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

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.

CAP PÂTISSIER

Épreuve EP1 : Approvisionnement et gestion des stocks

LE SUJET COMPREND TROIS PARTIES INDÉPENDANTES

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

L'usage de la calculatrice est autorisé.

BARÈME

Technologie de la pâtisserie	**/ 20**
Sciences de l'alimentation	**/ 20**
Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social	**/ 20**

Total	**/ 60**
Moyenne sur 20	**/ 20**

Patissier-libre.com

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

SITUATION PROFESSIONNELLE

Vous venez de terminer votre formation et d'obtenir votre CAP de pâtissier.

Vous postulez pour une place d'ouvrier pâtissier dans l'entreprise dont Monsieur MAYRE est le gérant.

LE PASTISSON

S.A.R.L. MAYRE et FILS

Maître artisan Pâtissier

Rue des gourmands
84000 AVIGNON

S.A.R.L. au capital de 8 000 €

Tel : 04 90 XX XX XX

R.C.S. AVIGNON B 124 678 495

Durant les deux mois d'essai, vous occuperez le poste d'ouvrier-pâtissier avec plusieurs responsabilités, afin que votre nouvel employeur puisse juger de vos compétences.

A ce titre, Monsieur MAYRE en profite aussi pour tester vos connaissances professionnelles en vous posant quelques questions.

Patisserie.com

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Partie 1 : Technologie de la pâtisserie (20 points)

1.1. Plusieurs postes de travail correspondent aux activités demandées chez Monsieur MAYRE.

1.1.1. Citer ceux correspondant aux activités suivantes :

Activités	Poste de travail
Le travail de la farine et de toutes les pâtes en général	.....
Le montage et le décor des gâteaux	.....

1.2. Monsieur MAYRE vous demande de monter une meringue italienne à partir d'un litre de blanc.

1.2.1. Citer le nom de deux matériels utilisés pour réaliser une meringue.

- .....
- .....

1.3. Pour réaliser cette meringue, vous utilisez des œufs coquille que vous allez clarifier.

1.3.1. Préciser le poids du blanc et du jaune d'œuf

Poids du blanc : .....

Poids du jaune : .....

1.3.2. Indiquer la quantité de blancs d'œufs nécessaire pour obtenir un volume de un litre.

.....

Patissier-libre.com

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.4. Vous vous rendez compte que vous n'avez plus d'œuf coquille. Vous avez la possibilité d'utiliser des ovoproduits pour la réalisation de la meringue.

1.4.1. Donner deux avantages et deux inconvénients liés à l'utilisation d'ovoproduits.

Avantages	Inconvénients
• …… …… • …… ……	• …… …… • …… . ……

1.5. Monsieur MAYRE vous demande de mettre du glucose dans votre sucre cuit, pour réaliser un caramel.

1.5.1. Expliquer le rôle du glucose dans les cuissons de sucre.

……

……

……

1.6. On vous demande pour cette commande de réaliser des tartes aux fruits nappées.

1.6.1. Donner deux exemples de fruits pour chaque famille.

Famille de fruits	Exemple de fruit n°1	Exemple de fruit n°2
Fruits frais	……	……
Fruits secs ou séchés	……	……
Fruits exotiques	……	……

1.6.2. Le nappage est un « P.A.I. ». Citer deux autres P.A.I.

- ……
- ……

Patissier-libre.com

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.7. Monsieur MAYRE vous interroge sur vos connaissances en matière de produits laitiers.

1.7.1. Citer l'origine du lait.

……

……

1.7.2. Indiquer les conditions de stockage et de conservation des crèmes suivantes.

Type de crème	stockage
Crème liquide pasteurisée	Lieu : …… Température : ……..
Crème U.H.T.	Lieu : …… Température : ……..

1.8. Monsieur MAYRE vous demande de vérifier la fraicheur d'une levure biologique.

1.8.1. Indiquer deux signes de qualité d'une levure fraîche.

- ……
- ……

1.9. Il vous questionne également sur le chocolat.

1.9.1. Citer quatre produits issus du cacao.

- ……
- ……
- ……
- ……

Patissier-libre.com

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Partie 2 : Sciences de l'alimentation (20 points)

2.1. Sciences de l'alimentation

Pour réaliser un clafoutis pour 5 à 6 personnes, vous disposez des ingrédients suivants :

- **Cerises**
- **Œufs**
- **Farine**
- **Sucre**
- **Lait**
- **Beurre**

2.1.1. Indiquer, pour chaque ingrédient, le groupe d'aliments auquel il appartient et son constituant alimentaire caractéristique, en complétant le tableau ci-dessous.

Ingrédients	Groupe d'aliments	Constituant alimentaire caractéristique
Cerises	- Fruits et légumes	- Vitamines / fibres
Œufs	-	- .....
Farine	-	- .....
Sucre	-	- .....
Lait	-	- .....
Beurre	-	- .....

Patissier-libre.com

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Monsieur MAYRE vous demande d'effectuer l'analyse sensorielle du clafoutis que vous venez de réaliser.

2.1.2. Enumérer les sens, les organes et les descripteurs correspondants à l'analyse sensorielle de ce clafoutis, en complétant le tableau ci-dessous.

SENS	ORGANES DES SENS	DESCRIPTEURS
La vue	……	……
……	……	Odeur des fruits cuits
Le goût	……	……
Le toucher	……	……

2.2. Sciences appliquées à l'hygiène.

Ce clafoutis est fabriqué avec des œufs.

2.2.1. Nommer le micro-organisme pathogène pouvant être présent sur les œufs.

……..

2.2.2. Citer deux autres exemples de micro-organismes pathogènes susceptibles d'être rencontrés dans votre milieu professionnel.

- ……
- ……

Patissier-libre.com

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le pâtissier doit prendre les mesures nécessaires pour éviter le développement des bactéries pathogènes.

2.2.3. Énumérer deux conditions défavorables au développement microbien.

- ……
- ……

2.2.4. Indiquer le procédé qui ralentit le développement microbien, en cochant la réponse exacte.

- ○ Stérilisation
- ○ Congélation
- ○ Réfrigération

2.2.5. Citer deux signes d'altération d'un clafoutis conservé dans de mauvaises conditions.

- ……
- ……

Patissier-libre.com

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.3. Sciences appliquées aux locaux et aux équipements.

La cuisson du clafoutis s'effectue dans un four électrique à chaleur pulsée.

2.3.1. Définir l'effet Joule à l'origine de la production de chaleur dans le four.

……

……

……

2.3.2. Indiquer les modes de propagation de la chaleur, en cochant les réponses exactes.

☐ Convection

☐ Conduction

☐ Rayonnement

Monsieur MAYRE vous précise qu'il a fait installer un adoucisseur d'eau car l'eau de la ville est très dure.

2.3.3. Indiquer la caractéristique d'une eau dure.

……

……

……

2.3.4. Préciser deux inconvénients d'une eau dure sur les équipements.

- ……
- ……

Patissier-libre.com

Patissier-libre.com

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

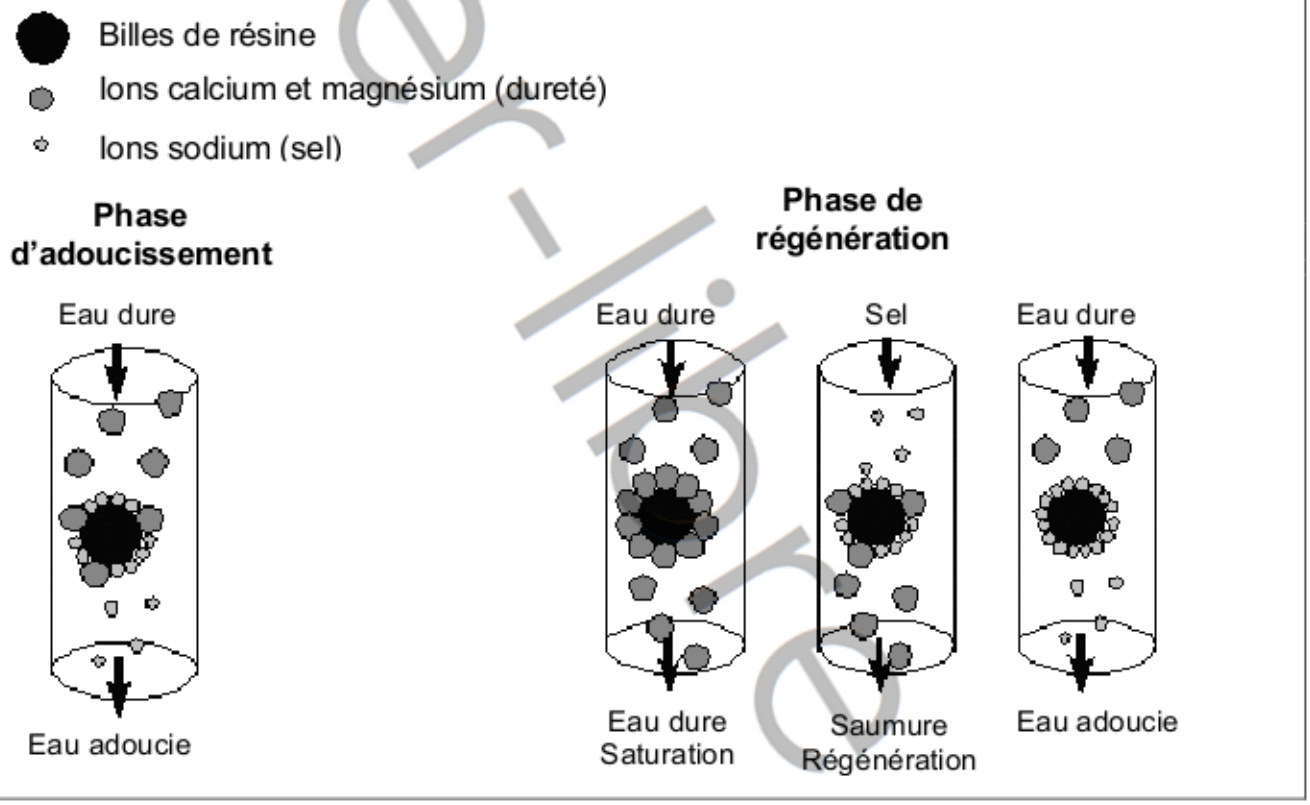
2.3.5. Indiquer le principe de fonctionnement d'un adoucisseur d'eau, à l'aide du document 1.

.....

.....

.....

Document 1 : le mécanisme de fonctionnement de l'adoucisseur d'eau



Source : www.cil.be

2.3.6. Indiquer le rôle de la phase de régénération lors du fonctionnement de l'adoucisseur d'eau.

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

3.1. Éléments comptables

Monsieur MAYRE souhaite obtenir des précisions sur la rentabilité actuelle de son entreprise. Vous lui proposez de l'aider dans son analyse, compte tenu de vos connaissances en gestion.
Satisfait de votre implication, il vous remet un extrait des comptes utilisés par l'entreprise (**Document 2** ci-dessous).

Document 2 : Extrait de comptes

INTITULE DES COMPTES	MONTANT
Achats de matières premières	62 000 €
Achats de marchandises	36 000 €
Location	12 000 €
Assurances	1 500 €
Salaires	46 600 €
Impôts et taxes	18 500 €
Ventes de produits finis	149 000 €
Ventes de marchandises	54 000 €
Produits exceptionnels	3 600 €

3.1.1. À partir du **document 2**, compléter le tableau de répartition des charges et des produits (**Annexe 1** ci-dessous).

Annexe 1 : Tableau de répartition

CHARGES	Montant	PRODUITS	Montant
TOTAL		**TOTAL**	

Patissier-libre.com

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.1.2. Calculer le résultat du dernier exercice comptable (présenter le détail des calculs) et préciser sa nature

- Calcul du résultat : ……

……

- Nature du résultat (entourer la bonne réponse) : BENEFICE PERTE

3.2. Opérations commerciales

A l'aide du bon de livraison (**Document 3)** et de la fiche fournisseur (**Document 4)**, vérifier la facture (**Document 5)** correspondant à la livraison des matières premières.

3.2.1. Noter en **Annexe 2** (page suivante) les quatre erreurs de la facture.

Document 3

TOUT POUR LA PATISSERIE
56 av de la République
84000 AVIGNON

LE PASTISSON
Rue des Gourmands
84000 AVIGNON

Bon de livraison n° 802 du 05 mai 2013

Référence	Désignation	Unité	Quantité
952	Crème	Litre	8
813	Beurre	Kilo	5
257	Margarine	Kilo	3

Matières premières le 05/05/2013 en bon état et conformes à la commande

Document 4

Fiche fournisseur : TOUT POUR LA PATISSERIE
56 av de la République
84000 AVIGNON
Tél 04 61 98 25 46
Fax 04 61 08 47 90

Conditions de vente :
Remise : 10 %
Livraison franco de port
Ristourne de fin d'année : 5 % si montant du C.A. H.T. > 7 500 €

Patisser-libre.com

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 5

TOUT POUR LA PATISSERIE
56 avenue de la République
84000 AVIGNON
RCS B AVIGNON 412 726 894

LE PASTISSON
Rue des Gourmands
84000 AVIGNON

Facture n° 5421 du 10 mai 2013

Réf	Désignation	Unité	Quantité	P.U. brut	Remise	P.U. net	Montant
952	Crème	Litre	10	3,25	5 %	3,09	30,90
813	Beurre	Kg	5	7,60	10 %	6,84	34,20
					Total H.T.		65,10
					T.V.A. 5,50 %		3,58
					Port		5,00
					Total dû T.T.C.		73,68

Règlement à réception

Annexe 2

ERREURS CONSTATÉES

- ……
  ……
- ……
  ……
- ……
  ……
- ……
  ……

Patissier-libre.com

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.3. Environnement économique

Chaque mois, Monsieur MAYRE s'acquitte du paiement de la T.V.A. auprès du Trésor Public. Il souhaiterait que vous lui apportiez quelques précisions sur cet impôt.

3.3.1. Indiquer la signification du sigle « TVA ».

……

3.3.2. Préciser si la TVA est un impôt direct ou indirect.

……

3.3.3. Citer un autre impôt payé par les entreprises.

……

Patisserie-libre.com

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.4. Institutions politiques.

A partir des connaissances acquises et à l'aide du document 6, répondre aux questions ci-après.

Document 6

3.4.1. Indiquer le nom de l'actuel Président de l'Assemblée Nationale.

……

3.4.2. Citer le nom donné aux membres de l'Assemblée Nationale.

……

3.4.3. Préciser le rôle principal de l'Assemblée Nationale.

……

……

Patissier-libre.com