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

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 PÂTISSIER

EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie

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	BARÈME ET NOTE OBTENUE
1ère partie Technologie de la pâtisserie	**…… / 20 points**
2ème partie Sciences de l'alimentation	**…… / 20 points**
3ème partie Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social	**…… / 20 points**
TOTAL SUR 60	**…… / 60 points**
TOTAL SUR 20	**…… / 20 points**

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

CONTEXTE PROFESSIONNEL

Vous êtes employé(e) comme chef(fe) pâtissier(ère) depuis 3 ans dans la pâtisserie « Au régal » créée il y a 8 ans par monsieur Mathieu à Cysoing.

Monsieur Mathieu ouvre un espace salon de thé dans sa pâtisserie à Cysoing et envisage de racheter une boulangerie-pâtisserie à Bouvines.

Il vous associe à la réflexion de nouvelles créations et formules de vente. Pour cela, il doit faire appel à de nouveaux fournisseurs.

Pâtisserie

Au régal

12 rue des financiers
59650 CYSOING
Tél : 03.20.16.XX.XX

EURL au capital de 2 500 €
RM : Lille 125 985 456

Ouvert du mardi au samedi de 6h30 à 19h00
le dimanche de 6h30 à 13h00

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1ère partie - Technologie de la pâtisserie (20 points)

Monsieur Mathieu est sensible à l'utilisation des fruits de saison pour la création de nouvelles spécialités.

1.1. Indiquer la saisonnalité des fruits frais suivants.

Fruits	Saisonnalité
Oranges	
Prunes	
Cerises	
Poires	

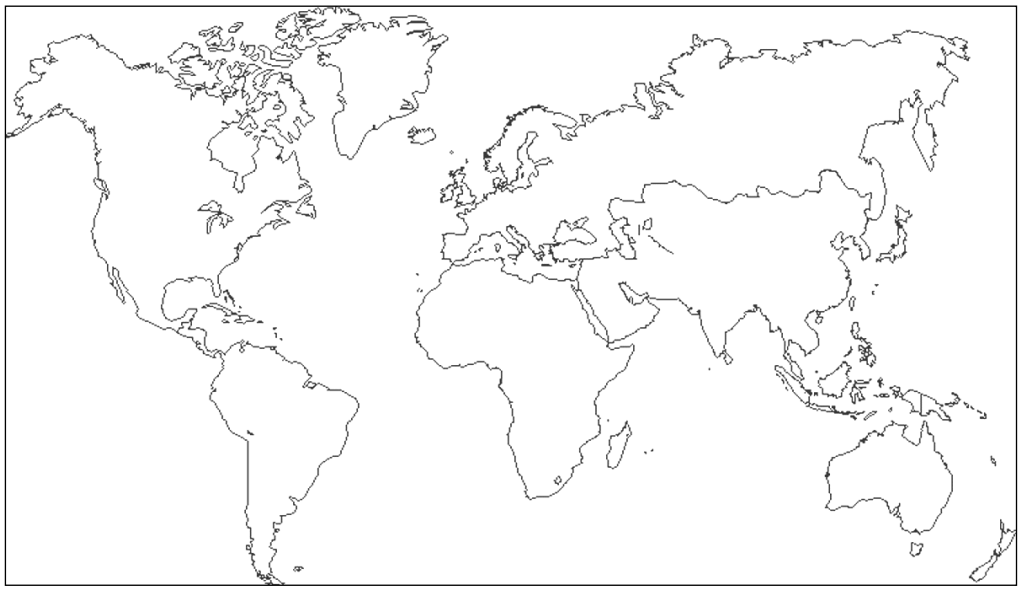
En fonction de la saisonnalité des fruits, le pâtissier peut être amené à travailler les fruits toute l'année sous différentes formes.

1.2. Citer 2 autres formes de commercialisation des fruits en pâtisserie.

- ……
- ……

Monsieur Mathieu vous a donné la responsabilité des achats des matières premières. Vous êtes soucieux de la qualité et de l'origine de vos produits, notamment du chocolat.

1.3. Entourer 3 zones de culture du cacao sur le document ci-dessous.



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.4. Indiquer 4 produits dérivés du cacao utilisés pour la réalisation de pâtisseries.

- ……
- ……
- ……
- ……

Pour l'ouverture du deuxième magasin à Bouvines, monsieur Mathieu vous demande de réfléchir au matériel nécessaire à la fabrication, la cuisson, la conservation des produits et l'entretien des locaux.

1.5. Classer le matériel ci-dessous dans le tableau en fonction de son utilisation.

tour réfrigéré - table à induction - lave-batterie - laminoir

four micro-ondes - batteur mélangeur - four ventilé - congélateur

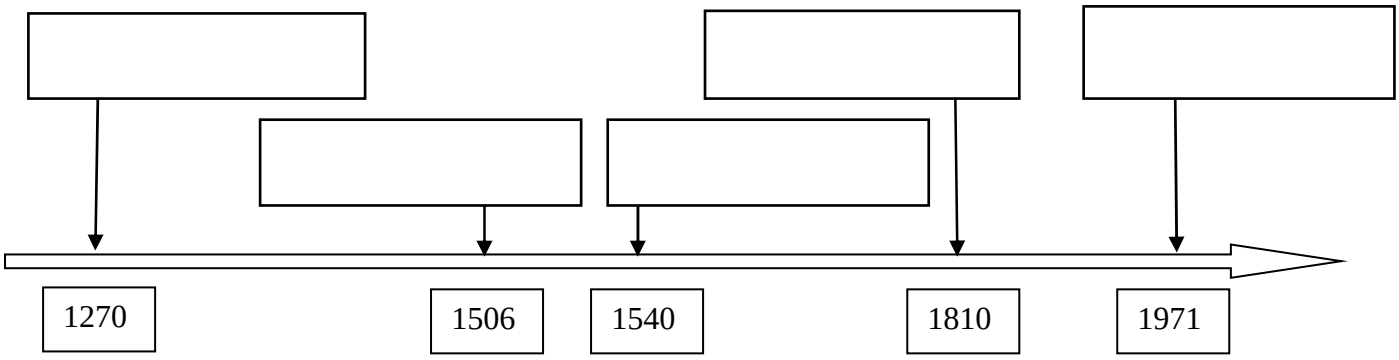
Matériels de conservation	Matériels de cuisson	Matériels de fabrication	Matériels d'entretien

Afin de réfléchir à de nouvelles productions, un petit retour sur l'histoire de la pâtisserie s'impose.

1.6. Positionner les 5 personnages (ou moments historiques) proposés sur la frise historique.

PROVENCHÈRE à Pithiviers - Gaston LENÔTRE - Antonin CARÊME

Invention de la pâte à choux par POPELIN - Création de la corporation des OUBLAYEURS



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous vous apercevez que dans toutes vos recettes, un ingrédient revient à chaque fois : le sucre.

1.7. Nommer 2 risques pour la santé de l'opérateur liés à l'utilisation du sucre.

- ……
- ……

1.8. Citer les 2 principales plantes sacharifères à partir desquelles le saccharose est extrait.

- ……
- ……

1.9. Proposer un produit sucré ayant des pouvoirs anti-cristallisant et citer 2 utilisations en pâtisserie.

Produit sucré	Utilisations en pâtisserie
•	• •

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

En charge également de la formation d'un apprenti, vous lui posez une question sur l'origine des matières grasses.

1.10. Indiquer l'origine de la matière grasse pour chacun de ces produits.

Beurre extra fin
DLC : 28-06-2019
Fabriqué le 08-05-2019
La laiterie de Marie

Poids net : 0.500 kg lot : L1225 56

Matière grasse d'origine : .....

Couverture noire 55%
DDM : 05-07-2020
Fabriqué le 05-07-2019
Chococoo

Poids net 1 kg lot : L1225 56

Matière grasse d'origine : .....

Vous utilisez différentes gélatines selon la réalisation des productions. Actuellement, vous travaillez sur la gélatine en feuilles.

1.11. Indiquer 2 rôles de la gélatine.

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

1.12. Identifier les 3 origines animales de la gélatine.

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2ème partie – Sciences de l'alimentation (20 points)

Pour innover selon les souhaits de monsieur Mathieu, vous envisagez de préparer du pain perdu revisité pour le nouveau point de vente. Ci-dessous figurent les ingrédients nécessaires à la réalisation de pain perdu à l'ancienne pour 6 personnes.

Ingrédients du pain perdu

Pour des soucis d'équilibre alimentaire et pour innover, vous décidez de diminuer le sucre et d'ajouter quelques fruits secs.

2.1. Indiquer les 4 constituants alimentaires principaux des fruits.

- ……
- ……
- ……
- ……

2.2. Relier les constituants alimentaires à leur rôle principal dans l'organisme.

Vitamines	
Protéines	Bâtisseur
Eau	
Lipides	Fonctionnel
Glucides	
Minéraux	Énergétique
Fibres	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Valeurs nutritionnelles des ingrédients

Sucre de canne en poudre	Raisins secs
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g	**Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g**
Matières grasses **0 g** Dont acides gras saturés 0 g **Glucides** **96 g** Dont sucres 96 g **Protéines** **0 g** **Sel** **0 g**	**Matières grasses** **0.5 g** Dont acides gras saturés 0.1 g **Glucides** **74.7 g** Dont sucres 61.2 g **Protéines** **3.1 g** **Sel** **0.04 g**

2.3. Rappeler les 3 constituants alimentaires énergétiques et indiquer pour chaque constituant la valeur énergétique libérée pour 1 g consommé.

Constituants énergétiques			
Valeurs énergétiques pour 1g			

2.4. Calculer l'apport énergétique de glucides pour 100 g de sucre de canne.

……

2.5. Calculer l'apport énergétique de glucides pour 100 g de raisins secs.

……

2.6. Comparer les 2 résultats et conclure.

……

……

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.7. Énoncer l'avantage de limiter la consommation de glucides.

……

……

Ce matin, vous déléguez à votre stagiaire la réception des matières premières (lait et œufs) nécessaires à la fabrication du pain perdu.

2.8. Citer 3 contrôles à effectuer pour vérifier la qualité des matières premières réceptionnées.

- ……
- ……
- ……

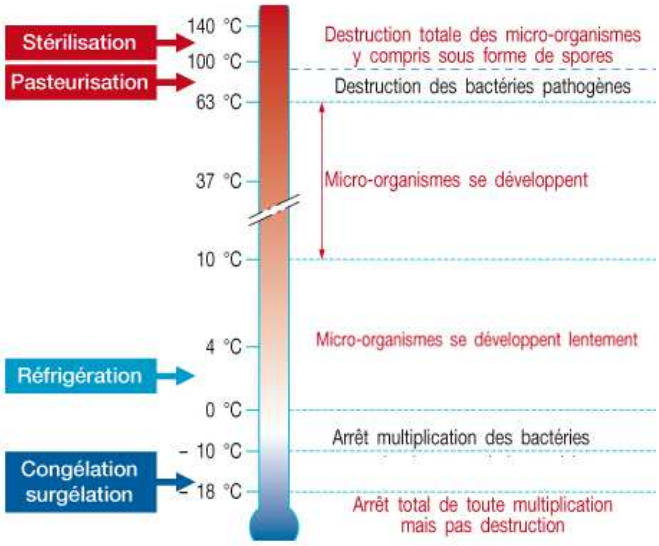
2.9. Relever sur l'étiquette ci-dessous la technique de conservation du lait.

- ……

Emballage lait demi-écrémé

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Technique de conservation et effets sur les microorganismes



https://wordpress.com/2014/04/bacteries-tempc3a9ratures.png

2.10. Répondre par vrai ou faux à l'aide du document ci-dessus aux affirmations suivantes.

Le froid tue les microorganismes.	Vrai ❑	Faux ❑
La pasteurisation ne détruit qu'une partie des microorganismes.	Vrai ❑	Faux ❑
Les aliments pasteurisés doivent être stockés au froid.	Vrai ❑	Faux ❑
La zone entre 20°C et 40°C est une zone de confiance totale.	Vrai ❑	Faux ❑
La multiplication est très importante dans les aliments surgelés.	Vrai ❑	Faux ❑

Température des aliments à toutes les étapes

Pour les armoires réfrigérées, un relevé de température, avant ouverture, chaque jour est un minimum. En plus, afin de vérifier le bon fonctionnement de l'armoire et de son affichage, je vous conseille de réaliser, au moins une fois par semaine, la mesure sur un produit volumineux et rangé depuis un jour ou plus. Toutes ces données doivent être enregistrées sur un tableau. Pour les chambres froides, un système d'enregistrement permanent est une obligation si votre réserve fait plus de 10 mètres cubes. Une alarme liée au fonctionnement du groupe est une sage précaution. Comme pour les armoires, un enregistrement manuscrit journalier oblige les personnels à être plus attentifs. Le même système de mesure de la température des produits, afin de la comparer aux affichages, est presque une obligation. Car ce que vous devez toujours prouvez, c'est la température du produit plus que celle de la réserve.

Christian Delagoutte, docteur vétérinaire, « la cuisine collective », n°240, avril 2011 (extrait)

2.11. Indiquer 2 moyens techniques utilisés pour contrôler les températures des enceintes réfrigérées à l'aide du document précédent.

- ……
- ……

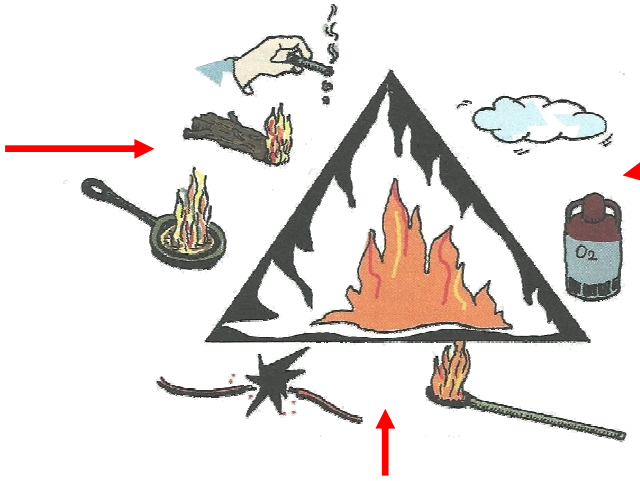
NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous réfléchissez à des choix d'appareils producteurs de chaleur pour aménager le nouvel espace salon de thé à Cysoing. La transmission de la chaleur est différente selon l'appareil.

La combustion

Réaction chimique d'oxydo-réduction qui fait réagir un comburant et un combustible en présence d'une énergie d'activation. Elle se traduit un dégagement de chaleur et de vapeur d'eau.

2.12. Sur le schéma ci-dessous, indiquer les 3 éléments indispensables pour produire une combustion.

……  ……

……

2.13. Énoncer 2 risques liés au non-respect des règles de sécurité et indiquer la conduite à tenir.

- Risque 1 : ……

  Conduite à tenir : ……

- Risque 2 : ……

  Conduite à tenir : ……

2.14. Citer 3 autres équipements produisant de la chaleur utilisés en pâtisserie.

- ……
- ……
- ……

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3ème partie - Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social (20 points)

Afin d'adapter l'offre du nouveau point de vente à Bouvines, monsieur Mathieu vous transmet une note retraçant les besoins et souhaits de consommation des clients de Cysoing. Les populations de Cysoing et de Bouvines sont comparables.

Les besoins et souhaits de consommation des clients de la pâtisserie « Au régal » à Cysoing
Demande : • de viennoiseries fraîches pour le petit-déjeuner • d'une formule « petit-déjeuner » : viennoiserie + boisson chaude + jus d'orange • de mini gâteaux individuels ou mignardises • d'une formule « goûter » : pâtisserie + boisson
Le client : • Recherche un produit de qualité • Souhaite bénéficier d'offres de fidélisation • Souhaite être informé des différentes actions de l'entreprise (Noël, Pâques, vie de l'entreprise...) via les réseaux sociaux

3.1. Proposer une offre de formule adaptée à chaque moment de la journée, après avoir pris connaissance du document ci-dessous.

- le matin : .....

.....

- l'après-midi : .....

.....

3.2. Expliquer pourquoi il est important de prendre en compte les besoins de la clientèle.

.....

.....

.....

3.3. Proposer un outil de fidélisation adapté à la clientèle.

- .....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Monsieur Mathieu a retenu la formule « petit-déjeuner » et s'interroge sur le prix auquel il va la vendre. Il a constaté que les clients ont un budget plus réduit ces dernières années et soupçonne l'inflation d'en être responsable. Vous avez à votre disposition le document suivant.

***Indices des prix à la consommation**

Évolutions annuelles (en %) ; base 100

	Pondérations 2018	sept. 2017	août 2018	sept. 2018 (p)
Ensemble IPC*	**10000**	**1,0**	**2,3**	**2,2**
Alimentation	1627	1,1	2,2	2,8
- Produits frais	243	1,6	6,9	11,4
- Autre alimentation	1384	1,0	1,4	1,4
Tabac	193	2,4	16,8	16,8
Énergie	777	5,1	13,0	12,8
Produits manufacturés	2594	−0,5	−0,1	−0,2
Services	4809	1,0	1,3	1,1

Sur un an, les prix à la consommation ont augmenté de 2,2 % en septembre 2018 après 2,3 % le mois précédent, selon l'estimation provisoire réalisée fin septembre 2018.

(p) données provisoires

https://www.insee.fr/fr/statistiques/3619816

3.4. Relever le taux d'inflation pour l'alimentation en septembre 2017.

- ……

3.5. Relever le taux d'inflation pour l'alimentation en septembre 2018.

- ……

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.6. Indiquer le poste dont le taux d'inflation a le plus augmenté entre août 2018 et septembre 2018.

- ……

3.7. Indiquer la tendance de l'inflation entre septembre 2017 et septembre 2018.

❑ Hausse ❑ Stagnation ❑ Baisse

Le coût du beurre ne cesse d'augmenter : depuis un an, le prix du beurre a doublé, en passant de 3,60 euros le kg à 6,80 euros. Une hausse liée au marché du lait.

titrespresse.com

3.8. Donner 2 conséquences de cette augmentation pour la pâtisserie « Au régal ».

- ……
- ……

3.9. Cocher les éléments faisant partie du coût de revient de la formule « petit-déjeuner » retenue dans le tableau ci-dessous.

Véhicule de livraison pour la tournée de pain	**Beurre utilisé dans les productions**	**Confiseries vendues par la pâtisserie**	**Marie, la vendeuse de la pâtisserie**
❑	❑	❑	❑

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Monsieur Mathieu a fixé le prix de vente de la formule petit-déjeuner à 4,50 € TTC.

3.10. Repérer et relier les 3 éléments à partir desquels monsieur Mathieu a fixé ce prix de vente en complétant le schéma ci-dessous.

Boulangerie Pâtisserie « Mes petits choux »
à Bouvines

5,00 € TTC

Farine

0,86 € HT / kg

Budget moyen des clients :

4,50 €

- Coût de la matière première
- Prix psychologique
- Concurrence

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Pour réaliser la formule petit-déjeuner, il est nécessaire de commander du lait. Monsieur Mathieu vous demande d'enregistrer les mouvements récents du stock de lait demi-écrémé. Il vous remet pour cela les bons d'entrée et de sortie.

Bon d'entrée BE n°16
Désignation : lait demi-écrémé
Quantité : 16
PU : 0,90 €
Date : 9/06/19

Bon de sortie BS n°30
Désignation : lait demi-écrémé
Quantité : 20
Date : 10/06/19

3.11. Compléter la fiche de stock pour le lait demi-écrémé selon la méthode PEPS à partir des bons d'entrée et de sortie.

FICHE DE STOCK – MÉTHODE PEPS

Lait demi-écrémé

Date	Numéro de bons	Entrées			Sorties			Stock		
		Qté	PU	Montant	Qté	PU	Montant	Qté	PU	Montant
30/05/19	Report	25	0,80 €	20,00 €				25	0,80 €	20,00 €
02/06/19	BS n° 28				15	0,80 €	12,00 €	10	0,80 €	8,00 €
04/06/19	BE n° 15	20	0,85 €	17,00€				10 20	0,80 € 0,85 €	8,00 € 17,00 €
06/06/19	BS n° 29				10 5	0,80 € 0,85 €	8,00 € 4,25 €	15	0,85 €	12,75€

3.12. Donner la signification du sigle PEPS.

- ……

3.13. Indiquer la quantité et la valeur totale du stock de lait demi-écrémé au 10/06/19.

- ……

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Monsieur Mathieu envisage de racheter une boulangerie-pâtisserie déjà existante à Bouvines. Une annonce de vente est parue dans le journal local, il vous demande de l'étudier.

Annonce parue le 09/06/19 dans le journal « Le 59 »

CA	304 000 €
Région	Hauts de France
Département	Nord
Ville	Bouvines (59830)
Adresse	4 place de l'église
Type	Boulangerie Pâtisserie
Tarif de vente	280 000 €
Salariés	2

Description

- Pétrin
- Laminoir
- Clientèle de centre-ville
- Droit au bail
- Chambre de pousse
- Enseigne « La brioche du Nord »
- Vitrine frigorifique
- Caisse enregistreuse

3.14. Identifier les éléments corporels et incorporels qui composent ce fonds de commerce en complétant le tableau.

Éléments constitutifs du fonds de commerce	
Eléments corporels	**Eléments incorporels**

3.15. Repérer la raison sociale actuelle de cette boulangerie-pâtisserie.

- ……

3.16. Relever le siège social de cette boulangerie-pâtisserie.

- ……