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 CAP Boulanger, veuillez visiter :
courscapboulanger.fr/annales-sujets-et-corriges

CAP BOULANGER • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

# EP1 : Technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée

**Session 2026** • Code sujet : **26-CAP-BOUL-EP1** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **4**

## Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement


1. **Analyse juridique d’une relation de travail** (3 questions) — **Page 3**
2. **Diagnostic stratégique et choix managériaux** (3 questions) — **Page 5**
3. **Calcul et interprétation d’indicateurs de gestion** (3 questions) — **Page 7**
4. **Ce qu’il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 9**


**Sujet officiel (PDF) :** https://courscapboulanger.fr/assets/annales/cap-boulanger/Gestion appliquée/2026/CAP Boulanger - Gestion appliquée - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

# 1. Analyse juridique d’une relation de travail

Un établissement franchisé La Mie Câline à Nantes fait appel à M. R., immatriculé comme micro-entrepreneur, pour effectuer des livraisons. Les faits relatifs aux directives, au contrôle, aux sanctions et à l’autonomie du livreur sont à examiner au regard des règles juridiques du DT 1.

## Qualification des faits et problème de droit

**Question 1.1. Qualifiez juridiquement les faits utiles et formulez le problème de droit sous la forme d’une question. Distinguez notamment le statut déclaré par M. R. des conditions concrètes d’exécution de son activité.**

M. R. est immatriculé comme micro-entrepreneur et facture une prestation rémunérée par livraison : son statut déclaré est celui d’un travailleur indépendant. En pratique, il livre du mardi au samedi sur des créneaux fixés par la direction, reçoit les commandes sur une application, porte un vêtement aux couleurs de l’établissement et suit un itinéraire conseillé. Ses horaires et la qualité des livraisons sont contrôlés ; deux créneaux lui ont été retirés après des retards. Il possède toutefois son vélo et peut refuser des missions. Le problème de droit est le suivant : ces conditions réelles révèlent-elles un lien de subordination justifiant une requalification en contrat de travail ?

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Statut déclaré : micro-entrepreneur. Problème : les conditions réelles d’exécution révèlent-elles un lien de subordination ?

## Règle de droit applicable

**Question 1.2. Présentez la règle de droit applicable en mobilisant l’article L. 8221-6 du Code du travail et le principe dégagé par l’arrêt de la Cour de cassation reproduit au DT 1. Précisez la portée de la présomption attachée à l’immatriculation comme indépendant.**

L’article L. 8221-6 du Code du travail présume qu’une personne physique régulièrement immatriculée pour l’activité exercée n’est pas liée au donneur d’ordre par un contrat de travail. Cette présomption peut être renversée si les conditions réelles d’exécution établissent une subordination juridique permanente. Selon l’arrêt Société Générale de la Cour de cassation du 13 novembre 1996, le lien de subordination suppose :

- un pouvoir de donner des ordres et des directives ;
- un contrôle de leur exécution ;
- un pouvoir de sanctionner les manquements.

Le juge examine la réalité de la relation, indépendamment du nom donné au contrat. Des horaires ou des consignes, pris isolément, ne suffisent pas.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> L’immatriculation crée une présomption simple d’absence de contrat de travail, renversable si la subordination juridique permanente est établie.

### Application et conclusion

**Question 1.3. Appliquez la règle aux faits. Concluez, de manière motivée, sur le risque de requalification de la relation en contrat de travail et indiquez un élément factuel qui pourrait être discuté devant le juge.**

Les créneaux fixés par la responsable, le contrôle des horaires et de la qualité, ainsi que le retrait de créneaux après des retards peuvent caractériser des pouvoirs de direction, de contrôle et de sanction. L'application, le vêtement aux couleurs de l'établissement et l'itinéraire conseillé renforcent les indices d'intégration dans l'organisation. Le risque de requalification est donc réel. En sens contraire, M. R. utilise son propre vélo et peut refuser certaines missions, ce qui témoigne d'une autonomie. Le juge appréciera l'ensemble des conditions concrètes d'exécution.

Un point à discuter serait le retrait des créneaux : constituait-il une sanction pour les retards ou un simple ajustement des missions ?

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Risque réel, mais requalification non automatique : le juge mettra en balance les indices de subordination et l'autonomie de M. R.

## 2. Diagnostic stratégique et choix managériaux

La direction cherche à consolider la fréquentation malgré la hausse des coûts et la progression des commandes à emporter. Le DT 2 décrit les ressources, le marché et l'environnement de l'établissement, tandis que le DR 1 permet de formaliser le diagnostic SWOT.

### Analyse PESTEL

**Question 2.1. À l'aide du DT 2, réalisez une analyse PESTEL en identifiant au moins un facteur pertinent pour quatre dimensions différentes. Pour chaque facteur retenu, indiquez s'il représente principalement une opportunité ou une menace pour l'établissement.**

| Dimension | Facteur du DT 2 | Effet principal |
|---|---|---|
| Économique | Hausse des coûts de l'énergie et des matières premières ; clients sensibles aux prix | Menace |
| Socioculturelle | Intérêt pour les produits locaux et la réduction du gaspillage | Opportunité |
| Technologique | Commande en ligne, suivi des ventes par créneau et communication numérique à développer | Opportunité |
| Environnementale | Attente de réduction des invendus et possibilité de paniers de fin de journée | Opportunité |
| Légale | Obligations d'hygiène, de sécurité alimentaire et d'information du consommateur | Contrainte à maîtriser |

Les paniers anti-gaspillage répondent aux attentes sociétales et environnementales. La réglementation constitue une contrainte pour l'activité, à respecter dans la mise en œuvre.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Menaces : hausse des coûts et contraintes réglementaires. Opportunités : produits locaux, réduction du gaspillage et développement des outils numériques.

### Diagnostic SWOT

**Question 2.2. Complétez le diagnostic SWOT du DR 1 avec au moins deux éléments dans chacune des catégories : forces, faiblesses, opportunités et menaces. Classez correctement chaque élément et appuyez vos réponses sur les documents.**

Le diagnostic distingue les éléments internes, propres à l'établissement, de ceux liés à son environnement.

- **Forces :** savoir-faire reconnu en fabrication boulangère ; prix accessibles et service rapide.
- **Faiblesses :** remplacement difficile lors des absences ; invendus en fin de journée et commandes numériques peu développées.
- **Opportunités :** demande croissante à emporter ; intérêt pour les produits locaux et solutions anti-gaspillage.
- **Menaces :** hausse des coûts de l'énergie et des matières premières ; clients sensibles aux prix et concurrence de deux boulangeries.

DR 1 complété : diagnostic SWOT

**Diagnostic SWOT de l'établissement**

| Diagnostic interne | Éléments à renseigner |
|---|---|
| Forces | Savoir-faire reconnu ; prix accessibles ; service rapide |
| Faiblesses | Remplacements difficiles ; invendus ; commandes numériques peu développées |
| Diagnostic externe | Éléments à renseigner |
| Opportunités | Demande à emporter ; produits locaux ; paniers anti-gaspillage |
| Menaces | Coûts en hausse ; sensibilité aux prix ; deux concurrents |

*Document réponse à rendre avec la copie.*

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Forces : savoir-faire, prix accessibles, service rapide. Faiblesses : remplacements difficiles, invendus, faible développement numérique. Opportunités : demande à emporter, produits locaux, anti-gaspillage. Menaces : coûts, sensibilité aux prix, concurrence.

## Préconisations

**Question 2.3. Analysez la cohérence des choix envisagés par la direction avec le diagnostic. Formulez deux préconisations concrètes, dont une portant sur l'organisation du travail ou la planification de la production et une portant sur l'offre ou la relation avec la clientèle. Justifiez chacune par un élément du dossier.**

Les choix envisagés sont cohérents : ils répondent aux invendus et aux écarts de fréquentation, tout en tirant parti de la demande croissante à emporter et des possibilités numériques.

1. Suivre les ventes par créneau et ajuster les quantités des fournées selon les jours et périodes. Cela limite les invendus et facilite la planification malgré les difficultés de remplacement.
2. Proposer des paniers de fin de journée à prix accessible et les promouvoir sur les réseaux numériques. Cette offre valorise les invendus et répond à l'intérêt pour la réduction du gaspillage.

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Ajuster les fournées aux ventes par créneau ; proposer et promouvoir en ligne des paniers anti-gaspillage à prix accessible.

## 3. Calcul et interprétation d’indicateurs de gestion

La direction évalue la performance commerciale de l’établissement et le chiffre d’affaires nécessaire pour couvrir ses charges en 2025. Le DT 3 présente les données financières hors taxes et les formules utiles pour calculer la marge sur coûts variables, le seuil de rentabilité et la marge de sécurité.

### Marge sur coûts variables

**Question 3.1. Calculez, pour 2025, la marge sur coûts variables en euros, puis le taux de marge sur coûts variables. Justifiez les opérations effectuées.**

En 2025, le chiffre d’affaires HT est de 360 000 € et les charges variables HT s’élèvent à 122 400 €. La marge sur coûts variables se calcule en retranchant les charges variables du chiffre d’affaires : 360 000 - 122 400 = 237 600 €. Pour obtenir son taux, on rapporte cette marge au chiffre d’affaires puis on multiplie par 100 : 237 600 / 360 000 × 100 = 66,0 %. Ce taux indique la part du chiffre d’affaires disponible pour couvrir les charges fixes.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Marge sur coûts variables : 237 600,00 €. Taux de marge sur coûts variables : 66,0 %.

### Seuil de rentabilité et marge de sécurité

**Question 3.2. Calculez le seuil de rentabilité en chiffre d’affaires pour 2025 à partir des charges fixes et du taux de marge sur coûts variables. Calculez ensuite la marge de sécurité en euros à l’aide du chiffre d’affaires réalisé.**

Le taux de marge sur coûts variables de 66,0 % s’écrit 0,66 sous forme décimale. Le seuil de rentabilité se calcule donc ainsi : 196 000 / 0,66 = 296 969,70 € HT, après arrondi au centime. La marge de sécurité est la différence entre le chiffre d’affaires réalisé et ce seuil : 360 000 - 296 969,70 = 63 030,30 € HT. Elle mesure la baisse possible du chiffre d’affaires avant d’atteindre le seuil, selon les hypothèses du DT 3.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Seuil de rentabilité : 296 969,70 € HT. Marge de sécurité : 63 030,30 € HT.

### Interprétation

**Question 3.3. Interprétez les résultats obtenus. Indiquez si le chiffre d’affaires 2025 se situe au-dessus ou au-dessous du seuil de rentabilité et formulez une conséquence de gestion pour l’établissement.**

Le chiffre d’affaires 2025, de 360 000 €, est supérieur au seuil de rentabilité de 296 969,70 € : l’établissement a donc couvert ses charges fixes et variables. La marge de sécurité positive, de 63 030,30 €, représente une réserve avant d’atteindre ce seuil. Elle ne garantit toutefois pas le maintien de cette situation si les ventes diminuent ou si les charges augmentent. La direction doit suivre régulièrement l’évolution des ventes et maîtriser les coûts.

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Le chiffre d’affaires dépasse le seuil de rentabilité de 63 030,30 €. L’établissement doit préserver ses ventes et maîtriser ses charges.

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

**Bilan de l'épreuve :** Cette épreuve EP1 du CAP Boulanger, session 2026, porte le code 26-CAP-BOUL-EP1 et dure 2 heures, avec un coefficient 4 pour l'épreuve dans son ensemble. Le dossier étudie un établissement franchisé La Mie Câline à Nantes. Les candidats mobilisent le raisonnement juridique, le diagnostic stratégique, les préconisations managériales et les calculs de rentabilité sur les données de 2025.

### Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le lien de subordination s'apprécie selon les pouvoirs de direction, de contrôle et de sanction, en tenant compte de l'autonomie réelle du prestataire.
- L'immatriculation comme indépendant crée une présomption d'absence de contrat de travail, qui peut être renversée par les conditions réelles d'exécution.
- Marge sur coûts variables = chiffre d'affaires - charges variables ; taux de marge sur coûts variables = marge sur coûts variables / chiffre d'affaires × 100.
- Seuil de rentabilité = charges fixes / taux de marge sur coûts variables en valeur décimale ; marge de sécurité = chiffre d'affaires réalisé - seuil.

### Points de vigilance & attentes du jury

- En droit, distinguer le statut déclaré du livreur des conditions concrètes de travail et examiner l'ensemble des indices de subordination et d'autonomie.
- Pour le PESTEL, choisir des facteurs relevant d'au moins quatre dimensions différentes et préciser leur effet comme opportunité ou menace.
- Dans le SWOT, classer les éléments internes en forces ou faiblesses et les éléments externes en opportunités ou menaces, avec au moins deux éléments par catégorie.
- Pour les calculs, utiliser les montants HT, convertir le taux en valeur décimale pour le seuil et respecter les arrondis demandés.

## Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

**Q : Comment calculer le seuil de rentabilité avec le taux de marge sur coûts variables ?**

Calculez d'abord le taux de marge sur coûts variables en divisant la marge par le chiffre d'affaires. Convertissez le pourcentage en nombre décimal, puis divisez les charges fixes par ce taux pour obtenir le seuil en chiffre d'affaires.

**Q : L'immatriculation de M. R. suffit-elle à exclure un contrat de travail ?**

Non. L'immatriculation crée une présomption d'absence de contrat de travail, mais elle peut être renversée si les conditions réelles révèlent un lien de subordination juridique permanent. L'analyse porte notamment sur les ordres, le contrôle et les sanctions.

**Q : Combien de temps dure l'épreuve et comment les points sont-ils répartis ?**

L'épreuve dure 2 heures et son coefficient est 4. Les trois parties sont notées respectivement sur 7 points pour l'analyse juridique, 7 points pour l'analyse managériale et stratégique, et 6 points pour l'analyse économique et la gestion commerciale.

**Q : Comment justifier les réponses de diagnostic pour répondre aux attentes du jury ?**

Reliez chaque élément du PESTEL ou du SWOT à une information précise des documents. Classez les facteurs externes comme opportunités ou menaces, les éléments internes comme forces ou faiblesses, puis justifiez le lien avec vos préconisations.

**Sujet officiel associé (PDF) :** https://courscapboulanger.fr/assets/annales/cap-boulanger/Gestion appliquée/2026/CAP Boulanger - Gestion appliquée - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

**Ressources CAP 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.