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 STMG, veuillez visiter :
coursbacstmg.fr/annales-sujets-et-corriges

Bac STMG

Management, sciences de gestion et numérique

Session 2023 • Code sujet : **23-MGMSGNPO1** • Durée : **4 heures** • Coefficient : **16**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. La stratégie de croissance de l'entreprise Saveurs & Nature (4 questions) **Page 3**

2. L'entreprise Saveurs & Nature, une entreprise au savoir-faire unique (3 questions) **Page 5**

3. Les composantes de la performance de l'entreprise Saveurs & Nature (4 questions) **Page 8**

4. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 10**

Sujet officiel (PDF) : https://coursbacstmg.fr/assets/annales/bac-stmg/Management, sciences de gestion et numérique/2023/Bac STMG - Management, sciences de gestion et numérique - Session 2023 - 6-Sujet.pdf

1. La stratégie de croissance de l’entreprise Saveurs & Nature

Saveurs & Nature est une chocolaterie artisanale bio qui se développe sur un marché concurrentiel, influencé par les attentes des consommateurs et les évolutions du marché du cacao. Le dossier porte sur ses ressources, les menaces de son macro-environnement, sa maîtrise des facteurs clés de succès et ses modalités de développement.

Question 1.1. Présenter les ressources de l’entreprise Saveurs & Nature.

Type de ressource	Éléments
Humaines	58 salariés, dont 20 chocolatiers expérimentés ; compétences en torréfaction, concassage et conchage.
Matérielles	Usine de 3 000 m², équipements de production, de stockage et de préparation des commandes ; magasin propre.
Immatérielles	Savoir-faire artisanal, marques Saveurs & Nature et Ikalia, certifications, réputation, gamme de 450 références et relations avec les planteurs.
Financières	Chiffre d’affaires 2021 : 8 507 700 € ; résultat net : 119 000 €.
Commerciales	Magasins bio, grandes surfaces, épiceries fines, site internet et export.

Les compétences des équipes et les équipements permettent de produire et de transformer les fèves sur place. Les ressources immatérielles différencient les produits par leur qualité et leurs engagements. Les ressources financières témoignent de l’activité et du résultat de l’entreprise ; les canaux de vente facilitent l’accès à des clientèles et des marchés variés.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Ressources humaines, matérielles, immatérielles, financières et commerciales soutiennent la production artisanale et la croissance de l’entreprise.

Question 1.2. Identifier les menaces du macro-environnement dans lequel évolue Saveurs & Nature.

Les principales menaces relèvent de facteurs externes à l’entreprise :

- **Économiques et politiques :** dépendance au cacao importé, notamment de Côte d’Ivoire ; les cours sont volatils et peuvent augmenter selon la situation des pays producteurs. Les matières premières ont augmenté de 30 % depuis 2008.
- **Réglementaires :** la loi EGALIM réduit les promotions en grande distribution, limitant un levier de vente.
- **Sociétales et environnementales :** les attentes concernant l’éthique, la santé et l’impact écologique obligent l’entreprise à adapter continuellement ses produits et ses pratiques.

La diversité des concurrents relève plutôt du micro-environnement, et non du macro-environnement.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Volatilité et hausse du coût du cacao, restriction des promotions et exigences croissantes en matière d’éthique, de santé et d’environnement.

Question 1.3. Apprécier la maîtrise par Saveurs & Nature des facteurs clefs de succès du marché du chocolat.

Saveurs & Nature maîtrise largement les facteurs clés de succès du marché. La qualité repose sur la sélection des fèves, le savoir-faire des chocolatiers et l'intégration de leur préparation. L'entreprise répond à la demande de produits bio, éthiques et haut de gamme grâce à ses certifications, à la marque équitable Ikalia et à ses engagements auprès des planteurs. Sa gamme de 450 références, ses 15 à 20 nouveautés annuelles et sa présence sur les salons soutiennent l'innovation. Les ventes en magasins bio, grandes surfaces, épicerie fine, sur internet et à l'export diversifient les débouchés. La hausse et la volatilité du coût des matières premières restent un risque.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Facteurs clés de succès bien maîtrisés par la qualité, l'innovation, les engagements certifiés et la diversité des débouchés, avec un risque d'approvisionnement persistant.

Question 1.4. Repérer et caractériser les modalités de développement de Saveurs & Nature.

1. **Croissance interne :** l'entreprise agrandit son usine de 1 200 à 3 000 m² et investit dans de nouvelles lignes, ce qui accroît ses capacités de production et de stockage.
2. **Intégration verticale en amont :** elle internalise la préparation des fèves, notamment la torréfaction, et renforce ainsi la maîtrise de sa production.
3. **Développement des produits et des marchés :** elle renouvelle sa gamme et prévoit des produits chocolat-érable pour le Canada ; elle exporte déjà en Europe et au Japon.
4. **Partenariat :** l'accord avec Biodélices permet de distribuer ses sirops en Europe et de développer un nouveau débouché canadien.

Le développement combine donc investissements internes, diversification de l'offre et expansion internationale appuyée par une coopération commerciale.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Développement interne et intégration en amont, complétés par l'innovation produit, l'exportation et le partenariat avec Biodélices.

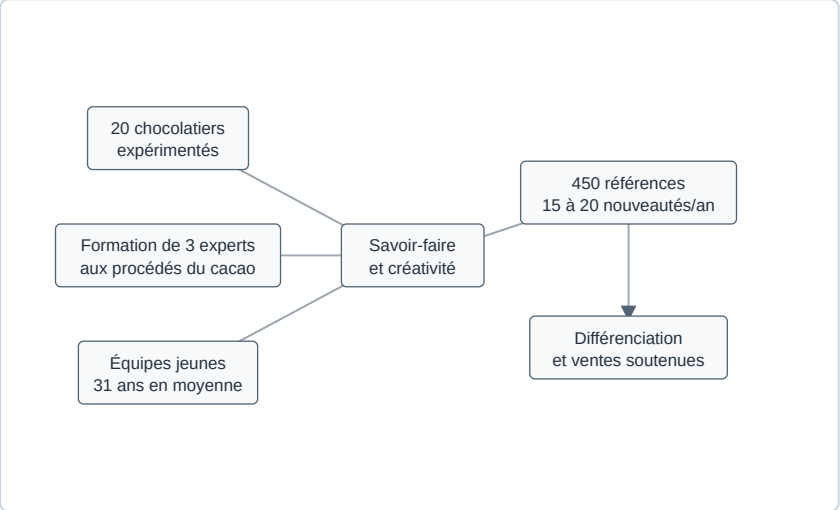
2. L’entreprise Saveurs & Nature, une entreprise au savoir-faire unique

Saveurs & Nature s’appuie sur ses chocolatiers, ses produits certifiés et ses partenariats pour développer un savoir-faire reconnu. Le dossier étudie les effets de sa politique de ressources humaines, le renouvellement de la certification « épi barré » et le rôle de la qualité dans la différenciation d’une entreprise.

Question 2.1. Analyser les conséquences de la politique de gestion des ressources humaines de Saveurs & Nature sur sa performance commerciale.

Les vingt chocolatiers expérimentés assurent une fabrication manuelle aux goûts et textures distinctifs. Le dirigeant et trois experts se forment à la torréfaction, au concassage et au conchage, ce qui élargit le savoir-faire de l’entreprise. La jeunesse des équipes favorise aussi la créativité. Ces compétences soutiennent une offre riche de 450 références, renouvelée par quinze à vingt lancements par an. En suivant les tendances et en participant à des salons, Saveurs & Nature attire de nouveaux clients et fidélise sa clientèle. Cette différenciation contribue à la progression régulière de son chiffre d’affaires.

De la politique RH à la performance commerciale



Les compétences des équipes nourrissent l’innovation et le renouvellement de l’offre, contribuant à la performance commerciale.

✓ RÉPONSE À RETENIR

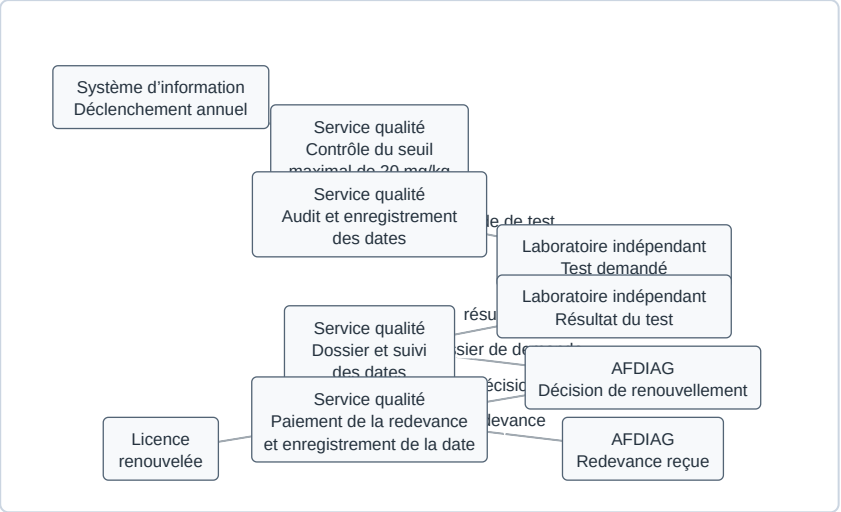
Les compétences et la créativité des équipes différencient l’offre, favorisent le renouvellement des produits et soutiennent les ventes.

Question 2.2. Montrer les avantages attendus pour l’entreprise de schématiser le processus de renouvellement de la certification « épi barré » et préciser le rôle des parties prenantes impliquées dans ce processus.

1. Le système d’information déclenche l’échéance annuelle. Le service qualité vérifie et enregistre la conformité des produits au seuil maximal de 20 mg/kg de gluten résiduel, puis réalise l’audit de fabrication.
2. Le service qualité demande un test au laboratoire indépendant, qui lui transmet le résultat. Il constitue ensuite le dossier de renouvellement et l’adresse à l’AFDIAG.
3. L’AFDIAG décide du renouvellement. Après la décision, le service qualité paie la redevance et enregistre la date ; la licence est renouvelée.

Schématiser le processus clarifie les responsabilités, assure la traçabilité des contrôles et des dates, et limite les oublis susceptibles de compromettre le maintien du label.

Renouvellement annuel de la certification « épi barré »



Acteurs et étapes du processus, dans l'ordre indiqué au document 8. Le seuil maximal de gluten résiduel est de 20 mg/kg.

✓ RÉPONSE À RETENIR

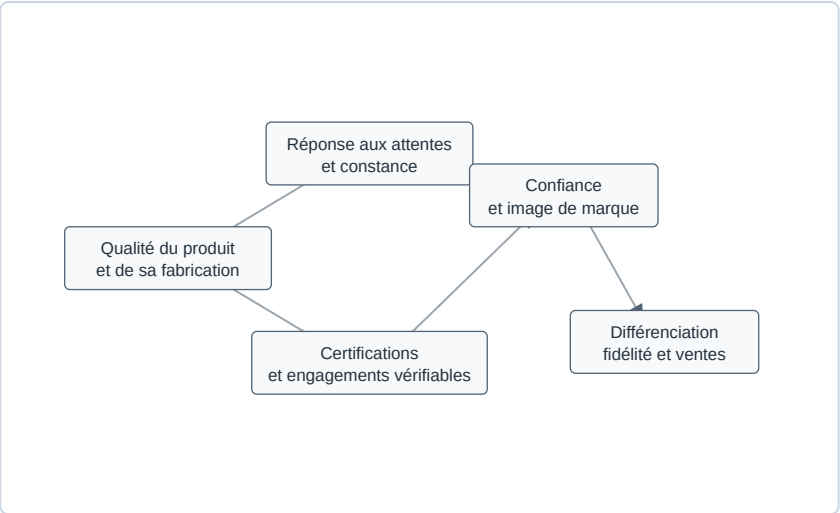
Le système d'information alerte ; le service qualité contrôle et suit le dossier ; le laboratoire teste ; l'AFDIAG décide. Le paiement de la redevance permet le renouvellement de la licence.

Question 2.3. En une quinzaine de lignes, en vous inspirant d'exemples d'organisations parmi lesquelles Saveurs & Nature, montrer comment la qualité permet à une entreprise de se démarquer sur un marché très concurrentiel.

Sur un marché concurrentiel, la qualité permet à une entreprise de se distinguer autrement que par le prix. Elle concerne les caractéristiques du produit, la maîtrise de sa fabrication et sa capacité à répondre aux attentes des clients. Une qualité constante peut améliorer l'image de marque, favoriser la fidélité et justifier un positionnement haut de gamme.

Saveurs & Nature sélectionne ses fèves et propose des chocolats pur beurre de cacao, sans lécithine ni graisse végétale ajoutée. Ses produits sont certifiés bio ; la marque Ikalia possède aussi des certifications spécifiques, notamment équitable, vegan et sans gluten. Ces garanties rendent les engagements plus crédibles et renforcent la confiance. L'écoconception des emballages complète la démarche. La qualité différencie donc l'offre et peut soutenir les ventes, à condition d'être réellement maîtrisée et maintenue.

La qualité, levier de différenciation



La qualité concrète et les garanties associées peuvent nourrir la confiance et contribuer à la différenciation commerciale.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Une qualité maîtrisée, constante et appuyée par des garanties différencie l'offre, renforce la confiance et la fidélité, et soutient un positionnement haut de gamme.

3. Les composantes de la performance de l’entreprise Saveurs & Nature

Saveurs & Nature se positionne sur le bio et le haut de gamme, mais doit maîtriser ses charges et faire face aux variations du coût des matières premières. Le dossier examine les éléments qui justifient ses prix, le calcul du coût de revient et l’évolution de ses indicateurs afin d’évaluer ses performances commerciale et financière.

Question 3.1. Relever les éléments justifiant les prix élevés pratiqués par Saveurs & Nature.

Plusieurs caractéristiques soutiennent un positionnement haut de gamme. Les fèves et matières premières sont soigneusement sélectionnées, notamment les noisettes du Piémont. Les chocolats sont élaborés artisanalement par des chocolatiers expérimentés, avec torréfaction intégrée, recettes traditionnelles, pur beurre de cacao, sans lécithine ni graisse végétale ajoutée. Les produits sont bio et fabriqués en France ; la marque Ikalia possède aussi des certifications spécifiques, notamment équitable, vegan ou sans gluten. Enfin, le partenariat avec les planteurs et les emballages écoresponsables renforcent la valeur perçue et la différenciation de l’offre.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Qualité artisanale, ingrédients sélectionnés, certifications, fabrication française et engagements responsables justifient le positionnement haut de gamme.

Question 3.2. Calculer le coût de revient d’une tablette de chocolat noir avec des noisettes entières Saveurs & Nature et en déduire un prix de vente hors taxe permettant de garantir une marge de 25 %.

Les charges directes totalisent 0,94 + 0,05 + 0,22 + 0,61 + 0,04 + 0,03 = 1,89 €. Les charges indirectes par tablette sont de 1,60 € en fabrication et de 0,47 € en distribution, soit 2,07 €. Le coût de revient est donc de 1,89 + 2,07 = 3,96 €. La marge demandée représente 25 % de ce coût de revient : le prix de vente hors taxe est donc de 3,96 × 1,25 = 4,95 €.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Coût de revient : 3,96 €. Prix de vente HT avec une marge de 25 % : 4,95 €.

Question 3.3. Analyser l’évolution des indicateurs financiers et commerciaux entre 2020 et 2021.

Indicateur	Évolution 2020-2021	Variation
Chiffre d’affaires	+446 000 €	+5,5 %
Valeur ajoutée	-121 100 €	-4,2 %
Résultat d’exploitation	-243 300 €	-65,6 %
Résultat net	-100 700 €	-45,8 %
Effectif	+6 salariés	+11,5 %

Le chiffre d'affaires progresse, ce qui traduit une hausse de l'activité. L'effectif augmente aussi. Pourtant, la valeur ajoutée baisse alors que l'entreprise compte davantage de salariés. Les résultats d'exploitation et net reculent fortement : la croissance commerciale ne s'accompagne donc pas d'une amélioration de la rentabilité. L'évolution des indicateurs signale une hausse des charges ou une maîtrise insuffisante de celles-ci.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le chiffre d'affaires augmente de 5,5 %, mais le résultat d'exploitation baisse de 65,6 % et le résultat net de 45,8 %.

Question 3.4. Conclure sur la capacité de l'entreprise à concilier performance commerciale et performance financière.

La performance commerciale est favorable : le chiffre d'affaires augmente de 5,5 %, soutenu par une offre bio et qualitative, des certifications et une gamme large. En revanche, la valeur ajoutée, le résultat d'exploitation et le résultat net diminuent entre 2020 et 2021. L'entreprise reste bénéficiaire, mais la baisse des résultats montre que la croissance des ventes ne garantit pas la performance financière. Saveurs & Nature peut concilier les deux à condition de mieux maîtriser ses coûts, notamment ceux des matières premières dont les cours fluctuent.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> La performance commerciale progresse, mais la rentabilité recule : l'équilibre entre les deux reste fragile et suppose une meilleure maîtrise des coûts.

SYNTHÈSE DE L'ÉPREUVE & RÉFÉRENTIEL • BAC STMG

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2023)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve de spécialité du baccalauréat technologique STMG, session 2023, porte le code 23-MGMSGNPO1. D'une durée de 4 heures et de coefficient 16, elle étudie Saveurs & Nature, chocolaterie bio en croissance. Ses trois dossiers évaluent l'analyse stratégique, la gestion des ressources humaines et des processus, la qualité, le calcul des coûts et l'interprétation des performances.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Les ressources d'une organisation peuvent être humaines, financières, matérielles, immatérielles et technologiques.
- Le macro-environnement regroupe les facteurs externes susceptibles de créer des opportunités ou des menaces pour l'organisation.
- Le coût de revient unitaire additionne les charges directes unitaires et les charges indirectes imputées au produit.
- Pour une marge de 25 % du coût de revient, le prix de vente HT est égal au coût de revient multiplié par 1,25.

Points de vigilance & attentes du jury

- Appuyez l'analyse stratégique sur les faits des documents et distinguez les ressources internes des facteurs externes.
- Pour le processus de certification, respectez l'ordre des étapes et associez chaque action à la partie prenante concernée.
- Dans le calcul du coût de revient, intégrez toutes les charges directes et indirectes en vérifiant les unités.
- Comparez les indicateurs de 2020 et 2021, puis reliez leurs évolutions aux performances commerciale et financière.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer le coût de revient unitaire de la tablette ?

Additionnez les charges directes unitaires, puis les coûts des unités d'œuvre de fabrication et de distribution imputés à une tablette. Vérifiez que chaque montant correspond bien à une unité avant d'effectuer la somme.

Q : Comment appliquer une marge de 25 % sur le coût de revient ?

La marge étant calculée par rapport au coût de revient, multipliez celui-ci par 1,25 pour obtenir le prix de vente hors taxe. Ne confondez pas cette méthode avec un taux de marque calculé sur le prix de vente.

Q : Comment organiser son temps dans cette épreuve de quatre heures ?

Répartissez le temps entre les trois dossiers en tenant compte de leur barème respectif : 34, 33 et 33 points. Gardez du temps pour vérifier les calculs et relire les réponses rédigées.

Q : Qu'attend le jury dans les analyses et les réponses de calcul ?

Le jury attend des réponses structurées, appuyées sur les documents et les notions de management. Présentez les étapes et les unités des calculs. Pour la certification « épi barré », le seuil indiqué est inférieur à 20 mg/kg de gluten résiduel.

Sujet officiel associé (PDF) : https://coursbacstmg.fr/assets/annales/bac-stmg/Management, sciences de gestion et numérique/2023/Bac STMG - Management, sciences de gestion et numérique - Session 2023 - 6-Sujet.pdf
Ressources Bac STMG : 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.