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

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

BOULANGER

SESSION 2026

ÉPREUVE EP1 : TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE, SCIENCES APPLIQUÉES ET GESTION APPLIQUÉE

Coefficient : 4 pour l'épreuve EP1 dans son ensemble **Durée : 2 heures**

Aucun document ou matériel autorisé en dehors de ceux fournis avec le sujet.

Composition de l'épreuve	Support
PARTIE 1 : ANALYSE JURIDIQUE (7 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : ANALYSE MANAGÉRIALE ET STRATÉGIQUE (7 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 3 : ANALYSE ÉCONOMIQUE ET GESTION COMMERCIALE (6 points)	Dossier Questionnement
DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES (DT 1, DT 2, DT 3)	Fourni avec le sujet
DOCUMENTS RÉPONSES (DR 1) : À RENDRE AVEC LA COPIE	Fin de sujet

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé. L'usage de calculatrice sans mémoire, « type collège », est autorisé.

Ce sujet comporte 7 pages numérotées de 1/7 à 7/7.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

LES DOCUMENTS RÉPONSES SITUÉS EN FIN DE DOSSIER SONT À COMPLÉTER ET À RENDRE OBLIGATOIREMENT AVEC LA COPIE.

DOSSIER SUJET

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE ET CAHIER DES CHARGES : ÉTABLISSEMENT FRANCHISÉ LA MIE CÂLINE EXPLOITÉ PAR LA SAS NANTAISE DE PANIFICATION, NANTES

La SAS Nantaise de Panification exploite un établissement franchisé du réseau La Mie Câline à Nantes. Cette entreprise du secteur de la boulangerie et de la restauration boulangère emploie 11 salariés. Elle propose des pains, des viennoiseries et une offre de restauration à emporter. Son positionnement repose sur une offre accessible, une production régulière et un service rapide aux heures de pointe.

La direction examine les conditions de recours à un livreur indépendant, souhaite renforcer la différenciation commerciale de l'établissement et analyse les résultats de l'exercice 2025. Les informations nécessaires figurent dans les documents techniques DT 1 à DT 3. Les données financières relatives à l'établissement sont établies pour les besoins de l'étude.

Cette partie de gestion appliquée s'inscrit dans l'épreuve EP1. Le barème ci-dessous est ramené à 20 points ; le coefficient 4 concerne l'épreuve EP1 dans son ensemble.

Répondre de façon structurée et justifier les calculs à l'aide des données des documents.

PARTIE 1 : ANALYSE JURIDIQUE (7 points)

Qualification juridique d'une relation de travail et application du syllogisme juridique

La direction de l'établissement a conclu avec M. R., inscrit comme micro-entrepreneur, un contrat de prestation de livraison. Depuis trois mois, il assure les livraisons du mardi au samedi, selon des créneaux fixés par la direction. Il reçoit les commandes sur une application, porte un vêtement aux couleurs de l'établissement et suit un itinéraire conseillé. La responsable vérifie les horaires et la qualité des livraisons. Après deux retards, elle lui a retiré deux créneaux de livraison. M. R. conserve toutefois son propre vélo et peut refuser certaines missions.

À partir des faits et des règles juridiques figurant au DT 1, analysez la situation selon les étapes du syllogisme juridique : qualification juridique des faits, problème de droit, règle de droit applicable, solution motivée pour l'espèce.

1.1 (2 points) 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.

1.2 (2,5 points) 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.

1.3 (2,5 points) 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.

PARTIE 2 : ANALYSE MANAGÉRIALE ET STRATÉGIQUE (7 points)

Diagnostic interne et externe, choix managériaux et préconisations

La direction veut consolider la fréquentation du point de vente malgré la hausse du coût de l'énergie et la progression des commandes à emporter. Elle envisage de développer une offre de paniers anti-gaspillage en fin de journée, de renforcer la communication numérique et de mieux planifier les fournées. Les données du DT 2 décrivent l'environnement et les ressources de l'établissement.

2.1 (2 points) 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.

2.2 (2,5 points) Complétez le diagnostic SWOT du DR 1 avec au moins deux éléments internes et deux éléments externes. Classez correctement chaque élément en force, faiblesse, opportunité ou menace et appuyez vos réponses sur les documents.

2.3 (2,5 points) 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.

PARTIE 3 : ANALYSE ÉCONOMIQUE ET GESTION COMMERCIALE (6 points)

Calcul et interprétation d'indicateurs de gestion

La direction souhaite vérifier la performance commerciale de l'établissement et apprécier le niveau de chiffre d'affaires nécessaire pour couvrir ses charges. Utilisez les données du DT 3 et les formules qui y sont fournies. Présentez les calculs et arrondissez les résultats au centime pour les montants et au dixième de point pour les taux.

3.1 (2 points) Calculez, pour 2025, la marge sur coûts variables en euros, puis le taux de marge sur coûts variables. Justifiez les opérations effectuées.

3.2 (2,5 points) 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.

3.3 (1,5 point) 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.

DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : RELATION CONTRACTUELLE ET RÈGLES APPLICABLES

Situation contractuelle : M. R. est immatriculé comme micro-entrepreneur et facture ses prestations à l'établissement. Le contrat prévoit une rémunération par livraison. En pratique, les créneaux sont établis par la responsable ; les commandes sont transmises par une application ; les horaires et la qualité des livraisons sont contrôlés. M. R. utilise son propre vélo et peut refuser certaines missions. La responsable lui a retiré deux créneaux après deux retards.

Code du travail, article L. 8221-6, extrait résumé : les personnes physiques régulièrement immatriculées pour l'activité exercée sont présumées ne pas être liées au donneur d'ordre par un contrat de travail. Cette présomption peut être renversée si les prestations sont exécutées dans des conditions plaçant le travailleur dans un lien de subordination juridique permanente à l'égard du donneur d'ordre.

Cour de cassation, chambre sociale, 13 novembre 1996, pourvoi n° 94-13.187, Société Générale, extrait : visa : article L. 121-1 du Code du travail, dans sa rédaction alors applicable. Attendu de principe : « le lien de subordination est caractérisé par l'exécution d'un travail sous l'autorité d'un employeur qui a le pouvoir de donner des ordres et des directives, d'en contrôler l'exécution et de sanctionner les manquements de son subordonné ». La Cour retient ces critères pour apprécier la réalité de la relation, indépendamment de la dénomination donnée par les parties à leur convention.

Repères d'analyse : la requalification ne découle pas automatiquement de l'existence d'horaires ou de consignes. Il convient d'apprécier l'ensemble des conditions réelles d'exécution : pouvoir de direction, contrôle et sanction, mais aussi degré d'autonomie du prestataire.

DT 2 : ÉLÉMENTS DE DIAGNOSTIC DE L'ÉTABLISSEMENT

Éléments communiqués par la direction au début de l'année 2026. Les données décrivent l'établissement étudié et son environnement commercial.

Ressources, marché et environnement de l'établissement

Domaine	Information disponible
Ressources humaines	11 salariés ; savoir-faire reconnu en fabrication boulangère ; difficultés de remplacement lors des absences.
Offre et positionnement	Pains, viennoiseries et restauration à emporter ; prix accessibles ; service rapide ; appartenance à un réseau franchisé.
Clientèle et marché	Clientèle de quartier, salariés et étudiants ; demande croissante de commandes à emporter ; concurrence de deux boulangeries indépendantes dans le secteur.
Production et vente	Écarts de fréquentation selon les jours ; invendus observés en fin de journée ; commandes numériques encore peu développées.
Politique et réglementation	Obligations applicables en matière d'hygiène, de sécurité alimentaire, d'information du consommateur et de gestion des déchets.
Économie	Hausse récente des coûts de l'énergie et de certaines matières premières ; sensibilité des clients au prix.
Société et modes de vie	Intérêt de certains clients pour les produits locaux, les informations sur l'origine et les solutions de réduction du gaspillage alimentaire.
Technologie	Possibilité de développer la commande en ligne, le suivi des ventes par créneau et la communication sur les réseaux numériques.
Environnement	Attentes croissantes de réduction des emballages et des invendus ; possibilité de proposer des paniers de produits de fin de journée.

Source : informations de gestion communiquées par la direction et veille locale de l'établissement.

DT 3 : TABLEAU DE BORD COMMERCIAL ET DONNÉES DE GESTION 2025

Les montants ci-dessous sont exprimés hors taxes. Pour les calculs demandés, les charges variables sont proportionnelles au chiffre d'affaires. Les charges fixes sont considérées comme stables sur la période étudiée.

Formules utiles : 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 exprimé sous forme décimale ; marge de sécurité = chiffre d'affaires réalisé - seuil de rentabilité.

Données commerciales et financières

Indicateur	Exercice 2024	Exercice 2025
Chiffre d'affaires HT	342 000 €	360 000 €
Charges variables HT	Non communiqué	122 400 €
Charges fixes HT	Non communiqué	196 000 €
Nombre de jours d'ouverture en 2025	Non communiqué	300 jours
Panier moyen TTC observé en 2025	Non communiqué	7,20 €

Données de gestion de l'établissement, exercice clos au 31 décembre.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Tableau de diagnostic stratégique SWOT **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Compléter le tableau avec au moins deux éléments dans chaque catégorie. Les éléments doivent être formulés en lien avec l'établissement et justifiés par les documents du dossier.

Diagnostic SWOT de l'établissement

Diagnostic interne	Éléments à renseigner
Forces	... ...
Faiblesses	... ...
Diagnostic externe	Éléments à renseigner
Opportunités	... ...
Menaces	... ...

Document réponse à rendre avec la copie.

Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :

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.