourd'hui, c'est l'un des plus grands succès culinaires de la région des Hauts-de-France grâce à un concept original : les gâteaux sont confectionnés et assemblés devant les clients.

Le fondateur gère désormais un réseau d'une quarantaine de boutiques dans le monde, notamment à New York, Bruges, Londres, Lausanne et Tokyo.

M. Vaucamps souhaite prochainement moderniser sa première boutique située à Lille après environ 25 années d'exploitation et désire optimiser une opération de promotion phare, organisée chaque année à l'occasion de la fête des Mères. Il vous demande alors de l'assister sur les deux dossiers suivants :

- Dossier 1 : Étude du projet de rénovation du point de vente
- Dossier 2 : Préparation d'une opération de promotion

NB : Bien qu'inspirées d'un cas réel, pour des raisons de confidentialité et de simplification, les données chiffrées et les mises en situation sont fictives.

BTS MANAGEMENT COMMERCIAL OPÉRATIONNEL	SESSION 2021
U5 – Gestion opérationnelle	Durée : 3 heures
Code sujet : MCOGO5-M1	Page 2 sur 10

Dossier 1 : Étude du projet de rénovation du point de vente (Annexes 1 à 4)
--

La rénovation de la boutique de Lille est envisagée en 2021, pour un montant d'investissement estimé à 92 000 € HT.

Vous êtes chargé(e) de préparer un dossier d'analyse à destination de M. Vaucamps.

1.1- Calculez le Fonds de Roulement Net Global (FRNG), le Besoin en Fonds de Roulement (BFR), la Trésorerie Nette, le ratio d'Autonomie Financière et la Capacité d'Autofinancement pour l'année 2020.

1.2- Analysez l'évolution de ces indicateurs entre 2019 et 2020.

M. Vaucamps envisage un financement mixte, 70 % de l'investissement serait financé par fonds propres et le reste par emprunt bancaire.

1.3- Présentez les 3 premières lignes du tableau de remboursement de l'emprunt.

1.4- Calculez le coût de l'emprunt.

1.5- Indiquez si le financement envisagé est compatible avec la situation financière de la boutique de Lille. Justifiez votre réponse.

Dossier 2 : Préparation d'une opération de promotion (Annexes 5 à 7)

À l'occasion de la fête des Mères, « Aux merveilleux de Fred » propose une galette flamande. Il s'agit d'une brioche fourrée d'une crème et largement poudrée de sucre glace. Cette recette traditionnelle du Nord permet de se différencier de la concurrence.

La boutique de Lille envisage d'organiser une opération promotionnelle sur ce produit. L'objectif est d'augmenter de 20 % les ventes habituelles à cette période de l'année. Des affiches apposées en vitrine et à l'intérieur de la boutique annonceront cette opération.

2.1- Calculez le coût de revient d'une galette et la marge unitaire dégagée.

2.2- Calculez le nombre de galettes supplémentaires à vendre afin de rentabiliser l'opération promotionnelle envisagée.

2.3- Concluez quant à l'opportunité de mettre en place cette opération promotionnelle.

LISTE DES ANNEXES

Numéro	Titre	Page
1	Bilan fonctionnel condensé au 31/12/2020 de la boutique de Lille	5
2	Compte de résultat au 31/12/2020 de la boutique de Lille	5
3	Valeurs de certains indicateurs de la boutique de Lille en 2019	6
4	Description du projet d'investissement	6
5	Éléments de calcul du coût et de la marge d'une galette flamande	7
6	Affiche « Fête des Mères »	7
7	Informations complémentaires relatives à l'opération promotionnelle	8

**Annexe 1 : Bilan fonctionnel condensé au 31/12/2020 de la boutique de Lille
(en euros)**

ACTIF		PASSIF	
ACTIF IMMOBILISÉ	218 461	CAPITAUX PROPRES	395 350
		DETTES FINANCIÈRES	20 853
ACTIF CIRCULANT		PASSIF CIRCULANT	
Stocks	4 085	Dettes Fournisseurs	29 330
Clients et comptes rattachés	139	Dettes fiscales et sociales	4 599
Autres créances	61 877	Autres dettes	0
Disponibilités	165 570	Trésorerie passive	0
TOTAL	450 132	TOTAL	450 132

Annexe 2 : Compte de résultat au 31/12/2020 de la boutique de Lille (en euros)

CHARGES (hors taxes)		PRODUITS (hors taxes)	
CHARGES D'EXPLOITATION		PRODUITS D'EXPLOITATION	
Achats de mat. premières et autres approvisionnements	115 241	Chiffre d'affaires net	796 615
Autres achats et charges externes	266 810		
Impôts et taxes	0		
Salaires et traitements	350 289	Autres produits	10 283
Dotations aux amortissements et aux provisions	50 659		
Autres charges	9 794		
Total	792 793	Total	806 898
CHARGES FINANCIÈRES		PRODUITS FINANCIERS	
Intérêts et charges assimilées	3 833	Intérêts et produits assimilés	0
Total	3 833	Total	0
CH. EXCEPTIONNELLES	0	PRODUITS EXCEPTIONNELS	0
Total	0	Total	0
Impôt sur les bénéfices	5 570		
Total des charges	802 196	Total des produits	806 898
Solde créditeur (Bénéfice)	4 702	Solde débiteur (perte)	
TOTAL GÉNÉRAL	806 898	TOTAL GÉNÉRAL	806 898

Annexe 3 : Valeurs de certains indicateurs de la boutique de Lille en 2019

BFR	33 075 €
FRNG	202 103 €
Trésorerie Nette	162 532 €
Autonomie Financière : $\frac{\text{Capitaux propres}}{\text{Ressources propres}} \times 100$	93 %
Capacité d'Autofinancement	60 813 €

Annexe 4 : Description du projet d'investissement

- Montant global de la rénovation : 92 000 € HT
- Financement : 70 % par autofinancement, le reste par emprunt bancaire
- Modalités de remboursement de l'emprunt :
 - Crédit classique sur 5 ans remboursable par mensualités constantes, au taux mensuel proportionnel. La première mensualité sera prélevée le 01 juin 2021.
 - Taux nominal annuel : 2,16 %
 - Taux mensuel proportionnel = $\frac{\text{Taux nominal annuel}}{12}$
 - Annuité par période : $a = V_0 \times \frac{i}{1 - (1+i)^{-n}}$
 - V_0 = montant emprunté
 - n = nombre de périodes de remboursement
 - i = taux d'intérêt par période
- Assurance annuelle de l'emprunt : 0,5 % du montant nominal de l'emprunt
- Frais de dossier : 400 €

Annexe 5 : Éléments de calcul du coût et de la marge d'une galette flamande

Prix de vente : 16,50 € TTC (TVA 5,50 %)

Matières premières pour une galette :

- 250 g de farine T65, le coût du kilo est de 1,90 € HT
- 120 g de beurre, le coût du kilo est de 8,00 € HT
- 100 g de sucre, le coût du kilo est de 1,60 € HT
- 4 œufs, le prix payé au fournisseur est de 37,62 € HT pour 180 œufs
- Autres ingrédients (lait, crème...) : 1,35 € HT

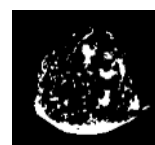
Main d'œuvre :

Un salarié confectionne et cuit 12 galettes en une heure. Le coût de l'heure de main d'œuvre est de 12 € brut. Les charges patronales sont estimées à 25 % du montant brut.

Autres charges indirectes (énergie, amortissements...) :

Elles sont estimées à 3 € HT par galette.

Annexe 6 : Affiche « fête des Mères »



NOTRE GALETTE FLAMANDE QUI DONNE ENVIE ET QUI FAIT DES ENVIEUX

**« Aux Merveilleux de Fred » on fête les Mères à notre façon
À partir du 24 mai et pendant 4 semaines**

Nous vous offrons toutes nos douceurs : des merveilleux, des cramiques...

Cette année, vos cadeaux sont dans nos galettes flamandes.

10 bons d'achat d'une valeur unitaire de 50 € TTC à gagner

Pour jouer, rien de plus simple :

À partir du 24 mai, achetez votre galette flamande et récupérez une carte à gratter.
Si la mention « gagné » est inscrite sur la carte, vous aurez gagné 50 € TTC d'achats.

BONNE CHANCE

Annexe 7 : Informations complémentaires relatives à l'opération promotionnelle

- 10 bons d'achat d'une valeur de 50 € TTC (TVA 5,50 %) à utiliser « Aux Merveilleux de Fred » seront attribués.
- Le taux de marge sur coût de revient moyen d'une galette s'établit à 25 %.
- Les frais annexes liés à cette opération seront négligés.
- Hors promotion, sur une période comparable, 350 galettes sont vendues en moyenne par la boutique de Lille

Partie 2 - QCM

À l'aide de vos connaissances et des informations fournies, indiquez sur votre copie la bonne réponse en présentant votre raisonnement.

L'une des clés du succès des gourmandises proposées depuis le début de l'aventure par Frédéric Vaucamps est la qualité des produits proposés avec un positionnement haut de gamme. Parmi les ingrédients les plus utilisés dans les boutiques « Aux Merveilleux de Fred », nous retrouvons la farine (farine de blé Bio T65).

1- Les données de gestion de cette référence pour le mois d'avril sont les suivantes :

- Stock initial au 01/04/2021 : 350 Kg
- Stock final au 30/04/2021 : 300 Kg
- Consommation moyenne par jour : 90 Kg
- Taux de rotation physique : 8,3
- Stock minimum : 630 kg
- Stock d'alerte : 900 kg

1.1- Le stock moyen est égal à :

- a. 300 kg
- b. 50 kg
- c. 325 kg
- d. Autre. À préciser.

1.2- Le délai de livraison du fournisseur est de :

- a. 10 jours
- b. 7 jours
- c. 4 jours
- d. Autre. À préciser.

1.3- Le stock de sécurité est estimé à :

- a. 3 jours de consommation
- b. 7 jours de consommation
- c. 2 jours de consommation
- d. Autre. À préciser.

1.4- Les ventes du mois d'avril s'élèvent à :

- a. 3 000 kg
- b. 2 500 kg
- c. 1 800 kg
- d. Autre. À préciser.

BTS MANAGEMENT COMMERCIAL OPÉRATIONNEL	SESSION 2021
U5 – Gestion opérationnelle	Durée : 3 heures
Code sujet : MCOGO5-M1	Page 9 sur 10

2- M. Vaucamps vous transmet un extrait du tableau de bord des mois de juin et juillet 2020.

Référence cramique aux raisins		
	Juin 2020	Juillet 2020
Quantités vendues	600	650
Nombre de passages en caisse	400	410
Prix de vente TTC	3,40 € TTC	
Prix de vente HT	3,22 € HT	

2.1- L'évolution du panier moyen en juillet 2020 est de :

- a. + 5,38 %
- b. + 5,69 %
- c. - 8,33 %
- d. Autre. À préciser.

2.2- L'évolution de l'indice de vente en juillet 2020 est de :

- a. + 5,33 %
- b. - 3,52 %
- c. + 2,55 %
- d. Autre. À préciser.

3- L'enseigne « Aux Merveilleux de Fred » a de nombreux restaurateurs de prestige comme clients à qui elle accorde un tarif préférentiel : 2,76 € HT le cramique. L'enseigne recommande à ces partenaires d'appliquer un coefficient multiplicateur de 1,45.

(Taux de TVA pratiqué dans la restauration 10 %).

3.1- Le prix de vente pratiqué par ses restaurateurs selon les recommandations de l'enseigne s'établit à :

- a. 5,50 €
- b. 3,04 €
- c. 4,10 €
- d. Autre. À préciser.

3.2- Le taux de marque pratiqué par les restaurateurs partenaires de l'enseigne est de :

- a. 18,55 %
- b. 24,17 %
- c. 30,20 %
- d. Autre. À préciser.