

**BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE**  
**SCIENCES ET TECHNOLOGIES DE LA GESTION**  
**TOUTES SPÉCIALITÉS**  
**SECOND GROUPE D'ÉPREUVES**  
**SESSION 2011**  
**MANAGEMENT DES ORGANISATIONS**  
**ÉPREUVE ORALE DE CONTRÔLE**

---

**Éléments de corrigé n°ME 1.8**

---

*Ce corrigé est indicatif.*

*Il convient d'évaluer la pertinence et la cohérence des propositions faites par le candidat.*

**1- Caractériser l'organisation "CHOCOLUX" (type, taille, ressources, nationalité, finalité, champ d'action)**

*Type* : CHOCOLUX est une organisation privée à but lucratif, entreprise industrielle

*Taille* : C'est une PME (effectif inférieur à 250)

*Ressources humaines* : 15 salariés (dont 2 pâtisseries)

*Ressources matérielles* : un site de production comportant 8 machines

*Nationalité* : française, l'entreprise est située dans le département du Pas-de-Calais.

*Finalité* : Réaliser des bénéfices afin d'assurer sa pérennité.

*Champ d'action* : local et régional

**2- Quels sont les objectifs de l'organisation?**

- Renforcer son positionnement qualité,
- doubler son CA,
- réduire ses coûts de production,
- trouver des nouveaux débouchés chez les restaurateurs et chez les crémiers spécialisés.

**3- Réalisez le diagnostic interne de CHOCOLUX.**

*Forces* :

- image de qualité,
- produits perçus comme des desserts maison,
- des matières premières de qualité notamment le chocolat Beussent,
- modernisation de l'appareil de production,
- projet de recrutement de 2 pâtisseries renommés.

*Faiblesses :*

- produits qui peinent à se démocratiser,
- les grandes marques de dessert développent de plus en plus de produits sophistiqués qui concurrencent directement les produits de l'entreprise.

**4- Identifiez le problème de management qu'a rencontré l'organisation en 2008**

En raison du coût des la matière première et de la concurrence, il est nécessaire d'agir sur les coûts de production pour pouvoir atteindre le grand public.

**5- Présentez les solutions mises en œuvre afin de résoudre le problème. Appréciez-en la pertinence.**

Solutions:

- changer l'emballage et passer du verre au plastique,
- étendre son réseau de distribution chez les crémiers et les restaurateurs,
- moderniser l'appareil de production.