

DANS CE CADRE

Académie :	Session :
Examen :	Série :
Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
Epreuve/sous épreuve :	
NOM :	
<small>(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)</small>	
Prénoms :	N° du candidat <input type="text"/>
Né(e) le :	<small>(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)</small>

NE RIEN ÉCRIRE

Appréciation du correcteur

Note :

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

Les réponses se font directement sur le sujet.

Toutes les pages du présent sujet sont à rendre, y compris celles qui ne seront pas traitées.

L'usage de la calculatrice est autorisé

BARÈME

PARTIES DU SUJET	BARÈME ET NOTE OBTENUE
1^{ère} partie ▪ TECHNOLOGIE DE LA PATISSERIE/ 20 points
2^{ème} partie ▪ SCIENCES DE L'ALIMENTATION/ 20 points
3^{ème} partie ▪ CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE ET DE SON ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE, JURIDIQUE ET SOCIAL/ 20 points
TOTAL SUR 60/ 60 points
TOTAL SUR 20/ 20 points

CAP PATISSIER	Code 500 22136	SUJET	Durée : 2 h	Session 2015
EPREUVE EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Coefficient : 3	Page 1 / 15

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

SITUATION PROFESSIONNELLE

Vous êtes apprenti(e) chez Monsieur DUPIN, artisan, propriétaire de la boulangerie-pâtisserie « Au Pain Perdu ».

Votre employeur, pâtissier de formation est installé à son compte depuis 35 ans et exploite son entreprise sous la forme d'une SARL, avec son fils qui travaille à ses côtés en tant que boulanger. Son épouse et conjointe collaboratrice assure la gestion et accueille les clients au magasin.

L'entreprise emploie Mathieu, titulaire d'un BP Boulanger en CDI et 3 apprentis : Laure qui travaille au magasin et prépare un CAP vente, Marc qui prépare un CAP boulanger et vous-même en pâtisserie.

« Au Pain Perdu » SARL

Boulangerie Pâtisserie



15 route de Caen

14500 VIRE

RCS : Vire B 123 456 789

N°identifiant TVA FR 55 542 086 715

Ouvert tous les jours de 7h00 à 19h00

Fermé le lundi

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Partie 1 : Technologie de la pâtisserie (20 points)

À l'occasion de la journée du goût, Monsieur Dupin, contacté par une école de la ville, vous confie la production des pains au lait originaux.

Document 1 – Fiche technique des pains au lait

Pain au lait



Particularités :

La pâte à pain au lait est une pâte levée sucrée.

On peut l'utiliser nature :

Pains, sandwiches, lunchs, navettes, boules sucrées, tresses, couronnes, sujets divers (animaux)

Ou fourrée :

Pains aux raisins, galetteetc.

Attention, les produits sucrés demandent beaucoup de surveillance pendant la fermentation et la cuisson.

Recette

Ingrédients	Base	
	Quantité	%
Farine T 45	0,500 kg	100%
Lait	0,200 Kg	40 %
Oeufs	0,100 Kg	20 %
Sucre	0,050 kg	10 %
Sel	0,010 kg	2 %
Levure	0,020 kg	4 %
Beurre	0,125 kg	25 %
Total	1,005 kg	201%

Méthode

	Batteur
Pétrissage 1 ^{ère}	8 min sans MG
Pétrissage 2 ^{ème}	10 min
Incorporation du beurre	Au décollement de la pâte
Pétrissage en 2 ^e	2 min (environ)
Température finale	24 °C
Pointage en masse (piquage)	45 min
Mettre au froid	+ 4°C
Durée totale du Pointage	45 min
Aprêt	1h30 à 27 °C
Température de cuisson	200°C à 220°C
	50 g 10 min
	350 g 20 min
Durée de cuisson	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.1. Citer vos domaines d'inspiration créatifs.

.....

.....

.....

.....

1.2. Relever sur le document 1 l'unité de mesure pour la farine (en toutes lettres) et convertir cette quantité de farine en g.

.....

.....

1.3. Compléter le tableau sur les différents laits.

Différents laits	Couleur de l'emballage	Pourcentage de matière grasse
Lait entier		
Lait demi-écrémé		
Lait écrémé		

1.4. Définir une eau potable.

.....

.....

1.5. Indiquer trois rôles de l'œuf dans la fabrication des pains au lait.

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.6. Donner le nom de deux plantes saccharifères.

-
-

1.7. Citer deux propriétés du sel dans la pâte à pain au lait.

-
-

1.8. Pour la réalisation de vos pains au lait, vous utilisez de la farine de blé. Citer quatre autres produits amylacés provenant de différentes céréales.

-
-
-
-

1.9. Citer le type d'être vivant contenu dans la levure biologique.

-

1.10. Vous voulez fabriquer des madeleines.

1.10.1. Indiquer le choix de la levure pour la fabrication des madeleines.

-

1.10.2. Préciser deux conditions favorables à l'action de cette levure.

-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Partie 2 : Sciences Appliquées (20 points)

Ce matin, votre responsable vous charge de réceptionner quelques matières premières nécessaires (lait et œufs - voir document 1) à la fabrication des viennoiseries.

Document 1 – Emballage Lait et Œufs



2.1. Citer trois contrôles à effectuer pour juger la qualité des matières premières réceptionnées.

.....

.....

.....

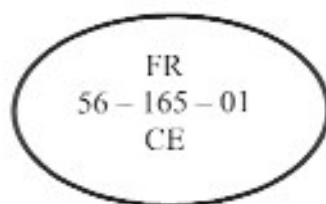
NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

En vous aidant du document 1 (page 6) et de vos connaissances :

2.2. Relever le procédé de conservation, indiquer les conditions de stockage et inscrire (en toutes lettres) s'il s'agit d'une DLC ou d'une DLUO.

	Procédé de conservation (ou traitement subi)	Conditions de stockage (lieu et température)	DLC ou DLUO
Lait			
Œufs			

2.3. Sur le lait et les œufs, figure une marque de salubrité.



2.3.1. Nommer cette marque de salubrité.

.....

2.3.2. Cette marque de salubrité renseigne sur l'historique du produit. Nommer la technique obligatoire qui permet de suivre qualitativement le parcours du produit de sa fabrication à sa consommation

.....

2.4. La date de consommation et la marque de salubrité font partie des mentions obligatoires sur les étiquettes des produits d'origine animale. Citer deux autres mentions obligatoires.

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Afin de réduire le risque de contamination possible avec les œufs coquille, votre entreprise a choisi d'utiliser des ovo produits.

2.5. Nommer la bactérie pathogène qui peut le plus souvent être véhiculée par les œufs coquille.

-

Cette bactérie pathogène est aéro-anaérobie et mésophile. Elle est aussi responsable de T.I.A.C.

2.6. Définir les termes soulignés.

- Aéro-anaérobie :

- Mésophile :

- T.I.A.C :

2.7. Citer une règle d'hygiène afin de limiter le risque de contamination avec cette bactérie pathogène.

- concernant le personnel :

.....

- concernant l'utilisation éventuelle d'œufs en coquille :

* au moment de la réception des œufs :

-

-

* au moment du stockage :

-

-

* au moment de l'utilisation :

-

-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.8. Indiquer la température réglementaire d'une chambre froide et préciser son action sur le développement bactérien.

.....
.....

2.9. Dans une enceinte réfrigérée, la production de froid se fait grâce aux changements d'états du fluide frigorigène.

2.9.1. Identifier sur le schéma ci-dessous, les quatre organes suivants :

condenseur, évaporateur, moteur (ou compresseur) et détendeur.

① : Intérieur de l'enceinte réfrigérée

④ : _____

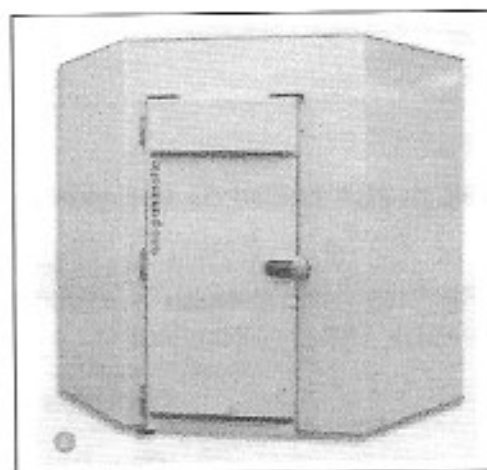
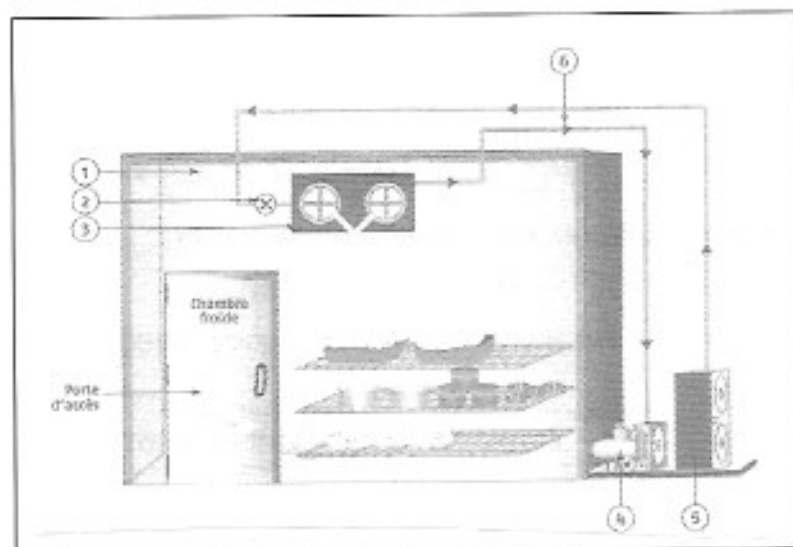
② : _____

⑤ : _____

③ : _____

⑥ : Circuit du fluide réfrigérant

Schéma de la Chambre froide



2.9.2. Nommer les deux changements d'états subis par le fluide frigorigène.

.....
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.10. Le givre nuit au bon fonctionnement des appareils frigorifiques. Donner une précaution à mettre en œuvre afin d'empêcher sa formation et de réduire le nombre de dégivrages.

.....

.....

Voici les informations portées sur la plaque signalétique de la chambre froide :

Froid ventilé Dim. H2150 x P2100 x L2400 Capacité : 10.83 m3 220 V – 4.2 A – 925 W – 50 Hz

2.11. Compléter le tableau ci-dessous en nommant les grandeurs électriques et les unités correspondantes.

	Grandeurs électriques	Unités (en toutes lettres)
220 V	-	-
4.2 A	-	-
925 W	-	-

2.12. Pour la fabrication de vos pains au lait, vous utilisez les ingrédients suivants :

Farine - Beurre - Œufs - Sucre - Lait - Eau - Sel - Levure

2.12.1. Renseigner le tableau ci-dessous, en indiquant les groupes d'aliments correspondants et en précisant le principal constituant alimentaire.

	Groupes d'aliments	Principal constituant alimentaire
Farine	Céréales, Féculents	-
Œufs	-	Protides
Beurre	Corps gras	-
Sucre	Produits sucrés	-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.12.2. Nommer le glucide apporté par la farine et préciser son principal rôle dans l'organisme.

-
-

2.12.3. Les pains au lait, à base de pâte levée fermentée contiennent une quantité non négligeable de beurre. Citer deux conséquences sur la santé d'une consommation excessive de beurre.

-
-

Parmi les ingrédients, se trouve la levure, qui joue un rôle important lors de la fermentation.

2.12.4. Préciser à quelle famille de micro-organismes appartient la levure.

-

2.12.5. Compléter la réaction de fermentation en nommant les molécules obtenues.



A la sortie du four, les pains au lait sont dorés, chauds et dégagent une odeur agréable. La mie est moelleuse et réveille les papilles avec des notes beurrées.

2.13. Identifier et noter pour chaque qualité organoleptique soulignée, des pains au lait, les quatre sens stimulés dans le tableau ci-dessous.

Qualités organoleptiques	Sens stimulés
- Dorés	-
- Chauds	-
- Odeur agréable	-
- Note beurrée	-
- Moelleuse	-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Partie 3 : Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social (20 points)

3.1. Connaissance de l'entreprise et initiation juridique

A partir de la présentation de l'entreprise (page 2), certaines informations relatives à l'environnement juridique sont demandées.

3.1.1. Indiquer la raison sociale de l'entreprise.

.....

3.1.2. Rappeler l'activité de l'entreprise.

.....

3.1.3. Préciser le statut juridique de l'entreprise actuellement.

.....

3.1.4. Identifier les associés de la SARL.

.....

À la création de l'entreprise, Monsieur Dupin avait choisi le statut d'entreprise individuelle. En s'associant avec son fils, ils ont opté pour une SARL.

3.1.5. Identifier les critères relatifs à chaque type d'entreprise en remplissant avec des croix le tableau ci-dessous.

	Responsabilités		Associés		Capital minimum imposé	
	Limitées	Illimitées	1	Minimum 2	OUI	NON
SARL						
EI						

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.2. Éléments comptables

Compte de résultat du 1^{er} semestre 2015

CHARGES		PRODUITS	
Achats de mat. Premières	30 000	Vente de boulangerie	56 000
Achats de produits confiserie	1 000	Vente de pâtisserie	50 000
Variation de stock	1 500	Vente de confiserie	2 500
Services extérieurs	1 000		
Impôts et taxes	15 000		
Charges financières	1 000		
Charges de personnels	32 000		
Total	_____	Total	_____
Résultat	27 000		
Total général	_____	Total général	_____

3.2.1. Compléter le compte de résultat en faisant chaque total.

3.2.2. Expliquer la méthode de calcul du résultat.

.....

.....

3.2.3. Préciser si le résultat est bénéficiaire ou déficitaire.

.....

3.2.4. Indiquer le chiffre d'affaires de l'entreprise.

.....

3.2.5. Citer deux types d'impôts ou taxes payés par l'entreprise.

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.3. Initiation juridique et sociale

Monsieur Dupin vient d'embaucher Monsieur Carrère. Vous trouverez son contrat ci-après.

3.3.1. Citer l'objet du contrat.

-

3.3.2. Nommer les deux parties dans ce contrat.

-

-

3.3.3. Citer une obligation pour chacune des parties.

-

-

3.3.4. Citer la fonction occupée par ce nouveau salarié.

-

3.3.5. Indiquer si L'Epi d'Or SARL est :

une personne physique

une personne morale

Justifier votre choix.

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

CONTRAT DE TRAVAIL

Entre les soussignés

L'EPI D'OR Sarl

Code NAF 1071C

N°SIRET : Vire A 123 456 789

Adresse de l'entreprise : 15, route de Caen 14500 VIRE

Monsieur DUPIN agissant en qualité de Gérant

d'une part

et, **M. Pierre CARRERE**

Immatriculé (e) à la sécurité sociale sous le n°1 68 12 14 557 345 45 Né(e)

le : 12/12/68 à Vire, Nationalité Française

demeurant à 14, rue de la Fraise, 14500 VIRE

d'autre part,

Il a été convenu ce qui suit :

Conditions d'engagement

A compter du 01/01/2015, Monsieur Pierre CARRERE est engagé aux conditions générales de la Convention Collective nationale de la Boulangerie et de la Boulangerie Pâtisserie Artisanale et aux conditions particulières indiquées ci-après. Le présent contrat est conclu pour une durée indéterminée.

Monsieur Pierre Carrère déclare formellement n'être lié à aucune autre entreprise et être libre de tout engagement envers son précédent employeur (toute fausse déclaration sur ce point étant de nature à mettre en jeu sa responsabilité).

Fonctions

Monsieur Pierre Carrère. est engagé au coefficient hiérarchique de 160. et exercera les fonctions de Pâtissier.

Lieu de travail

Monsieur Pierre Carrère exercera ses fonctions à L'EPI D'OR – 15, route de Caen 14500 VIRE.

Rémunération

En contrepartie de son travail, Monsieur Pierre Carrère. percevra chaque mois une rémunération brute de 1 460 €. pour un horaire de 35 h. de travail effectif par semaine à laquelle s'ajouteront les majorations prévues par la Convention Collective nationale de la Boulangerie et de la Boulangerie Pâtisserie Entreprises Artisanales

Obligations

Monsieur Pierre Carrère s'engage pendant la durée de son contrat à respecter les instructions qui pourront lui être données par le chef d'entreprise ou son supérieur hiérarchique. Il s'oblige également à informer l'entreprise, sans délai, de tous changements qui interviendraient dans les situations qu'il (elle) a signalées lors de son engagement (adresse, situation de famille, situation militaire etc.)

