

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 2020

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 avec mode examen actif est autorisé.

L'usage de la calculatrice sans mémoire « type collègue » est autorisé.

PARTIES DU SUJET	BARÈME ET NOTE OBTENUE
<u>1^{ère} partie</u> Technologie de la pâtisserie	 / 20 points
<u>2^{ème} partie</u> Sciences de l'alimentation	 / 20 points
<u>3^{ème} partie</u> Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social	 / 20 points
TOTAL SUR 60	 / 60 points
TOTAL SUR 20	 / 20 points

CAP PÂTISSIER	2006-CAP PAT EP1 - 1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2020
EPREUVE EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Coefficient : 3	Page 1 / 17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

CONTEXTE PROFESSIONNEL

La pâtisserie « La gourmandise » est située au centre-ville de Laon dans l'Aisne. Alain Dufour, propriétaire de l'entreprise, a créé sa société il y a 5 ans sous le statut d'EURL.

Son activité s'est développée grâce à son savoir-faire reconnu et à la fidélité de ses clients. Il est responsable de la fabrication et de la livraison des pâtisseries pour une maison de retraite située à proximité de la pâtisserie.

Depuis quelques temps, monsieur Dufour souhaite s'associer avec sa femme, très impliquée dans les activités de la pâtisserie et envisage donc de changer de statut juridique.

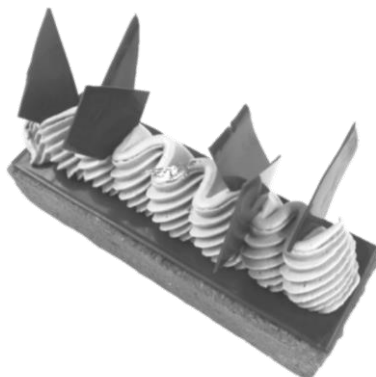
Titulaire d'un CAP Pâtissier, vous venez d'être embauché(e) par la pâtisserie « La gourmandise » en période d'essai. Vous êtes en charge de la réalisation des tartes au chocolat et des charlottes individuelles aux fruits qui seront servies lors d'une fête d'anniversaire dans une maison de retraite.

FICHE D'IDENTITÉ DE L'ENTREPRISE

PÂTISSERIE

La Gourmandise

25 rue d'enfer 02000 LAON



EURL au capital de 12 500 €

Propriétaire : Alain Dufour

NAF : 10.70D

Ouverture : tous les jours de 7h30 à 19h30
(sauf le dimanche 8h00 à 13h00)

CAP PÂTISSIER	2006-CAP PAT EP1 - 1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2020
EPREUVE EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Coefficient : 3	Page 2 / 17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

Avant d'être employé(e) par monsieur Dufour, vous aviez postulé dans différents secteurs d'activité de la pâtisserie.

1.1. Citer 2 principaux secteurs de la pâtisserie.

-
-

Monsieur Dufour a prévu de faire des travaux de rénovation pour faire face au surcroît d'activité et veut réaliser des achats de matériels (batteur, four et couteaux).

1.2. Identifier 2 précautions à prendre lors de l'utilisation de chaque matériel.

Types de matériels	Matériels	Précautions d'utilisation
Batteur	Matériel électrique	• •
Four	Matériel de cuisson	• •
Couteaux	Matériel tranchant	• •

Le propriétaire de la pâtisserie souhaite utiliser de la farine issue de l'agriculture biologique dans sa gamme de pâtisseries.

1.3. Identifier 2 autres acteurs de la filière biologique en entourant les bonnes réponses.

• Agence bio

• Association
« plein champs »

• Institut national de
l'origine et de la qualité

• Ministère de l'agriculture

• Groupement
de producteurs

• Conseil départemental
de l'agriculture

CAP PÂTISSIER	2006-CAP PAT EP1 - 1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2020
EPREUVE EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Coefficient : 3	Page 3 / 17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous débutez la production des 240 portions de tartes au chocolat le mardi matin et vous devez livrer les pâtisseries pour la maison de retraite le dimanche suivant.

1.4. Repérer la méthode de fabrication qui correspond à cette organisation de la production en cochant la bonne réponse. Justifier ce choix.

Méthode de fabrication	
Méthode directe	
Méthode différée	

Justification :

.....

.....

Le fond de tarte sera réalisé sur la base d'un sablé breton. Cette pâte se compose de farine, beurre, œufs, sucre semoule et poudre à lever.

1.5. Indiquer 2 rôles du beurre présent dans la pâte à sablé breton.

-
-

Pour obtenir une pâte légère et friable, vous utilisez de la poudre à lever.

1.6. Repérer les préparations pour lesquelles la poudre à lever est utilisée, en les reliant d'une flèche.

- Pâte à madeleines •
- Pâte à pain au lait •
- Pâte à cake •
- Pâte à pain de mie •
- Pâte à choux •
- Pâte à pain d'épices •
- Pâte à sablé breton •

- Poudre à lever



CAP PÂTISSIER	2006-CAP PAT EP1 - 1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2020
EPREUVE EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Coefficient : 3	Page 4 / 17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Monsieur Dufour décide de se fournir en farine bio pour répondre aux besoins de sa clientèle. Il vous remet le document ci-dessous.

Farine bio blanche, bise, complète ou intégrale ?

Farine blanche de blé bio (T45-T55-T65) :

- préparée à partir de grains auxquels on a retiré l'enveloppe de son et le germe
- utilisée en bio pour la préparation des pains blancs, pâtisseries, viennoiserie

Farine de blé bise bio (T80) :

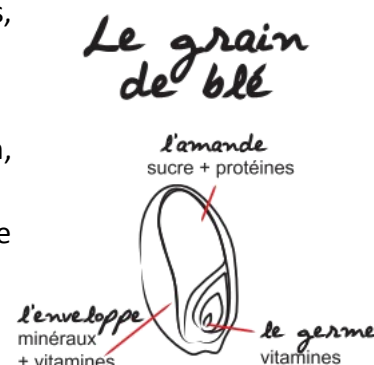
- préparée à partir de blé dont on a retiré, par tamisage très fin, une grande partie du son
- farine la plus utilisée en bio pour la confection de pains de campagne, biscottes, gâteaux...

Farine de blé complète bio (T110 - T130) :

- préparée à partir de blé dont on a retiré, par tamisage grossier, une partie du son
- utilisée en bio pour la fabrication du pain complet et de crêpes, crumble...

Farine de blé intégrale bio (T150)

- obtenue par broyage du grain de blé complet (avec son enveloppe et son germe)
- utilisée en bio pour la fabrication de pains et de pâtes à tarte



<http://www.agencebio.org>

1.7. Indiquer la particularité de la farine biologique.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

CAP PÂTISSIER	2006-CAP PAT EP1 - 1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2020
EPREUVE EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Coefficient : 3	Page 5 / 17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.8. Indiquer le type de farine à utiliser en fonction des fabrications proposées.

Types de farines	Fabrications
	Pâte à crêpes
	Pâte à choux
	Financier
	Pâte feuilletée
	Pains de campagne
	Pâte à tarte
	Viennoiseries
	Gâteaux rustiques

1.9. Choisir le type de type de farine adapté à la réalisation d'un sablé breton et justifier ce choix.

- Type de farine :
- Justification :
.....



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Monsieur Dufour souhaite utiliser des ovoproduits pour la fabrication de la pâte à sablé breton.

1.10. Citer 2 avantages et 2 inconvénients liés à l'utilisation des ovoproduits.

Avantages	Inconvénients

Monsieur Dufour souhaite aussi utiliser du chocolat pour la fabrication de ses pâtisseries.

1.11. Citer 2 pays producteurs de cacao.

-
-

La crème ganache utilisée pour garnir les tartes est composée de chocolat noir de couverture, de sucre inverti, d'œufs, de crème liquide et de beurre.

- Composition : 50 % de cacao (27 % beurre de cacao, 21 % cacao sec dégraissé) 27 % de matières grasses
- Ingrédients : pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, lécithine de soja, vanille naturelle
- Teneur en cacao : 50 % minimum
- Poids net : 1 kg
- Marque : Cacao Barry
- Référence : 121635



CAP PÂTISSIER	2006-CAP PAT EP1 - 1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2020
EPREUVE EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Coefficient : 3	Page 7 / 17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.12. Repérer l'additif alimentaire présent sur l'étiquette du chocolat (page 7) et indiquer le rôle principal de cet additif.

- Nom de l'additif :
- Rôle :

Pour réaliser la ganache, vous utilisez du chocolat de couverture noire.

1.13. Indiquer le pourcentage de beurre de cacao que doit contenir obligatoirement le chocolat de couverture noir en entourant la bonne réponse.

29 %

31 %

52 %

65 %

1.14. Préciser et justifier si le chocolat proposé (voir étiquette) convient pour l'appellation chocolat de couverture noire.

.....
.....

Vous décidez de réaliser la ganache à partir d'une crème liquide stérilisée qui contient 35 % de matières grasses.

1.15. Indiquer 2 rôles principaux de la crème liquide.

-
-

Le sucre inverti fait partie des produits sucrés qui apportent de l'onctuosité dans une préparation.

1.16. Relier chaque sucre à son origine d'obtention.

PRODUITS SUCRÉS

Morceaux de sucre •

Miel •

Sucre inverti •

Sirop de glucose •

ORIGINES D'OBTENTION

• Abeilles

• Maïs ou blé

• Betterave sucrière ou canne à sucre

• Hydrolyse du saccharose

CAP PÂTISSIER	2006-CAP PAT EP1 - 1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2020
EPREUVE EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Coefficient : 3	Page 8 / 17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2^{ème} partie - Sciences de l'alimentation (20 points)

La maison de retraite a pris contact avec monsieur Dufour afin de commander plusieurs desserts pour le repas de la fête d'anniversaire d'un retraité. Afin de diversifier les choix, le chef de cuisine de la maison de retraite commande des charlottes aux fruits et des tartes au chocolat. Dans le cadre du suivi des régimes des pensionnaires, la diététicienne de l'établissement souhaite connaître les ingrédients de ces deux desserts.

Charlottes aux fruits	Tarte au chocolat
Ingrédients pour 4 personnes	Ingrédients pour 6 personnes
15 biscuits cuillère 250 g fraises 100 g framboises 500 g faisselle 50 g blanc d'œuf 40 g sucre 25 g gelée de framboises 4 feuilles de gélatine	Sablé breton 150 g jaunes d'œufs 140 g sucre 150 g beurre 200 g farine 20 g poudre à lever Ganache 300 g chocolat couverture noire 200 g crème fleurette 35 % MG 30 g glucose cristal 100 g beurre

Le journal des femmes.fr / et auteurs

2.1. Repérer, dans le tableau ci-dessus, les ingrédients apportant les constituants majoritaires et en citer le rôle.

Ingrédients	Constituants alimentaires majoritaires	Rôles des constituants
	Glucides	
	Protides	
	Lipides	

Ces pâtisseries sont servies à titre exceptionnel car, consommées en trop grande quantité, elles peuvent entraîner des problèmes de santé.

2.2. Citer 2 conséquences d'une consommation excessive de pâtisseries sur la santé.

-
-

CAP PÂTISSIER	2006-CAP PAT EP1 - 1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2020
EPREUVE EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Coefficient : 3	Page 9 / 17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Avec la diététicienne de la maison de retraite, vous devez équilibrer le menu du jour en tenant compte des deux desserts proposés.

2.3. Choisir une entrée, un plat et son accompagnement afin d'équilibrer le repas, en cochant la case correspondante.

Entrées	Asperges vinaigrette	
	Feuilleté au roquefort	
	Crème de champignons	
	Assiette de charcuteries	
Plats et accompagnements	Papillote de poisson avec sa julienne de légumes	
	Entrecôte et ses frites	
	Cassoulet saucisse et confit de porc et haricots tarbais	
	Cuisse de poulet rôtie avec fagots d'haricots verts	

2.4. Reporter le menu choisi dans le tableau ci-dessous en indiquant les groupes d'aliments correspondants.

Menu d'anniversaire		Groupes d'aliments
Entrées		
Plats		
Accompagnements		
Fromage	<i>Bûche de chèvre</i>	
Desserts		<i>Produits sucrés</i>
	<i>Pain</i>	

Au moment de la préparation de votre charlotte aux fruits, vous êtes notamment amené(e) à utiliser des œufs et du lait.

2.5. Indiquer le microorganisme pouvant être présent sur les coquilles d'œuf.

-

2.6. Préciser la famille à laquelle ce microorganisme appartient en cochant la bonne réponse.

☐ Champignon microscopique ☐ Bactérie ☐ Virus ☐ Protozoaire

CAP PÂTISSIER	2006-CAP PAT EP1 - 1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2020
EPREUVE EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Coefficient : 3	Page 10 / 17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

En fonction de leur rôle, les microorganismes peuvent être classés en différentes catégories.

2.7. Relier le type de microorganismes à son rôle.

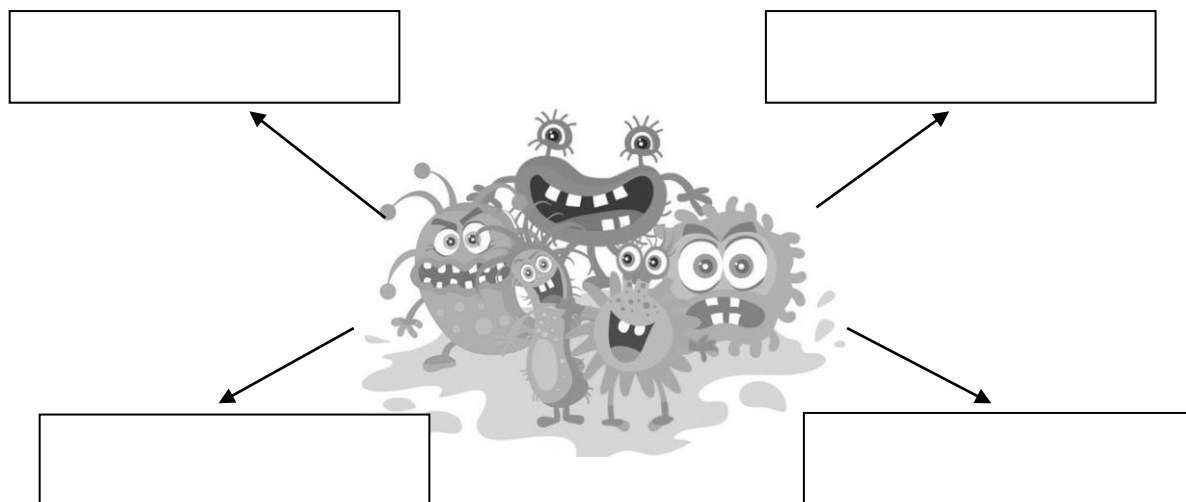
Microorganismes

Rôles des microorganismes

- | | |
|--------------------------------|--|
| Microorganismes utiles ● | ● Responsables du pourrissement des aliments, mais généralement inoffensifs |
| Microorganismes d'altération ● | ● Responsables d'intoxications alimentaires |
| Microorganismes pathogènes ● | ● Utilisés pour la fabrication du fromage, des yaourts, du pain, du vin, des médicaments |

Les microorganismes sont présents dans notre environnement.

2.8. Citer 4 conditions nécessaires favorables au développement des microorganismes.



Les microorganismes se développent en cas de rupture de la chaîne du froid.

Extrait du chapitre 9 du règlement hygiène 852/2004 du Paquet Hygiène

« Les matières premières, les ingrédients, les produits semi-finis et les produits finis susceptibles de favoriser la reproduction de microorganismes pathogènes ou la formation de toxines ne doivent pas être conservés à des températures qui pourraient entraîner un risque pour la santé. La chaîne du froid ne doit pas être interrompue. »

<http://eur-lex.europa.eu> c Union européenne, 1998-2014

2.9. Préciser le principe de la chaîne du froid à l'aide du document ci-dessus.

.....

.....

CAP PÂTISSIER	2006-CAP PAT EP1 - 1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2020
EPREUVE EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Coefficient : 3	Page 11 / 17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

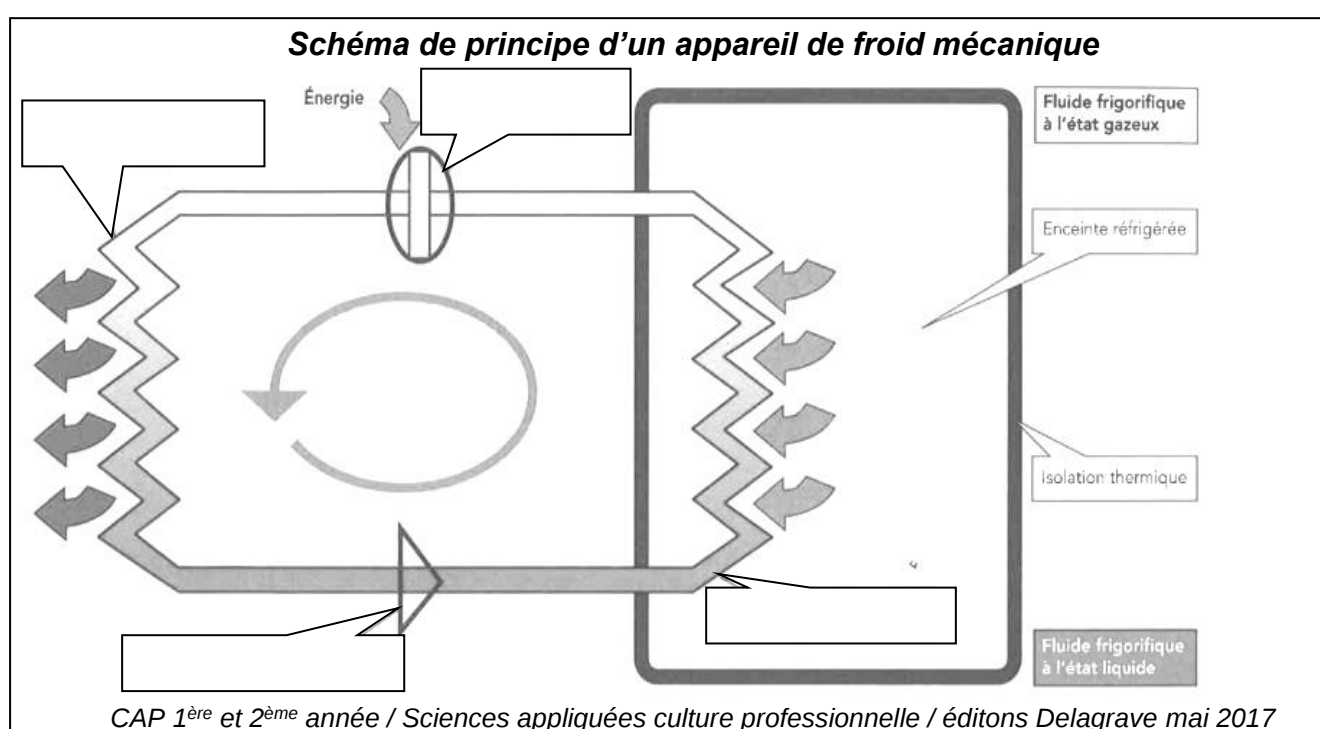
Afin de respecter la chaîne du froid, vous pouvez utiliser des appareils comme la chambre froide, le réfrigérateur ou le surgélateur.

2.10. Indiquer la température de conservation des œufs et du lait dans une chambre froide.

-

2.11. Compléter le schéma du réfrigérateur avec les termes suivants :

Condenseur – Évaporateur – Compresseur - Détendeur



2.12. Cocher si les propositions suivantes sont vraies ou fausses à l'aide du schéma ci-dessus.

	Vrai	Faux
Cet appareil consomme de l'énergie.		
Le fluide frigorigère est en contact avec les denrées.		
Cet appareil dégage de la chaleur dans le local où il fonctionne.		
Le fluide frigorigère permet de produire du froid en changeant d'état.		

2.13. Expliquer le principe de production de froid dans une chambre froide.

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3^{ème} partie – Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social (20 points)

Dans l'objectif de s'associer avec sa femme, monsieur Dufour vous demande de faire le point sur son entreprise actuelle d'après la fiche d'identité de l'entreprise présentée en page 2.

3.1. Relever le statut juridique de l'entreprise.

-

3.2. Donner la signification de ce sigle.

-

3.3. Indiquer si monsieur Dufour peut s'associer actuellement avec sa femme.

-

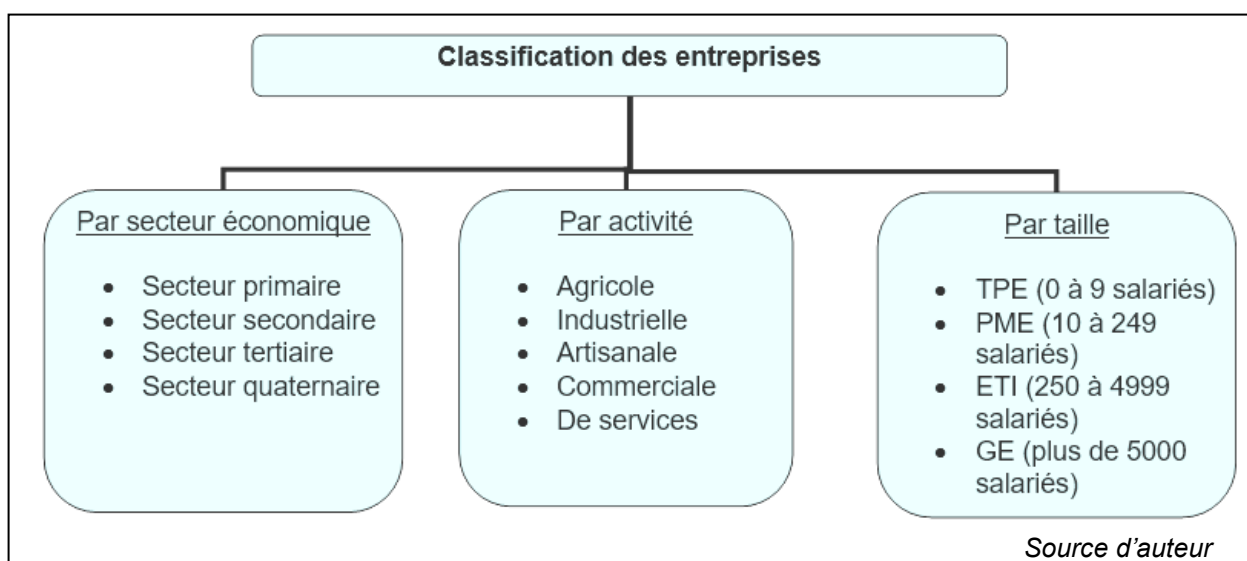
3.4. Proposer un statut juridique adapté à ce projet.

SARL ☐

EURL ☐

SA ☐

Vous vous interrogez sur la classification des entreprises en examinant les partenaires de votre pâtisserie d'après le document ci-dessous.



CAP PÂTISSIER	2006-CAP PAT EP1 - 1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2020
EPREUVE EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Coefficient : 3	Page 13 / 17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.5. Compléter le tableau permettant de classer les entreprises.

	Fournisseur de chocolat avec 260 salariés	Maison de retraite avec 85 salariés	Fournisseur d'équipements de protection industrielle avec 6 salariés	Pâtisserie « La gourmandise » avec 4 salariés
Activité				
Taille				
Secteur économique				

Afin de réaliser les tartes au chocolat commandées par la maison de retraite, vous vérifiez le niveau de stock du chocolat.

3.6. Compléter la fiche de stock suivante selon la méthode PEPS.

- 10/ 06 : Bon de sortie n°57 : 4 kg
- 15/ 06 : Bon de sortie n°58 : 8 kg

Fiche de stock										
Désignation : chocolat de couverture Référence : CN02					Stock minimum : 5 kg Stock maximum : 20 kg					
Date	Libellés	Entrées			Sorties			Stock		
		Q	PU	M	Q	PU	M	Q	PU	M
01/06	SI							5	27,50	137,50
02/06	BE n° 55	10	28,25	282,50				5 10	27,50 28,25	137,50 282,50
07/06	BS n° 56				2	27,50	55,00	3 10	27,50 28,25	82,50 282,50

CAP PÂTISSIER	2006-CAP PAT EP1 - 1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2020
EPREUVE EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Coefficient : 3	Page 14 / 17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Pour réaliser cette commande, vous avez besoin de 3 kg de chocolat.

3.7. Repérer si vous avez suffisamment de chocolat en stock. Justifier votre réponse.

.....
.....

Monsieur Dufour vient de passer commande à son fournisseur de chocolat. Vous prenez connaissance du bon de commande.

Pâtisserie LA GOURMANDISE 25 rue d'enfer 02000 LAON		BON DE COMMANDE n°58 Date : 15/06/20		CHOCO'BAY ZA de la Cépière 64100 BAYONNE	
<u>Livraison</u> : 8 jours à partir réception commande					
<u>Règlement</u> : 30% à la commande, solde à la livraison (chèque)					
Réf.	Désignation	Unité	Quantité	PU HT	Total HT
CN02	Chocolat de couverture	Kg	19	28,50	484,50

3.8. Identifier le type de contrat correspondant au bon de commande.

-

3.9. Repérer les 2 parties de ce contrat.

-
-

3.10. Relever, dans ce contrat, une obligation pour le fournisseur et une obligation pour le client.

- Fournisseur :
- Client :

CAP PÂTISSIER	2006-CAP PAT EP1 - 1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2020
EPREUVE EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Coefficient : 3	Page 15 / 17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Dans le but de satisfaire une demande toujours croissante, monsieur Dufour envisage d'investir dans du nouveau matériel. Il vous fournit le document suivant.

- L'investissement de capacité : c'est un investissement justifié par une forte demande des produits de l'entreprise ou par un marché favorable. Cela signifie que la société investit dans l'achat de matériel, dans le but d'augmenter sa production.
- L'investissement de productivité : il sert à augmenter la productivité en limitant les dépenses comme par exemple investir dans l'achat d'une nouvelle machine plus rapide et plus économique.
- L'investissement de remplacement : acheter du nouveau matériel pour remplacer l'ancien. Ceci permet de maintenir le niveau de productivité et d'éviter les dépenses de maintenance.

<https://www.petite-entreprise.net>

3.11. Relier chaque matériel au type d'investissement dont il est question.



Remplacement de la fonceuse
à tarte tombée en panne
(fournisseur Alimat Tremblay)

•

• Investissement
de capacité



Achat d'un deuxième batteur
chez Dito Sama

•

• Investissement
de productivité



Achat d'une dresseuse chez
Alimat Tremblay

•

• Investissement
de remplacement

CAP PÂTISSIER	2006-CAP PAT EP1 - 1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2020
EPREUVE EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Coefficient : 3	Page 16 / 17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Monsieur Dufour prépare la facture relative à la commande de la maison de retraite concernant les tartes aux chocolats et charlottes aux fruits.

3.12. Indiquer les éléments qui permettent de fixer un prix de vente.

-
-
-

Votre employeur décide de fixer le prix de vente HT de la tarte au chocolat à 13,00 €. Il en a produit 10 et son coût de revient unitaire est de 5,50 €.

3.13. Calculer le prix total HT de la vente des tartes au chocolat en donnant les détails.

.....
.....

3.14. Calculer la marge des tartes au chocolat en donnant les détails des calculs.

.....
.....

CAP PÂTISSIER	2006-CAP PAT EP1 - 1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2020
EPREUVE EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Coefficient : 3	Page 17 / 17