**Dossier 1 : Analyse des performances commerciales de la boutique de Boé**

**(Annexes 1 à 4)**

Michel BERH, responsable du magasin "Le Marché du Pêcheur" de Boé, souhaite étudier les performances commerciales des principales familles de produits et les comparer à celles du réseau MERICQ.

1.1 Construisez et complétez un tableau de bord permettant d’analyser les performances commerciales des familles de produits vendues dans la boutique "Le Marché du Pêcheur" de Boé.

1.2 Analysez les résultats.

1.3 Comparez les performances du magasin de Boé avec celles du réseau entre les années 2016 et 2017.

**Annexe 1 : Boutique "Le Marché du Pêcheur" de Boé**

Enseigne spécialisée dans les produits de la mer,

"Le Marché du Pêcheur" enchante les gastronomes en quête de saveurs iodées.

La boutique-vitrine du groupe est implantée à Boé.

Elle est ouverte du lundi au samedi.

Elle compte 10 salariés :

Un responsable de boutique, Michel BERH, et 9 vendeurs. L'équipe, formée aux règles d’hygiène et de sécurité, est appréciée pour son sens du relationnel, sa réactivité et son professionnalisme.

*Source : www.lemarchedupecheur.fr*

**Annexe 2 : Principales familles de produits**

Plusieurs familles de produits sont vendues.

Les plateaux grill :

Produits marinés dans un plateau en aluminium à poser directement sur le barbecue ou à déguster à la plancha pour une cuisson immédiate.

* **Les barquettes LS (Libre-service) :**

Produits frais, entiers ou proportionnés, conditionnés en barquettes sous atmosphère protectrice, pour permettre un allongement de la durée de vie du produit tout en conservant ses qualités nutritionnelles.

* **Les sauces :**

Sauces réalisées à partir de recettes exclusivement mises au point par le service recherche et développement. 4 références : mayonnaise, aïoli, aïoli fort et rouille.

* **Les soupes :**

Les soupes artisanales sont préparées à partir de produits de la mer frais, entiers, issus des criées. Toutes les soupes sont mijotées au moins une heure dans une marmite pour laisser le temps aux arômes de s’exprimer.

* **La fumaison :**

Le saumon de Norvège, d’Écosse ou sauvage d’Alaska est fumé par un procédé de friction à froid : les bois nobles (chêne et hêtre) sont frottés sur une roue en rotation.

Le tranchage à la main permet d’obtenir de longues et fines tranches, tout en respectant la structure du produit et la richesse des saveurs.

**Annexe 3 : Performances commerciales de la boutique de Boé**

|  |  |
| --- | --- |
| **2016** | **2017**  |
| **Familles de produits**  | **CA HT** **(en €)**  | **Taux de marque**  | **CA HT** **(en €)**  | **Taux de marque**  | **Objectif taux de marque**  |
| **Plateaux grill**  | 4 990  | 28,12 %  | 6 910  | 30,32 %  | 25,00 %  |
| **Barquettes LS**  | 350 520  | 30,00 %  | 320 250  | 27,99 %  | 30,00 %  |
| **Sauces**  | 4 825  | 41,00 %  | 7 310  | 46,17 %  | 45,00 %  |
| **Soupes**  | 5 830  | 35,00 %  | 9 950  | 43,37 %  | 40,00 %  |
| **Fumaison**  | 58 190  | 29,00 %  | 83 190  | 38,38 %  | 35,00 %  |
| **Total**  | 424 355  | /  | 427 610  | /  | /  |

**Annexe 4 : Performances commerciales des boutiques du réseau MERICQ**

