

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)		
NE RIEN ÉCRIRE	Prénoms :	N° du candidat	<input type="text"/>
	Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)	
	Appréciation du correcteur		
	Note : <input type="text"/>		

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

CAP BOULANGER

EP1 - Technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée

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	Durée (à titre indicatif)	Barème et note obtenue
1^{ère} partie : Technologie professionnelle - La culture professionnelle - Les matières premières et la production biologique - Les techniques et le matériel professionnel associé	45 min	
Total de la 1^{ère} partie		.../ 30 points
2^{ème} partie : Sciences appliquées - Sciences appliquées à l'alimentation - Sciences appliquées à l'hygiène - Sciences appliquées à l'environnement professionnel	45 min	
Total de la 2^{ème} partie		.../ 30 points
3^{ème} partie : Gestion appliquée - Le contexte professionnel - Le salarié et l'entreprise - L'insertion dans l'entreprise	30 min	
Total de la 3^{ème} partie		.../ 20 points
TOTAL GÉNÉRAL		.../ 80 points

CAP BOULANGER	CODE : 1909-CAP BOULA EP1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2019
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 1 / 21

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

SITUATION PROFESSIONNELLE

Depuis dix ans, la boulangerie Fournil des Abiles ouvre ses portes du mardi au dimanche de 6h à 21h en continu. Elle est installée au centre-ville.

Cette entreprise familiale est gérée par Michel Abiles, maître artisan boulanger, spécialisé dans les pains de tradition, spéciaux et viennoiseries. Son épouse travaille à ses côtés et l'aide dans la vente, la fabrication et la gestion de l'entreprise.

Caroline et Michel Abiles s'investissent dans la qualité de leurs produits pour privilégier le goût et l'authenticité de la fabrication artisanale.

Ils souhaitent proposer un pôle snacking avec des produits faits maison pour s'adapter à la clientèle de centre-ville.

Vous êtes boulanger(ère) depuis 2 ans à leurs côtés. Ils vous demandent de les aider dans le lancement de cette nouvelle activité.

Composition de l'équipe :

- Une vendeuse, Manon
- Un pâtissier, Antoine
- Deux boulangers, Pierre et vous. Un qui travaille de 23h à 7h et l'autre de 4h à 12h
- Caroline Abiles qui remplace les salariés quand ils sont en repos et/ou en congés

Fiche d'identité de l'entreprise

FOURNIL DES ABILES



Place des métiers
92100 LA CELLE SAINT CLOUD

Tél. 01 34 xx xx xx

Fax. 01 34 xx xx xx

fournildesabiles@gmail.com

Maître artisan boulanger

SARL au capital de 10 000 €

Associés : Caroline et Michel ABILES

RM 426 586 387

Horaires d'ouverture : 6h - 21h en continu tous les jours sauf le lundi

CAP BOULANGER	CODE : 1909-CAP BOULA EP1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2019
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 2 / 21

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

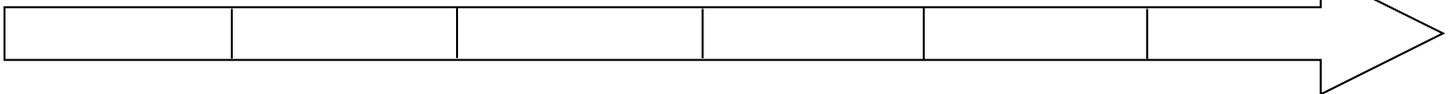
1^{ère} partie : Technologie professionnelle

1.1. Classer dans l'ordre chronologique les grandes étapes de l'histoire du pain ci-dessous de la plus ancienne à la plus récente.

- A. Inscription du décret « pain » au bulletin officiel
- B. Généralisation du pétrin mécanique
- C. Développement de la fabrication de productions biologiques
- D. Apparition de la levure pressée
- E. Consommation de céréales sous forme de bouillie
- F. Découverte de la fermentation par les Egyptiens

(Plus ancien)

(Plus récent)



Outre les boulangeries artisanales, comme le Fournil des Abiles dans laquelle vous travaillez, il existe des terminaux de cuisson, des franchises, des rayons de boulangerie en grande surface.

1.2. Identifier les différents types d'entreprises représentées ci-dessous.



CAP BOULANGER	CODE : 1909-CAP BOULA EP1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2019
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 3 / 21

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Afin de respecter les normes d'hygiène et de sécurité, vous devez revêtir une tenue professionnelle adaptée.

1.3. Justifier l'utilité des 2 éléments de la tenue professionnelle.

- Le calot (coiffe, casquette) :
.....
- Les chaussures de sécurité :
.....

Monsieur Abiles vous demande de réaliser une pâte levée feuilletée. Pour vous aider, il vous donne une fiche technique sur laquelle plusieurs termes professionnels apparaissent.

1.4. Relier les termes professionnels à leur définition.

- | | |
|-------------|---|
| Fleurer ● | ● Action de rajouter de l'eau de coulage lors du pétrissage |
| Bassiner ● | ● Action de replier la pâte sur elle-même dans le but de créer le feuilletage |
| Détailler ● | ● Action de découper un pâton en pièces plus petites et régulières |
| Abaisser ● | ● Action de déposer un voile de farine |
| Tourer ● | ● Action d'étendre une pâte à une épaisseur régulière |
| Scarifier ● | ● Action de disposer des coups de lame sur un pâton avant enfournement dans le but d'obtenir une grigne |

CAP BOULANGER	CODE : 1909-CAP BOULA EP1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2019
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 4 / 21

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Monsieur Abiles souhaite mettre en place une production biologique.

1.5. Indiquer si les affirmations relatives au biologique sont vraies ou fausses.

	Vrai	Faux
Fleurer et fariner l'ensemble des fabrications biologiques et conventionnelles avec une farine T80 conventionnelle est autorisé.		
Stocker sans distinction les matières premières conventionnelles et biologiques dans le même local est possible.		
Cuire séparément les pains biologiques des pains conventionnels est obligatoire.		
Assurer la traçabilité des matières premières biologiques est une obligation.		

Le blé fait partie de la famille des graminées. Il existe beaucoup de variétés cultivées classées en deux catégories : les blés durs et les blés tendres.

1.6. Préciser 2 utilisations possibles pour le blé dur et le blé tendre.

- Blé tendre :
 -
 -
- Blé dur :
 -
 -

Un démonstrateur, spécialisé en pâte levée et en pâte levée feuilletée, vous recommande l'utilisation d'une farine de gruau type 55 pour la réalisation de vos brioches. Il pratique le test de Pékar à vos côtés.

1.7. Préciser l'intérêt du test de Pékar.

.....

.....

.....

.....

CAP BOULANGER	CODE : 1909-CAP BOULA EP1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2019
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 5 / 21

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le démonstrateur a utilisé différents types de sucre dans la réalisation des brioches.

1.8. Citer 4 différents types de sucre utilisés en viennoiserie.

-
-
-
-

Lors de la confection de ses viennoiseries, le démonstrateur a choisi de travailler avec du lait.

1.9. Identifier les affirmations relatives aux rôles du lait en viennoiserie en rayant celles qui sont fausses.

- Le lait assouplit la pâte.
- Le lait est toujours issu de l'agriculture biologique.
- Le lait apporte du goût.
- Le lait est hygroscopique.
- Le lait fait gonfler la pâte en étirant le gluten.
- Le lait contribue à la fixation de l'eau par temps sec.

Le démonstrateur a réalisé deux brioches, l'une avec des œufs coquille et l'autre avec des ovoproduits.

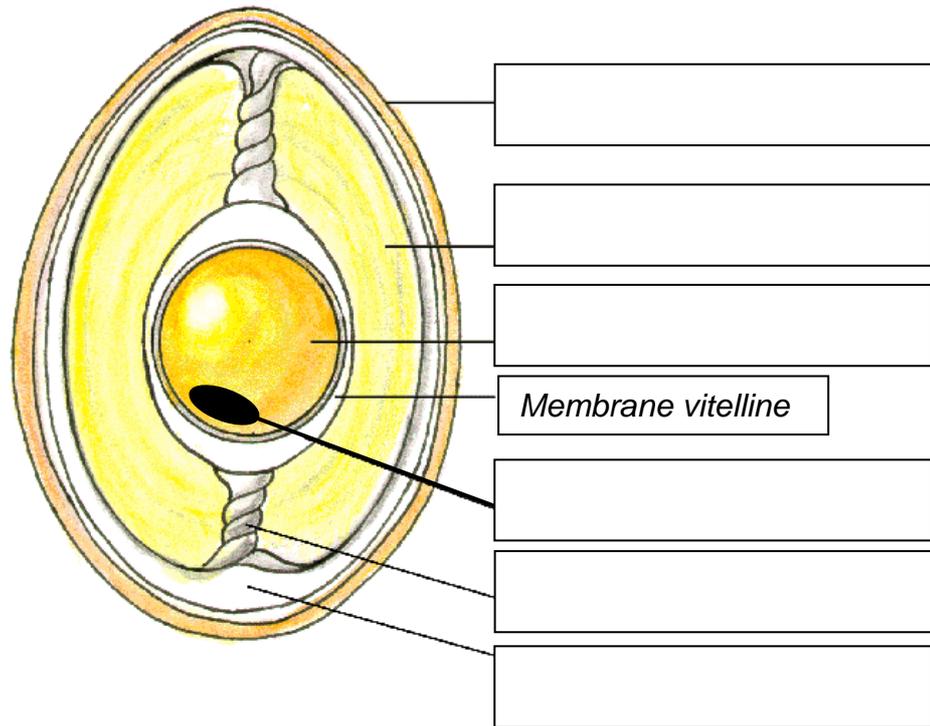
1.10. Citer 2 avantages de l'utilisation des ovoproduits.

-
-

CAP BOULANGER	CODE : 1909-CAP BOULA EP1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2019
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 6 / 21

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.11. Compléter le schéma de la coupe de l'œuf suivant.



Le pétrissage de la pâte à brioche comporte plusieurs étapes.

1.12. Sélectionner les étapes qui ne font pas partie du pétrissage.

Pointage	<input type="checkbox"/>
Frasage	<input type="checkbox"/>
Soufflage	<input type="checkbox"/>
Fleurage	<input type="checkbox"/>
Étirage	<input type="checkbox"/>
Apprêt	<input type="checkbox"/>
Ressuage	<input type="checkbox"/>

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

En fin de pétrissage, votre pâte présente une température de 32°C. Cette température est trop haute et vous devez réagir.

1.13. Proposer 2 actions correctives pour éviter l'apparition de défauts dans la pâte.

-
-

Lors du pétrissage suivant, vous remarquez que la pâte est trop souple. La consistance de la pâte a une incidence sur toutes les étapes de la panification.

1.14. Préciser 2 incidences pour chaque consistance de pâte.

CONSISTANCE DE PÂTE	INCIDENCES
Ferme	<ul style="list-style-type: none"> • •
Souple	<ul style="list-style-type: none"> • •

L'enfournement est une des dernières étapes de la réalisation de vos productions durant laquelle vous les disposez sur le tapis, les scarifiez, les enfournez puis injectez de la buée.

1.15. Identifier les rôles de la buée à partir des propositions ci-dessous.

	Vrai	Faux
Elle provoque un refroidissement du pàton.		
Elle agit sur la finesse de la croûte.		
Elle améliore le goût du pain.		
Elle fait briller la croûte du pain.		
Elle retarde la formation de la croûte du pain.		
Elle augmente le taux d'hydratation du pàton.		
Elle améliore l'épanouissement de la grigne.		
Elle diminue la conservation du pain.		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Monsieur Abiles utilise un matériel adapté pour la fabrication des pains et des viennoiseries.

1.16. Indiquer le nom du matériel correspondant représenté ci-dessous puis le relier à sa définition.



- Machine permettant de pétrir de petites quantités de pâtes, de battre et de fouetter



- Matériel utilisé pour abaisser la pâte, augmenter la productivité en viennoiserie



- Machine permettant la découpe régulière d'une masse de pâte



- Machine permettant la mise en forme définitive des pâtons

CAP BOULANGER	CODE : 1909-CAP BOULA EP1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2019
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 9 / 21

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2^{ème} partie : Sciences appliquées

Toutes les pâtes levées feuilletées et pâtes levées de la journée sont réalisées tôt le matin. Les ingrédients de base que vous utilisez sont le lait, les œufs, la farine, le sucre, le beurre et la levure chimique.



Pâtes levées



Pâtes levées feuilletées

2.1. Compléter le tableau suivant en indiquant les constituants alimentaires de chaque ingrédient et préciser leurs rôles dans l'organisme.

INGRÉDIENTS	CONSTITUANTS ALIMENTAIRES	RÔLES
<i>Lait</i>		<i>Constructeur/Bâisseur Ossification</i>
<i>Beurre</i>		<i>Energétique</i>
<i>Farine</i>	<i>Glucides lents (amidon)</i>	
<i>Sucre</i>		

CAP BOULANGER	CODE : 1909-CAP BOULA EP1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2019
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 10 / 21

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Afin de satisfaire une clientèle demandeuse d'une consommation en viennoiserie allégée, vous réalisez des brioches avec un impact énergétique moindre.

Brioche « originale »

Composition	Quantité	% AJR	Différence moyenne cat.
Energie			
Energie - Calories	non connu		
Energie - kilojoules	1529 kJ		+4%
Protéines	8 g	16%	+12%
Glucides	59 g	20%	+8%
dont Sucres	15.2 g	17%	-7%
- dont Saccharose	non connu		
- dont Glucose	non connu		
- dont Fructose	non connu		
- dont Lactose	non connu		
- dont Maltose	non connu		
- dont Maltodextrines	non connu		
dont Amidon	non connu		
dont Polyols	non connu		
Lipides	13 g	19%	-3%
dont Acide Gras saturés	non connu		
- dont Acide butyrique	non connu		
- dont Acide caproïque	non connu		
- dont Acide caprylique	non connu		
- dont Acide caprique	non connu		
- dont Acide laurique	non connu		
- dont Acide myristique	non connu		

Brioche « allégée »

Composition	Quantité	% AJR	Différence moyenne cat.
Energie			
Energie - Calories	non connu		
Energie - kilojoules	1363 kJ		-7%
Protéines	8.5 g	17%	+19%
Glucides	52.7 g	20%	+7%
dont Sucres	12.5 g	14%	-24%
- dont Saccharose	non connu		
- dont Glucose	non connu		
- dont Fructose	non connu		
- dont Lactose	non connu		
- dont Maltose	non connu		
- dont Maltodextrines	non connu		
dont Amidon	non connu		
dont Polyols	non connu		
Lipides	8 g	11%	-40%
dont Acide Gras saturés	5.1 g		-22%
- dont Acide butyrique	non connu		
- dont Acide caproïque	non connu		
- dont Acide caprylique	non connu		
- dont Acide caprique	non connu		
- dont Acide laurique	non connu		
- dont Acide myristique	non connu		
- dont Acide palmitique	non connu		
- dont Acide stéarique	non connu		

<https://informationsnutritionnelles.fr>

2.2. Relever, dans le document ci-dessus, la valeur énergétique, la teneur en glucides et en lipides de la brioche originale et de la brioche allégée.

	Valeur énergétique en KJ	Teneur en glucides en g	Teneur en lipides en g
Brioche originale			
Brioche allégée			

CAP BOULANGER	CODE : 1909-CAP BOULA EP1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2019
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 11 / 21

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.3. Préciser l'intérêt de consommer une brioche allégée.

.....
.....

2.4. Citer 2 conséquences sur la santé d'un excès de glucides.

-
-

2.5. Citer 2 conséquences sur la santé d'un excès de lipides.

-
-

Lors de la sortie des brioches du four et des autres préparations du matin, une odeur agréable se propage dans la boulangerie de monsieur et madame Abiles. Votre collègue boulanger pâtissier actuellement enrhumé ne perçoit pas ces odeurs.

2.6. Indiquer 3 autres facteurs perturbant la perception sensorielle (*autre que le rhume*).

-
-
-

Lors de la réalisation des brioches, vous avez manipulé et cassé des œufs.

2.7. Citer le nom de la bactérie pathogène pouvant être présente sur les coquilles d'œuf.

-

2.8. Justifier la nécessité d'un lavage rigoureux des mains.

.....
.....

CAP BOULANGER	CODE : 1909-CAP BOULA EP1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2019
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 12 / 21

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.9. Nommer les 3 zones les plus fréquemment oubliées à l'aide du document ci-dessous.



<https://www.lhotellerie-restauration.fr>

-
-
-

Monsieur Abiles vous sensibilise à la nécessité d'un lavage des mains rigoureux afin d'éviter tout risque sanitaire d'une TIA.

2.10. Donner la signification de TIA.

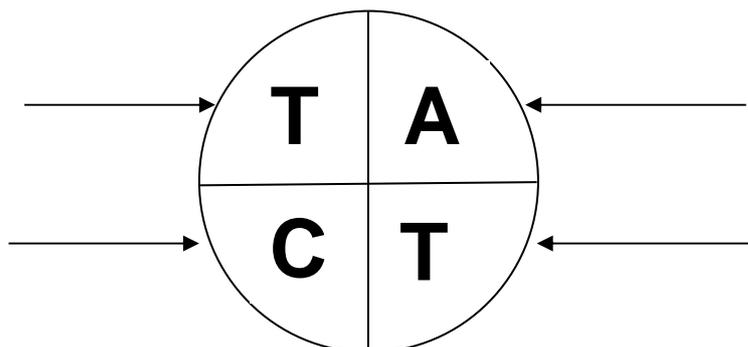
-

2.11. Citer les principaux symptômes qui caractérisent une TIA.

-
-

Afin d'éviter toute contamination, un protocole et un plan de nettoyage et de désinfection sont mis en place selon le guide de bonnes pratiques d'hygiène.

2.12. Indiquer, sur le schéma, les 4 paramètres de désinfection.



CAP BOULANGER	CODE : 1909-CAP BOULA EP1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2019
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 13 / 21

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Pour vous aider dans la réalisation des brioches, vous utilisez un pétrin dont la fiche signalétique figure dans le document ci-dessous.

Pétrin axe oblique 010R

	10 kg Farine / 15 kg Pate,
	Cuve (ØXH) : 430x215 mm
	Cuve, axe oblique inox
	Grille de sécurité inox ou couvercle transparent
	550 W
	220 V Monophasé
Fabriqué en Europe CE	
550 X 760 X H 730 mm - 89 kg	

maboulangerie.net

2.13. Retrouver la grandeur physique et l'unité correspondantes figurant sur la plaque signalétique du pétrin.

	Grandeurs	Unités (en toutes lettres)
550 W		
220V		

Afin de finaliser les brioches, vous les enfournez dans un four électrique pour leur cuisson.

2.14. Définir l'effet Joule.

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

L'utilisation d'appareil électrique n'est pas sans risque, c'est pourquoi des dispositifs de sécurité dans la boulangerie de monsieur Abiles ont été mis en place.

2.15. Donner le dispositif de sécurité et/ou le rôle associé dans le tableau suivant.

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ	RÔLES
	Permet d'évacuer les courants électriques de défaut vers la terre.
Disjoncteur différentiel	
	Permet l'arrêt immédiat d'un mouvement ou d'un processus devenu dangereux.

2.16. Indiquer le premier geste à effectuer afin d'éviter tout risque d'électrocution lors du nettoyage du pétrin.

.....
.....

Afin de faciliter le nettoyage, il est conseillé de réaliser celui-ci aussitôt le travail terminé. L'eau utilisée pour le nettoyage au sein de la boulangerie est une eau qualifiée « d'eau dure ».

2.17. Citer 2 conséquences de l'utilisation d'eau dure en milieu professionnel.

-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3^{ème} partie : Gestion appliquée

Monsieur Abiles a créé une nouvelle activité dans sa boulangerie. Vous avez à votre disposition la mise en situation et la fiche d'identité (page 2).

3.1. Indiquer :

- Son activité principale :
- Son activité secondaire :

3.2. Repérer le statut juridique de l'entreprise en indiquant le sigle et sa signification.

.....
.....

3.3. Dégager les 2 principales caractéristiques de cette forme juridique.

- Sigle :
- Signification :

CAP BOULANGER	CODE : 1909-CAP BOULA EP1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2019
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 16 / 21

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Pour son activité, la boulangerie est en contact avec de nombreux partenaires. Chaque partenaire joue un rôle différent dans son fonctionnement.

3.4. Relier chaque partenaire à sa situation.

<u>Partenaires de la boulangerie</u>	<u>Situations</u>
<p>Marie, cliente</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ● L'entreprise lui verse des impôts et des taxes, elle bénéficie de ses services publics.
<p>Fournisseur T.D.C</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ● L'entreprise lui vend des biens ou des services.
<p>Trésor Public</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ● L'entreprise lui verse des cotisations pour protéger le personnel lors de certains événements (maladie, chômage, retraite).
<p>Crédit Agricole</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ● L'entreprise lui achète des biens ou des services.
<p>URSSAF</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ● L'entreprise lui confie la gestion de son argent.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Votre responsable souhaite licencier Manon, 5 ans d'ancienneté, qui après plusieurs absences injustifiées ayant fait l'objet d'avertissements préalables, s'est absentée sans autorisation le 31/12/2018, jour de grande activité. Il vous charge d'étudier les principales dispositions à respecter avant d'engager la procédure de licenciement.

Le licenciement pour motif personnel

Dans ce cas, la rupture du contrat de travail résulte d'une faute du salarié, de sa personnalité, de son comportement et ses antécédents, de ses insuffisances professionnelles.

Motif

La résiliation doit être fondée sur un motif :

La faute sérieuse : Il s'agit du non-respect du contrat de travail ou du règlement intérieur (absences ou retards répétés sans motif, incompatibilité d'humeur...) qui justifie le licenciement mais autorise le maintien du salarié dans l'institut pendant la durée du préavis !

La faute grave : Entraîne la rupture immédiate du contrat de travail. Les agissements du salarié sont d'une telle gravité que sa présence dans l'entreprise n'est plus possible en raison des risques qu'elle entraîne (abandon de poste, refus d'exécuter un ordre, négligence grave, attitude injurieuse...). Elle prive le salarié de préavis et de l'indemnité de licenciement mais pas de l'indemnité compensatrice de congés payés.

La faute lourde : Elle se caractérise par l'intention du salarié de nuire volontairement à l'entreprise (le vol, la dégradation du matériel, l'acte de concurrence déloyale, l'acte de violence...). Le salarié perd alors le droit au préavis et à toutes indemnités, y compris l'indemnité de congés payés pour la période en cours.

Procédure

L'employeur qui envisage de licencier un salarié doit respecter la procédure qui se déroule en trois phases.

1. **Convocation du salarié** : par lettre recommandée avec accusé de réception, à un entretien préalable (cinq jours ouvrables avant l'entretien).
2. **Entretien** : au cours duquel l'employeur est tenu de préciser le ou les motifs du licenciement au salarié et de recueillir les explications du salarié. Lors de cette audition, le salarié peut se faire assister par un membre du personnel de son choix ou par un conseiller extérieur à l'entreprise, choisi sur une liste.
3. **Notification du licenciement** par lettre recommandée avec accusé de réception, expédiée dans un délai de 2 jours ouvrables après l'entretien. Elle indique les motifs précis du licenciement.

<https://inspection-du-travail.com/licenciement>

CAP BOULANGER	CODE : 1909-CAP BOULA EP1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2019
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 18 / 21

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.5. Citer 2 autres cas de rupture de contrat de travail excepté le licenciement

-
-

3.6. Indiquer quel sera le motif de licenciement de Manon, la vendeuse, en justifiant votre réponse.

.....
.....

3.7. Relever les étapes principales de la procédure de licenciement.

-
-
-

Le licenciement pour motif économique

Il s'agit du licenciement décidé par l'employeur, pour un ou plusieurs motifs **non inhérents à la personne du salarié**, mais résultant de la suppression d'un poste, de la transformation d'un emploi ou de la modification substantielle du contrat de travail, consécutives notamment à des **difficultés économiques ou à des mutations technologiques**.

Aussi, le licenciement pour motif économique ne peut intervenir que lorsque tous les efforts de formation et d'adaptation ont été réalisés et que le reclassement de l'intéressé sur un emploi relevant de sa catégorie ne peut être réalisé dans le cadre de l'entreprise.

Toute entreprise ne peut embaucher dans les 6 mois qui suivent ce type de licenciement.

<https://inspection-du-travail.com/licenciement>

3.8. Expliquer la différence entre le licenciement pour motif personnel et le licenciement pour motif économique.

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

3.9. Désigner en cas de litige avec son employeur, quel sera le tribunal compétent.

-

CAP BOULANGER	CODE : 1909-CAP BOULA EP1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2019
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 19 / 21

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Monsieur Abiles vous remet la convention collective de boulangerie pâtisserie artisanale.

Extrait Convention collective boulangerie pâtisserie artisanale

Travail du dimanche, travail de nuit, temps de pause et grille de salaires (...)

Travail de nuit (21h – 6h) :

Le travailleur de nuit est le salarié de la boulangerie-pâtisserie qui :

- soit accomplit au moins 2 fois par semaine selon son horaire de travail habituel au moins 3 heures de son temps de travail quotidien durant la période de nuit,
- soit accomplit au moins 270 heures de nuit dans l'année civile.

Temps de pause :

Le travailleur de nuit bénéficie d'une pause d'une durée minimale de 20 minutes pour toute période de travail effectif atteignant 6 heures.

Tout salarié de la boulangerie-pâtisserie, travaillant de nuit, bénéficie d'une **majoration de 25 %** du salaire de base par heure de travail effectif effectuée entre 20 heures et 6 heures, ainsi qu'une compensation en repos.

Travail le dimanche :

Le salaire de tout salarié de la boulangerie-pâtisserie employé le dimanche sera majoré de 20 %. Cette majoration sera calculée sur le produit de son salaire horaire de base par le nombre d'heures de travail effectuées le dimanche. Si le salarié n'est pas rémunéré à l'heure, le salaire horaire de référence sera le salaire horaire minimum national de sa catégorie.

Grille de salaire applicable pour l'année 2019 est la suivante :

- **Grille applicable au personnel de fabrication :**

Coefficient	Salaire horaire brut
155	10,14
160	10,24
170	10,44
175	10,54
185	11,10
190	11,30
195	11,40
240	12,25

(...)

<https://www.legifrance.gouv.fr>

CAP BOULANGER	CODE : 1909-CAP BOULA EP1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2019
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 20 / 21

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Monsieur Abiles vous accorde une pause de 10 min en milieu de nuit dès lors que vous commencez à 23 h et finissez à 7 h.

3.10. Indiquer si cette proposition respecte le cadre légal de la convention collective et justifier votre réponse.

.....
.....

Vous allez maintenant travailler dans la nuit du samedi au dimanche. Votre rémunération doit donc être majorée.

3.11. Définir le taux de majoration applicable selon la convention collective.

-

Vous devez changer de coefficient dans la grille des salaires de la convention collective, vous passez au coefficient 160.

Les valeurs du SMIC Français en 2019	
Au 1 ^{er} Janvier 2019, le SMIC a progressé de 1,5 % pour atteindre un taux horaire de 10,03 € brut , ce qui correspond à un montant de 1 521,22 € mensuel (pour 35h hebdomadaires).	
SMIC horaire <i>Défini par décret par le gouvernement.</i>	SMIC Brut 10,03 €
SMIC journalier <i>Sur la base de 7 heures de travail par jour.</i>	70,21 €
SMIC mensuel <i>Pour 35 heures par semaine et 151,67 heures par mois.</i>	1 521,22 €

<http://www.smic-horaire.com/>

3.12. Relever votre taux horaire de rémunération pour ce coefficient à l'aide de l'extrait de la convention collective de boulangerie pâtisserie artisanale.

Coeff 160 :

3.13. Indiquer si ce nouveau taux horaire est légal et justifier votre réponse à l'aide de l'extrait de la convention collective de boulangerie pâtisserie artisanale et du document sur la valeur du SMIC.

.....
.....

CAP BOULANGER	CODE : 1909-CAP BOULA EP1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2019
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 21 / 21