

<b>DANS CE CADRE</b>	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>	
<b>NE RIEN ÉCRIRE</b>	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 2017

### 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 la calculatrice est autorisé, conformément à la circulaire 99-186 du 16 novembre 1999.

PARTIES DU SUJET	BARÈME ET NOTE OBTENUE
<b><u>1<sup>ère</sup> partie</u></b> Technologie de la pâtisserie	..... / 20 points
<b><u>2<sup>ème</sup> partie</u></b> Sciences de l'alimentation	..... / 20 points
<b><u>3<sup>ème</sup> partie</u></b> 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

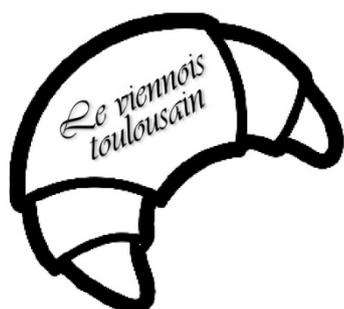
CAP PATISSIER	Code 500 221 36	SUJET	Durée : 2 h	Session 2017
EPREUVE EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Coefficient : 3	Page 1 / 18

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## SITUATION PROFESSIONNELLE

La SARL « Le Viennois toulousain » est une entreprise familiale située au centre-ville de Blagnac, créée en 1999 par Monsieur Georges Dumoulin et son fils Yohann, son seul associé. Le père prendra sa retraite à la fin de l'année et Yohann restera seul à la tête de l'entreprise. Il envisage de recentrer l'activité sur la viennoiserie faite maison. Dans cette perspective, il a créé une spécialité maison : le « Panache », un délicieux pain aux raisins à la pistache.

Suite à l'obtention de votre diplôme, vous venez d'être embauché(e) en tant que pâtissier(ère) et vous allez seconder Yohann Dumoulin.



### **SARL** **« Le Viennois toulousain »**

1 avenue de la Pomme  
31700 BLAGNAC



[leviennoistoulousain@gmail.com](mailto:leviennoistoulousain@gmail.com)

Ouvert du mardi au samedi  
7h00 - 13h00 et 15h00 - 19h30  
et le dimanche 7h00 - 13h00

RM : 31 - 309 205 406  
SARL au capital de 10 000 €

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**1<sup>ère</sup> partie - Technologie de la pâtisserie (20 points)**

*Pour une meilleure hygiène préventive, Yohann Dumoulin préconise de rédiger une affiche sur la tenue professionnelle et sur les règles de bonnes pratiques d'hygiène à suivre en pâtisserie. Elle sera disposée sur le mur du vestiaire.*

1.1. Citer les 5 éléments indispensables de la tenue professionnelle.

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

1.2. Citer 2 exemples de bonne pratique d'hygiène corporelle en laboratoire de pâtisserie.

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

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

*Yohann Dumoulin souhaite réévaluer en collaboration avec les salariés, le document unique sur l'évaluation des risques professionnels.*

### Document unique

La loi du 31 décembre 1991 oblige le chef d'entreprise à mettre en place une démarche globale de prévention des accidents du travail et des maladies professionnelles basée sur l'application des principes généraux énoncés dans l'article L 4121-2 du Code du travail. Le décret du 5 novembre 2001 impose aux entreprises de réaliser l'évaluation des risques professionnels, de prévoir les mesures préventives et de la formaliser dans **un document unique**.

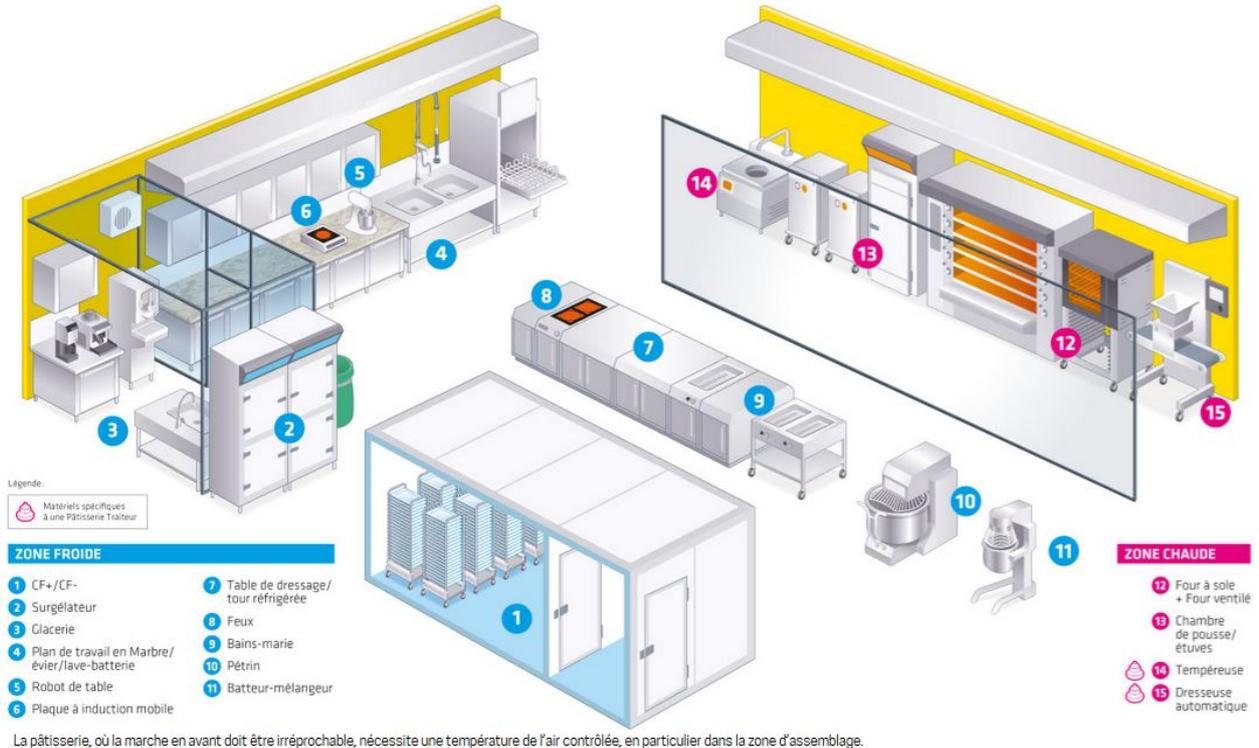
<http://www.sante-travail.net>

1.3. Indiquer, pour les risques encourus, les mesures de prévention associées que l'employeur doit proposer, en complétant le tableau ci-dessous.

Risques	Mesures préventives
• Maladies respiratoires, asthme, eczéma, allergies	•
• Accidents dus à l'utilisation des machines et matériels	•
• Fatigue musculaire, TMS, mal de dos	•
• Chutes, glissades	•
• Brûlures	•
• Risques chimiques des produits d'entretien	•

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

La pâtisserie « Le Viennois toulousain » est très bien équipée, comme le plan du laboratoire ci-dessous vous le montre.



La pâtisserie, où la marche en avant doit être irréprochable, nécessite une température de l'air contrôlée, en particulier dans la zone d'assemblage.

## 1.4. Indiquer 4 matériels nécessaires à la production de viennoiseries.

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

Yohann Dumoulin vous demande de réfléchir à une recette de pâte levée feuilletée pour réaliser la nouvelle viennoiserie « le Panache », pain aux raisins à la pistache.

## 1.5. Cocher 2 farines qui serviront à la recette de votre pâte à croissant (PLF).

- Forte
- Faible
- Gruau

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

*Vous utilisez du sel dans votre recette.*

1.6. Citer 2 origines du sel.

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

1.7. Expliquer 2 rôles du sel dans la réalisation d'une pâte levée.

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

*Afin de produire les différentes viennoiseries de l'entreprise, vous avez à votre disposition plusieurs types de beurre.*

1.8. Relier chaque type de beurre aux applications prévues en pâtisserie.



Beurre sec ●

● Brioche, pain au lait

Beurre spécial feuilletage ●

● Pain au chocolat, croissant

Beurre gras ●

● Chausson aux pommes

1.9. Citer l'origine du beurre.

.....

*Vous avez prévu d'utiliser des arômes naturels pour vos productions.*

1.10. Indiquer brièvement la différence entre arôme naturel et arôme artificiel.

- Arôme naturel : .....
- Arôme artificiel : .....



## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.11. Indiquer le rôle principal d'un arôme en pâtisserie.

.....

*Afin de produire le « Panache », vous devez réaliser une crème pâtissière pistache.*

1.12. Citer 2 produits alimentaires intermédiaires que vous pouvez utiliser pour cette recette.

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

*Yohann Dumoulin vous demande d'utiliser du lait entier pour les fabrications de toutes les pâtisseries.*

1.13. Citer la teneur en matières grasses des principales formes de commercialisation du lait, en complétant le tableau ci-dessous.

Lait	Couleur emballage	% de matière grasse
Entier	Rouge	
Demi-écrémé	Bleu	
Écrémé	Vert	

1.14. Indiquer 3 rôles du lait dans votre fabrication de viennoiserie.

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

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

*Yohann Dumoulin est sensible au développement durable et fait le choix d'utiliser des matières premières issues de l'agriculture biologique, notamment de la farine biologique T55.*



1.15. Indiquer les particularités d'une farine biologique.

.....

.....

.....

.....

1.16. Expliquer les règles d'élaboration de produits biologiques en pâtisserie.

.....

.....

.....

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## 2<sup>ème</sup> partie - Sciences de l'alimentation (20 points)

Pour réaliser 12 pains aux raisins à la pistache « Le Panache », vous utilisez les ingrédients de base suivants.

<b>Pâte levée</b>	250 g de farine 100 g de beurre 5 g de sel 4 œufs entiers 25 g sucre 10 g levure biologique
<b>Crème pâtissière</b>	1/2 litre de lait entier 100 g de sucre en poudre 4 jaunes d'œuf 40 g de poudre à crème
<b>Pâte à pistache</b>	30 g de pistache

Vous prenez du lait entier pour réaliser la crème pâtissière des pains aux raisins à la pistache.



Valeurs nutritionnelles pour 100 g :  
Énergie : 263 kJ (62,86 Kcal)  
Protéines : 3,05 g  
Glucides : 4,07 g  
Lipides : 3,5 g  
Calcium : 118 mg (15% AJR\*)

\* Apports Journaliers Recommandés

2.1. À partir de la composition du lait, compléter le tableau ci-dessous.

Nom des constituants alimentaires du lait entier	Rôle de ces constituants alimentaires
• .....	• .....
• .....	• Energétique
• .....	• .....
• .....	• Plastique fonctionnel

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.2. Indiquer le rôle essentiel du calcium dans l'organisme.

.....

2.3. Justifier la nécessité d'un apport en calcium plus important chez l'enfant que chez l'adulte.

.....

*Il est 9 h. Yohann Dumoulin vous accorde une pause et vous propose de goûter le nouveau pain aux raisins à la pistache « le Panache ».*

[... ] Le petit déjeuner est important pour bien commencer la journée car l'organisme, étant à jeun depuis la veille, doit reprendre des forces. Il doit être considéré comme un vrai repas.

Souvent, le petit déjeuner est négligé à cause d'un manque de temps ou d'appétit.

Un Français sur 5 n'en prend pas du tout.

Un vrai petit déjeuner permet :

- de passer une matinée sans fatigue
- de limiter le creux de 11 h
- d'assurer une répartition équilibrée des repas sur l'ensemble de la journée
- de consommer des produits laitiers

*source : comité d'éducation pour la santé « Extrait de : le petit déjeuner, un vrai repas »*

2.4. Relever 2 arguments qui montrent l'intérêt de prendre un petit déjeuner équilibré.

• .....

• .....

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

*Le petit déjeuner est un vrai repas, qui doit toujours être équilibré.*

2.5. Compléter le tableau ci-dessous pour proposer un petit déjeuner équilibré en :

- plaçant le pain aux raisins à la pistache
- proposant un aliment pour chaque groupe

Groupes d'aliments	Le petit déjeuner
Produit laitier	
Produit céréalier	
Boisson	
Fruit ou jus de fruit	

*Afin de réaliser la pâte levée, vous utilisez de la levure biologique qui sert à la fermentation.*

2.6. Nommer la famille de micro-organismes à laquelle appartient la levure biologique.

.....

*Les micro-organismes ne sont pas tous utiles. Certains peuvent altérer les aliments ou entraîner des maladies.*

2.7. Associer les éléments suivants en les reliant par des flèches.

- |                       |   |              |
|-----------------------|---|--------------|
| Moisissure des fruits | • |              |
| Staphylocoque doré    | • | • Utile      |
| Listeria              | • |              |
| Salmonelle            | • | • Altération |
| Escherichia coli      | • | • Pathogène  |
| Levure biologique     | • |              |

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

*Les aliments contaminés par des micro-organismes pathogènes peuvent être à l'origine de TIAC.*

2.8. Donner la signification du sigle TIAC.

.....

2.9. Citer 2 symptômes possibles dans le cas d'une TIAC.

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

*Les pains aux raisins à la pistache ont été cuits dans un four à chaleur pulsée. La chaleur est produite par effet Joule.*

2.10. Définir le terme « effet Joule » en utilisant les mots suivants :

*énergie électrique - énergie thermique - résistances - courant électrique*

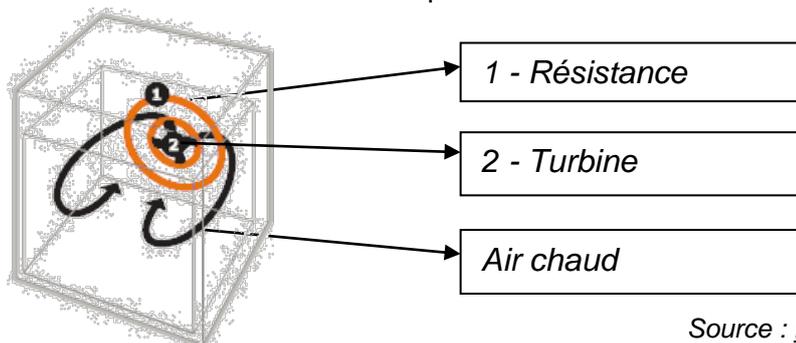
.....  
.....

2.11. A l'aide du schéma ci-dessous, expliquer le mode de fonctionnement d'un four à chaleur pulsée.

.....  
.....

### Enceinte d'un four à chaleur tournante (ou chaleur pulsée)

Certains fours associent la chaleur tournante à leur mode de cuisson traditionnelle. Ce mode permet la cuisson simultanée sur plusieurs niveaux.



Source : <http://www.quechoisir.org>

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.12. Préciser l'intérêt d'utiliser ce four pour la cuisson simultanée de 40 pains aux raisins.

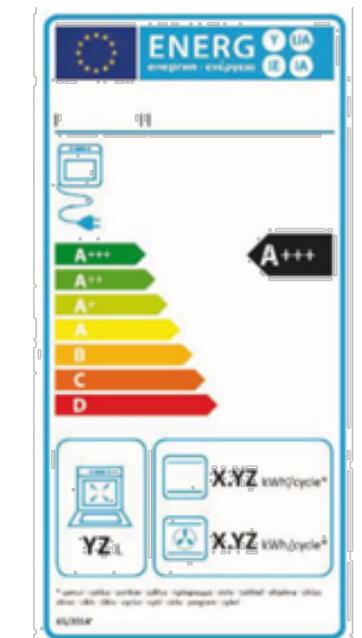
.....  
.....

2.13. Citer l'information donnée par l'étiquette ci-dessous.

.....

2.14. Préciser l'intérêt de cette information.

.....  
.....



# 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)

*Georges Dumoulin va prendre sa retraite à la fin de l'année. Son fils Yohann souhaite conserver seul la gérance de l'entreprise et changera, si besoin, la forme juridique de l'entreprise.*

*À l'aide de la fiche d'identité de l'entreprise présentée en page 2, répondre aux questions suivantes.*

3.1. Indiquer la forme juridique de l'entreprise et donner la signification du sigle.

.....

3.2. Préciser 3 caractéristiques de cette forme juridique.

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

3.3. Préciser si Yohann peut garder la forme juridique initiale. Justifier votre réponse.

- .....
  - Justification : .....
- .....

3.4. Proposer la forme juridique permettant à Yohann de rester seul associé et de protéger son patrimoine personnel.

.....

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

*Vous venez de recevoir une facture concernant une livraison de farine.*

## **FARINE SUD**

12 Place des Grands  
32000 AUCH

## **SARL LE VIENNOIS TOULOUSAIN**

1 avenue de la pomme  
31700 BLAGNAC

### **FACTURE N° 1152 du 20/05/2017**

N° Client : 24567842

Commande n° 456 du 15 Mai 2017

Franco de port

Référence	Désignation	Unité	Prix Unitaire HT	Quantité	Montant
123DR	Farine	Sac de 25 kg	25 €	20	500,00 €
Montant HT					500,00 €
TVA 5,5 %					27,50 €
Montant TTC					527,50 €

3.5. Analyser la facture :

- le client : .....
- le fournisseur : .....

3.6. Identifier à quelle commande la facture fait référence.

.....

3.7. Lister 3 éléments qui ont été contrôlés lors de la réception des produits.

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

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.8. Donner la signification des indications suivantes :

- HT : .....
- TTC : .....
- Franco de port : .....

*Yohann Dumoulin souhaite faire le point avec vous sur les différents taux de TVA applicables dans sa pâtisserie. Il vous demande de prendre connaissance du document ci-dessous.*

### Les taux de TVA en vigueur

Le boulanger ou pâtissier doit appliquer des taux de TVA différents selon la nature des produits vendus et du lieu de consommation.

**TVA sur le pain** : le taux de TVA à appliquer sur les produits de planification : baguette, pains spéciaux, pain de tradition, pain de mie est de 5,5 %. Si le pain est consommé sur place dans un espace dédié le taux de TVA à facturer est de 10 %.

**TVA sur les viennoiseries** : le taux de TVA à appliquer sur les croissants, pain au chocolat, pain aux raisins, chausson aux pommes est de 5,5 %. En cas de consommation sur place, le taux sera de 10 %.

**TVA sur les pâtisseries** : le taux de TVA à appliquer sur les pâtisseries est de 10 % pour une consommation sur place dans un espace dédié ou de 5,5 % dans le cas contraire.

**TVA sur les produits salés vendus en boulangerie** : le taux de TVA à appliquer pour les produits salés en boulangerie : quiche, pizza, hot dog, croque-monsieur, croissants au fromage ou jambon, crêpes, pain surprise est de 10 % quel que soit le lieu de consommation.

**TVA sandwich** : le taux de TVA à appliquer sur les sandwiches est de 10% quel que soit le lieu de consommation.

**TVA sur les confiseries** : les confiseries (nougats, berlingots, dragées, caramels, fruits confits, pâte de fruits...) sont soumises au taux de TVA de 20 %.

**TVA des produits de chocolat** : le chocolat au lait, le chocolat blanc, le chocolat fourré, si ils ne sont pas sous forme de bonbons sont soumis au taux de TVA de 20 %. Le chocolat noir et les bonbons au chocolat sont soumis au taux de TVA de 5,5 %. Par bonbons on entend les produits dans la dimension maximale n'excède pas 5 cm et dont la masse n'excède pas 20 grammes.

**TVA de la plupart des biens et services** : le taux à 20% s'applique à tous les produits ou services pour lesquels aucun autre taux n'est expressément prévu.

<http://www.tvacalc.com> décembre 2016

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.9. Après lecture du document précédent, compléter le tableau ci-dessous en mentionnant le taux de TVA pour chaque situation.

SITUATION	TAUX DE TVA APPLICABLE
1 - Vente de bonbons au caramel	
2 - Vente de pâtisseries à emporter	
3 - Vente de sandwiches à emporter	
4 - Acquisition de moules en silicone	
5 - Vente de 10 « Panaches » (Pain aux raisins à la pistache) consommés sur place	
6 - Vente de chocolats noirs sous forme de bonbons	

*Yohann Dumoulin souhaite mettre en vente « le Panache » : pour cela, il a calculé le coût de revient de ce pain aux raisins à la pistache à 0,99 € et a fixé son prix de vente à 1,20 €.*

3.10. Indiquer les éléments qui permettent de déterminer le coût de revient.

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

3.11. Calculer la marge réalisée sur la vente d'un « Panache ».

.....

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

*Yohann Dumoulin s'interroge sur la responsabilité du chef d'entreprise ainsi que sur les contrats. Il vous demande de répondre aux questions suivantes.*

3.12. Indiquer, en cochant la case correspondante, le type de responsabilité engagée dans chacun des cas suivants.

Événements	Responsabilité pénale	Responsabilité civile	
		Contractuelle	Délictuelle
L'enseigne de la pâtisserie s'est décrochée suite à un coup de vent, tombant sur la voiture d'un riverain.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Yohann Dumoulin n'a pas affiché les prix dans sa pâtisserie.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Un client a été malade après avoir consommé une pâtisserie achetée au « Viennois Toulousain ».	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

*Madame Lopez a commandé une pièce montée pour 30 personnes pour le baptême de son petit-fils le 25 juin 2017 avec un décor sur le thème des anges. Prix de la commande 150 €, règlement de 50 € à la commande et le solde réglé le 25 juin 2017 lors de la livraison.*

3.13. Préciser le nom du contrat qui lie « Le Viennois Toulousain » et sa cliente.

.....

3.14. Dans le cadre de ce contrat, indiquer 2 obligations pour la pâtisserie et 1 obligation pour la cliente.

Obligations de la pâtisserie	Obligation du client
<ul style="list-style-type: none"> <li>• .....</li> <li>• .....</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• .....</li> </ul>