

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

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

BEP RESTAURATION OPTION Cuisine

EP1 TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE, SCIENCES APPLIQUÉES, GESTION APPLIQUÉE

SESSION 2019

Matériel autorisé

« L'usage de tout modèle de calculatrice, avec ou sans mode examen, est autorisé. »
Le prêt entre candidats est interdit.

CE DOSSIER COMPORTE 27 PAGES

Il est demandé aux candidats :

- de contrôler que le dossier sujet soit complet,
- d'inscrire ses nom, prénoms et N° candidat, date de naissance, spécialité ci-dessus,
- de ne pas dégrafer les feuilles,
- de **répondre obligatoirement sur ce dossier**,
- de rendre ce dossier en fin d'épreuve aux surveillants de salle.

SUJET

BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES Cuisine		EP1 – Technologie professionnelle, sciences appliquées, gestion appliquée	
Session : 2019		Coef : 6	Durée : 3 heures
Repère : 1906-BEP RC EP1		Page 1 sur 27	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PRÉSENTATION DU SUJET

BistroBio

Vous êtes recruté(e) en tant que commis dans le restaurant « **BISTROBIO** », situé au cœur de la ville de Metz.

Cette brasserie met à l'honneur des prestations à base de produits frais issus majoritairement de l'agriculture biologique.

Afin de répondre aux exigences d'une clientèle souhaitant déjeuner rapidement, monsieur DURAND, le directeur, propose de nouvelles formules de restauration pour le service du midi.

FICHE DE PRÉSENTATION DE L'ÉTABLISSEMENT « BISTROBIO »

Capacité moyenne de service

Ouvert toute l'année, brasserie de 50 places et « food truck¹ » d'une capacité de 40 repas par service

Offre produits

Formule le midi (2 plats 15 €, 3 plats 20 € ou plat du jour 10 €), carte, formule 10 € pour le « food truck »

Activité	Bar-brasserie, vente à emporter
Forme juridique	SARL
Capital	50 000 €
Effectif	7 salariés
Coordonnées	Restaurant « BISTROBIO » Rue des capucines 57000 METZ 03 31 12 XX XX bistrobio@gbio.fr
Réf. Bancaire	142 226 15080 Banque Pro
RCS	Metz B 401 934 657
APE	56.10A - Restauration traditionnelle 56.10C - Restauration de type rapide

¹ Camion restaurant

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PRÉSENTATION DES THÈMES & BARÈME DE NOTATION

TECHNOLOGIE			
	Thèmes abordés		
Dossier 1	LES CONCEPTS DE RESTAURATION		6 points
Dossier 2	LES PRODUITS		8 points
Dossier 3	LES LOCAUX PROFESSIONNELS		6 points
	TOTAL :		/ 20 Points

SCIENCES APPLIQUÉES			
	Thèmes abordés		
Dossier 4	LA QUALITÉ DES ALIMENTS		6 points
Dossier 5	LA PRODUCTION DE CHALEUR		7 points
Dossier 6	L'UTILISATION DE PRODUITS D'ENTRETIEN		7 points
	TOTAL :		/ 20 Points

GESTION APPLIQUÉE			
	Thèmes abordés		
Dossier 7	L'ENTREPRISE		7 points
Dossier 8	LA LIVRAISON		7 points
Dossier 9	LE CONTRAT DE TRAVAIL		6 points
	TOTAL :		/ 20 Points

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Technologie organisation et production culinaire

Dossier 1 : LES CONCEPTS DE RESTAURATION

➤ La situation

Le chef du Bistrobio vous associe à la nouvelle activité *Food Truck*. Il vous explique les caractéristiques de ce nouveau concept **DOCUMENT T1** et les raisons pour lesquelles monsieur DURAND a choisi cette nouvelle formule de restauration rapide.

➤ Votre rôle

Compléter  **ANNEXE T1** un questionnaire faisant partie de l'étude de marché, précisant les principales caractéristiques du concept de *Food Truck*.

Dossier 2 : LES PRODUITS

➤ La situation

Le chef vous associe à la réception de la livraison des viandes de boucherie et des produits frais. À cette occasion, il vous questionne à propos des marchandises et vous présente les **DOCUMENT T2** et **DOCUMENT T3**.

➤ Votre rôle

Associer  **ANNEXE T2** un morceau de viande de boucherie, une cuisson et une préparation culinaire.

Compléter  **ANNEXE T3** les informations correspondantes aux gammes de légumes.

Dossier 3 : LES LOCAUX PROFESSIONNELS

➤ La situation

Monsieur DURAND vient d'acquérir un camion équipé pour le « Truck Bio ». Vous découvrez **DOCUMENT T1** les conditions de travail et d'organisation qui en découlent.

➤ Votre rôle

Proposer  **ANNEXE T4** les matériels nécessaires à la réalisation des tâches de préparation et cuisson dans le camion.

Citer  **ANNEXE T5** les températures des différentes zones réfrigérées.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

FOOD TRUCK

Le food truck propose une cuisine plus « contemporaine et attractive » qu'un camion à pizza, se rapprochant davantage d'un restaurant ordinaire et visant à conquérir un groupe d'habitants issus des milieux urbains et aisés souhaitant une alternative nutritionnelle plus saine comparé aux fast-foods et streetfood² : l'offre comprend uniquement des produits haut de gamme, d'origines « fermier », bio, ou préparés « à la main ». Les restaurateurs informent au jour le jour leurs clients du lieu stationné, soit sur leur site internet, soit sur les réseaux sociaux. [...]

Source : <https://fr.wikipedia.org/> - le 10/10/18 à 11h10

POURQUOI JE ME SUIS LANCÉ DANS L'AVENTURE DU FOOD TRUCK ?

Vous dites que c'est un travail complet. C'est-à-dire ?

Il y a évidemment l'aspect créatif lié à la cuisine elle-même mais aussi à la communication envers nos clients, notamment digitale. Les clients demandent en permanence de la nouveauté, des contenus, des partenariats et événements originaux.

Il y a ensuite la gestion de l'ensemble de l'entreprise : approvisionnements, gestion du personnel (j'ai un salarié à temps plein et souvent des « extras »), suivi comptable, élaboration du plan d'hygiène et de sécurité sanitaire propres à ce métier.

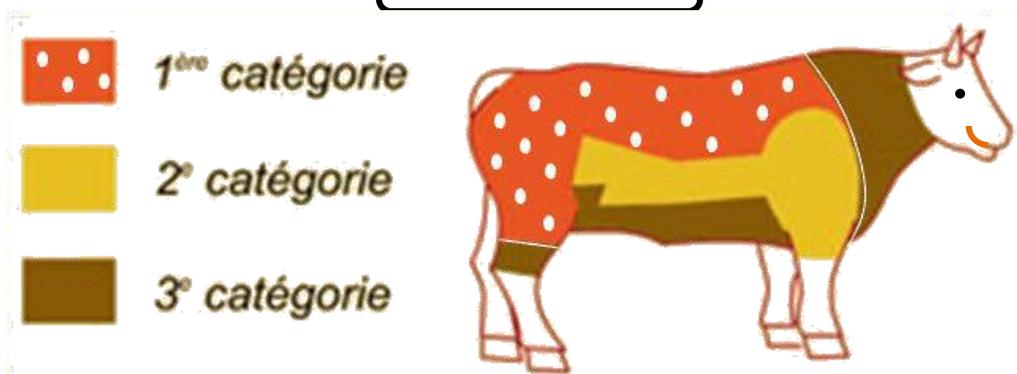
Enfin il y a la relation avec les clients, qui peuvent être des particuliers – consommateurs finals – ou des institutions organisatrices d'événements. L'enjeu est là de se faire connaître et de fidéliser dans un marché émergent, très concurrentiel, avec beaucoup de règles et de standards encore flous (comment rassurer les clients sur l'hygiène en restauration ambulante ? comment se différencier ? comment défendre son niveau de prix face à la multiplication de l'offre ? comment créer des partenariats de long terme ? etc.).

Source : <https://www.contrepoints.org/2013/11/04/144982-pourquoi-je-me-suis-lancee-dans-laventure-du-food-truck> - Le 10/10/18 à 11h20

² cuisine de rue

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT T2



Source : <http://www.viande-charolaise.com> – 10/10/2018 à 11h45

DOCUMENT T3

5 gammes de produits

-  **1 Les denrées brutes**
Fruits, légumes, céréales, viandes non transformées...
-  **2 Les produits de conserve**
Conserves, bocaux
-  **3 Les produits surgelés**
Tous produits alimentaires.
-  **4 Fruits et légumes en sachets**
Prêts à être consommés.
-  **5 Produits cuits sous vide**
Plats cuisinés, betteraves cuites...

© Lafranceagricole.fr

Source : lafranceagricole.fr – 10/10/2018 à 11h35

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE T1

Quelles sont les deux différences majeures entre un <i>Food Truck</i> et un camion à pizza ?	✓ ✓
Quels sont les types de clientèle des <i>Food Truck</i> ?	✓ ✓
Quels types de produits y seront commercialisés ?	✓ ✓
Citer deux outils de communication disponibles pour promouvoir le <i>Food Truck</i> auprès de la clientèle ?	✓ ✓
Donner deux attentes principales des clients.	✓ ✓
Quel sont les facteurs essentiels pour la réussite de votre <i>Food Truck</i> ?	✓ ✓

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE T2

CATÉGORIE	MORCEAU	CUISSON	PRÉPARATION CULINAIRE
	<i>EXEMPLE : CÔTE DE BŒUF</i>	<i>GRILLER</i>	<i>CÔTE DE BŒUF GRILLÉE BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL</i>
Viande de 1^{ère} catégorie	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
Viande de 2^{ème} catégorie	✓	✓	✓
Viande de 3^{ème} catégorie	✓	✓	✓

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE T3

PRODUIT	GAMME	TEMPÉRATURE DE CONSERVATION	DURÉE DE CONSERVATION	TYPE DE RESTAURATION
<p>EXEMPLE : CAROTTES SURGELÉES</p> 	<p>3^{ÈME} GAMME</p>	<p>-18°C</p>	<p>1 AN (VARIABLE SELON DLUO)</p>	<p>TRADITIONNELLE, COLLECTIVE, RAPIDE</p>
<p>Sachet de salade</p> 	<p>✓</p>	<p>✓</p>	<p>8 jours</p>	<p>✓</p>
<p>Tomate fraîche</p> 	<p>✓</p>	<p>✓</p>	<p>Quelques jours</p>	<p>✓</p>
<p>Haricot vert en conserves</p> 	<p>✓</p>	<p>✓</p>	<p>✓</p>	<p>✓</p>

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE T4

MATÉRIEL DU FOOD TRUCK		TÂCHE RÉALISÉE
	✓	Sauter / snacker des steaks
	✓	Frire des pommes allumettes
	✓	Toaster / griller des pains burgers
	✓	Tailler - découper
	✓	Stocker de la marchandise au frais
	✓	Laver le matériel professionnel
	✓	Décongeler et/ou réchauffer une préparation

www.fotosearch.fr le 04/10/15
www.fotosearch.fr le 11/10/17 à 10h30

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE T5

ZONE RÉFRIGÉRÉE	TEMPÉRATURE
Fruits et légumes frais	✓
Fromages, œufs, produits laitiers	✓
Produits de la mer	✓
Viandes	✓
Produits surgelés	✓

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Sciences appliquées

Dossier 4 : LA QUALITÉ DES ALIMENTS

↻ La situation

Monsieur Durand propose aux clients du « Food truck Bistro Bio » de composer eux-mêmes leur salade à partir d'un large choix de produits frais issus majoritairement de l'agriculture biologique.

↻ Votre rôle

Vous devez analyser la qualité des ingrédients proposés pour la composition des salades en complétant l'📁 **ANNEXE S1** à l'aide de vos connaissances.

Dossier 5 : LA PRODUCTION DE CHALEUR

↻ La situation

Vous exercez votre activité dans le « Food truck Bistro Bio ». Le chef vous demande de réaliser la cuisson des blancs de poulet sur feu vif.

↻ Votre rôle

Vous devez détailler le fonctionnement d'un brûleur atmosphérique en complétant l'📁 **ANNEXE S2** à l'aide des **DOCUMENT S1** et **DOCUMENT S2** et de vos connaissances.

Dossier 6 : L'UTILISATION DE PRODUITS D'ENTRETIEN

↻ La situation

L'hygiène est un point essentiel en restauration pour maîtriser le risque d'intoxication alimentaire.

Après le service vous devez remettre en état le fourneau à feu vif sur lequel vous avez travaillé. Pour cela, vous appliquez un protocole d'entretien préétabli.

↻ Votre rôle

Vous devez justifier les opérations d'entretien en complétant l'📁 **ANNEXE S3** à l'aide des **DOCUMENT S3** et **DOCUMENT S4** et de vos connaissances.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT S1

Le brûleur atmosphérique

Un brûleur atmosphérique fonctionne avec du gaz injecté qui se mélange à de l'air aspiré en même temps (air primaire). Le mélange gaz-air est enflammé grâce à une étincelle. La combustion a lieu grâce à de l'air apporté en complément (air secondaire).

Une mauvaise combustion produit un chauffage de mauvaise qualité, une flamme jaune et bleue, parfois sifflante, et un dépôt noir de carbone sur les casseroles. Dans ce cas, la combustion incomplète provoque la formation d'un gaz toxique, le monoxyde de carbone (CO), qui peut causer une asphyxie.

D'après : Sciences appliquées aux équipements et installations des locaux professionnels, A. Chrétien, B. Rougier, Editions BPI, 1997

DOCUMENT S2

Définition de la combustion

La combustion peut être définie comme la réaction chimique qui a lieu lors de la combinaison entre l'oxygène et un combustible. Les combustibles sont multiples. La combustion est déclenchée par une étincelle ou une élévation de température. Cette réaction produit un dégagement de chaleur.

*D'après <http://www.energieplus-lesite.be/index.php?id=10981>
Consulté le 28/11/18 à 12h20*

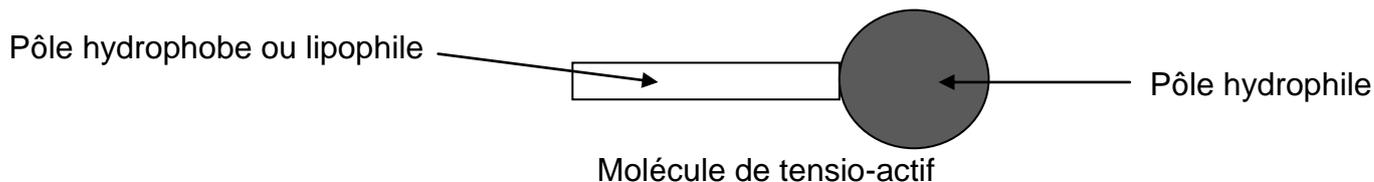
NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT S3

Mode d'action d'un détergent

Les détergents agissent sur les salissures lipidiques grâce à leurs molécules de tensio-actifs constituées :

- d'une partie, appelée pôle hydrophile, attirée par l'eau
- d'une chaîne carbonée, appelée pôle hydrophobe ou lipophile, attirée par les lipides et fuyant l'eau.



D'après Sciences appliquées BEP, Brigitte ROUGIER et Alain CHRETIEN, Editions BPI, 2002

DOCUMENT S4

Extrait de fiche technique du détergent désinfectant Bacto X

ACTIONS :

- Activité bactéricide conforme à la norme NF EN 1040 à 0,05 % en 5 min.
- Activité fongicide conforme à la norme NF EN 1275 sur Candida Albicans.
- Actif sur HIV.

DOSAGE ET MODE D'EMPLOI :

Usage quotidien comme détergent - désinfectant : 1 dose correspond à 20 ml pour 8 litres d'eau.
Brosser.
Laisser agir 15 min.

RÉGLEMENTATION ET RECOMMANDATION :

Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires (arrêté du 8 septembre 1999). Pour cette utilisation, un rinçage à l'eau potable est obligatoire.

*D'après <http://www.delcourt.fr/documentation/FichesTech/02.1189FT.pdf>,
Consulté le 28/11/18 à 12h15*

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE S1

Un client du food truck « **BistroBio** » a choisi la formule suivante :

**Salade composée : laitue, blanc de poulet, fromage de chèvre, cœur d'artichaut, tomate ;
Assaisonnement à huile d'olive + bouteille d'eau minérale.**

- 1.1 Identifier les groupes d'aliments représentés par chacun des aliments de la formule en les classant dans le tableau ci-dessous.
- 1.2 Citer le constituant principal pour chaque groupe d'aliment en complétant le tableau.

Groupe alimentaire	Aliments de la formule	Constituant principal
Fruits et légumes	- - -	- Fibres alimentaires -
Viande, poisson et œuf	- -	- -
Produits laitiers	- -	- -
Matières grasses	- -	- -
Boissons	- -	- -

- 1.3 Nommer le groupe alimentaire qui ne figure pas dans la salade composée et dont les constituants principaux sont les glucides complexes.

.....

- 1.4 Indiquer le rôle des glucides dans l'organisme.

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

L'étiquette des filets de poulets que vous utilisez pour garnir les salades est donnée ci-dessous.



D'après <https://www.houra.fr/nature-de-france-filet-de-poulet-blanc-bio-2x125g/1252947/> - consulté le 29/11/18 à 11h43

- 1.5 Indiquer, en l'entourant sur l'étiquette, ce qui permet de vérifier que le site de production de ces poulets a reçu un agrément sanitaire européen.
- 1.6 Désigner ce qui permet d'affirmer que ce poulet est issu de l'agriculture biologique française, en le soulignant sur l'étiquette.

Vous devez stocker ces poulets. Toujours à partir de l'étiquette :

- 1.7 Déterminer la température de stockage du produit.

- 1.8 Identifier en toutes lettres l'information donnée par la date présente sur l'étiquette.

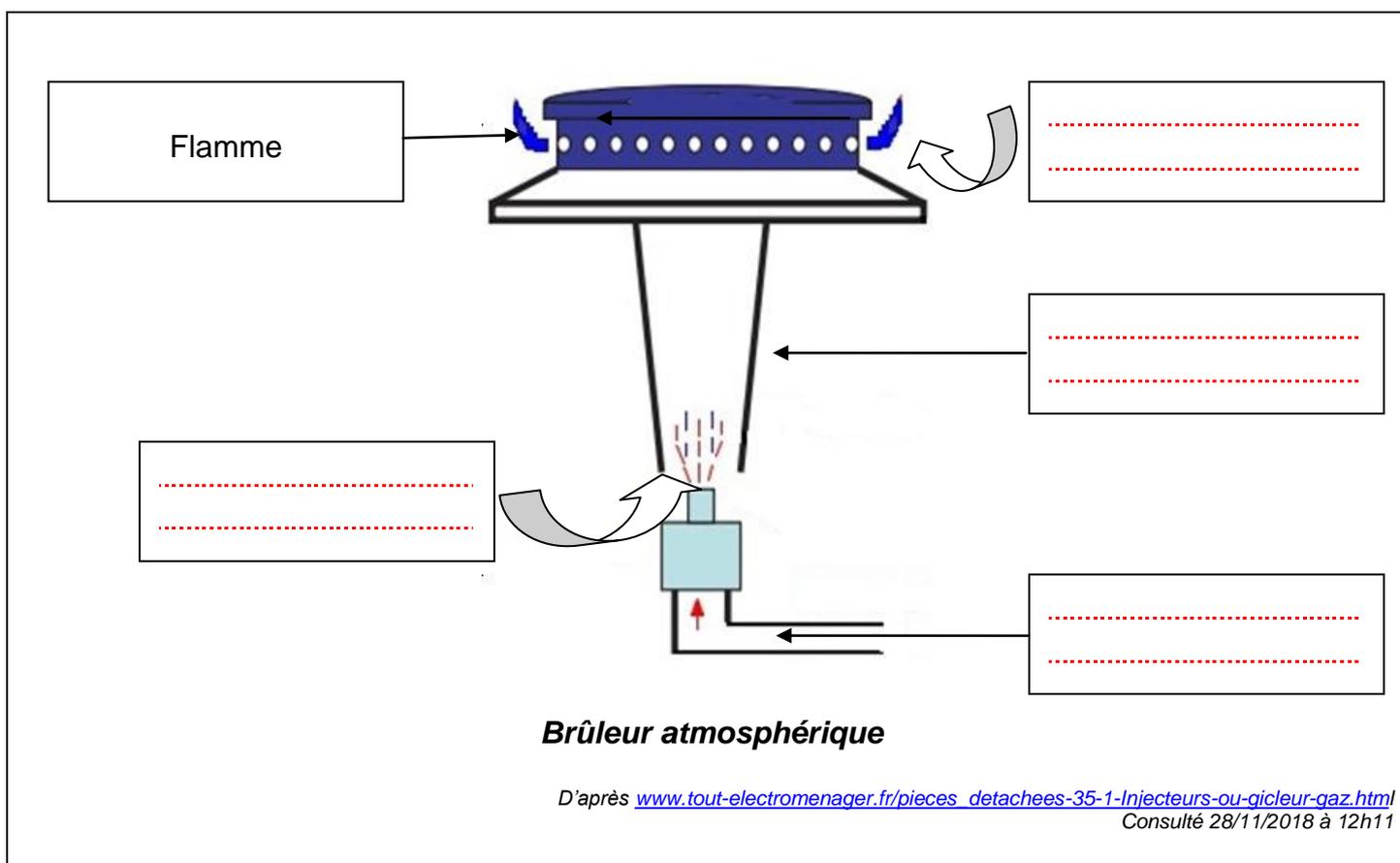
NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE S2

Vous utilisez un brûleur pour cuire les blancs de poulet de la salade choisie par le client.

2.1 Replacer les termes ci-dessous sur le schéma du brûleur atmosphérique à l'aide du DOCUMENT S1 et de ses connaissances.

Arrivée du combustible gazeux - Mélangeur - Air primaire - Air secondaire



2.2 Désigner les deux combustibles gazeux utilisés en restauration en les entourant dans la liste des gaz ci-dessous.

Propane - Monoxyde de carbone - Butane - Dioxygène - Dioxyde de carbone

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.3 Définir les trois éléments indispensables à la réalisation d'une combustion en les reliant à une des propositions ci-dessous, à l'aide du **DOCUMENT S2**.

Combustible ●

● Corps qui, en se combinant avec un autre, permet la combustion

Énergie d'activation ●

● Matière capable de se consumer

Comburant ●

● Quantité de chaleur nécessaire au démarrage de la réaction chimique de combustion

La combustion incomplète est une « mauvaise combustion ». Le professionnel doit savoir en reconnaître les signes et avoir en mémoire les conséquences.

2.4 Relever dans le **DOCUMENT S1**, deux signes observables qui doivent alerter le professionnel d'une combustion incomplète.

-
-

2.5 Préciser, à l'aide du **DOCUMENT S1**, la conséquence sur la sécurité pour le personnel et les clients.

.....
.....

Les blancs de poulets que vous faites cuire prennent une jolie couleur dorée.

2.6 Nommer la réaction à l'origine de cette coloration.

-

2.7 Préciser les deux constituants alimentaires impliqués dans cette réaction.

-
-

2.8 Décrire deux conséquences organoleptiques de cette réaction, autre que la couleur dorée.

-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE S3

Pour garantir la qualité sanitaire des aliments, Monsieur Durand, le directeur du « Bistro Bio », fait respecter la réglementation concernant la lutte contre les biocontaminations.

3.1 Définir la biocontamination.

Vous devez utiliser le produit d'entretien présenté dans les DOCUMENTS S3 et S4 afin d'entretenir le réchaud et les plans de travail.

3.2 Préciser le but de l'action détergente du Bacto X à l'aide du DOCUMENT S3.

3.3 Décrire le mode d'action du détergent à l'aide du DOCUMENT S3 et de ses connaissances en indiquant les molécules mises en jeu et leur action sur les salissures.

Le produit Bacto X élimine des micro-organismes. (DOCUMENT S4)

3.4 Identifier les actions désinfectantes de ce produit en cochant les réponses, à l'aide du DOCUMENT S4.

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Limite le développement des bactéries | <input type="checkbox"/> Limite le développement des algues microscopiques |
| <input type="checkbox"/> Tue les bactéries | <input type="checkbox"/> Tue les algues microscopiques |
| <input type="checkbox"/> Limite le développement des protozoaires | <input type="checkbox"/> Limite le développement des levures |
| <input type="checkbox"/> Tue les protozoaires | <input type="checkbox"/> Tue les levures |
| <input type="checkbox"/> Limite le développement des moisissures | <input type="checkbox"/> Limite le développement des virus |
| <input type="checkbox"/> Tue les moisissures | <input type="checkbox"/> Tue les virus |

3.5 Préciser deux avantages et un inconvénient à utiliser un produit détergent-désinfectant plutôt que deux produits différents.

Avantages :	Inconvénient :
-	-
-	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.6 Reporter les informations de la fiche technique de Bacto X (**DOCUMENT S4**) en complétant le plan de nettoyage ci-dessous.

Plan de nettoyage								
QUOI ?	PRODUITS ET MATERIELS	QUAND ?	COMMENT ?				QUI ?	
			Étape préliminaire	Dosage	Temps d'action	Action mécanique		Rinçage
Plan de travail en acier inoxydable	Bacto X Détergent Désinfectant	Après chaque service	Enlever les déchets	Commis
Fourneau à feu vif	Lavettes			
	Eau						

3.7 Relever dans le **DOCUMENT S4** la mention qui autorise l'utilisation du Bacto X pour l'entretien du matériel en restauration.

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Gestion appliquée

Pour vous familiariser avec votre environnement professionnel, monsieur DURAND vous demande de l'aider dans ses activités de gestion.

Dossier n° 7 : L'ENTREPRISE

👉 La situation

Monsieur DURAND vous explique qu'il accorde une grande importance à l'implication des salariés dans la vie de l'entreprise et qu'il est nécessaire de bien connaître l'établissement. Il souhaite développer votre culture d'entreprise et vous remet la fiche de présentation (page 2) de l'établissement « BISTROBIO ».

👉 Votre rôle

Analyser  **ANNEXE G1** la fiche de présentation de l'établissement en complétant le tableau.

Dossier n° 8 : LA LIVRAISON

👉 La situation

Monsieur DURAND vous confie la réception de la commande de légumes biologiques n° BC616 du 1^{er} juin **DOCUMENT G1**. Vous vérifiez la conformité de la livraison et, si nécessaire, vous signalez par courriel les anomalies au fournisseur afin qu'il vous livre dans la journée.

👉 Votre rôle

Vérifier  **ANNEXE G2** la conformité de la livraison et compléter le bon de livraison/réception.
Signaler  **ANNEXE G3** au fournisseur les anomalies constatées par courriel.

Dossier n° 9 : LE CONTRAT DE TRAVAIL

👉 La situation

Monsieur DURAND vient de recruter un cuisinier pour le food truck pour remplacer un salarié malade. Avant de signer **DOCUMENT G2** son contrat, votre nouveau collègue aimerait avoir des explications.

👉 Votre rôle

Expliquer  **ANNEXE G4** à votre nouveau collègue les termes du contrat de travail en répondant à ses questions.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT G1

BISTROBIO
Rue des capucines
57000 METZ
bistrobio@gbio.fr
☎ 03.31.12.XX.XX

LE JARDIN BIO
15 rue des Cras
25000 BESANÇON

BON DE COMMANDE N° BC616 du 1^{er} juin

Conditions de vente :

Franco de port

Règlement à la livraison

Délai de livraison : 24 heures

Mode de livraison : par transporteur

Référence	Désignation	Unité	Quantité	Prix Unitaire en €
KAROT	Carotte bio avec fane	Botte	10	1,86
CELER	Céleri branche bio	kg	2	2,67
COURG	Courgette bio	kg	10	2,08
ARICO	Haricot vert bio Coco	kg	10	4,63
POME	Pomme de terre bio	kg	15	1,64

Signature : *Durand*

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT G2

CONTRAT DE TRAVAIL À DURÉE DÉTERMINÉE

ENTRE LES SOUSSIGNÉS :

L'entreprise BISTROBIO dont le siège social est situé rue des capucines - 57000 METZ représentée par monsieur DURAND agissant en qualité de Gérant

D'UNE PART,

ET

Monsieur Paul MONIN

demeurant à METZ (57000), 122 avenue de la République

D'AUTRE PART,

IL A ÉTÉ CONVENU CE QUI SUIT :

ARTICLE I : MOTIF

Monsieur Paul MONIN est engagé par l'entreprise en vue de remplacer un salarié absent pour cause de maladie, ce qui justifie la durée déterminée du présent contrat.

ARTICLE II : EMPLOI OCCUPÉ

Monsieur Paul MONIN est employé en qualité de cuisinier, au niveau 1 échelon 3.

Il aura pour mission de préparer et de servir les plats dans le camion restaurant (food truck).

ARTICLE III : DURÉE

Le présent contrat qui prend effet le 1^{er} juin à 09 heures est conclu pour une durée de 2 mois et prendra fin de plein droit et sans formalité le 1^{er} août. [...]

ARTICLE V : PÉRIODE D'ESSAI

Le contrat ne deviendra définitif qu'à l'issue d'une période d'essai de 8 jours, au cours de laquelle chacune des parties pourra rompre le contrat sans indemnité. [...]

ARTICLE VIII : RÉMUNÉRATION

En contrepartie de ses fonctions, monsieur Paul MONIN percevra une rémunération brute mensuelle de 1 540,00 euros (mille cinq cent quarante euros) pour un horaire hebdomadaire moyen de 35 heures. Elle lui sera versée à la fin de chaque mois civil.

ARTICLE IX : INDEMNITÉ DE FIN DE CONTRAT

À la cessation de ses fonctions dans l'entreprise, monsieur Paul MONIN percevra une indemnité de fin de contrat aux conditions et taux fixés par le code du travail (10 % de la rémunération brute totale). [...]

ARTICLE XI : CONVENTION COLLECTIVE

Pour toutes les dispositions non prévues par les présentes, les parties déclarent se référer à la convention collective applicable à l'entreprise HCR (hôtels, cafés, restaurants).

Fait en double exemplaire, à Metz le 1^{er} juin

L'employeur

Le salarié

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE G1

Raison sociale
Siège social
Secteur d'activité
Secteur économique
Statut juridique (indiquer son sigle et sa signification)
Montant du capital
Effectif
Taille de l'entreprise

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE G2

LE JARDIN BIO
15 rue des Cras
25000 BESANÇON

lejardinbio@domaine.fr

☎ 03.24.17.XX.XX

BISTROBIO

Rue des capucines

57000 METZ

BON DE LIVRAISON / RÉCEPTION N° 2548 du 2 juin

Référence	Désignation	Unité	Quantité
KAROT	Carotte bio avec fane	Botte	12
CELER	Céleri branche bio	kg	2
COURG	Courgette bio	kg	10
ARICO	Haricot vert bio Coco	kg	10
POMF	Pomme bicolore bio	kg	10

Observations :

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE G3

The image shows a screenshot of an email client interface. At the top, there is a menu bar with the following items: Fichier, Edition, Affichage, Aller à, Marque-pages, Outils, Aide. Below the menu bar is a blue header bar with the text "Message électronique" and a red "N" icon on the right. Underneath the header bar is a toolbar with icons and labels: "Envoi" (with a green arrow icon), "Enregistrer" (with a floppy disk icon), "Annuler" (with a red X icon), "Carnet d'adresses" (with a contact card icon), "Correcteur d'orthographe" (with an ABC icon), and "Type d'élément" (with a dropdown arrow icon). Below the toolbar are four tabs: "Msg", "Pièces jointes", "Options d'envoi", and "Signature". The main area contains a form for composing an email. It has fields for "De" (containing "bistrobio@gbio.fr"), "À :", "Objet :", "CC :", and "CM :". Below these fields is a large text area for the message body. In the bottom right corner of the text area, the text "Monsieur DURAND" is visible. At the bottom of the window, there is a status bar with the text "Terminé".

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE G4

1. Nommer le type de contrat.

.....

2. Préciser les parties au contrat.

.....

.....

3. Relever le motif du contrat.

.....

.....

4. Citer deux autres cas de recours possibles à ce type de contrat.

.....

.....

5. Expliquer l'intérêt de la période d'essai :

- pour l'employeur :

.....

- pour le salarié :

.....

6. Citer la convention collective qui s'applique à Bistrobio.

.....