

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE
SCIENCES ET TECHNOLOGIES DE LA GESTION
EPREUVE DE MANAGEMENT

Sujet CHOCOLUX

Vous analyserez la situation de management présentée dans les annexes en effectuant les travaux suivants :

- 1-** Caractériser l'organisation "CHOCOLUX" (type, taille, ressources, nationalité, finalité, champ d'action).
- 2-** Présenter les objectifs de l'organisation?
- 3-** Réaliser le diagnostic interne de CHOCOLUX.
- 4-** Identifier le problème de management qu'a rencontré l'organisation en 2008.
- 5-** Présenter les solutions mises en œuvre afin de résoudre le problème. Appréciez-en la pertinence.

LE PARI DE CHOCOLUX

Romane GIRIN et son mari Paul ont créé l'entreprise "CHOCOLUX" en 2002 et cette dernière a fait son « bonhomme de chemin » dans le segment des desserts haut de gamme vendus à l'unité.

Pour séduire les consommateurs, cette PME de Samer dans le Pas-de-Calais dispose d'un atout de poids avec son incontournable chocolat liégeois fait à partir du chocolat de Beussent dans un pot de verre. Le chocolat liégeois représente 36 % des ventes de 2005. Les desserts sont toujours élaborés à base d'ingrédients naturels et simples issus de la région. Romane GIRIN arrive à présenter 15 références dont les plus connues sont les chocolats liégeois, et les yaourts au chocolat blanc, aux copeaux de chocolat noir...

En 2009, le chiffre d'affaires réalisé est de 3,6 millions euros. Romane GIRIN s'impose un défi : doubler son CA à l'horizon 2012. Cependant pour rester compétitive l'entreprise doit réduire ses coûts de production tout en recrutant 2 pâtisseries renommés pour conforter son positionnement de qualité. La matière première principale "le chocolat de Beussent" étant très chère, et madame GIRIN ne voulant pas toucher à la qualité de son produit, préfère réduire autrement ses coûts de production. Le chocolat liégeois se vendra dorénavant dans un conditionnement en plastique proche dans son aspect d'un emballage de verre traditionnel. De plus, ce changement s'accompagne d'une modernisation de l'appareil de production avec le remplacement des 8 machines à broyer les ingrédients permettant une augmentation de rendement de 30 %. Les 15 salariés voient d'un très bon œil ces investissements qui pérennisent l'activité sur le site de production de Samer (Pas-de-Calais).

"Nous essayons d'imiter au mieux les desserts maison avec des produits de qualité" explique Margaux CACHAN, responsable de la production. Elle observe une tendance identique dans les grands groupes qui développent de plus en plus de desserts sophistiqués.

Aujourd'hui, l'entreprise CHOCOLUX arrive à augmenter ses marges de 13 %. De plus, Romane GIRIN envisage de proposer ses produits vers les restaurateurs et les crémiers spécialisés.

Malgré tous ces efforts, les produits CHOCOLUX peinent à se démocratiser et restent l'affaire de connaisseurs du Nord de la France.

L'auteur