

BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR DIÉTÉTIQUE

E3 – U3 : ÉCONOMIE-GESTION

SESSION 2025

Durée : 3 heures

Coefficient : 2

Objectifs de l'épreuve :

L'épreuve permet d'apprécier les connaissances fondamentales en économie et gestion ainsi que leur mobilisation dans le cadre des activités du diététicien.

Matériel autorisé :

- L'usage d'une calculatrice avec mode examen actif est autorisé.
- L'usage d'une calculatrice sans mémoire type collègue est autorisé.

Documents à rendre avec la copie :

Document-réponse 1 : **Extrait des soldes intermédiaires de gestion** page 8/8

Document-réponse 2 : **Tableau d'évolution des principaux indicateurs de gestion** page 8/8

Document-réponse 3 : **Tableau d'amortissement de la cuisine Zenitude** page 8/8

Les documents-réponses seront à rendre non agrafés (même vierges) avec les copies.

Il vous appartient de compléter le bandeau au verso des documents-réponses.

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

Le sujet se compose de 8 pages, numérotées de 1 à 8.

Le sujet est composé de 3 dossiers, 3 annexes et 3 documents-réponses.

Les trois dossiers sont indépendants.

AVERTISSEMENT

Si le texte du sujet, de ses questions ou de ses annexes, vous conduit à formuler une ou plusieurs hypothèses, il vous est demandé de la (ou les) mentionner explicitement dans votre copie.

Présentation du cas :

- Dossier 1 : L'analyse de la performance de l'exploitation
- Dossier 2 : La mise en place de l'offre
- Dossier 3 : Le cadre juridique de l'activité

Annexes :

- **Dossier 1 : L'analyse de la performance de l'exploitation**

Annexe 1	Extrait du compte de résultat de la SELASU	Page 6/8
Document-réponse 1	Extrait des soldes intermédiaires de gestion (à rendre avec la copie)	Page 8/8
Document-réponse 2	Tableau d'évolution des principaux indicateurs de gestion (à rendre avec la copie)	Page 8/8
Document-réponse 3	Tableau d'amortissement de la cuisine <i>Zenitude</i> (à rendre avec la copie)	Page 8/8

- **Dossier 2 : La mise en place de l'offre**
- **Dossier 3 : Le cadre juridique de l'activité**

Annexe 2	Profession libérale : comment fonctionne une société civile de moyens ?	Page 7/8
Annexe 3	Les principales caractéristiques de la SCM	Page 7/8

Présentation de l'organisation :

Depuis cinq ans, Mathieu Lavigne est diététicien dans le cadre d'une activité libérale sous la forme juridique de la SELASU (société d'exercice libéral par actions simplifiée unipersonnelle) dont le capital est de 15 000 euros. Il propose des consultations au sein de la maison médicale du « Petit Bois » située à La Rochelle au sein de laquelle exercent également une autre diététicienne, Gabrielle Lannoy, ainsi qu'un médecin généraliste et un kinésithérapeute.

Pour faciliter la mise en pratique des conseils dispensés lors de ses consultations diététiques, Mathieu Lavigne a pour projet de proposer des ateliers culinaires à des fins thérapeutique et pédagogique. Il dispose à cet effet au sein de la maison médicale d'un espace qu'il pourra aménager en cuisine. Chaque atelier sera construit autour d'une problématique ou d'un thème précis, tel que « cuisiner sans œuf », « allier les céréales et les légumineuses » ou encore « réaliser des gâteaux aux légumes ».

Votre mission :

Vous effectuez votre stage à thème optionnel dans le cabinet de Mathieu Lavigne. Il vous associe à son projet et sollicite votre aide et vos connaissances pour le mener à bien.

DOSSIER 1 : L'analyse de la performance de l'exploitation (16 points)
--

Avant de se lancer dans cette nouvelle activité, Mathieu Lavigne souhaite étudier la situation économique de la SELASU sur les deux dernières années. Il sollicite votre avis sur la rentabilité de son entreprise. Pour cela, il vous demande de réaliser l'analyse du compte de résultat de sa société.

Travail à faire :

À partir de l'ANNEXE 1 et de vos connaissances,

Question 1.1. Compléter le tableau des soldes intermédiaires de gestion (document-réponse 1 à rendre avec la copie).

Question 1.2. Compléter le tableau d'évolution des principaux indicateurs de gestion (document-réponse 2 à rendre avec la copie).

Question 1.3. Commenter l'évolution des principaux indicateurs de gestion.

Mathieu Lavigne envisage l'acquisition d'une cuisine équipée pour réaliser les ateliers culinaires. Il a prospecté plusieurs fournisseurs et a recueilli quelques devis.

Question 1.4. Indiquer les critères que Mathieu Lavigne doit prendre en compte pour sélectionner le fournisseur de sa cuisine équipée.

Mathieu Lavigne a sélectionné le modèle *Zénitude* de l'entreprise Fournicuisine. Il souhaite évaluer l'impact de son investissement sur le résultat et la trésorerie de la SELASU.

Question 1.5. Proposer deux solutions de financement de cette nouvelle acquisition. Préciser leurs intérêts et leurs limites.

Question 1.6. Compléter le tableau d'amortissement de la cuisine pour les trois premières années (document-réponse 3 à rendre avec la copie).

Question 1.7. Préciser l'incidence de cet amortissement sur le résultat d'exploitation et la trésorerie de la société de Mathieu Lavigne.

DOSSIER 2 : La mise en place de l'offre (13 points)

Mathieu Lavigne réfléchit à la mise en place de son projet « ateliers culinaires » à visée diététique.

Son offre sera composée d'un cours de cuisine d'une durée de deux heures avec des conseils diététiques associés. Ces ateliers collectifs de six personnes au maximum auront lieu le samedi matin. Des ateliers individuels personnalisés pourront être proposés afin de répondre aux demandes spécifiques de la patientèle. Des recettes seront publiées sur le site du cabinet en ligne.

Mathieu Lavigne se questionne sur l'élaboration de son offre. Il choisit de la mettre en œuvre avec un atelier pilote sur la thématique « cuisiner sans œuf ». Il a estimé le coût de revient de cet atelier à 50 euros. Il souhaite réaliser un taux de marge de 30 %.

Pour rappel, l'activité de diététicien exerçant en cabinet libéral n'est pas soumise à la TVA.

Question 2.1. Présenter les opportunités et les risques relatifs à l'offre d'ateliers culinaires pour Mathieu Lavigne.

Question 2.2. Calculer le tarif souhaité par Mathieu Lavigne pour ce nouveau service.

Question 2.3. Suggérer deux autres méthodes pour fixer le tarif de l'atelier culinaire.

Mathieu Lavigne s'interroge sur la manière d'informer sa patientèle sur ce nouveau service. Il envisage une communication par courriel.

Question 2.4. Rédiger le courriel d'information qu'il pourrait envoyer à la patientèle.

Question 2.5. Proposer deux moyens pour informer la patientèle et atteindre un public plus large. Argumenter vos choix.

DOSSIER 3 : Le cadre juridique de l'activité (11 points)

Mathieu Lavigne souhaite limiter le risque financier lié à l'investissement nécessaire à la mise en place de ses ateliers. Il propose à Gabrielle Lannoy, l'autre diététicienne de la maison médicale du « Petit Bois », d'acquérir conjointement la cuisine. Elle pourrait elle aussi proposer des ateliers culinaires diététiques à sa patientèle.

Gabrielle Lannoy exerçant également sous la forme d'une SELASU, Mathieu Lavigne cherche la solution juridique la plus adaptée à cette acquisition commune. Son comptable lui suggère la création d'une SCM (société civile de moyens).

À partir des ANNEXES 2 et 3 ainsi que de vos connaissances :

Question 3.1. Vérifier que les diététiciens Mathieu Lavigne et Gabrielle Lannoy remplissent les conditions juridiques pour créer une SCM.

Question 3.2. Identifier les avantages et les inconvénients de la création d'une SCM pour Mathieu Lavigne.

Mathieu Lavigne et Gabrielle Lannoy décident de créer une SCM qui réalisera les investissements nécessaires à leur nouvelle activité.

Les travaux liés aux aménagements de la cuisine ont été réalisés, les équipements ont été livrés.

Des accessoires de cuisine d'une valeur de 1 500 euros ont été achetés auprès du fournisseur Schwartz.

Plus d'un mois s'est écoulé depuis la commande et le paiement des accessoires de cuisine. La livraison n'a toujours pas été effectuée, ce qui retarde le démarrage de la nouvelle activité de Mathieu Lavigne et de Gabrielle Lannoy.

Question 3.3. Qualifier le type de responsabilité qui peut être engagé par la SCM à l'encontre du fournisseur Schwartz. Justifier votre réponse.

Question 3.4. Montrer que les conditions de mise en œuvre de la responsabilité du fournisseur Schwartz sont réunies.

ANNEXE 1 : Extrait du compte de résultat de la SELASU

EXTRAIT DU COMPTE DE RÉSULTAT AU 31 DÉCEMBRE 2023 et 2024					
CHARGES			PRODUITS		
	2024	2023		2024	2023
Charges d'exploitation			Produits d'exploitation		
Achats de marchandises			Vente de marchandises		
Variation des stocks			Prestations de services	117 041	96 789
Autres charges externes	35 614	33 341	<i>Sous-total chiffre d'affaires</i>	<i>117 041</i>	<i>96 789</i>
Impôts, taxes et versements assimilés	495	506	Production immobilisée	0	0
Salaires et traitements	40 812	34 620	Autres produits	0	0
Charges sociales	14 648	13 652			
Dotations aux amortissements	420	420			
Autres charges	62	91			
Total des charges d'exploitation	92 051	82 630	Total des produits d'exploitation	117 041	96 789
<i>Résultat d'exploitation, solde créditeur = bénéfice d'exploitation</i>	24 990	14 159	<i>Résultat d'exploitation, solde débiteur = perte d'exploitation</i>		

ANNEXE 2 : Profession libérale : comment fonctionne une société civile de moyens ?

Une société civile de moyens (SCM) permet de s'associer pour mettre en commun l'utilisation et la gestion de biens matériels et de services. Ce statut juridique laisse une grande liberté dans la rédaction des statuts et donc dans le fonctionnement de la société.

La société civile de moyens (SCM) constitue une forme juridique destinée aux professionnels libéraux souhaitant utiliser et gérer ensemble divers moyens ou services afin de faciliter leurs activités. Les membres d'une société civile de moyens ne partagent ni leur clientèle ni leurs bénéfices. Leur objectif consiste avant tout à mettre en commun du matériel indispensable à l'exercice de leurs métiers.

La création de cette société particulière permet de partager les frais liés à l'utilisation de ces équipements. Parmi les biens concernés, on trouve souvent les frais liés aux locaux professionnels, dont le loyer, l'électricité, l'eau, l'entretien... payés collectivement par les membres de la SCM. Le mobilier professionnel, certaines fournitures spécifiques ou même les factures de téléphone et d'Internet sont également concernés.

[...]

<https://entrepreneurs.lesechos.fr/>
Consulté le 9 décembre 2024

ANNEXE 3 : Les principales caractéristiques de la SCM

Pour qui ?

La SCM peut être créée par des entrepreneurs **en profession libérale réglementée** et non réglementée.

Elle a pour objet la fourniture de moyens aux associés pour faciliter l'exercice de la profession, mais ne permet pas d'exercer une activité : ceci implique que les membres restent autonomes dans la gestion de l'activité et de leurs revenus. Les associés doivent disposer de leur propre entreprise individuelle.

Les associés :

- sont au minimum deux – pas de maximum ;
- exercent des professions réglementées ou non, les activités peuvent être différentes, mais voisines ;
- sont des personnes physiques ou morales.

Caractéristiques principales de la SCM :

- pas de capital social minimum ;
- le capital social peut être apporté en numéraire (argent) et en nature. Les apports en industrie (connaissances, savoir-faire) ne sont pas interdits, mais la société n'ayant pas vocation à permettre l'exercice de l'activité, ils n'ont pas de pertinence ;
- la responsabilité des associés est indéfinie à l'égard des tiers en cas de dette contractée par la société ;
- les associés sont responsables de façon conjointe.

<https://www.journal-economique.fr/>
Consulté le 9 décembre 2024

BTS DIÉTÉTIQUE		Session 2025
U3 – Économie-gestion	Code : 25DIECOG-PO	Page : 7/8

Document-réponse 1 : Extrait des soldes intermédiaires de gestion

Produits	2024	Charges	2024	Soldes	2024
Ventes de marchandises		Coût d'achat des marchandises vendues		Marge commerciale	
Production vendue		Ou déstockage de production		Production de l'exercice	
Production stockée					
Production immobilisée					
Total		Total			
Production de l'exercice		Consommations de l'exercice en provenance des tiers		Valeur ajoutée	
Marge commerciale					
Total		Total			
Valeur ajoutée		Impôts, taxes et versements assimilés		Excédent brut d'exploitation	
Subventions d'exploitation		Charges de personnel			
Total		Total			

Document-réponse 2 : Tableau d'évolution des principaux indicateurs de gestion

Éléments	2024		2023		Variation en %
	En euros	En % du CA	En euros	En % du CA	
Chiffre d'affaires			96 789	100,00 %	
Valeur ajoutée			63 448	65,55 %	
Résultat d'exploitation			14 159	14,63 %	

Document-réponse 3 : Tableau d'amortissement de la cuisine *Zenitude*

Date d'acquisition : 01/03/2025 – Date de mise en service : 15/03/2025 – Durée d'utilisation : 10 ans

Année	Base amortissable	Annuité d'amortissement	Amortissements cumulés	Valeur nette comptable en fin d'exercice
2025	15 000			
2026				
2027				

Détail du calcul de l'annuité d'amortissement 2025 :

BTS DIÉTÉTIQUE	Session 2025
U3 – Économie-gestion	Code : 25DIECOG-PO Page : 8/8

