

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 <input type="text"/>
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 PATISSIER – Épreuve EP1 : Approvisionnement et gestion des stocks**

#### **LE SUJET COMPREND TROIS PARTIES INDÉPENDANTES**

Toutes les pages du présent sujet sont à rendre avec la copie, y compris celles qui ne seront pas traitées.

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
<b>Total</b>	<b>/ 60</b>
<b>Moyenne sur 20</b>	<b>/ 20</b>

<b>CAP PATISSIER</b>	<b>Code : 500 22136</b>	<b>Session 2011</b>	<b>SUJET</b>
<b>ÉPREUVE : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks</b>	<b>Durée : 2 heures</b>	<b>Coefficient : 3</b>	<b>Page 1 sur 15</b>

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## SITUATION PROFESSIONNELLE

Vous êtes actuellement employé en qualité d'ouvrier pâtissier à la pâtisserie « Les Délices de Digne »

Monsieur MATHIEU est le gérant.

Monsieur GUIBAUT, le responsable du laboratoire, est en arrêt maladie pour une période de plusieurs mois.

Pour répondre à la commande d'un restaurateur de votre ville, qui organise un anniversaire de mariage, Monsieur MATHIEU vous demande de réaliser des Charlottes aux framboises, pour 80 personnes.

Ces Charlottes aux framboises doivent être réalisées avec un biscuit cuillère et une crème bavaroise au kirsch. Le dessus sera recouvert de framboises.

Décidé à augmenter son chiffre d'affaires grâce à ce nouveau partenariat, Monsieur MATHIEU vous donne la responsabilité de la sélection des matières premières, de la réalisation et de la conservation de ces entremets.

### **Pâtisserie « Les Délices de Digne »**

14 rue de l'église  
04 000 DIGNE LES BAINS  
Tél. : 04 92 31 04 99

R.C.S. : Manosque B 952 465 213

E.U.R.L. au capital de 5 000 €

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## Partie 1 : Technologie de la pâtisserie (20 points)

**1.1** Pour la réalisation du biscuit à la cuillère, vous avez besoin de blancs d'œufs. Votre employeur vous fournit des ovoproduits.

Citer deux avantages et deux inconvénients de l'utilisation d'ovoproduits.

Avantages
- .....
- .....

Inconvénients
- .....
- .....

**1.2** Dans le biscuit à la cuillère vous utilisez du saccharose. Citer deux rôles du saccharose dans cette préparation :

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

**1.3** Pour la réalisation du biscuit à la cuillère, vous avez à disposition des produits amylicés. Donner les origines de la fécule et de la farine T55.

- Origine de la fécule :

.....

.....

.....

- Origine de la farine T55 :

.....

.....

.....

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**1.4** Pour la réalisation de la crème bavaroise, vous allez utiliser du lait entier et de la crème liquide.

Indiquer le taux de matière grasse de ces deux ingrédients.

Taux de matière grasse du lait entier : .....

Taux de matière grasse de la crème liquide : .....

**1.5** Indiquer deux rôles principaux du lait et de la crème entrant dans la fabrication de votre bavaroise.

Rôles principaux du lait	Rôles principaux de la crème
- .....	- .....
- .....	- .....

**1.6** Lors de l'élaboration de la bavaroise, vous rajoutez la gélatine en fin de cuisson.

Indiquer le rôle de la gélatine dans votre préparation.

- .....

**1.7** Citer deux précautions d'emploi dans l'utilisation de la gélatine.

- .....

- .....

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**1.8** Vous devez réaliser un décor chocolat sur vos entremets. Pour cela, vous allez utiliser un chocolat de couverture noire.

Préciser la principale différence de composition entre le chocolat de laboratoire et le chocolat de couverture noire.

.....

.....

.....

**1.9** Lors de vos fabrications, vous avez utilisé des matières édulcorantes.  
Citer deux édulcorants.

- .....

- .....

**1.10** Lors de l'élaboration de la bavaroise, vous utilisez une purée de fruit appertisée.  
Citer deux conditions de stockage de cette purée.

- .....

- .....

**1.11** Vous recouvrez les framboises avec un nappage blond. Citer deux composants de ce nappage.

- .....

- .....

**1.12** Vous ajoutez de la vanilline dans le biscuit à la cuillère. Expliquer la différence entre la vanille et la vanilline.

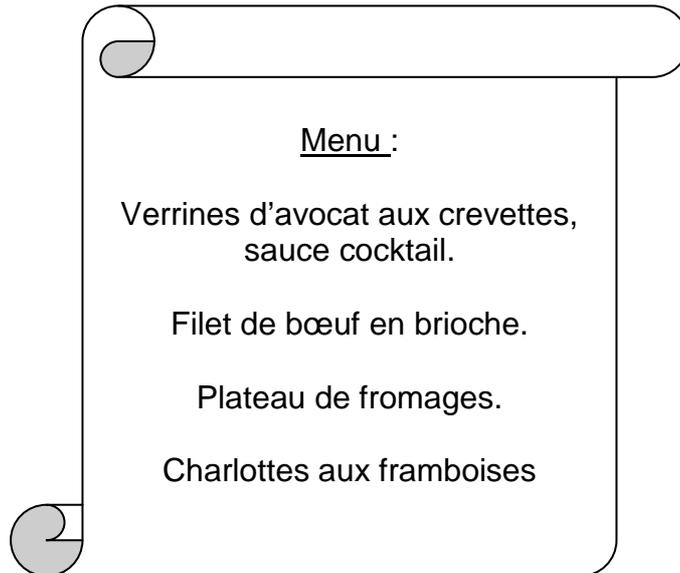
.....

.....

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## Partie 2 : Sciences de l'alimentation (20 points)

2.1 La charlotte aux framboises est le dessert du repas d'anniversaire suivant :



2.1.1 Indiquer les groupes d'aliments présents dans ce menu, en complétant le tableau ci-dessous :

Aliments présents dans ce menu	Groupe d'aliments
Crevettes	.....
Brioche	.....
Framboises	.....
Fromage	.....
Sauce cocktail	.....

2.1.2 Citer un groupe d'aliments qui ne figure pas sur le menu présenté.

.....

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**2.2. Ce menu est riche en lipides.**

**2.2.1** Citer deux exemples d'aliments du menu, riches en lipides.

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

**2.2.2** Indiquer le rôle principal des lipides dans l'organisme.

.....

**2.2.3** Énumérer deux conséquences d'une alimentation trop riche en lipides.

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

**2.3 Lors de sa dernière visite médicale, Monsieur GUIBAUT a été détecté porteur sain de staphylocoque doré.**

**2.3.1** Définir le terme « porteur sain ».

.....  
.....  
.....

**2.3.2** Nommer la famille de micro-organismes à laquelle appartient le staphylocoque doré.

.....

**2.3.3** Citer deux autres familles de micro-organismes.

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

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

### 2.4 Parmi les micro-organismes, certains sont pathogènes et d'autres sont utiles.

2.4.1 Pour chacun des micro-organismes ci-dessous, indiquer, à l'aide d'une croix, s'il s'agit d'un micro-organisme utile ou d'un micro-organisme pathogène.

Micro-organisme	Utile	Pathogène
Listeria		
Escherichia coli		
Bactéries lactiques		
Salmonelles		
Moisissures du Roquefort		
Levures		
Staphylocoque doré		X

2.4.2 Citer un exemple de préparation en pâtisserie nécessitant l'emploi de micro-organismes utiles.

.....

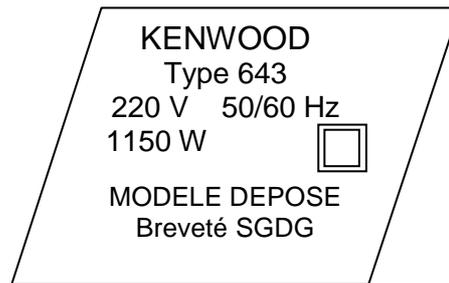
2.5 Lors de la réalisation d'une pâte levée, certaines conditions doivent être réunies pour favoriser la multiplication des micro-organismes utiles.

2.5.1 Énumérer trois conditions favorables au développement de ces micro-organismes.

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

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**2.6 Lors de la réalisation de la crème bavaroise, vous utilisez un batteur électrique, dont la fiche signalétique est la suivante :**



**2.6.1** Identifier les trois grandeurs électriques ainsi que leurs unités de mesure à partir des informations de la fiche signalétique, en complétant le tableau ci-dessous.

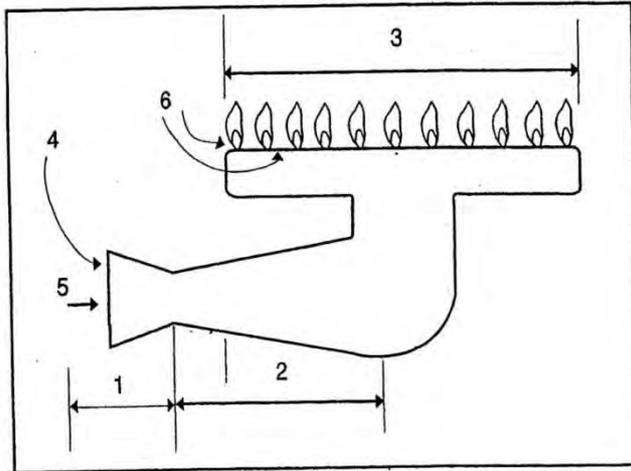
Grandeur électrique	Unité de mesure	Symbole de l'unité de mesure
Intensité	Ampère	A
.....	.....	V
.....	.....	Hz
.....	.....	W

**2.6.2** Indiquer le type d'énergie recherchée par la transformation de l'énergie électrique dans le batteur, en cochant la réponse exacte.

- Énergie thermique
- Énergie hydraulique
- Énergie mécanique
- Énergie chimique

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## 2.7 Le laboratoire est équipé de brûleurs à gaz.



- 1. Injecteur
- 2. Mélangeur
- 3. Chapeau
- 4. Air primaire
- 5. Arrivée du gaz
- 6. Air secondaire

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

2.7.1 Expliquer le principe de fonctionnement du brûleur à gaz, à partir du schéma ci-dessus.

.....

.....

.....

.....

2.7.2 Citer deux combustibles utilisés en milieu professionnel.

- .....

- .....

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**Partie 3 : Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social (20 points)**

**3.1 Initiation juridique et sociale**

**3.1.1** A partir de la fiche d'identité de l'entreprise, donnée à la page 2, et de vos connaissances, indiquer :

- la raison sociale de l'entreprise : .....
- le siège social de l'entreprise :.....

**3.1.2** Préciser, en toutes lettres, la forme juridique de l'entreprise.

.....  
.....

**3.1.3** Citer une autre forme juridique d'entreprise.

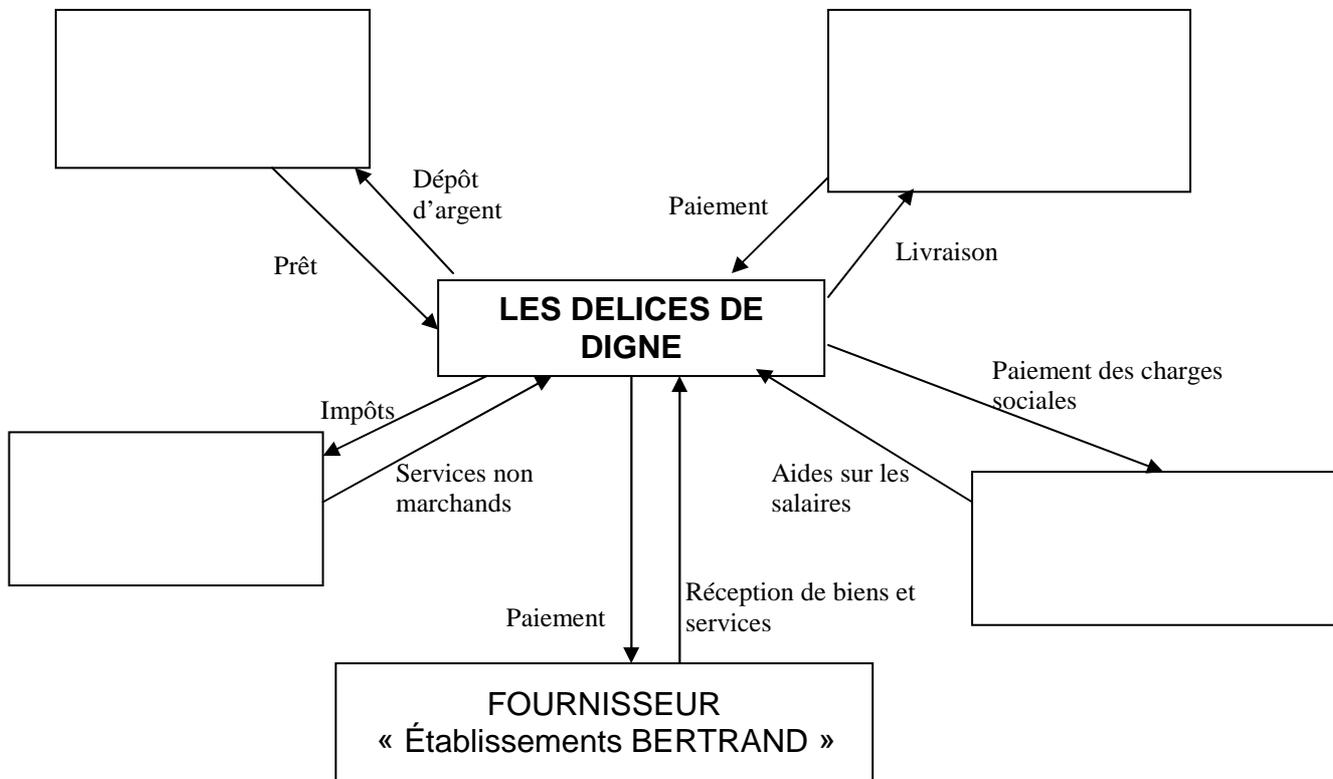
.....  
.....

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## 3.2 La connaissance de l'entreprise et les éléments comptables

3.2.1 L'entreprise « les Délices de Digne » est fréquemment en relation avec le fournisseur « Etablissements BERTRAND ».

Citer d'autres partenaires ou agents économiques avec lesquels l'entreprise est en relation, en complétant le schéma suivant :



**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**3.2.2** L'entreprise, vous présente un extrait simplifié du compte de résultat pour le premier trimestre 2011.

Compléter l'extrait du compte de résultat.

<b>CHARGES</b>		<b>PRODUITS</b>	
Achat de matières premières	15 000	Vente de produits	32 000
Services extérieurs	2 000		
Impôts et taxes	600		
Charges de personnel	9 000		
Autres charges	800		
Charges d'intérêt	600		
<b>TOTAL CHARGES</b>	.....	<b>TOTAL PRODUITS</b>	.....
Résultat	.....		
<b>TOTAL GENERAL</b>	.....	<b>TOTAL GENERAL</b>	.....

**3.2.3** Déterminer le résultat comptable. Détailler votre calcul.

.....

.....

.....

**3.2.4** Préciser si l'entreprise fait un bénéfice ou une perte. Justifier la réponse.

.....

.....

.....

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## 3.3 Environnement économique

Pour pouvoir être toujours compétitive sur le marché et augmenter son chiffre d'affaires, l'entreprise doit notamment réaliser des investissements en matériels.

**3.3.1** Relier, par un trait, chaque type d'investissement à sa définition.

Investissement de renouvellement

Augmentation de la possibilité de production.

Investissement de modernisation

Remplacement d'équipements usés.

Investissement de capacité

Amélioration de l'efficacité des outils de production.

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**3.3.2** Dans sa vie quotidienne, l'entreprise doit se tenir informer des grands indicateurs économiques.

A partir de l'article ci-dessous et de vos connaissances, répondre aux questions suivantes :

### Les prix ont fait un bond de 0,6 % en février.

L'inflation est-elle de retour ? Si les avis des économistes diffèrent encore sur le sujet, les chiffres laissent à penser que oui. C'est ainsi que pour le mois de février, l'institut évalue à 0,6% la progression des prix à la consommation. Soit une hausse de 1,3% sur douze mois.

Responsables de cette remontée : les produits manufacturés, dont les prix ont sensiblement progressé au lendemain de la période des soldes d'hiver.

Les services, notamment au moment des vacances, ont également participé (+1,6 %).

A noter également la hausse des tarifs d'assurance (automobile, santé et habitation).

Les prix de l'alimentation sont en revanche restés stable (+0,1%). Une exception : les prix des fruits et légumes qui ont été pénalisés par de mauvaises conditions climatiques....

*Source : la Provence du 17/03/2010*

**3.3.2.1** Relever dans le texte l'évolution des prix à la consommation sur douze mois.

.....

**3.3.2.2** Citer, d'après l'article de presse, les trois raisons de cette évolution.

- .....

- .....

- .....

**3.3.2.3** Rappeler la définition de l'inflation.

.....

.....

.....