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 consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du Bac Pro Boulanger, veuillez visiter :
bacproboulangerpatissier.fr/annales-sujets-et-corriges

BAC PRO BOULANGER • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

Environnement économique, juridique et management de l’entreprise

Session 2026 • Code sujet : **26-BCP-BP-E2** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **2**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Analyse juridique d’un litige contractuel** (3 questions) — **Page 3**
2. **Analyse managériale et stratégique** (3 questions) — **Page 5**
3. **Analyse économique et financière** (4 questions) — **Page 8**
4. **Ce qu’il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 10**

Sujet officiel (PDF) : https://bacproboulangerpatissier.fr/assets/annales/bac-pro-boulanger-patissier/Environnement économique, juridique et management/2026/Bac Pro Boulanger - Environnement économique, juridique et management - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

1. Analyse juridique d’un litige contractuel

La SAS Le Fournil des Halles a commandé à FroidPro un meuble réfrigéré dont la livraison et l’installation ont dépassé le délai contractuel, malgré une mise en demeure. Le candidat analyse la responsabilité du fournisseur et la portée du plafond d’indemnisation au regard des préjudices invoqués et des documents juridiques.

Question 1.1. Qualifiez juridiquement les faits utiles et formulez le problème de droit auquel la SAS Le Fournil des Halles est confrontée.

Le bon de commande signé le 15 janvier 2026 forme un contrat de vente et d’installation entre la SAS Le Fournil des Halles, acheteur et créancier, et FroidPro, fournisseur et débiteur. Le délai convenu au 1er février n’a pas été respecté : la livraison et l’installation ont eu lieu le 10 février, malgré la mise en demeure du 3 février. La boulangerie invoque des frais de location et une marge perdue. **Problème de droit :** ce retard engage-t-il la responsabilité contractuelle de FroidPro et le plafond d’indemnisation de 960 € est-il opposable ?

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Retard contractuel de FroidPro ; la boulangerie peut demander réparation et discuter l’opposabilité du plafond.

Question 1.2. À l’aide des DT 1 et DT 2, présentez les règles de droit applicables à l’inexécution du contrat et à la clause limitative d’indemnisation. Distinguez la règle issue du Code civil de l’apport de la décision de la Cour de cassation.

Code civil : l’article 1103 rend le contrat obligatoire. En cas d’inexécution, l’article 1217 permet notamment de demander réparation. Selon l’article 1231-1, le retard peut donner lieu à des dommages-intérêts, sauf force majeure. L’article 1231-3 limite en principe leur montant aux dommages prévisibles lors de la conclusion du contrat. Enfin, l’article 1170 rend non écrite toute clause qui prive de sa substance une obligation essentielle. **Cour de cassation :** dans l’arrêt Chronopost du 22 octobre 1996, une clause limitative qui contredit l’obligation essentielle peut être écartée. Cette décision impose d’examiner les circonstances : elle n’écarte pas automatiquement tout plafond.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le retard peut être indemnisé ; le plafond ne s’écarte que s’il prive l’obligation essentielle de sa substance.

Question 1.3. Résolvez le litige par syllogisme juridique : rappelez les faits qualifiés et le problème de droit, appliquez les règles à la situation, puis proposez une solution motivée concernant la responsabilité du fournisseur et l’indemnisation que la boulangerie peut demander. Précisez la portée possible du plafond contractuel de 960 €.

Faits et problème : FroidPro a livré avec retard malgré la mise en demeure. La boulangerie réclame 600 € de location et 1 200 € de marge perdue. Il faut déterminer si le fournisseur est responsable et si le plafond de 960 € s’applique. **Règles :** les articles 1217 et 1231-1 permettent de demander réparation du retard, sauf force majeure ; les dommages doivent être prévisibles. Selon l’article 1170 et l’arrêt Chronopost, un plafond qui vide l’obligation essentielle de sa substance peut être écarté. **Application :** une difficulté d’organisation ne caractérise pas une

force majeure. L'ouverture annoncée rend les pertes invoquées prévisibles. FroidPro est donc susceptible d'engager sa responsabilité. Le plafond peut toutefois s'appliquer, sauf si le juge estime qu'il neutralise l'engagement de livrer à la date convenue.

Application du syllogisme complétée

Étape du raisonnement	
Faits qualifiés	Retard ; préjudices invoqués : 1 800 €
Problème de droit	Responsabilité et plafond opposable ?
Règles de droit applicables	Art. 1103, 1170, 1217, 1231-1/3
Application aux faits et solution motivée	Organisation non imprévisible ; pertes prévisibles. Plafond à discuter.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Préjudice invoqué : 1 800 €. Indemnisation limitée à 960 € si le plafond s'applique ; jusqu'à 1 800 € s'il est écarté et si les préjudices sont établis.

2. Analyse managériale et stratégique

La direction envisage de lancer des formules déjeuner préparées sur place et de les promouvoir auprès des salariés et des établissements de formation du quartier. Le candidat mobilise les données internes, l'étude de marché et l'environnement de l'entreprise pour établir un diagnostic, évaluer le projet et proposer des actions de suivi.

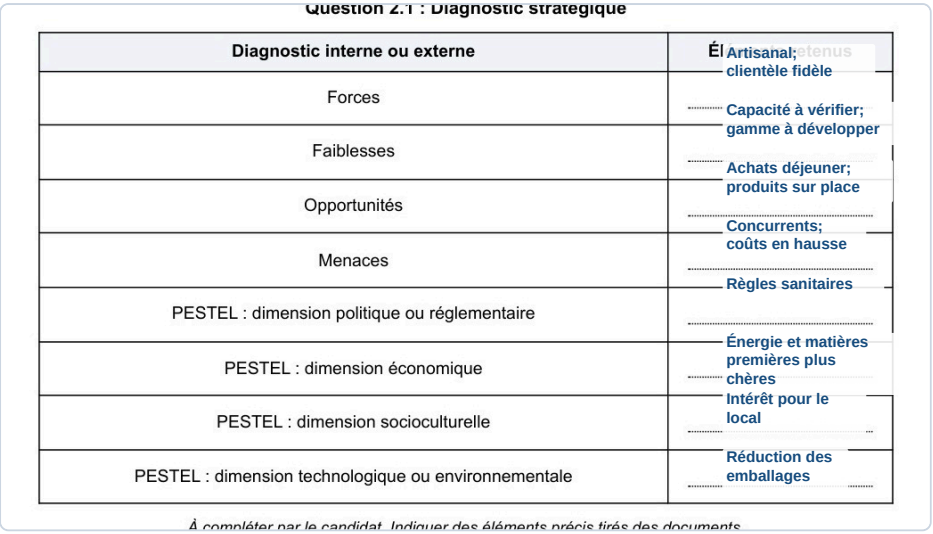
Question 2.1. Établissez un diagnostic stratégique synthétique de l'entreprise en distinguant au moins deux forces et deux faiblesses internes, puis deux opportunités et deux menaces externes. Classez également les principaux éléments externes dans une analyse PESTEL en identifiant au moins quatre dimensions pertinentes.

Le diagnostic sépare les éléments internes de l'entreprise et ceux de son environnement. Les données de l'enquête décrivent uniquement les 120 personnes interrogées. La capacité de l'équipe et l'organisation d'une gamme déjeuner sont des points à vérifier, et non des faiblesses établies par les documents. Le PESTEL retient les facteurs externes les plus pertinents pour le projet.

Analyse	Éléments retenus
Forces	Fabrication artisanale sur place et clientèle fidèle ; chiffre d'affaires de 720 000 € et résultat d'exploitation positif de 48 000 €.
Faiblesses ou points à vérifier	Capacité de production et de service à confirmer avec 11 salariés ; gamme déjeuner et organisation associée à développer.
Opportunités	72 personnes sur 120 achètent un déjeuner à emporter chaque semaine ; 50 souhaitent davantage de produits fabriqués sur place ; entreprises et établissements de formation proches.
Menaces	Deux concurrents proposent déjà des formules déjeuner ; hausse des coûts de l'énergie et de certaines matières premières.
PESTEL : politique ou réglementaire	Prendre en compte les règles sanitaires applicables aux préparations alimentaires.
PESTEL : économique	Hausse des coûts de l'énergie et de certaines matières premières.
PESTEL : socioculturel	Intérêt exprimé pour les produits locaux et fabriqués sur place.
PESTEL : environnemental	Intérêt pour la réduction des emballages.

Le projet s'appuie sur des atouts artisanaux et une demande locale repérée, mais doit tenir compte de la concurrence, des coûts et des capacités opérationnelles.

Diagnostic stratégique complété



Question 2.1 : Diagnostic stratégique

Diagnostic interne ou externe	Éléments retenus
Forces	Artisanal; clientèle fidèle
Faiblesses	Capacité à vérifier; gamme à développer
Opportunités	Achats déjeuner; produits sur place
Menaces	Concurrents; coûts en hausse
PESTEL : dimension politique ou réglementaire	Règles sanitaires
PESTEL : dimension économique	Énergie et matières premières plus chères
PESTEL : dimension socioculturelle	Intérêt pour le local
PESTEL : dimension technologique ou environnementale	Réduction des emballages

À compléter par le candidat. Indiquer des éléments précis tirés des documents.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Atouts : fabrication artisanale et clientèle fidèle. Opportunités : demande locale et proximité d'entreprises. Vigilances : capacité à confirmer, coûts en hausse et concurrence.

Question 2.2. Analysez la cohérence du projet de formules déjeuner avec le positionnement de la boulangerie et les informations disponibles sur son marché. Présentez un avantage attendu et un risque à maîtriser.

Le projet est cohérent avec le positionnement artisanal : des formules préparées sur place prolongent l'offre traditionnelle et répondent à l'intérêt exprimé pour les produits fabriqués sur place. Les entreprises et établissements de formation voisins constituent des débouchés pertinents. Dans l'enquête, 72 personnes sur 120 achètent un déjeuner à emporter au moins une fois par semaine ; ce résultat décrit les personnes interrogées et ne mesure pas toute la demande locale.

- **Avantage attendu :** attirer de nouveaux clients le midi et fidéliser la clientèle de proximité.
- **Risque à maîtriser :** la concurrence déjà présente et les coûts susceptibles de réduire la rentabilité, notamment en cas d'invendus.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Projet cohérent avec le savoir-faire artisanal et la demande observée ; tester les ventes et maîtriser concurrence, coûts et invendus.

Question 2.3. Proposez deux préconisations managériales concrètes pour mettre en œuvre le projet. Pour chacune, précisez l'objectif visé et un indicateur permettant d'en suivre les effets.

Pour limiter les risques, le lancement peut être progressif et suivi par des indicateurs simples.

1. **Tester les formules sur une période courte**, avec des quantités adaptées. Objectif : mesurer l'attractivité tout en limitant les invendus. Indicateurs : nombre de formules vendues par jour et taux d'invendus.

2. **Communiquer auprès des entreprises et établissements de formation voisins**, par exemple avec une offre de découverte. Objectif : faire connaître le service et attirer cette clientèle le midi. Indicateur : chiffre d’affaires des formules vendu à cette clientèle.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Tester les formules en suivant ventes et invendus, puis promouvoir l’offre auprès des structures voisines et suivre leur chiffre d’affaires.

3. Analyse économique et financière

Le candidat exploite les données comptables et commerciales de 2025, notamment le chiffre d'affaires, les charges variables et les charges fixes, ainsi que l'estimation du marché local. Il calcule des indicateurs de rentabilité et évalue la contribution prévisionnelle d'une nouvelle gamme de formules déjeuner.

Question 3.1. Pour l'exercice 2025, calculez la marge sur coûts variables et le taux de marge sur coûts variables. Présentez les calculs et interprétez le taux obtenu.

La marge sur coûts variables (MCV) se calcule en retranchant les charges variables du chiffre d'affaires : 720 000 - 288 000 = 432 000 € HT. Le taux de MCV rapporte cette marge au chiffre d'affaires : 432 000 / 720 000 × 100 = 60 %.

Ainsi, sur 1 € de ventes, 0,60 € restent disponibles pour couvrir les charges fixes, puis contribuer au résultat. Les données concernent l'exercice 2025.

Calculs de la question 3.1

Indicateur	Calcul	Résultat et interprétation
Marge sur coûts variables 2025	720 000 - 288 000	432 000 € HT
Taux de marge sur coûts variables	432 000 / 720 000 × 100	60 %
Seuil de rentabilité annuel		
Point mort en jours d'activité		

✓ RÉPONSE À RETENIR

Pour 2025, la marge sur coûts variables est de 432 000 € HT et le taux correspondant est de 60 %.

Question 3.2. Calculez le seuil de rentabilité annuel en chiffre d'affaires, puis le point mort en jours d'activité sur la base de 300 jours d'ouverture. Présentez les calculs et interprétez le résultat.

Indicateur	Calcul	Résultat
Taux de MCV	432 000 / 720 000	0,60
Seuil de rentabilité annuel	384 000 / 0,60	640 000 € HT
Point mort	640 000 / 720 000 × 300	266,7 jours

Le seuil de rentabilité est le chiffre d'affaires couvrant les charges fixes. Avec 300 jours d'ouverture, il est atteint après environ 267 jours. Au-delà, l'activité dégage un bénéfice si les charges et le taux de MCV restent conformes aux données 2025.

Calculs de la question 3.2

Indicateur	Calcul	Résultat et interprétation
Marge sur coûts variables 2025	.....	.....
Taux de marge sur coûts variables	.....	.....
Seuil de rentabilité annuel	384 000 / 0,60	640 000 € HT
Point mort en jours d'activité	640 000 / 720 000 × 300	266,7 jours

✓ RÉPONSE À RETENIR

Seuil de rentabilité annuel : 640 000 € HT. Point mort : environ 267 jours d'ouverture sur 300.

Question 3.3. À partir du chiffre d'affaires 2025 et de l'estimation du marché local figurant dans le DT 1, calculez la part de marché de l'entreprise et interprétez le résultat.

La part de marché en valeur se calcule en divisant le chiffre d'affaires de l'entreprise par le chiffre d'affaires annuel estimé du marché local, puis en multipliant par 100 : 720 000 / 4 800 000 × 100 = 15 %.

Le Fournil des Halles représente donc 15 % du marché local de la boulangerie-pâtisserie en valeur. Cette comparaison ne mesure pas directement sa part de clientèle ni la demande particulière pour les formules déjeuner.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Part de marché en valeur : 15 % du chiffre d'affaires estimé du marché local.

Question 3.4. La nouvelle gamme de formules déjeuner devrait générer 40 000 € HT de ventes annuelles. Le taux de charges variables prévu est de 45 % du chiffre d'affaires et les frais fixes supplémentaires de lancement s'élèvent à 12 000 €. Calculez la contribution prévisionnelle de cette activité après prise en compte de ces frais fixes, puis indiquez si, sur ces seules données, le projet contribue positivement au résultat.

Les charges variables prévues sont de 45 % des ventes : 40 000 × 45 / 100 = 18 000 € HT. La marge sur coûts variables de l'offre est donc de 40 000 - 18 000 = 22 000 € HT.

Après déduction des 12 000 € de frais fixes supplémentaires, la contribution prévisionnelle est de 10 000 € HT. Sur ces seules données, le projet contribue positivement au résultat, sous réserve que les ventes et les coûts prévus soient réalisés.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Contribution prévisionnelle après frais fixes : +10 000 € HT. Le projet contribue positivement au résultat.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2026)

Bilan de l'épreuve : L'épreuve E2 du Bac professionnel Boulanger-Pâtissier, session 2026, porte le code 26-BCP-BP-E2, dure 2 heures et a un coefficient 2. Notée sur 20 points, elle étudie la SAS Le Fournil des Halles : litige de livraison, projet de formules déjeuner et données de gestion. Elle évalue l'analyse juridique, le diagnostic stratégique, les préconisations managériales et les calculs de rentabilité.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Selon l'article 1217 du Code civil, l'inexécution permet notamment de demander réparation des conséquences du manquement.
- Une clause limitative peut être réputée non écrite si elle prive de sa substance une obligation essentielle, mais elle n'est pas automatiquement écartée.
- La marge sur coûts variables est égale au chiffre d'affaires diminué des charges variables ; son taux se calcule en la divisant par le chiffre d'affaires.
- Le seuil de rentabilité en chiffre d'affaires est égal aux charges fixes divisées par le taux de marge sur coûts variables.

Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguer les règles du Code civil de l'apport de la décision Chronopost et nuancer la portée de la clause limitative.
- Dans le syllogisme juridique, distinguer les faits qualifiés, le problème de droit, les règles applicables et leur application motivée.
- Pour le diagnostic, séparer les éléments internes des éléments externes et traiter au moins quatre dimensions PESTEL.
- Présenter les calculs, leurs unités et leur interprétation ; ne pas généraliser les résultats de l'enquête au-delà des personnes interrogées.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer le seuil de rentabilité à partir des données de l'entreprise ?

Calculez d'abord le taux de marge sur coûts variables en divisant la marge sur coûts variables par le chiffre d'affaires. Divisez ensuite les charges fixes par ce taux pour obtenir le seuil de rentabilité en euros.

Q : Le plafond d'indemnisation est-il forcément écarté parce que le fournisseur a livré en retard ?

Non. Il faut examiner si, compte tenu de l'obligation essentielle et des circonstances connues lors du contrat, le plafond prive réellement l'engagement de sa substance. La décision Chronopost n'écarte pas automatiquement toute clause limitative.

Q : Combien de temps dure l'épreuve et comment organiser les réponses ?

L'épreuve dure deux heures et comprend trois parties notées sur 7, 7 et 6 points. Répartissez le temps selon les points, traitez toutes les questions et gardez un moment pour vérifier les calculs et leurs interprétations.

Q : Qu'attend le sujet pour les calculs et les réponses de gestion ?

Le sujet demande de présenter les calculs et d'interpréter les résultats. Indiquez les formules, les données utilisées et les unités, puis reliez chaque résultat à la situation de l'entreprise sans ajouter d'hypothèses non fournies.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bacproboulangerpatissier.fr/assets/annales/bac-pro-boulanger-patissier/Environnement économique, juridique et management/2026/Bac Pro Boulanger - Environnement économique, juridique et management - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

Ressources Bac Pro Boulanger : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

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.