

Métropole – La Réunion	Septembre 2010	Code : 500-221 36	Page : 1 / 12
EXAMEN : CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER Épreuve : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Durée : 2 heures Coefficient : 3 SUJET

Ce sujet comporte 12 pages, numérotées de 1/12 à 12/12.

Assurez-vous que cet exemplaire est complet.

S'il est incomplet, demandez un autre exemplaire au chef de salle.

Vous répondrez directement sur le sujet à rendre en fin d'épreuve.

L'usage de la calculatrice est autorisé.

BAREME

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

Métropole – La Réunion	Septembre 2010	Code : 500-221 36	Page : 2 / 12
EXAMEN : CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER Épreuve : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Durée : 2 heures Coefficient : 3 SUJET

SITUATION PROFESSIONNELLE DE L'ÉPREUVE

Une galerie marchande va bientôt ouvrir à proximité de la pâtisserie « **Au Fin Palais** ». Son gérant M. ROSSI désire ouvrir un salon de thé à l'intérieur de celle-ci. Il a prévu qu'une partie de la production effectuée dans sa pâtisserie soit ensuite vendue au salon de thé.

Il doit donc investir dans l'achat de petits matériels, d'un four ventilé 10 niveaux. Il prévoit aussi la création de trois postes supplémentaires dont un second en pâtisserie pour produire des mini-viennoiseries, chouquettes et tartes aux pommes.



Pâtisserie

SARL Au Fin Palais

Gérant : M. ROSSI Antoine

120 rue des Charons
20090 AJACCIO

Tel : 06-20-20-20-20 Fax : 06-20-20-20-21

Société au capital de 1 000 €
RCS A 405 638 484

Métropole – La Réunion	Septembre 2010	Code : 500-221 36	Page : 3 / 12
EXAMEN : CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER Épreuve : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Durée : 2 heures Coefficient : 3 SUJET

PARTIE 1 : TECHNOLOGIE PATISSERIE (20 POINTS)

Pour la réalisation des tartes aux pommes, M. ROSSI décide d'ajouter une crème chantilly, suite à une demande de sa clientèle.

1.1 Quel est le taux de matières grasses minimum d'une crème dite « légère » ?
Entourer la bonne réponse.

12 %

15 %

20 %

1.2 Le chef utilise des ovo-produits. Il a besoin pour une recette des produits suivants :

Oeuf coquille

Oeuf liquide

10 œufs

.....

12 jaunes d'œuf

.....

20 blancs d'œuf

.....

Marquer les équivalences en poids ci-dessus (en précisant le mode de calcul).

La pousse des viennoiseries étant primordiale pour leur réussite, M. ROSSI vous interroge sur la fermentation.

1.3 Citer l'ingrédient présent dans une pâte à brioche, qu'utilise la levure biologique pour se développer.

.....

1.4 Indiquer à quelle température il faut régler l'étuve pour une bonne fermentation.

.....

Métropole – La Réunion	Septembre 2010	Code : 500-221 36	Page : 4 / 12
EXAMEN : CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER Épreuve : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Durée : 2 heures Coefficient : 3 SUJET

Le salon de thé situé aux abords d'un collège attirera sans doute de nombreux élèves.
M. ROSSI décide de confectionner des éclairs au chocolat.

1.5 Pour la réalisation de la crème pâtissière, le chef vous demande d'utiliser du lait entier.
De quelle couleur est l'emballage du lait entier ?

.....

Justifier ce choix en quelques lignes.

.....

.....

1.6 Pour la réalisation des éclairs, des tartes aux pommes, vous allez utiliser des PAI.
Citer 3 PAI que vous pouvez utiliser pour la réalisation de ces productions.

-

-

-

1.7 M. ROSSI veut décorer son salon de thé avec des portraits de pâtissiers célèbres.
Citer 3 personnages ayant marqué l'histoire de la pâtisserie.

-

-

-

1.8 L'entreprise a reçu une commande d'entremets pour une soirée végétarienne au printemps.
Citer 5 fruits de saison que vous pouvez utiliser pour la réalisation de ces entremets.

-

-

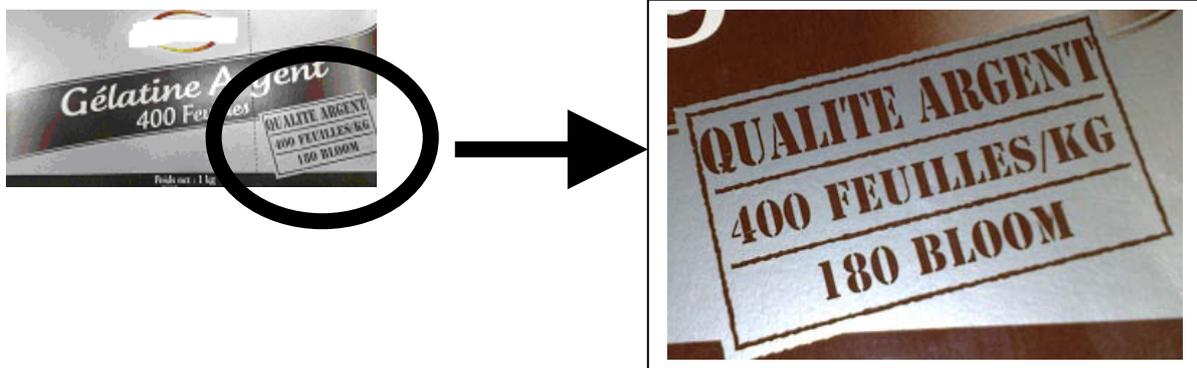
-

-

-

Métropole – La Réunion	Septembre 2010	Code : 500-221 36	Page : 5 / 12
EXAMEN : CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER Épreuve : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Durée : 2 heures Coefficient : 3 SUJET

1.9 Voici l'étiquette de la boîte de gélatine que vous utilisez pour la réalisation des entremets.



Définir le terme « Bloom ».

.....

Monsieur ROSSI décide de vendre des petits fours secs ainsi que de la confiserie au salon de thé. Il prévoit l'achat de petits matériels.

1.10 Donner la définition des matériels suivants et, pour chacun, un exemple d'utilisation.

MATÉRIEL	DÉFINITION	EXEMPLE D'UTILISATION
PLAQUE (GOUTTIÈRE)		
PALETTE « TRIANGLE »		
GUITARE		
THERMOMETRE A SUCRE		

Métropole – La Réunion	Septembre 2010	Code : 500-221 36	Page : 6 / 12
EXAMEN : CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER Épreuve : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Durée : 2 heures Coefficient : 3 SUJET

PARTIE 2 : SCIENCES APPLIQUÉES (20 POINTS)

Pour réaliser les chouquettes, vous utilisez du lait demi-écrémé.
Lire attentivement l'étiquette du produit ci-dessous, puis répondre aux questions.



2.1 Relever les constituants alimentaires énergétiques de cet aliment.

-
-
-

2.2 Relever la substance minérale contenue dans cet aliment.

.....

2.3 Indiquer le rôle majeur de cette substance minérale dans l'organisme.

.....
.....

Métropole – La Réunion	Septembre 2010	Code : 500-221 36	Page : 7 / 12
EXAMEN : CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER Épreuve : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Durée : 2 heures Coefficient : 3 SUJET

2.4 Indiquer le groupe d'aliments auquel appartient le lait.

.....

2.5 Calculer la valeur énergétique de 100 ml de lait demi-écrémé. Présenter vos réponses dans le tableau ci-dessous.

..... g de glucides x kJ	= kJ
..... g de protides x kJ	= kJ
..... g de lipides x kJ	= kJ
Total : kJ	

La préparation de pâtisseries peut être à l'origine de contaminations des produits alimentaires par des micro-organismes pathogènes comme les salmonelles, responsables de Toxi Infections Alimentaires Collectives (T.I.A.C.).

2.6 Relever le nom du micro-organisme que l'on peut retrouver dans la pâtisserie.

.....

2.7 Indiquer à quelle famille microbienne il appartient.

.....

2.8 Définir le terme « pathogène ».

.....

.....

2.9 Enumérer deux principaux symptômes d'une intoxication alimentaire d'origine microbienne.

➤

➤

Métropole – La Réunion	Septembre 2010	Code : 500-221 36	Page : 8 / 12
EXAMEN : CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER Épreuve : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Durée : 2 heures Coefficient : 3 SUJET

2.10 Indiquer à l'aide d'une croix, dans le tableau ci-dessous, les principaux aliments vecteurs de la salmonellose (3 réponses attendues).

Croissants		Crème anglaise	
Œufs		Plats en sauce	
Viande		Mayonnaise	
Légumes		Riz	

2.11 Proposer deux règles d'hygiène pour limiter le risque d'intoxication alimentaire d'origine microbienne.

-
-

Le chef de la pâtisserie investit dans un nouveau four électrique pour produire des mini-viennoiseries qui seront vendues au salon de thé.

Fiche technique du four

FOUR VENTILE ELECTRIQUE 10 ETAGES SANS BUEE FB6	
	<p align="center"><i>Pour VIENNOISERIES ET PAINS</i></p> <p align="center">Carrosserie inox Eclairage halogène Double vitrage</p> <p align="center">Thermostat de régulation électronique Minuterie intégrée Référence : FB6</p> <p align="center">Espacement entre étages : 85 mm</p> <p align="center">9 KW / 230 V</p> <p align="center">Dimensions : 780 (L) x 1000 (l) x 1080 (H) mm</p>

Métropole – La Réunion	Septembre 2010	Code : 500-221 36	Page : 9 / 12
EXAMEN : CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER Épreuve : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Durée : 2 heures Coefficient : 3 SUJET

2.12 Indiquer la source d'énergie utilisée pour faire fonctionner cet appareil.

.....

2.13 Relever sur la fiche technique les informations suivantes :

Tension :

Puissance :

Le laboratoire dans lequel vous travaillez est alimenté en eau par le réseau de distribution de la ville. Votre employeur décide d'acheter un adoucisseur d'eau comprenant une résine échangeuse d'ions car l'eau est dure.

2.14 Citer 2 éléments minéraux responsables de la dureté de l'eau.

➤

➤

2.15 Citer 2 inconvénients d'une eau dure.

➤

➤

2.16 Expliquer le principe de fonctionnement de l'adoucisseur d'eau en complétant le texte suivant à l'aide des mots encadrés ci-dessous.

Sodium – régénérer – calcium – adoucissement – résine – magnésium

L'eau dure, chargée en ions et en ions.....

..... s'écoule lentement sur la

Celle-ci libère en échange des ions..... C'est la phase

d'..... Au bout d'un certain temps de fonctionnement,

la résine est saturée, il faut la

Métropole – La Réunion	Septembre 2010	Code : 500-221 36	Page : 10 / 12
EXAMEN : CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER Épreuve : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Durée : 2 heures Coefficient : 3 SUJET

PARTIE 3 : CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE ET DE SON ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE, JURIDIQUE ET SOCIAL (20 POINTS)

3.1 Initiation juridique

L'entreprise « Au Fin Palais » gérée par M. ROSSI va s'agrandir.
En effet, le gérant de la SARL projette d'ouvrir un salon de thé en plus de sa pâtisserie. Il voudrait donc modifier la forme juridique de son entreprise.

3.1.1 Indiquer la signification des sigles :

SARL :

EURL :

3.1.2 Expliquer la différence entre une EURL et une SARL du point de vue du nombre d'associés.

.....

.....

.....

3.2 Institutions politiques

M. ROSSI a entendu « le Président de la République » s'exprimer à la télévision sur des mesures relatives aux chefs d'entreprises. Il s'interroge à ce sujet.

3.2.1 Indiquer le mode d'élection du Président de la République (cocher la case).

Suffrage universel direct Suffrage universel indirect

Scrutin à la proportionnelle Scrutin uninominal majoritaire

3.2.2 Préciser la durée du mandat du Président de la République française.

.....

Métropole – La Réunion	Septembre 2010	Code : 500-221 36	Page : 11 / 12
EXAMEN : CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER Épreuve : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Durée : 2 heures Coefficient : 3 SUJET

3.2.3 Identifier le type de pouvoir exercé par le Président de la République. Entourer la réponse exacte.

Pouvoir exécutif

Pouvoir législatif

Pouvoir judiciaire

3.2.4 Citer deux attributions du Président de la République.

-

-

3.3 Éléments comptables et opérations commerciales

Pour fixer son prix de vente, M. ROSSI doit tout d'abord déterminer le coût de revient d'une pâtisserie.

3.3.1 Compléter le tableau ci-dessous, avec les informations contenues dans le tableau sachant que M. ROSSI définit sa marge en appliquant un coefficient multiplicateur de 2,5.

Éléments	Prix
Matières premières	0,40 euros
Main d'œuvre	0,53 euros
Charges d'exploitation (25 % du coût des matières premières)
Prix de revient
Prix de vente H.T.
T.V.A. 5,5 %
Prix de vente T.T.C.

3.3.2 Donner la signification de T.T.C.

.....

Métropole – La Réunion	Septembre 2010	Code : 500-221 36	Page : 12 / 12
EXAMEN : CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE			Durée : 2 heures Coefficient : 3
SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			SUJET

Pour réaliser de la pâte à choux, vous avez besoin de farine. Soucieux de ne pas être en rupture de stock, M. ROSSI s'est réapprovisionné en farine.

3.3.3 Relier les éléments entre eux par une flèche.

Situations	Documents
M. ROSSI a passé une commande écrite l'aide d'un ...	Bon de sortie
La marchandise lui a été livrée 48 heures plus tard accompagnée d'un ...	La fiche de stock
M. ROSSI a inscrit les quantités livrées sur ...	Bon de commande
A l'aide de ce bon, il va actualiser la ...	Bon de livraison
Lorsque vous réaliserez la pâte à choux, vous prendrez la farine nécessaire et établirez un ...	Bon d'entrée

3.4 Initiation économique

3.4.1 Citer un exemple d'impôt payé par les sociétés à l'Etat.

.....

3.4.2 Indiquer deux exemples d'organismes sociaux.

-

-