

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	
	<input type="text"/>	
<input type="text"/>		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
<u>1^{ère} partie</u> Technologie de la pâtisserie / 20 points
<u>2^{ème} partie</u> Sciences de l'alimentation / 20 points
<u>3^{ème} partie</u> Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social / 20 points
TOTAL SUR 60 / 60 points
TOTAL SUR 20 / 20 points

CAP PÂTISSIER	1906-CAP PAT EP1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2019
EPREUVE EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Coefficient : 3	Page 1 / 17

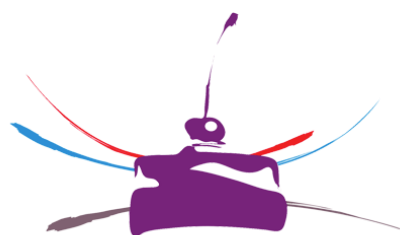
NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

SITUATION PROFESSIONNELLE

Monsieur Hampion est artisan pâtissier, installé à Objat (Corrèze) depuis 20 ans. Il travaille avec son épouse et son fils sous la forme d'une SARL.

Son épouse est responsable de la vente, aidée de Marie, salariée depuis 3 ans, mais également de la gestion de l'entreprise. Son fils, Benjamin a obtenu un BTM Pâtissier il y a 2 ans. L'entreprise est réputée pour la qualité de ses fabrications et de ses nouvelles créations saisonnières.

Vous venez d'obtenir votre CAP Pâtissier et monsieur Hampion vous propose de poursuivre par un apprentissage en Mention Complémentaire Pâtissier Glacier Chocolatier Confiseur Spécialisé. À ce titre, vous participez à l'ensemble des fabrications et plus particulièrement à la réalisation des tartes et des petits gâteaux. Vous êtes particulièrement chargé de veiller à la réception des marchandises et à leur mise en place.



Artisan Pâtissier
de France

CONFÉDÉRATION NATIONALE DES ARTISANS PÂTISSIERS
CHOCOLATIERS • CONFISEURS • GLACIERS • TRAITEURS

PÂTISSERIE HAMPION

SARL

12 avenue du Pré SAINT JEAN

19130 OBJAT

RM TULLE 458 329 444

Ouvert du mardi au samedi de 7 h 00 à 19 h 00

Le dimanche : de 7 h 00 à 12 h 30



CAP PÂTISSIER	1906-CAP PAT EP1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2019
EPREUVE EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Coefficient : 3	Page 2 / 17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1^{ère} partie : Technologie de la pâtisserie (20 points)

Un client commande un fraisier pour 32 personnes afin de célébrer un anniversaire de 20 ans de mariage avec un décor. À cette occasion, monsieur Hampion vous demande de le réaliser.

Vous réceptionnez les matières premières qui serviront à la réalisation du fraisier.

1.1. Indiquer les températures de conservation pour chaque ingrédient en complétant le tableau ci-dessous.

PRODUITS	+18°C	+3°C	-20°C
Sucre semoule	X		
Ovoproduits pasteurisés		X	
Beurre doux bio		X	
Lait entier UHT	X		
Fraises fraîches		X	
Biscuit cuillère (plaques surgelées)			X

Lors de votre arrivée dans le laboratoire, vous portez une tenue professionnelle.

1.2. Justifier l'utilité des éléments de la tenue professionnelle.

Éléments de la tenue	Justifications
Toque ou calot	Évite d'avoir des cheveux qui pourraient tomber dans les préparations
Veste	Protège des éclaboussures et brûlures
Tablier	Éviter de se tâcher
Pantalon	Protège des éclaboussures
Chaussures de sécurité	Éviter de glisser et protège si des objets lourds tombent sur les pieds

CAP PÂTISSIER	1906-CAP PAT EP1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2019
EPREUVE EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Coefficient : 3	Page 3 / 17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous réalisez un biscuit cuillère pour le montage du fraisier.

Fiche technique Fraisier pour 32 personnes	
Ingrédients	Quantités
<u>Génoise</u>	
Oeufs	6 U
Sucre	180 g
Amandes en poudre	125 g
Farine	85 g
<u>Sirop punchage</u>	
Eau	115 g
Sucre	150 g
Sirop de fraise	30 g
<u>Mousseline</u>	
Lait	1 L
Gousse vanille	2 U
Œufs entiers	4 U
Sucre	200 g
Maïzena	90 g
Beurre	380 g
<u>Garniture</u>	
Fraises	1000 g
<u>Décoration</u>	
Guimauve	220 g
Sucre glace	400 g
Colorant	QS

1.3. Indiquer, en donnant le détail des calculs, la masse équivalente pour les œufs car vous utilisez des ovoproduits.

Œufs	en g	Détails des calculs
4 œufs entiers	200g	$4 \times 50g = 200g$
6 blancs	180g	$6 \times 30g = 180g$
6 jaunes	120g	$6 \times 20g = 120g$

CAP PÂTISSIER	1906-CAP PAT EP1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2019
EPREUVE EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Coefficient : 3	Page 4 / 17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous utilisez du saccharose lors de la réalisation du biscuit cuillère.

1.4. Entourer les 2 origines du saccharose parmi les propositions suivantes :

Noix de coco

Betterave sucrière

Agave

Miel

Canne à sucre

1.5. Énumérer 2 formes différentes de commercialisation du saccharose.

• Le sucre en poudre

• Le sucre en morceaux

Dans la recette de la génoise, vous utilisez de la farine.

1.6. Entourer 2 risques allergiques liés à l'utilisation de la farine parmi les propositions suivantes puis indiquer les principes de prévention à mettre en œuvre pour les risques que vous avez choisis.

Risques allergiques	Principes de prévention
Mal de dos	
Asthme (problème de respiration)	Porter un masque
Entorses	
Allergie cutanée (rougeurs, démangeaisons)	Utiliser une saupoudreuse automatique de farine

Pour réaliser la crème mousseline du fraisier, vous utilisez du lait entier.

1.7. Indiquer le type de lait ainsi que son taux en matières grasses, dans le tableau ci-dessous.

Lait	Couleur de bouchon	Taux de matières grasses
Entier	ROUGE	3,6%
Demi-écrémé	BLEU	1,8%
Écrémé	VERT	-0,3%



CAP PÂTISSIER	1906-CAP PAT EP1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2019
EPREUVE EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Coefficient : 3	Page 5 / 17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Votre chef vous indique qu'il utilise occasionnellement des produits alimentaires intermédiaires (crèmes pâtisseries instantanées, biscuit cuillère prêt à l'emploi...)

1.8. Définir un produit alimentaire intermédiaire (PAI).

Il s'agit d'un produit qui a subi un traitement et une transformation par l'industrie agro-alimentaire

1.9. Citer 2 avantages et 2 inconvénients liés à l'utilisation des PAI.

Avantages	Inconvénients
<ul style="list-style-type: none">• Rapidité de préparation• Régularité des produits	<ul style="list-style-type: none">• Standardisation du goût• Saveurs parfois peu naturelles

Vous allez réaliser la crème mousseline utilisée pour le montage du fraisier.

1.10. Classer les techniques suivantes dans l'ordre chronologique de réalisation (de 1 à 8).

Ordre	Techniques de réalisation
7	Foisonner la crème avec l'autre moitié du beurre
4	Cuire à ébullition la crème pâtissière
1	Réaliser les pesées de la crème mousseline
6	Refroidir la crème pâtissière beurrée
5	Ajouter la moitié du beurre dans la crème pâtissière chaude
3	Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre et la poudre à crème
2	Porter le lait à ébullition
8	Aromatiser la crème mousseline

CAP PÂTISSIER	1906-CAP PAT EP1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2019
EPREUVE EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Coefficient : 3	Page 6 / 17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.11. Identifier un des rôles du beurre utilisé pour la réalisation de la crème mousseline (entourer la bonne réponse).

Moussant - Liant - Colorant - **Foisonnant** - Liquéfiant - Acidifiant

Vous utilisez du beurre biologique pour la réalisation de la crème mousseline.



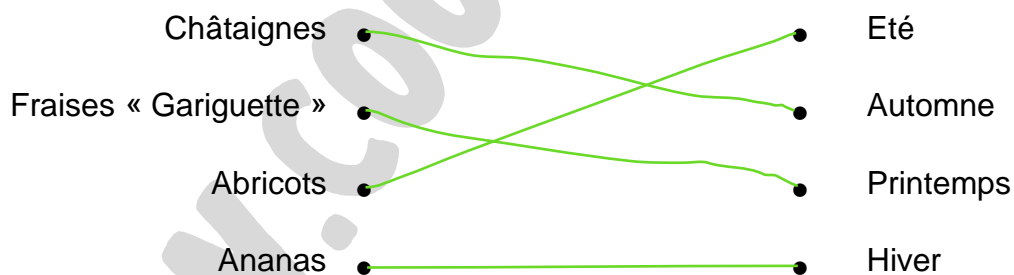
1.12. Citer 2 grands principes de production de l'agriculture biologique.

- L'agriculture biologique est sans OGM

- L'agriculture biologique est respectueuse de l'environnement et de la biodiversité

Vous procédez au montage des fraisiers en utilisant des fraises « Garigette ».

1.13. Relier chaque fruit à sa saison de production.



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

Pour satisfaire la commande, vous devez réaliser un fraisier pour 30 personnes.

Parmi les ingrédients utilisés pour fabriquer ce fraisier, vous préparez sur le plan de travail tous les ingrédients : la farine, le sucre, le beurre, les œufs, le lait, les fraises...



2.1. Associer dans le tableau ci-dessous les ingrédients cités dans la recette à leur constituant alimentaire principal, et donner leur rôle majeur dans l'organisme.

Ingrédients	Constituants alimentaire principal	Rôles majeurs dans l'organisme
Farine / Sucre	Glucides	Apport d'énergie pour l'activité musculaire
Oeufs	Protides/ Protéines	Participe à la construction de l'organisme
Beurre	Lipides	Permet la thermorégulation + Apport énergétique
Fraises	Fibres	Facilite le transit intestinal
Lait	Calcium	Participe à l'ossification

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.2. Relever dans le tableau ci-dessous la valeur énergétique de 100 g de fraisier.

NUTRIMENTS	Valeurs nutritionnelles pour 100 g de fraisier : 1099 kJ soit 263 kcal	Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de gâteaux ou de pâtisseries : 1431,2 kJ soit 338 kcal
Protides	3,3 g	5,4 g
Glucides	26,7 g	44,2 g
Lipides	15,5 g	15,0 g

- 1099kJ

2.3. Vérifier cette valeur à l'aide du tableau ci-dessous en précisant les calculs et les unités.

Constituants alimentaires	Composition moyenne pour 100g	Apport énergétique pour 1g	Calculs	Total
Protides	3,3	17 kJ	$3,3 \times 17 =$	56,1 kJ
Glucides	26,7	17 kJ	$26,7 \times 17 =$	453,9 kJ
Lipides	15,5	38 kJ	$15,5 \times 38 =$	589 kJ
Valeur énergétique totale de 100 g de fraisier : $56,1 + 453,9 + 589 =$				1009 kJ

2.4. Comparer les valeurs nutritionnelles du fraisier à celles des autres gâteaux. Justifier votre réponse.

Le Fraisier est moins énergétique car il contient moins de glucides.

2.5. Relever le constituant alimentaire majoritaire du fraisier.

- Il s'agit des glucides, et donc du sucre

2.6. Indiquer 2 conséquences sur la santé d'une alimentation quotidienne trop riche en glucides.

- Risque de prise de poids
- Risque de diabète

CAP PÂTISSIER	1906-CAP PAT EP1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2019
EPREUVE EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Coefficient : 3	Page 9 / 17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

La qualité sanitaire doit être maîtrisée afin d'éviter d'être à l'origine d'une Toxi Infection Alimentaire comme par exemple une infection au staphylocoque doré. Pour cela, des mesures préventives sont mises en place.

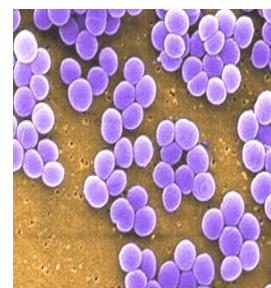
Le staphylocoque doré

Le « staphylocoque doré » est un microorganisme pathogène mésophile. Il est présent dans les cheveux, la salive, le nez, la gorge ainsi que dans les plaies infectées d'une personne malade ou d'un porteur sain. Il peut être à l'origine d'une TIAC dont les premiers symptômes de la TIAC se manifestent quelques heures après la période d'incubation : nausées, vomissements en fusée, diarrhées...

Le staphylocoque doré appartient à la famille des bactéries.

2.7. Citer les 4 autres familles de microorganismes.

- Virus
- Algues microscopiques
- Champignons microscopiques
- Protozoaires



2.8. Relever 2 symptômes d'une Toxi Infection Alimentaire.

- Nausées
- Vomissements

Les microorganismes sont-ils tous dangereux ?

Les microorganismes, sont des êtres vivants de taille variable mais invisibles à l'œil nu [...]. Pour les observer, on utilise un microscope.

Les microorganismes vivent partout dans notre environnement : eau, air, aliments, terre, animaux, végétaux...

Certains peuvent être pathogènes, c'est-à-dire provoquer des maladies, d'autres dégradent des aliments (fruits, légumes, pain...) ou au contraire peuvent être utiles lors de la fabrication d'aliments, de boissons (yaourt, fromage, pain, bière, vin...) et d'antibiotiques (pénicilline).

livre CAP sciences appliquées, delagrave 2017

2.9. Définir le terme « pathogène ».

Qui peut rendre malade voire tuer.
.....
.....

CAP PÂTISSIER	1906-CAP PAT EP1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2019
EPREUVE EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Coefficient : 3	Page 10 / 17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.10. Sélectionner le type de microorganisme.

Microorganismes	utiles	d'altération	pathogènes
Levure de boulanger	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Salmonelles	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lactobacille du yaourt	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Moisissures des fruits	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Penicillium du camembert	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Listeria	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Une des méthodes de prévention du développement des microorganismes est d'entreposer les préparations culinaires dans une chambre froide.

2.11. Indiquer l'effet du froid positif sur le développement des microorganismes.

Le froid ralentit la multiplication des micro organismes

Plaque signalétique d'une chambre froide



PIERREON		MT10045
Type: PYROMAXI No. Ser.: 10045/ 991108/ 013		
Type F.: M8508/S6091/F6091		
	Normes: EN 61010-1 / EN 50082-1 / EN 55011 Gr. 1 Cl B	
	Ne pas ouvrir risque de choc électrique. Do not open risk of electric shock. Vor Öffnen der Gehäuses Netzstecker ziehen. No abrir riesgo de choque eléctrico.	
Sans amiante/Without Asbestos/Ohne Asbest/Sin Asbesto		
230 V/50-60Hz		500 W
Fusible/Fuse/Sicherung/Fusible 3.15A T		

2.12. Compléter le tableau ci-dessous relatif aux valeurs électriques.

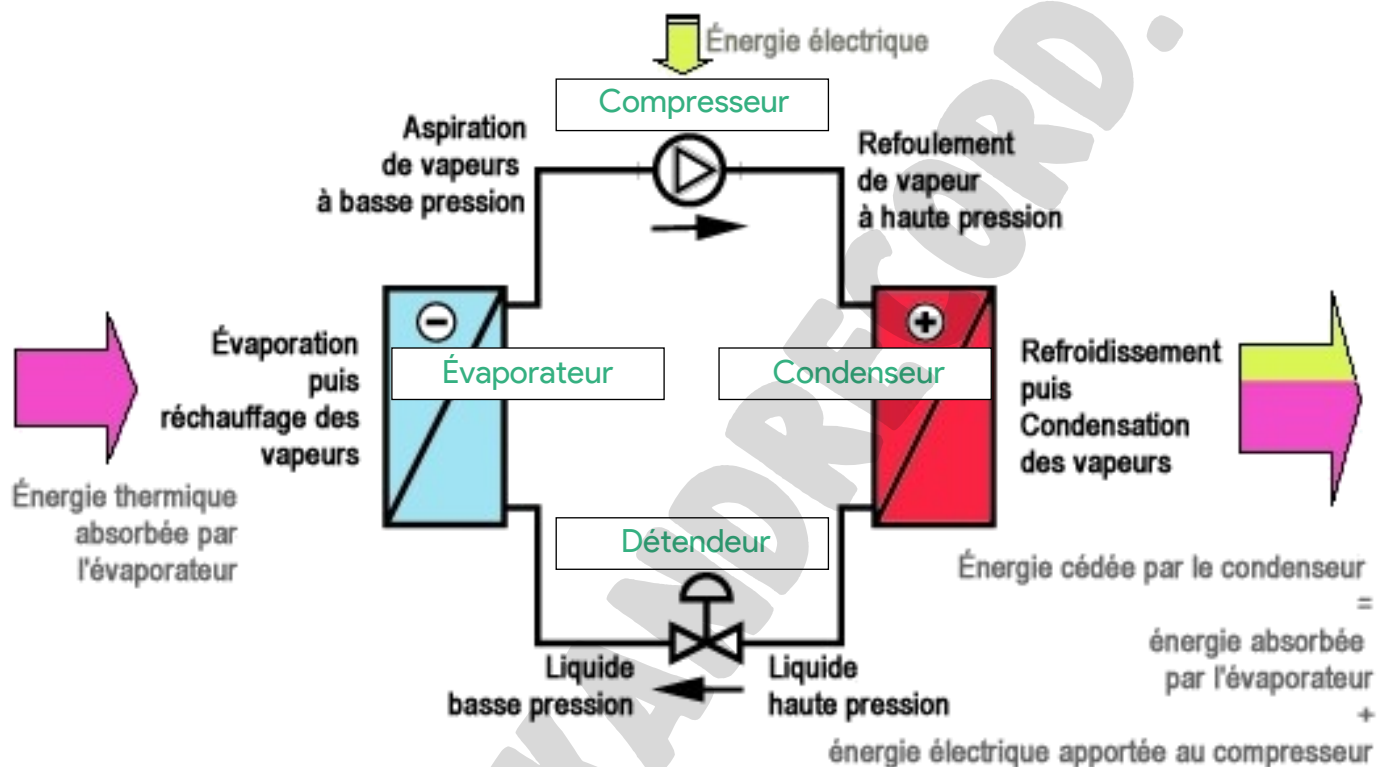
Grandeurs	Valeurs	Unités
Tension	230 V	Volts V
Fréquence	60 Hz	Hertz Hz
Puissance	500W	Watt W

CAP PÂTISSIER	1906-CAP PAT EP1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2019
EPREUVE EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Coefficient : 3	Page 11 / 17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.13. Replacer sur le schéma du moteur de la chambre froide les mots suivants :

Détendeur, Compresseur, Condenseur, Évaporateur



La chambre froide

Elle est équipée :

- d'un ventilateur pour une répartition homogène de la température
- d'un système de contrôle de température par thermostat avec parfois un enregistrement continu des températures. Lorsque la température voulue à l'intérieur de l'enceinte est atteinte, le cycle s'interrompt grâce au thermostat. Le moteur se remet en marche quand la température redevient supérieure à celle souhaitée.

2.14. Relever le nom de la partie de l'enceinte froide qui permet de réguler la température et ainsi d'économiser de l'énergie.

- Il s'agit du thermostat

2.15. Énoncer 2 conseils d'utilisation de la chambre froide permettant d'économiser de l'énergie.

- Ne pas mettre de préparations chaudes à l'intérieur
- Ne pas ouvrir la chambre froide trop souvent

CAP PÂTISSIER	1906-CAP PAT EP1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2019
EPREUVE EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Coefficient : 3	Page 12 / 17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

Votre nouvelle formation exige d'avoir des connaissances sur l'environnement juridique de l'entreprise.

3.1. Etablir à l'aide de la page 2 la carte d'identité de l'entreprise dans laquelle vous travaillez en complétant le document suivant.

Dénomination sociale : **Pâtisserie Hampion**

Siège social : **12 Avenue du Pré St-Jean**



Forme juridique : **SARL**



Pour réaliser le fraisier, vous avez passé commande des matières premières nécessaires. Vous réceptionnez les marchandises et vous vérifiez le bon de livraison (page 14) à l'aide du bon de commande ci-dessous.

3.2. Reporter, sur le document ci-dessous, le numéro des éléments suivants :

- ① Délai de livraison ② Fournisseur ③ Client ④ Quantités commandées

BON DE COMMANDE N°256

Tart'Hampion

12 avenue du Pré St Jean

19130 Objat

3

Méto

14, rue Taurisson

2

Date : 07/06/2019

19100 Brive la Gaillarde

4

Réf	Désignation	Unité	Qté	PU HT	Total HT
PC102	Poudre à crème	Sac de 5 kg	1	13,00	13,00
FR365	Fraises	500 g	4	1,60	6,40
OE587	Œufs	Plaque de 30	2	4,50	9,00

Date de livraison prévue : 09/06/2019

1

Paiement : au comptant

CAP PÂTISSIER	1906-CAP PAT EP1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2019
EPREUVE EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Coefficient : 3	Page 13 / 17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.3. Calculer le nombre de kilos de poudre à crème commandée.

- Il a été commandé 5 kg de poudre à crème

Vous avez reçu les marchandises commandées le 12/06/2019.

Métro

14, rue Taurisson
19100 Brive la Gaillarde

Pâtisserie Hampion
12 avenue du Pré St Jean
19130 Objat

BON DE LIVRAISON N°213 en date : 09/06/2019

Réf	Désignation	Unité	Qté
PC102	Poudre à crème	Sac de 5 kg	4
FR365	Fraises	500 g	1
OE587	Œufs	Plaque de 30	2

Date de réception : 09/06/2019

Observations/réserves :

3 sacs en trop de poudre à crème et 3 x 500g de fraises en moins

Signature



3.4. Calculer le nombre de kilos de poudre à crème reçus à partir du bon de livraison ci-dessus.

- 5 kg x 4 = 20 kg

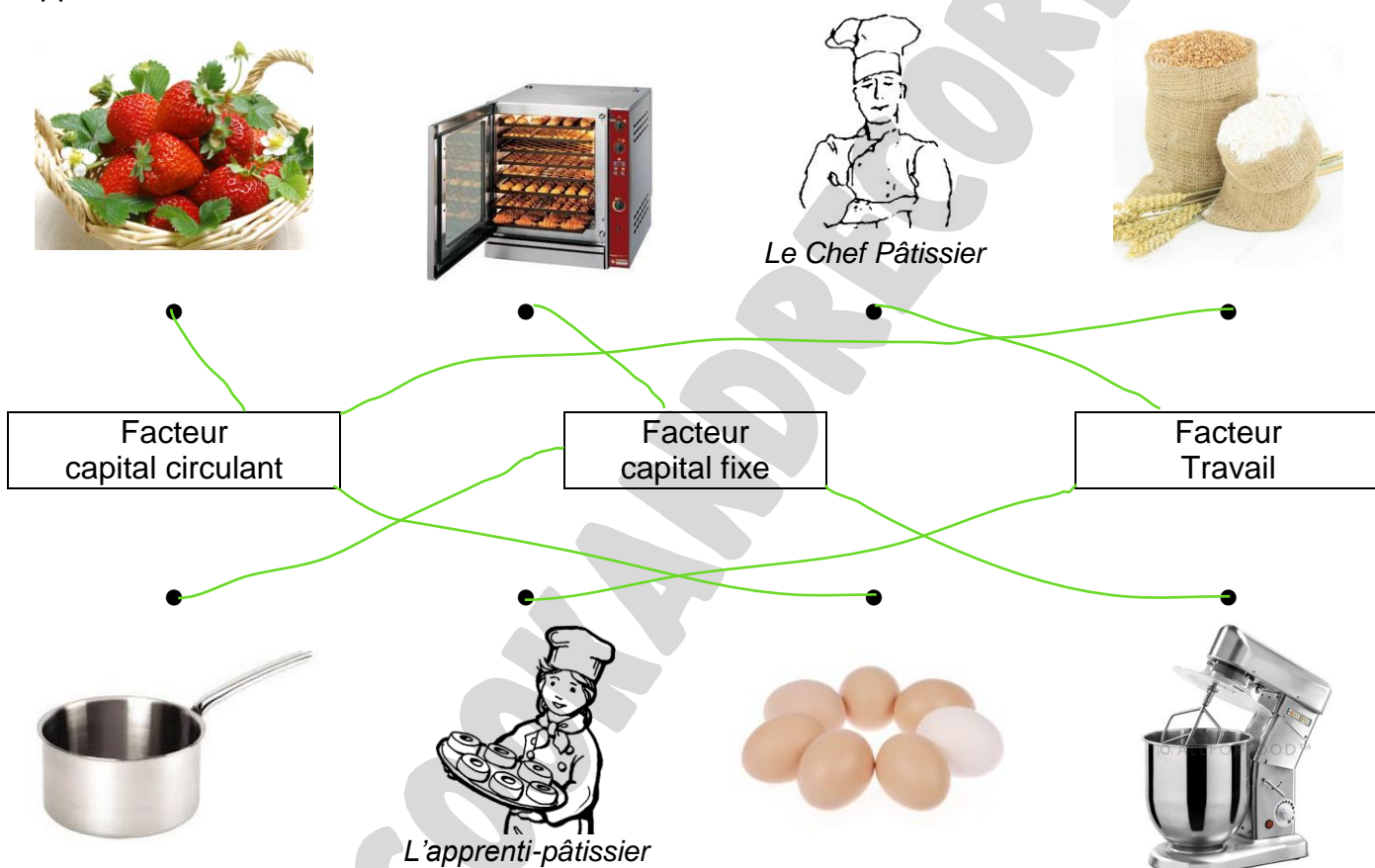
3.5. Vérifier le bon de livraison à partir du bon de commande (page 13) et compléter le bon de livraison en indiquant date de réception et erreurs de livraison (réserves).

CAP PÂTISSIER	1906-CAP PAT EP1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2019
EPREUVE EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Coefficient : 3	Page 14 / 17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Pour réaliser la commande du fraisier pour 32 personnes, vous devez utiliser différents facteurs de production. Monsieur Hampion vous demande de les répertorier afin de déterminer ensuite le prix de vente de sa production.

3.6. Relier les 8 éléments proposés à la catégorie de facteurs de production à laquelle ils appartiennent.



Monsieur Hampion a déterminé le coût de revient du fraisier à 42 € HT.

3.7. Choisir le prix de vente HT le plus adapté en cochant la case et justifier.

- 32 € HT
 36 € HT
 41 € HT
 90 € HT

- Justification : Pour ne pas vendre à perte il faut fixer un prix de vente supérieur au coût de revient

3.8. Indiquer le taux de TVA applicable à cette vente.

- Il est de 5,5%

CAP PÂTISSIER	1906-CAP PAT EP1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2019
EPREUVE EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Coefficient : 3	Page 15 / 17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Monsieur Hampion vous propose de continuer votre apprentissage en Mention Complémentaire Pâtissier Glacier Chocolatier Confiseur Spécialisé. Vous examinez un extrait de votre contrat.

CONTRAT D'APPRENTISSAGE

Entre

Monsieur Serge HAMPION, gérant de la SARL Pâtisserie HAMPION domiciliée 12 avenue du Pré Saint Jean à OBJAT (19130)

ET

Monsieur Romain RUIZ, né le 29 décembre 2002 à Tulle (19), domicilié 345 route de la Gare à OBJAT (19130).

(...)

Article 3 : Sécurité

Le port de la tenue professionnelle est obligatoire pour tout salarié dans les laboratoires.

Article 4 : Horaires

Les semaines de présence en entreprise, l'apprenti doit respecter les horaires suivants :

6h00 – 13h00

(...)

Article 9 : Formation

Le maître d'apprentissage, M. HAMPION, s'engage à former et accompagner l'apprenti tout au long de la durée de sa formation.

(...)

Article 12 : Rémunération

L'apprenti percevra un salaire mensuel égal à 25% du smic.

(...)

3.9. Identifier ce contrat.

- **C'est un contrat d'apprentissage**

3.10. Citer les parties de ce contrat.

Monsieur Hampion et Monsieur Ruiz

3.11. Repérer 2 obligations de l'employeur.

Obligation 1 : **Former l'apprenti**

Obligation 2 : **Rémunérer l'apprenti**

3.12. Repérer 2 obligations de l'apprenti.

Obligation 1 : **Porter la tenue professionnelle**

Obligation 2 : **Respecter les horaires**

CAP PÂTISSIER	1906-CAP PAT EP1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2019
EPREUVE EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Coefficient : 3	Page 16 / 17

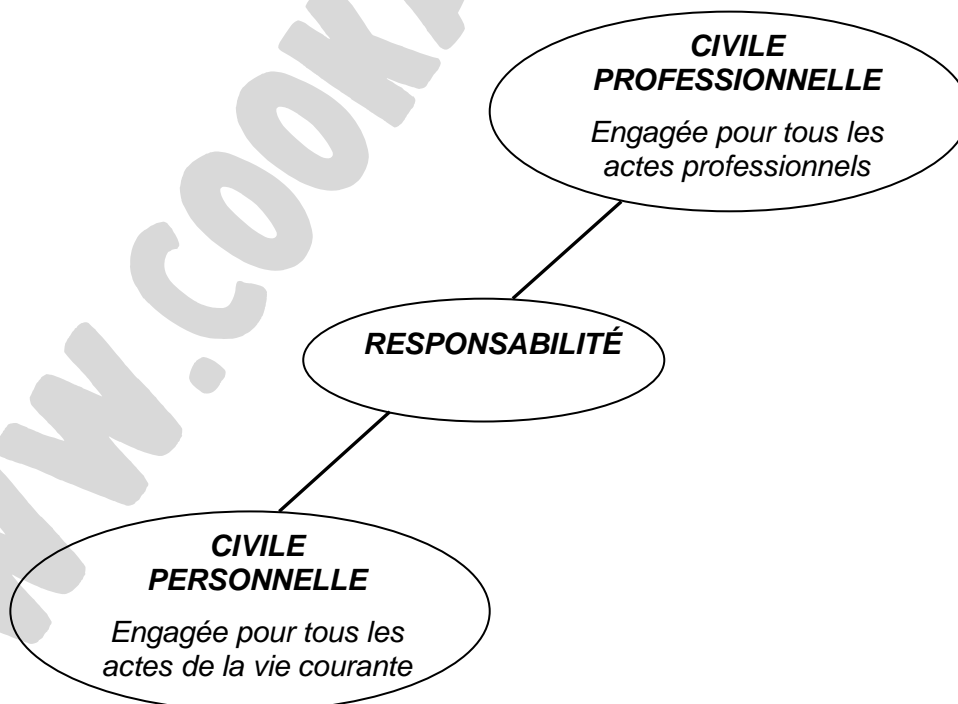
NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

En enfournant la génoise, Romain Ruiz a heurté la vitre du four avec la plaque de cuisson. La vitre du four est cassée et doit être remplacée. Monsieur Hampion vous demande d'analyser cet accident et d'identifier le responsable.

3.13. Compléter le document ci-dessous.

Préjudice	Vitre du four cassée
Domage	<input type="checkbox"/> Corporel <input checked="" type="checkbox"/> Matériel <input type="checkbox"/> Moral
Auteur du préjudice	Romain Ruiz
Responsable du préjudice	Monsieur Hampion, le chef d'entreprise

3.14. Cocher la responsabilité en cause, à l'aide du document ci-dessous.



Civile Personnelle

Civile Professionnelle

CAP PÂTISSIER	1906-CAP PAT EP1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2019
EPREUVE EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Coefficient : 3	Page 17 / 17