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

EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie

Session 2019

SUJET

Toutes les pages du présent sujet sont à rendre avec la copie, y compris celles qui ne seront pas traitées. Ne pas utiliser le stylo rouge, qui est réservé à la correction.

L'usage de tout modèle de calculatrice, avec ou sans mode examen, est autorisé.

PARTIES DU SUJET	BARÈME ET NOTE OBTENUE
1ère partie Technologie de la pâtisserie	**…… / 20 points**
2ème partie Sciences de l'alimentation	**…… / 20 points**
3ème partie Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social	**…… / 20 points**
TOTAL SUR 60	**…… / 60 points**
TOTAL SUR 20	**…… / 20 points**

Patisserie-libre.com

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

SITUATION PROFESSIONNELLE

Suite à la réussite de votre CAP pâtissier, vous êtes embauché(e) comme ouvrier(ère) pâtissier(ère) dans la SARL « Les délices d'Elodie ».

Cette pâtisserie-chocolaterie-confiserie artisanale, composée de trois ouvriers et de deux apprentis, est située en plein centre-ville de Perpignan.

Fiche d'identité de l'entreprise

SARL Les délices d'Elodie
Pâtisserie - Chocolaterie - Confiserie
14 avenue du Languedoc
66000 PERPIGNAN
Tel : 04 68 45 XX XX

Capital : 5 000 €
Gérant : Madame Elodie SANZ
RCS : PERPIGNAN B 512 733 114

Madame Elodie Sanz, votre employeur, vient de recevoir la commande d'une cliente.

Bon de commande du 06/06/2019

Client : Madame Virginie Lopez (Association La Loquita)

Demande : fabrication de mignardises pour la fête de l'école de danse :

- 100 viennoiseries
- 100 tartelettes
- 100 chouquettes
- 5 Saint-Honoré

Date : 21 juin 2019 – 18h

Patisserie.com

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1ère partie - Technologie de la pâtisserie (20 points)

L'entreprise que vous venez d'intégrer est de type artisanal.

1.1. Citer 2 autres types d'entreprise où vous pourriez travailler.

- .....

- .....

Votre employeur, madame Sanz, souhaite vous confier le poste de tourier en semi responsabilité avec le chef pâtissier.

1.2. Lister les fonctions d'un tourier.

.....

.....

.....

1.3. Citer 2 autres postes que vous pourriez occuper dans cette entreprise et en préciser les activités.

- .....

.....

- .....

.....

Patissier-libre.com

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Toutes les préparations de l'entreprise sont conçues à partir de fiches techniques.

1.4. Citer 4 des éléments figurant sur une fiche technique.

	FICHE TECHNIQUE
1	
2	
3	
4	
5	Prix HT
6	Prix TTC

Vous vous occupez de la commande de la cliente et préparez toutes les matières premières nécessaires. Pour cela, vous allez être amené(e) à utiliser 2 types de farine.

1.5. Relier les différentes fabrications ci-dessous au type de farine que vous utiliseriez pour leur réalisation.

Pâte levée feuilletée

Pâte feuilletée

Pâte à cake

Pâte brisée

FARINE GRUAU

FARINE T55

Pâte sablée

Pâte levée

Pâte à foncer

Pâte à choux

Pâtissier-libre.com

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le rôle du sel est primordial dans le travail des pâtes en pâtisserie.

1.6. Vérifier si les actions du sel dans les pâtes levées figurant dans le tableau ci-dessous, sont vraies ou fausses.

ACTIONS DU SEL	VRAI	FAUX
Le sel régule la fermentation.		
Le sel sèche les produits.		
Le sel est un exhausteur de goût.		
Le sel ne favorise pas la coloration de la pâte.		

Madame Sanz vous informe qu'elle n'utilise que des ovoproduits.

1.7. Indiquer 2 formes de commercialisation d'ovoproduit.

- .....

- .....

1.8. Citer 2 avantages et 2 inconvénients de l'utilisation des ovoproduits.

AVANTAGES	INCONVÉNIENTS
-	-
-	-

Patisserie.com

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Pour la réalisation de vos pâtes levées et pâtes levées feuilletées, vous utilisez de la levure biologique.

1.9. Préciser les critères de qualité d'une levure fraîche.

Couleur	
Odeur	
Goût	
Texture	

Pour la réalisation de vos fabrications, vous utilisez du sucre sous différentes formes.

1.10. Relier chaque produit sucré à son origine.

Saccharose ●	● Nectar des fleurs transformé par les abeilles
Glucose ●	● Hydrolyse acide ou enzymatique d'amidon de maïs
Miel ●	● Hydrolyse acide ou enzymatique de saccharose
Sucre inverti ●	● Par extraction de betterave sucrière ou canne à sucre

Patissier-libre.com

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Madame Sanz vous informe qu'elle souhaite utiliser dans son entreprise des produits alimentaires intermédiaires pour diminuer les temps de mise en œuvre.

1.11. Repérer dans la liste ci-dessous les produits alimentaires intermédiaires, en cochant les éléments concernés.

- ☐ Farine
- ☐ Sucre semoule
- ☐ Fondant
- ☐ Pulpe de fruit
- ☐ Praliné
- ☐ Lait UHT
- ☐ Croissant cru surgelé

Votre employeur souhaite développer une gamme de viennoiseries biologiques.

1.12. Citer 2 acteurs de la filière biologique.

- .....

- .....

1.13. Indiquer 2 règles de stockage des matières premières biologiques au sein du laboratoire.

- .....

.....

- .....

.....

Patissier-libre.com

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Pour augmenter les ventes de produits « Bio », vous informez le personnel de vente de l'influence des produits biologiques sur la santé et l'environnement.

4 bonnes raisons de manger bio

Le cahier des charges bio, en bannissant les pesticides, produits chimiques et autres additifs, propose des produits incontestablement plus sains. Toutefois, leurs avantages ne s'arrêtent pas là !

Manger bio, c'est manger sain !
Les pesticides et les OGM étant bannis de l'agriculture biologique, les produits bio contiennent des quantités négligeables de résidus de pesticides, contrairement à leurs homologues issus de l'agriculture "conventionnelle". La consommation du bio permet donc de limiter l'accumulation de ces substances toxiques dans notre organisme.

Manger bio, c'est manger mieux !
Les produits issus de l'agriculture biologique contiennent **davantage de nutriments**, minéraux et de vitamines. S'ils sont récoltés à maturité, leur teneur en antioxydants et en vitamines sera supérieure.

Manger bio, c'est meilleur !
Comme les produits bio sont généralement issus d'une **culture locale et sont récoltés à maturité**, ils bénéficient de nombreuses qualités gustatives, olfactives et visuelles. Les fruits sont ainsi savoureux et conservent toute leur fraicheur.

Manger bio, c'est prendre soin de la nature !
Consommer des produits biologiques dans un circuit court permet d'encourager l'**économie locale.** Conséquence directe : on réduit l'énergie et les rejets toxiques dus à la production et l'importation.

De plus, en refusant d'utiliser des produits chimiques pour les cultures, **l'agriculture bio préserve la fertilité les sols et la qualité des eaux.** La biodiversité et les ressources naturelles sont ainsi sauvegardées.

La santé dans l'assiette.com

1.14. Relever dans le texte ci-dessus, 3 arguments commerciaux permettant de valoriser vos pâtisseries issues de l'agriculture biologique.

- .....

.....

- .....

.....

- .....

.....

Patisserie-libre.com

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2ème partie - Sciences de l'alimentation (20 points)

Ce matin, en arrivant à la pâtisserie où vous travaillez, vous effectuez les contrôles lors de la réception des marchandises, ainsi que leur rangement dans la zone de stockage.

2.1. Lister 2 contrôles à effectuer lors de la réception de la commande afin de garantir la qualité sanitaire des denrées alimentaires.

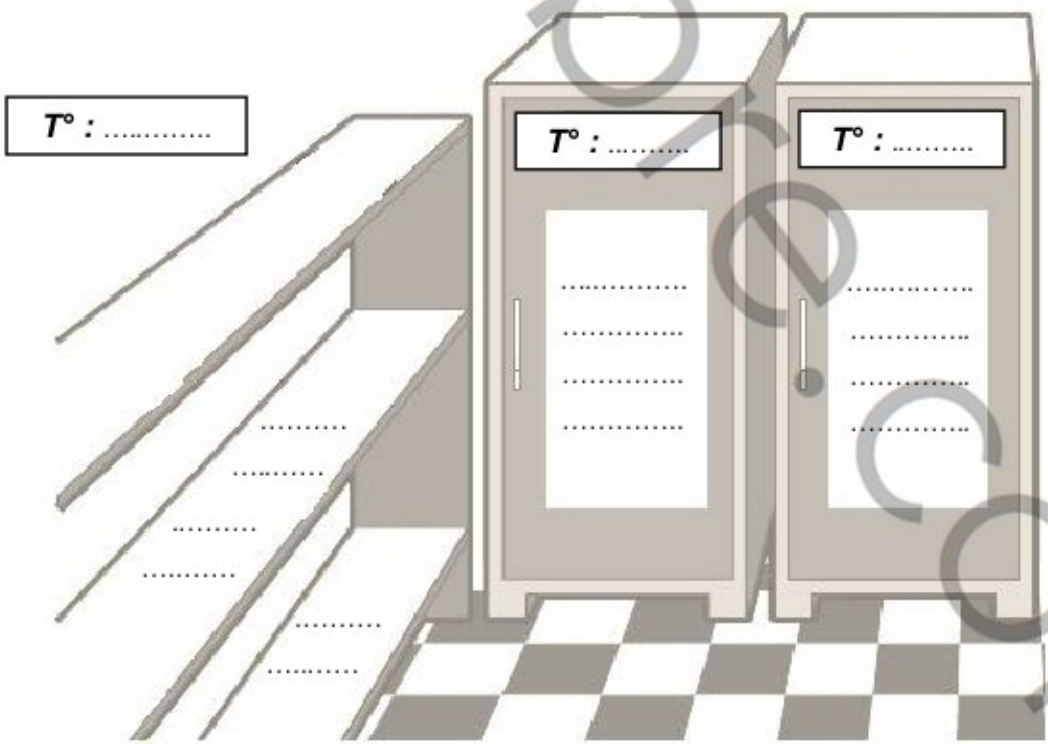
- .....

- .....

L'image ci-dessous représente différentes formes de stockage.

2.2. Indiquer les 3 températures de stockage réglementaires de ce genre de stockage et y répartir les denrées réceptionnées (listées ci-dessous).

ovoproduits, sel, fruits rouges surgelés,
farine, beurre, lait U.H.T.



Microbiologie appliquée en CAP – Lanore

Patisserie-libre.com

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous utilisez des ovoproduits pour la réalisation de la pâte à choux.

2.3. Répondre aux questions suivantes à partir de l'étiquette de l'ovoproduit ci-dessous.

À consommer jusqu'au 06/06/19

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g (blanc+ jaune) :

Valeur énergétique : 616,6 kJ

Protéines : 12,5 g
Glucides : 0,3 g
Lipides : 10,5 g

- Relever la DLC.

.....

- Repérer, en le soulignant sur l'étiquette, le constituant alimentaire principal des œufs.

- Relever la valeur énergétique en kJ (kiloJoules) de 100 g d'œuf.

.....

- Vérifier (par le calcul) la valeur énergétique de 100 g d'œuf.

..... g de glucides x ..... kJ/g = ... kJ

..... g de protides x ..... kJ/g = ... kJ

..... g de lipides x ..... kJ/g = ... kJ

Total = ... kJ

Patisser-More.com

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.4. Relier à l'aide d'une flèche chaque constituant alimentaire à son rôle.

Constituants alimentaires		**Rôles**
Glucides	•	• Thermorégulation
Protéines	•	• Énergie musculaire
Lipides	•	• Croissance des cellules, des muscles

Les ovoproduits sont souvent utilisés à la place des œufs dans les pâtisseries.

2.5. Indiquer le risque évité lors de l'utilisation des ovoproduits.

.....

.....

2.6. Sélectionner le microorganisme le plus fréquemment responsable de l'intoxication alimentaire due à la consommation des œufs et en cocher ses caractéristiques.

☐ Staphylocoque doré
☐ Listeria
☐ Salmonelle
☐ Virus

☐ Microorganisme non pathogène
☐ Microorganisme pathogène
☐ Microorganisme appartenant à la famille des bactéries

2.7. Donner la signification du sigle T.I.A.C.

T..... I..... A..... C.....

Patissier-libre.com

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.8. Repérer en les soulignant, dans le texte ci-dessous, les 4 principaux symptômes d'une TIAC.

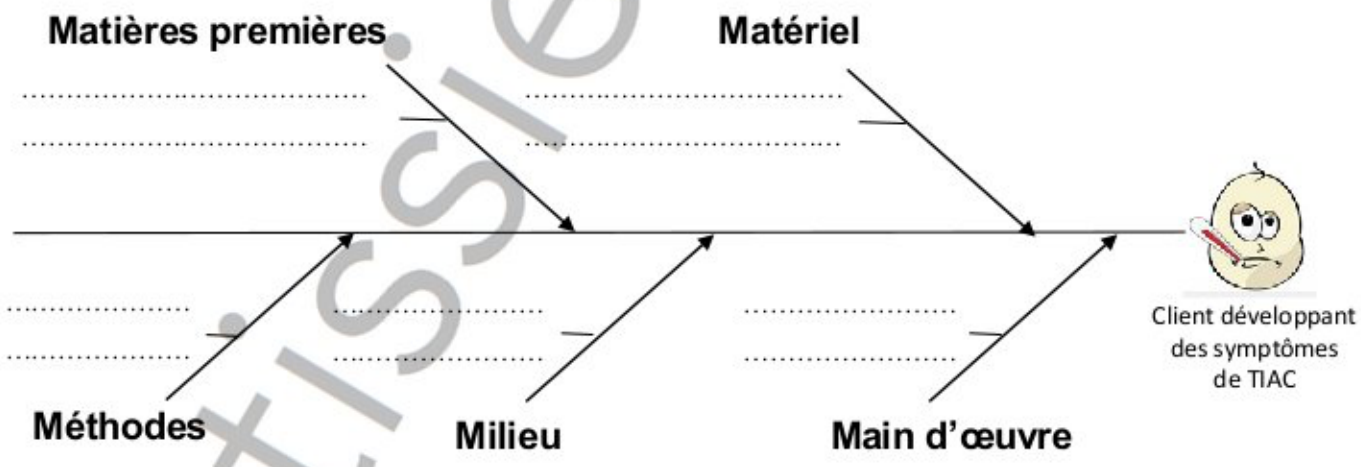
Certaines TIAC […] sont provoquées par des bactéries, présentes chez l'homme et les animaux. La durée d'incubation est généralement de 1 à 2 jours et dépend de la dose ingérée, de la santé de l'hôte et des caractéristiques de la souche. Elles peuvent se manifester par une fièvre, une diarrhée, des vomissements et des douleurs abdominales. Chez des adultes de condition physique normale, les symptômes disparaissent sans traitement après 3 à 5 jours en moyenne. En revanche, une antibiothérapie doit être prescrite chez les personnes âgées, les nourrissons, ou les personnes immunodéprimées chez lesquels l'infection peut être plus sévère, voire mortelle.

http://www.pasteur.fr

La méthode des 5 M permet de rechercher et de classer les causes possibles de contamination des aliments.

2.9. Compléter le diagramme de causes à effets, ci-dessous, à l'aide de la liste de mots suivante :

<u>Causes de contamination</u> : fouet sale, pâtissier enrhumé, marbre sale, crème non filmée, ovoproduit à température ambiante.

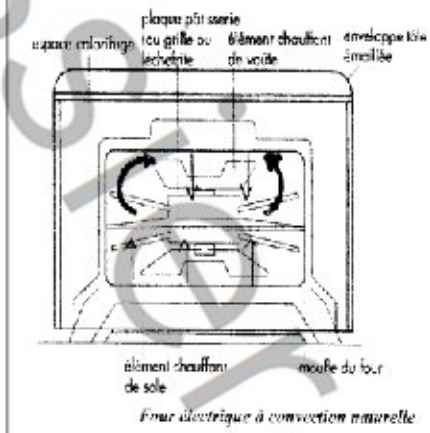


Patissier-libre.com

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous devez réaliser la cuisson des pâtes des Saint-Honoré. Votre employeur utilise un four électrique à convection naturelle.

2.10. Identifier les différentes caractéristiques de ce four, en cochant les bonnes cases.

Type de four	 *Four électrique à convection naturelle*
Production de chaleur	☐ Effet joule ☐ Combustion ☐ Induction
Modes de conduction de la chaleur	☐ Rayonnement ☐ Convection ☐ Conduction

2.11. Expliquer le principe de production de chaleur par effet joule.

.....

.....

2.12. Nommer un autre appareil utilisant l'effet joule.

.....

La préparation des Saint-Honoré terminée, vous devez les conserver au froid selon la réglementation.

2.13. Préciser l'action du froid positif sur le développement des micro-organismes.

.....

2.14. Préciser l'action du froid négatif sur le développement des micro-organismes.

.....

Patisserie-store.com

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3ème partie – Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social (20 points)

Votre employeur souhaite vérifier vos connaissances sur l'entreprise et vous remet la fiche d'identité (page 2).

3.1. Relever la raison sociale de l'entreprise.

.....

3.2. Identifier l'activité de l'entreprise.

.....

3.3. Préciser le siège social de l'entreprise.

.....

3.4. Indiquer la forme juridique de l'entreprise en donnant la signification du sigle.

.....

3.5. Préciser 2 caractéristiques de cette forme juridique.

- .....

- .....

3.6. Citer 2 autres formes juridiques d'entreprise.

- .....

- .....

La pâtisserie « Les délices d'Elodie » emploie cinq personnes.

3.7. Indiquer le type d'entreprise auquel appartient « Les délices d'Elodie ».

☐ Très petite entreprise

☐ Petite et moyenne entreprise

☐ Grande entreprise

Patissier-libre.com

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Pour réaliser la commande de madame Lopez, vous avez dû commander de la farine et du sucre.

SARL ABEL

13 rue des griffons
66000 PERPIGNAN

SARL Les délices d'Elodie

14 avenue du Languedoc
66000 PERPIGNAN

Facture N° A 194

Perpignan, le 10 juin 2019

Réf.	Désignation	Unité	Qté	PU HT	Remise	PU Net HT	Montant en €
TF G	Farine gruau	Sac 30 kg	3	12,60	3 %	12,22	36,66
TF 55	Farine T 55	Sac 30 kg	3	13,80	3 %	13,39	40,17
SC P	Sucre en poudre	kg	60	1,50	-	1,50	90,00
						Net commercial HT	**166,83**
						Escompte 1,5 %	2,50
						Net financier	**164,33**
						TVA 5,5 %	9,04
						Montant TTC	**173,37**
Règlement par chèque, à trente jours fin de mois							

3.8. Analyser le document ci-dessus.

- le nom du document : .....

- le nom du fournisseur : .....

- le nom du client : .....

3.9. Calculer la date à laquelle devra s'effectuer le règlement.

.....

3.10. Relever le montant à payer à l'échéance.

.....

Patisserielibre.com

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.11. Nommer la réduction commerciale appliquée dans ce document.

.....

3.12. Citer une autre réduction commerciale.

.....

3.13. Repérer la réduction financière présente dans ce document.

.....

3.14. Calculer le nombre total de kg de farine gruau qui est facturé.

.....

3.15. Compléter le schéma de circulation des documents commerciaux à partir de la liste de mots suivants :

Bon de livraison – Chèque – Bon de commande – Facture

Patissier-libre.com

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Madame Sanz souhaite augmenter le prix de vente de son Saint-Honoré. Elle vous demande d'identifier les éléments constitutifs du coût de revient.

3.16. Identifier les éléments entrants dans le calcul du coût de revient d'un Saint-Honoré en cochant les bonnes réponses dans le tableau ci-dessous.

ÉLÉMENTS	OUI	NON
Achat des matières premières (farine, sucre, crème fraîche, œufs, etc.)		
Salaire des pâtissiers		
Rénovation de la devanture du magasin		
Eau, électricité		
Frais de réparation de la vitrine réfrigérée		
Frais de publicité		

Madame Sanz estime que le coût de revient d'un Saint-Honoré pour 6 personnes est de 10,70 €. Elle propose de fixer le prix de vente à 20 €.

3.17. Calculer la marge en détaillant votre calcul.

.....

.....

3.18. Expliquer pourquoi madame Sanz ne peut pas fixer le prix de vente de son Saint-Honoré pour 6 personnes à 10,50 €. Justifier votre réponse.

.....

.....

Patissier-libre.com