

|                |   |                                     |
|----------------|---|-------------------------------------|
| 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"/>  |                                     |

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 |
|--|------------------------|
| <b><u>1<sup>ère</sup> partie</u></b><br>Technologie de la pâtisserie   | ..... / 20 points      |
| <b><u>2<sup>ème</sup> partie</u></b><br>Sciences de l'alimentation   | ..... / 20 points      |
| <b><u>3<sup>ème</sup> partie</u></b><br>Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social | ..... / 20 points      |
| <b>TOTAL SUR 60</b>  | ..... / 60 points      |
| <b>TOTAL SUR 20</b>  | ..... / 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  |

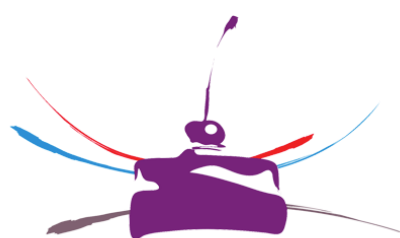
## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

### 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<sup>ère</sup> 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                        |       |      |       |
| Ovoproduits pasteurisés              |       |      |       |
| Beurre doux bio                      |       |      |       |
| Lait entier UHT                      |       |      |       |
| Fraises fraîches                     |       |      |       |
| Biscuit cuillère (plaques surgelées) |       |      |       |

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         |                |
| Veste                  |                |
| Tablier                |                |
| Pantalon               |                |
| Chaussures de sécurité |                |

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

*Vous réalisez un biscuit cuillère pour le montage du fraisier.*

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

|   |                  |       |                 |              |
|---|------------------|-------|-----------------|--------------|
| 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.

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

*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)           |                         |
| Entorses                                   |                         |
| Allergie cutanée (rougeurs, démangeaisons) |                         |

*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 |
|------|--------------------|--------------------------|
|      | ROUGE              |                          |
|      | BLEU               |                          |
|      | VERT               |                          |



|   |                  |       |                 |              |
|---|------------------|-------|-----------------|--------------|
| 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).

.....

.....

.....

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

| Avantages   | Inconvénients   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>•</li><li>•</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>•</li><li>•</li></ul> |

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                                     |
|-------|---|
|       | Foisonner la crème avec l'autre moitié du beurre              |
|       | Cuire à ébullition la crème pâtissière                        |
|       | Réaliser les pesées de la crème mousseline                    |
|       | Refroidir la crème pâtissière beurrée                         |
|       | Ajouter la moitié du beurre dans la crème pâtissière chaude   |
|       | Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre et la poudre à crème |
|       | Porter le lait à ébullition                                   |
|       | 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.

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

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

1.13. Relier chaque fruit à sa saison de production.

- |                       |   |   |           |
|-----------------------|---|---|-----------|
| Châtaignes            | • | • | Été       |
| Fraises « Garigette » | • | • | Automne   |
| Abricots              | • | • | Printemps |
| Ananas                | • | • | Hiver     |

|   |                  |       |                 |              |
|---|------------------|-------|-----------------|--------------|
| 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 7 / 17  |

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

### 2<sup>ème</sup> 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 |
|-------------|------------------------------------|--------------------------------|
|             | Glucides                           |                                |
|             | Protides/ Protéines                |                                |
|             | Lipides                            |                                |
|             | Fibres                             |                                |
|             | Calcium                            |                                |



## 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<br>100 g de fraisier :<br>1099 kJ soit 263 kcal | Valeurs nutritionnelles moyennes pour<br>100 g de gâteaux ou de pâtisseries :<br>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   |

- .....

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  |                               | 17 kJ                      |         |       |
| Glucides  |                               | 17 kJ                      |         |       |
| Lipides   |                               | 38 kJ                      |         |       |
| <b>Valeur énergétique totale de 100 g de fraisier :</b> |                               |                            |         |       |

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

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

2.5. Relever le constituant alimentaire majoritaire du fraisier.

- .....

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

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

|   |                  |       |                 |              |
|---|------------------|-------|-----------------|--------------|
| 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.

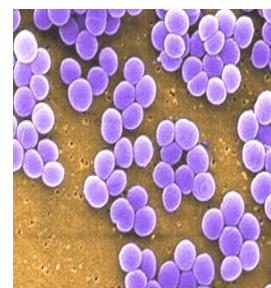
### Le staphylocoque doré

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.

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



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

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

### 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 ».

.....  
.....

|   |                  |       |                 |              |
|---|------------------|-------|-----------------|--------------|
| 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 type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Salmonelles              | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Lactobacille du yaourt   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Moisissures des fruits   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Penicillium du camembert | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Listeria                 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input 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.

.....

.....

### Plaque signalétique d'une chambre froide



|  |  |                            |
|--|--|----------------------------|
| <b>PIERRON</b>   |  | <b>MT10045</b>             |
| 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.<br>Do not open risk of electric shock.<br>Vor Öffnen der Gehäuses Netzstecker ziehen.<br>No abrir riesgo de choque eléctrico. |  |                            |
| Sans amiante/Without Asbestos/Ohne Asbest/Sin Asbesto  |  |                            |
| <b>230 V/50-60Hz</b>   |  | <b>500 W</b>               |
| <b>Fusible/Fuse/Sicherung/Fusible 3.15A T</b>  |  |                            |

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

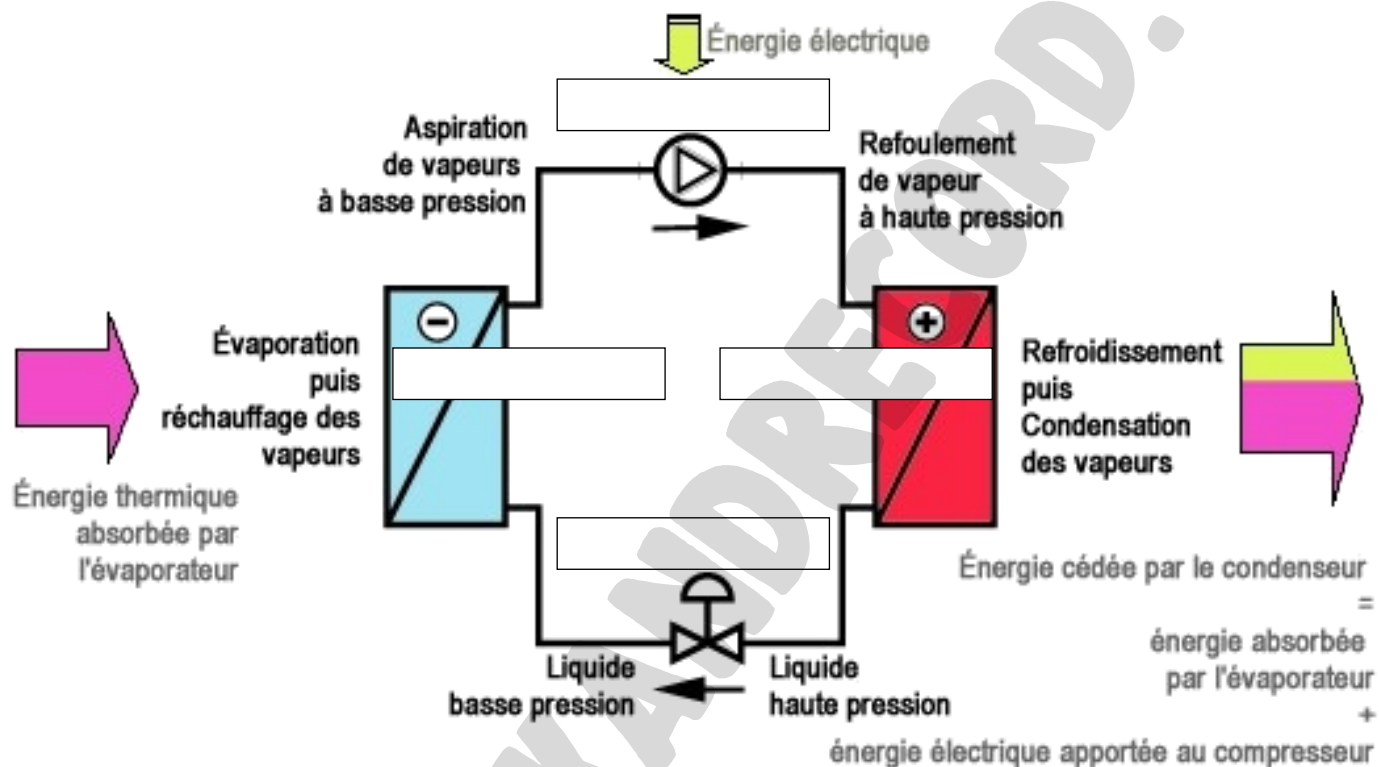
| Grandeurs | Valeurs | Unités   |
|-----------|---------|----------|
| Tension   |         |          |
|           |         | Hertz Hz |
|           | 500W    |          |

|   |                         |       |                 |              |
|---|-------------------------|-------|-----------------|--------------|
| CAP PÂTISSIER   | <b>1906-CAP PAT EP1</b> | 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.

- .....

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

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

|   |                  |       |                 |              |
|---|------------------|-------|-----------------|--------------|
| 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<sup>ème</sup> 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 :

Siège social :



Forme juridique :



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

Date : 07/06/2019

Méto  
14, rue Taurisson  
19100 Brive la Gaillarde

| 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

Paiement : au comptant

|   |                  |       |                 |              |
|---|------------------|-------|-----------------|--------------|
| CAP PÂTISSIER   | 1906-CAP PAT EP1 | SUJET | Durée : 2 h     | Session 2019 |
| ÉPREUVE 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.

- .....

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 :

Observations/réserves :

Signature



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

- .....

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.



•



•



Le Chef Pâtissier

•



•

Facteur  
capital circulant

Facteur  
capital fixe

Facteur  
Travail

•



•



L'apprenti-pâtissier

•



•



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 : .....

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

• .....

|   |                  |       |                 |              |
|---|------------------|-------|-----------------|--------------|
| 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.

- .....

#### 3.10. Citer les parties de ce contrat.

.....

#### 3.11. Repérer 2 obligations de l'employeur.

Obligation 1 : .....

Obligation 2 : .....

#### 3.12. Repérer 2 obligations de l'apprenti.

Obligation 1 : .....

Obligation 2 : .....

|   |                  |       |                 |              |
|---|------------------|-------|-----------------|--------------|
| 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 |



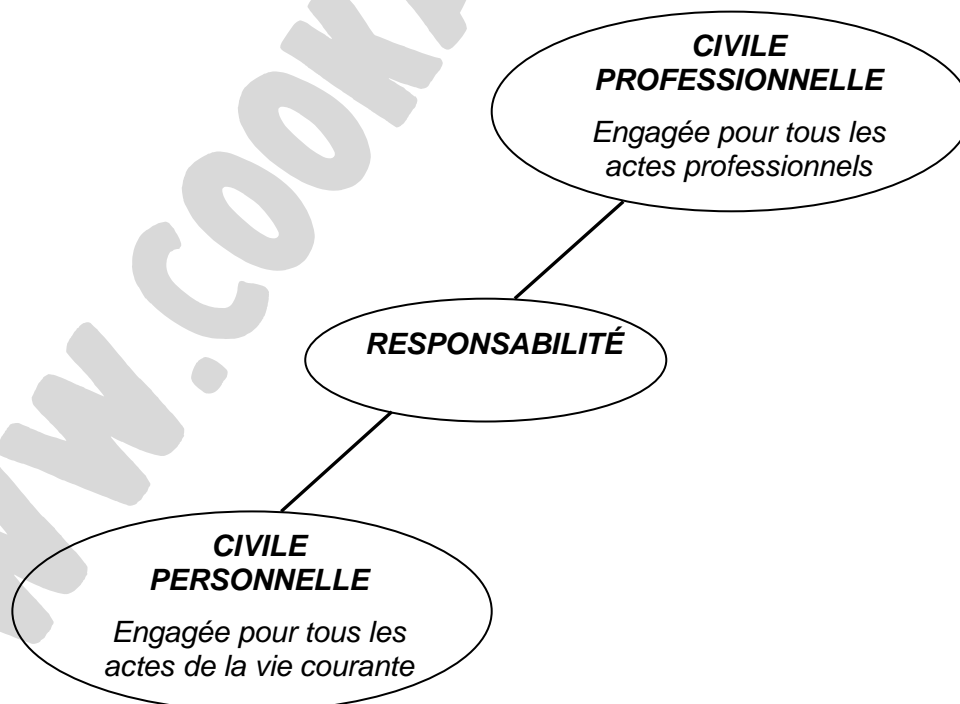
## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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                |  |
| Domage                   | <input type="checkbox"/> Corporel<br><input type="checkbox"/> Matériel<br><input type="checkbox"/> Moral |
| Auteur du préjudice      |  |
| Responsable du préjudice |  |

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 |