

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- Caractérisez 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.