

Métropole – La Réunion	Juin 2010	Code : 500-221 36	Page : 1 / 15
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 15 pages, numérotées de 1/15 à 15/15.
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 appliquées liées à 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	Juin 2010	Code : 500-221 36	Page : 2 / 15
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

Vous êtes associé d'une SARL, boulangerie-pâtisserie, implantée au centre ville du MANS.

Le gérant est M. PARISSE. Une des associés, Mme RIBAUT, responsable des achats, est actuellement en congé de maternité.

Dans le cadre de votre activité, M. PARISSE vous demande de produire pour un mariage un fraisier pour 100 personnes. Ce fraisier comprend un biscuit, une crème mousseline vanillée recouverte d'une pâte d'amandes et un décor en chocolat.

En qualité d'associé et grâce à vos connaissances en droit de l'entreprise, vous aidez M. PARISSE à engager un salarié pour remplacer Mme RIBAUT durant son congé.

CARTE D'IDENTITE DE L'ENTREPRISE

	SARL L'ECUREUIL GOURMAND Gérant Monsieur PARISSE Stéphane 20 rue de la Gare 72000 LE MANS Tél : 02 03 07 08 09 Fax : 02 03 07 08 19 Capital social : 10 000 € RCS LE MANS B 520 930 310
---	---

Métropole – La Réunion	Juin 2010	Code : 500-221 36	Page : 3 / 15
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

1ère PARTIE : TECHNOLOGIE DE LA PATISSERIE (20 points)

1.1 Pour la réalisation de la crème mousseline, le chef vous recommande d'utiliser du lait entier. Préciser la couleur de l'emballage du lait entier et sa teneur en matière grasse.

Couleur de l'emballage	Taux de matière grasse

1.2 Pour la réalisation de la génoise, vous allez utiliser **1 litre d'ovo-produit (sous forme d'œuf entier)**.

Indiquer le nombre d'œufs entiers coquille correspondant à un litre d'ovo-produits.

.....

1.3 Pour la réalisation de la génoise, vous pouvez utiliser de la farine riche en gluten.

Entourer la bonne réponse.

Vrai

Faux

1.4 Vous devez réaliser un décor en chocolat. Pour assurer la pré-cristallisation du chocolat, vous avez le choix entre un chocolat de couverture noire ou un chocolat de laboratoire. Lequel choisir ?

Entourer la réponse exacte.

Couverture noire

Chocolat de laboratoire

1.5 Le fraisier sera réalisé pendant la pleine saison de récolte des fraises.

Préciser la période de l'année (en mois) au cours de laquelle M. PARISSE pourra proposer le fraisier à sa carte.

.....

Métropole – La Réunion	Juin 2010	Code : 500-221 36	Page : 4 / 15
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

1.6 Le client demande en plus de la pièce en chocolat, un décor en sucre tiré.

Vous devez cuire ce sucre à l'aide d'un produit anti-cristallisant. En citer deux possibles :

-
-

1.7 Pour répondre à cette commande de fraises, vous décidez en accord avec votre associé, d'avoir recours à des produits alimentaires intermédiaires.
Proposer deux produits pouvant être utilisés et préciser leur mode d'emploi.

PAI utilisé	Mode d'emploi

1.8 La SARL L'ECUREUIL GOURMAND veut rendre hommage lors d'une soirée à des pâtissiers ayant participé à l'évolution de notre métier.

Citer deux pâtissiers contemporains connus ou célèbres.

-
-

1.9 Le client vous demande de rajouter un peu de chantilly sur le fraisier.

Pour un bon foisonnement de la crème, citer le pourcentage idéal de matière grasse dans un litre de crème

.....

Métropole – La Réunion	Juin 2010	Code : 500-221 36	Page : 5 / 15
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

1.10 Dans le tableau ci-dessous, cocher deux matériels dont vous aurez besoin pour la réalisation du fraisier.

Batteur mélangeur		Guitare	
Fouet		Tempéreuse	
Etuve		Machine à glace	

1.11 Pour imbiber la génoise du fraisier, vous allez utiliser du kirsch. A quelle famille appartient cet alcool ? Cocher la bonne réponse.

	Liqueur
	Eau de vie
	Vin

Métropole – La Réunion	Juin 2010	Code : 500-221 36	Page : 6 / 15
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^{ème} PARTIE : SCIENCES DE L'ALIMENTATION (20 points)

Pour réaliser un fraisier, votre chef de laboratoire vous donne les ingrédients nécessaires à la fabrication de la mousseline :

Poudre à crème, sucre semoule, beurre doux pasteurisé, lait demi-écrémé stérilisé UHT, œuf, une gousse de vanille.

2.1 Compléter le tableau suivant en précisant pour chaque ingrédient le constituant alimentaire caractéristique, puis préciser le rôle majeur pour l'organisme du principal constituant du lait et du beurre.

Ingrédients	Constituant alimentaire caractéristique	Rôle majeur pour l'organisme
Poudre à crème	-	Energétique
Sucre	-	Energétique
Beurre	-	-
Lait	-	-
Œuf	-	Plastique, bâtisseur, Renouvellement cellulaire

La dégustation d'un entremets stimule tous les sens.

2.2 Relier par une flèche chaque sens à l'une des propriétés organoleptiques d'un entremets.

SENS

Vue ☐

Toucher ☐

Goût ☐

Odorat ☐

Ouïe ☐

PROPRIETES ORGANOLEPTIQUES

☐ Moelleux

☐ Forme, coloration dorée, brillance

☐ Croustillant

☐ Saveur douce

☐ Odeur

Métropole – La Réunion	Juin 2010	Code : 500-221 36	Page : 7 / 15
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

2.3 Le fraisier est une préparation sucrée. Le « sucré » est une saveur fondamentale. Nommer les trois autres.

-
-
-

2.4 Le fraisier est un entremets riche en sucres ajoutés. Indiquer deux conséquences sur la santé d'une alimentation quotidienne trop riche en glucides.

-
-

L'analyse bactériologique de ce fraisier par le service d'hygiène a révélé la présence d'une bactérie pathogène, le « staphylocoque doré ».

2.5 Indiquer deux conditions favorables à la multiplication des micro-organismes.

-
-

2.6 Définir le terme « pathogène ».

-
-

Les recherches effectuées par le service d'hygiène ont révélé que le staphylocoque doré est responsable des T.I.AC. Ce staphylocoque doré est présent dans la salive, le nez, la gorge ainsi que dans les plaies infectées d'une personne malade ou d'un porteur sain.

2.7 Donner la signification du sigle TIAC.

T : I : A : C :

2.8 Indiquer à quelle famille de micro-organismes appartient le staphylocoque doré.

-

Métropole – La Réunion	Juin 2010	Code : 500-221 36	Page : 8 / 15
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

2.9 Lister deux mesures préventives à adopter par l’ouvrier pâtissier pour éviter la contamination de ce fraisier par le staphylocoque doré.

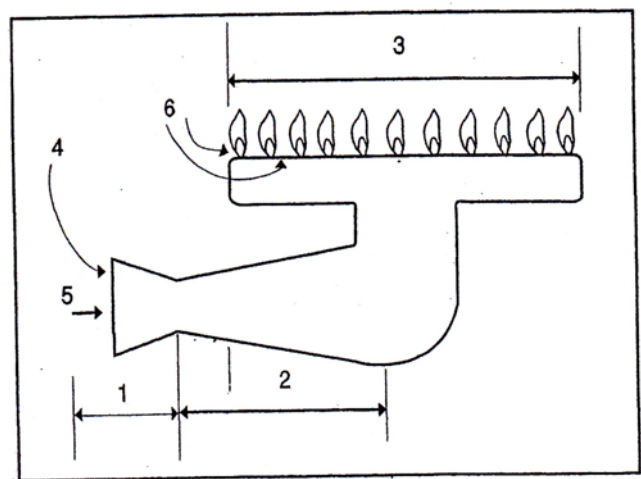
-
-

2.10 Définir un porteur sain.

-
-

Dans votre entreprise, vous utilisez des brûleurs à gaz pour chauffer le lait.

2.11 Annoter le schéma ci-dessous :



(Le gaz naturel et ses applications, document G.D.F.)

- 1 -
- 2 -
- 3 -
- 4 - Air primaire
- 5 -
- 6 - Air secondaire

2.12 Nommer le comburant nécessaire à la combustion.

-

Métropole – La Réunion	Juin 2010	Code : 500-221 36	Page : 9 / 15
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

2.13 Lors d'une combustion incomplète, par défaut d'air, il y a dégagement d'un gaz toxique. Indiquer le nom de ce gaz.

➤

2.14 Donner deux signes visibles d'une combustion incomplète.

➤

➤

2.15 Lister deux risques liés à l'utilisation du gaz dans le laboratoire.

➤

➤

Métropole – La Réunion	Juin 2010	Code : 500-221 36	Page : 10 / 15
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

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

3.1 Initiation économique

A l'aide des informations de la page 2/15, vous répondrez aux questions suivantes :

3.1.1 Indiquer la raison sociale de l'entreprise.

.....

3.1.2 Préciser le siège social de l'entreprise.

.....

3.1.3 Indiquer le statut juridique de l'entreprise. (Préciser la signification du sigle).

.....

3.1.4 Identifier l'activité principale de l'entreprise.

.....

3.1.5 Indiquer le n° RCS.

.....

3.1.6 Expliquer à quoi correspond la lettre B.

.....

Métropole – La Réunion	Juin 2010	Code : 500-221 36	Page : 11 / 15
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 Environnement juridique et social

M. PARISSE vous demande d'étudier le contrat (**Annexe 1**) page 12/15, établi pour Mme Clémence POULIQUEN.

3.2.1 Préciser le type de contrat.

.....

3.2.2 Citer l'objet du contrat.

.....

3.2.3 Identifier les parties au contrat (nom et qualité) et indiquer deux obligations principales pour chacune d'elles.

Premier contractant :

Nom : Qualité :

Obligations :

-

-

Deuxième contractant :

Nom : Qualité :

Obligations :

-

-

Métropole – La Réunion	Juin 2010	Code : 500-221 36	Page : 12 / 15
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

Annexe 1

CONTRAT DE TRAVAIL

SARL L'ECUREUIL GOURMAND

20 rue de la Gare
72000 LE MANS

Madame Clémence POULIQUEN
12 rue du Général Leclerc
72000 LE MANS

Entre les soussignés :

Monsieur Paul PARISSE agissant en qualité de gérant, d'une part,
et Madame Clémence POULIQUEN, d'autre part,

Il a été convenu ce qui suit :

1 Engagement : Madame Clémence POULIQUEN qui se déclare libre de tout engagement est embauchée à compter du 6 juin 2010 à 9 h, en qualité de responsable des achats, coefficient hiérarchique fixé à 100. Le présent contrat est soumis aux dispositions de la convention collective de la pâtisserie.

2 Objet du contrat : Le présent contrat a pour objet le remplacement de Madame Anne RIBAUT pendant son congé maternité.

3 Durée du contrat : Le contrat est prévu pour une durée déterminée de 6 (six) mois.

4 Rémunération : En contrepartie de ses fonctions, Madame Clémence POULIQUEN recevra une rémunération mensuelle brute de 1 720 euros pour un horaire de 35 heures par semaine.

5 Période d'essai : Il est prévu une période d'essai de 15 jours au cours de laquelle chacune des parties pourra rompre le contrat sans indemnité ni délai de préavis.

6 Indemnités : À la cession du contrat au terme convenu, Madame Clémence POULIQUEN aura droit à une indemnité de fin de contrat destinée à compenser la précarité de sa situation correspondant à 10 % du montant de sa rémunération totale brute ainsi qu'à une indemnité de congés payés du même pourcentage.

7 Obligations professionnelles : Madame Clémence POULIQUEN s'engage à se conformer aux dispositions du règlement intérieur.

8 Préavis : le présent engagement pourra être résilié à tout moment sans indemnité, moyennant un préavis de 2 semaines.

Fait en double exemplaire
L'intéressée,

LE MANS, le 2 juin 2010
Le gérant,

(Signature précédée de la mention « lu et approuvé »)

Métropole – La Réunion	Juin 2010	Code : 500-221 36	Page : 13 / 15
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

3.3 Initiation à la connaissance de l'entreprise et éléments comptables

Mme Clémence POULIQUEN a passé une commande de produits frais. A la réception des marchandises, elle vous demande d'effectuer des vérifications et de répondre aux questions, à l'aide des annexes 2, 3 et 4.

3.3.1 Lister les erreurs après vérification des annexes 2 et 3.

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

3.3.2 Indiquer la méthode utilisée pour la tenue de la fiche de stock lait demi-écrémé (Annexe 4).

.....

Métropole – La Réunion	Juin 2010	Code : 500-221 36	Page : 14 / 15
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

Annexe 2

Bon de commande n° 371					
BOF Stock 48 bis rue Jean Jaurès 72190 Sargé-Lès-Le Mans Tél./Fax : 02 44 58 96 96					
Date de commande : 24/05/2010 Livraison par route 5 jours ouvrés Date de livraison : 29/05/2010 Règlement à réception de la facture, par chèque					
Adresse de livraison : SARL L'ÉCUREUIL GOURMAND 20 rue de la Gare 72000 LE MANS Tél. : 02 03 07 08 19					
Référence	Désignation	Unité	Quantité	P.U. H.T.	Total H.T.
RRC37	Œuf coquille	Carton 360	1	4,34 €	4,34 €
RRV31	Jaune d'œuf pasteurisé	L	16	2,29 €	36,64 €
BRT49	Beurre doux	Kg	40	2,00 €	80,00 €
BRT86	Lait demi écrémé	L	12	0,59 €	7,08 €
Frais de port				12,00 €	
TOTAL Hors Taxes				140,06 €	

Métropole – La Réunion	Juin 2010	Code : 500-221 36	Page : 15 / 15
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

Annexe 3

Bon de livraison N° A371BRY BOF Stock 48 bis rue Jean Jaurès 72190 Sargé-lès-Le Mans Tél./Fax : 02.44.58.96.96					
Référence commande : 371 du 24/05/2010 Date de livraison : 29/05/2010 Adresse de livraison : SARL L'ÉCUREUIL GOURMAND 20 rue de la Gare - 72000 LE MANS Tél. : 02 03 07 08 19					
Référence	Désignation	Unité	Quantité	P.U. H.T.	Total H.T.
RRC37	Œuf coquille	Carton 180	1	4,34 €	4,34 €
RRV32	Blanc d'œuf pasteurisé	L	16	2,29 €	36,64 €
BRT49	Beurre doux	Kg	30	2,00 €	60,00 €
BRT86	Lait demi écrémé	L	12	0,59 €	7,08 €
Le : 29/05/2010 Signature : <i>C. Pouliquen</i>					

Annexe 4

Fiche de stock lait demi écrémé

Dates	Libellés	Entrées			Sorties			Stock		
		Quantité	Prix unitaire	Montant	Quantité	Prix unitaire	Montant	Quantité	Prix unitaire	Montant
01.05	Stock initial	10	0,58 €	5,80 €				10	0,58 €	5,80 €
05.05	Entrée N° 370							10	0,58 €	5,80 €
		42	0,61 €	25,62 €				42	0,61 €	25,62 €
06.05	Sortie N° 42				10	0,58 €	5,80 €	0	0,58 €	- €
					8	0,61 €	4,88 €	34	0,61 €	20,74 €
13.05	Entrée N° 371							34	0,61 €	20,74 €
		12	0,59 €	7,08 €				12	0,59 €	7,08 €
24.05	Sortie N° 43							12	0,59 €	7,08 €
					34	0,61 €	20,74 €			