

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

IV - CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE ET DE SON ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE, JURIDIQUE ET SOCIAL

Vous avez réalisé un panneau d'information, dans le cadre des portes ouvertes de l'entreprise, sur l'évolution du métier de boulanger et les besoins des consommateurs.

Un groupe de personnes vous interroge sur ce thème.

(2 points)

LE MARCHE

L'EVOLUTION DU SECTEUR

Pendant de nombreuses années, on a assisté à la diminution du nombre de boulangeries traditionnelles. Cette dégradation est connue : changements des modes de consommation des Français, le développement des repas de midi pris en dehors du domicile et la concurrence des nouveaux points de vente.

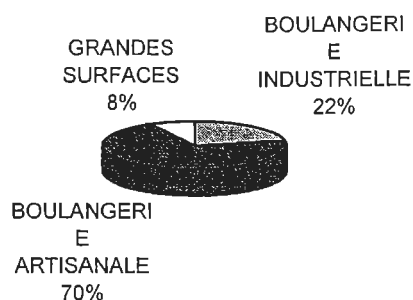
Le marché est dominé par la baguette, mais l'offre de pains spéciaux et régionaux s'accroît. Le pain bio représente moins de 1 % de la consommation de pain en 2002.

CLIENTELE

La qualité du pain est le principal critère d'achat (fraîcheur, qualité, croustillant...). Les plus gros consommateurs sont les personnes âgées. Seuls 4 % des Français ne consomment jamais de pain.

CONCURRENCE

Parts de marché de la distribution (source : www.boulangerie.net 2001) :



Les concurrents pour un boulanger artisanal

- Les points de vente avec terminal de cuisson, alimentés en pâtons congelés.
- Les terminaux de cuisson des supermarchés.
- Les croissanteries des centres villes, les « fast food » et autres types de restauration rapide.

Extrait de fiche professionnelle sur www.boulangerie.org

CAP BOULANGER	EP1 Préparation d'une production	SUJET
	Coefficient : 4	Durée : 2 h
		Page 7/8

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

1. Donnez deux raisons qui expliquent la diminution du nombre de boulangerie traditionnelle. (2 x 0,25 pt)

.....
.....

2. Citez deux critères d'achat recherchés par la clientèle. (2 x 0,25 pt)

.....
.....

3. Indiquez les produits que doit développer l'artisan pour répondre à la concurrence. (2 x 0,25 pt)

.....
.....

4. Comment peut-on définir l'artisan ? (0,25 pt)

.....
.....

5. A quel secteur d'activité appartient la boulangerie traditionnelle ? (0,25 pt)

.....
.....

CAP BOULANGER	EP1 Préparation d'une production		SUJET
	Coefficient : 4	Durée : 2 h	Page 8/8