

DANS CE CADRE	Académie :	Session :	Modèle E.N.
	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)		

**Les réponses sont à rédiger sur les documents.
À l'issue de l'épreuve, vous remettrez l'ensemble de ces documents.**

**CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR
Épreuve : EP1 - Approvisionnement et stockage**

		Points obtenus
Première partie	A - Fiche technique	/ 3 pts
	B – Bon de commande	/ 3 pts
Deuxième partie	A - Savoirs technologiques	/ 3 pts
	B - Savoirs scientifiques	/ 4 pts
	C - Savoirs économiques et juridiques	/ 7 pts
Total		/20
Note sur 20		

Ce document comporte 13 pages numérotées 1/13 à 13/13.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET	Session 2013
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page 1/13

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

BASKICHOCO
64, Place de l'Hôtel de ville
64100 BAYONNE

SARL au capital de 10 000 €
RCS Bayonne B 333 664 440

Vous êtes en période de formation en milieu professionnel au sein de la chocolaterie artisanale "BASKICHOCO", réputée pour ses chocolats aux épices.

Par ailleurs cette année, Monsieur Jean HIRIGOYEN, gérant de l'entreprise, a été récompensé du trophée le « CHOCOLAT D'OR ». Cette récompense renforce la notoriété de la chocolaterie dans la ville de Bayonne.

Dans le cadre de cette période de formation, votre tuteur, Monsieur HIRIGOYEN vous confie différentes activités.

PREMIÈRE PARTIE

A - FICHE TECHNIQUE : (3 pts)

Le gérant Mr Jean HIRIGOYEN vient de recevoir une commande de 30 kg de bonbons praliné aux amandes enrobées en couverture fondante, il vous confie la réalisation de la fiche technique ci-dessous.

1. Compléter l'extrait de la fiche technique suivante en ajoutant les ingrédients manquants.

Matière premières	Unité	Quantités
Bonbons pralinés		
.....	kg	0,500
Sucre cristal	kg	0,500
.....	kg	0,100
Couverture lactée	kg	0,150
Finition enrobage		
.....	kg	0,250
Poids fini	kg	1,500

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET	Session 2013
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 2/13

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

2. Calculer les quantités nécessaires à la réalisation de cette commande.

Matière premières	Unité	Quantités
Bonbons pralinés		
.....	kg
Sucre cristal	kg
.....	kg
Couverture lactée	kg
Finition enrobage		
.....	kg
Poids fini	kg	30

B - BON DE COMMANDE : (3 pts)

Compléter le bon de commande ci-dessous (document 1), en vous servant de la fiche technique précédente et des références données sur la mercuriale (document 2).

Tenir compte des stocks restants

Document 1

BON DE COMMANDE			
Référence	Désignation du produit	Unité de vente	Quantité
BE2C	Beurre de cacao	3 kg	1
.....	Sucre cristal
.....
.....
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Document 2

Référence	Dénomination	Unité de vente	Stock restant
BEC2	Beurre de cacao	3 kg	0
SUCRI	Sucre cristal	25 kg	2 kg
SUGLA	Sucre glace	5 kg	2 kg
PUFRA	Purée de fraise	6 L	4 L
PUPOI	Purée de poire	6 L	1 L
AMABR	Amandes brutes	1 kg	2 kg
NOIBR	Noisettes brutes	1 kg	3 kg
COUVF	Couverture fondante	2,5 kg	1 kg
COUVL	Couverture lactée	2,5 kg	1 kg
SUINV	Sucre inversé	7 kg	5 kg
MIEL1	Miel	1 kg	2 kg
BEURFI	Beurre fin	5 kg	3 kg
CREME1	Crème fraîche	6 L	3 L

DEUXIÈME PARTIE

A - **SAVOIRS TECHNOLOGIQUES** (3 pts)

1. Vous recevez une livraison de couverture chocolat fondante. Les cartons comportent 12 pains de 2,5 kg.

1.1 Quelles opérations doit on vérifier à la livraison ? (2 réponses minimum demandées).

-
-
-
-

1.2 Où et comment la marchandise doit-elle être stockée ? (2 réponses minimum demandées).

-
-
-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

2. Vous devez réaliser un praliné amande. Entourer le matériel nécessaire à sa fabrication parmi la liste.

POÊLON EN CUIVRE FOUET SPATULE COUTEAU SCIE
THERMOMÈTRE CONFISEUR BALANCE PALETTE TRIANGLE INOX

3. Par une flèche relier la température des cuissons de sucre à celle de leurs dénominations.

Température de cuisson
117°C
121°C
135°C
145°C
150°C
170°C

Dénomination
Grand cassé
Caramel
Petit boulé
Petit cassé
Boulé
Sucre d'orge

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

B - SAVOIRS SCIENTIFIQUES (4 points)

1. Pour assurer l'entretien du laboratoire de pâtisserie, vous utilisez différents produits. Vous réceptionnez la commande de produits d'entretien.

1.1 Indiquer deux règles de sécurité à respecter lors du rangement et du stockage de ces produits :

- -----
- -----

Vous avez à votre disposition différents produits pour l'entretien du laboratoire.

1.2 Compléter le tableau ci-dessous à l'aide des mots suivants :

Détartrant - détergent - désinfectant - abrasif - décapant.

Action du produit	Nom du produit
Il décolle et élimine les salissures adhérentes, notamment les graisses, grâce à ses tensio-actifs.	
Produit au pH très acide qui dissout les dépôts de calcaire.	
Grâce à la présence de grains, il permet d'éliminer les salissures très adhérentes par frottement, par usure.	
Il détruit ou neutralise les micro-organismes présents sur une surface.	
Produit au pH basique, très corrosif, enlevant les graisses brûlées.	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Vous utilisez le produit dont l'extrait d'étiquette figure ci-dessous pour entretenir les plans de travail du laboratoire.

DÉTERGENT, DÉSINFECTANT ALIMENTAIRE

Dégraissant désinfectant alimentaire

Homologué par le ministère de l'agriculture

Bactéricide à la dose de 0,5 % selon la norme EN 1276 et
NFT 72 170

Fongicide selon la norme EN 1650 et NFT 72 300.



Conforme à la législation relative aux procédés et aux produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux (rinçage obligatoire si contact alimentaire).

1.3 Identifier le type de produit utilisé :

1.4 Relever sur l'étiquette de ce produit un critère d'efficacité :

1.5 Indiquer la signification du pictogramme de danger présent sur l'étiquette :

1.6 Déduire une consigne de sécurité pour l'utilisation de ce produit :

2. Pour réaliser une crème pâtissière, vous utilisez des brûleurs atmosphériques.

2.1 Citer un combustible utilisé par ces brûleurs :

➤ -----

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET	Session 2013
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 7/13

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

2.2 Identifier les caractéristiques de la flamme lors d'une combustion complète en cochant par vrai ou faux :

Lors d'une combustion complète	Vrai	Faux
La flamme est jaune orangée		
La flamme est bleue		
La flamme est stable		
La flamme noircit le fond des casseroles		

2.3 Énoncer trois risques liés à l'utilisation du gaz :

-
-
-

3. Le laboratoire est équipé de chambres froides et de congélateurs pour conserver les produits et maintenir leur qualité sanitaire.

Indiquer trois consignes d'utilisation de ces appareils afin d'effectuer des économies d'énergie :

-
-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

C - SAVOIRS ECONOMIQUES ET JURIDIQUES (7 pts)

1. Institutions politiques

Votre commune accueille un membre du gouvernement, celui-ci profite de sa venue, pour remettre à votre tuteur le trophée du « Chocolat d'OR » 2013, organisé par la chambre des Métiers du département des Pyrénées Atlantiques.

Vous vous interrogez donc sur le fonctionnement des institutions.

A l'aide du document 1, répondre aux questions ci-dessous.

Document 1

Article 8

Le Président de la République nomme le Premier Ministre. Il met fin à ses fonctions sur la présentation de celui-ci de la démission du Gouvernement.

Sur proposition du Premier Ministre, il nomme les autres membres du Gouvernement et met fin à leur fonction.

.../...

Article 10

Le président de la république promulgue les lois dans les quinze jours qui suivent la transmission au Gouvernement de la loi définitivement adoptée.

Il peut, avant l'expiration de ce délai, demander au parlement une nouvelle délibération de la loi ou de certains de ses articles. Cette nouvelle délibération ne peut être refusée.

.../...

Article 12

Le Président de la République peut, après consultation du Premier Ministre et des Présidents des assemblées, prononcer la dissolution de l'Assemblée nationale...

Source : Extrait de la Constitution Française, titre II « Le Président de la République »

1.1 Indiquer qui nomme le premier ministre.

.....

1.2 Identifier la personne qui propose les ministres.

.....

1.3 Préciser qui vote les lois.

.....

1.4 Préciser les deux assemblées composant le Parlement.

.....

.....

1.5 Indiquer la durée du mandat présidentiel.

.....

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET	Session 2013
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 9/13

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

1.6 Cocher le mode de suffrage par lequel le Président de la République est élu.

- universel direct universel indirect

1.7 Cocher le mode de scrutin par lequel le Président de la République est élu.

- scrutin uninominal scrutin de liste

1.8 Identifier l'institution qui peut être dissoute par le Président de la République.

.....

2. Environnement comptable

Monsieur HIRIGOYEN vous demande de terminer l'élaboration et d'analyser le bilan de l'exercice 2012.

Document 2 : bilan de l'entreprise BASKICHOCO au 31.12.12

.....		
Postes		Postes	
.....		
Bâtiments	100 000,00	Capital
Matériel industriel	90 000,00	Résultat	27 233,00
Matériel de transport	30 000,00	Réserves	19 279,00
Matériel de bureau et informatique	2 500,00		
Total 1	222 500,00	Total 1	176 512,00
Actif circulant		
Stocks	5 212,00	Emprunt	50 000,00
Créances	5 000,00	Fournisseurs	5 600,00
Disponibilités	8 000,00	Etat	3 200,00
		Salariés	5 400,00
Total 2	18 212,00	Total 2	64 200,00
TOTAL GENERAL	240 712,00	TOTAL GENERAL	240 712,00

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

2.1 Replacer dans le Bilan (document 2) ci-dessus les termes suivants :

ACTIF – CAPITAUX PROPRES – ACTIF IMMOBILISÉ – DETTES - PASSIF.

2.2 BASKICHOCO a acheté une nouvelle enrobeuse, préciser le poste dans lequel elle figure.

.....

2.3 Calculer le montant du capital et le reporter dans le bilan (document 2).

.....

2.4 Indiquer si la chocolaterie BASKICHOCO réalise un bénéfice ou une perte.

.....

2.5 Repérer la somme qui est due aux fournisseurs.

.....

2.6 Indiquer la somme et le poste qui permet de régler les fournisseurs.

.....

.....

2.7 Citer un autre document de synthèse permettant de déterminer le résultat.

.....

3. Droit social

Dans le cadre du remplacement de votre collègue, un nouveau contrat de travail a été élaboré.

A l'aide des questions suivantes, analyser les termes du contrat ci-après (document 3).

3.1 Indiquer de quel type de contrat il s'agit.

.....

3.2 Identifier les deux parties au contrat.

➤

➤

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET	Session 2013
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 11/13

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

3.3 Relever le motif du recours à un CDD par l'entreprise « BASKICHOCO ».

.....
.....

3.4 Indiquer la période pendant laquelle Monsieur Valentin sera employé par l'entreprise et le poste qu'il occupera.

.....
.....

3.5 Identifier les deux éléments composant le salaire.

-
-

3.6 Dans le cadre de l'exercice de votre métier, citer une obligation que le salarié doit respecter.

.....

3.7 Un salarié a droit à 2,5 jours de congés payés par mois travaillé. Calculer le nombre de jours acquis à la fin du contrat.

.....

3.8 Relever la convention collective applicable à la chocolaterie.

.....
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Document 3

CONTRAT DE TRAVAIL A DURÉE DÉTERMINÉE

ENTRE LES SOUSSIGNES :

L'entreprise **BASKICHOCO** dont le siège social est situé à : 64 place de l'Hôtel de Ville – 64100 BAYONNE, représentée par **monsieur Jean HIRIGOYEN** agissant en qualité de gérant

D'UNE PART, ET

Monsieur Serge VALENTIN, demeurant à : 31 rue de la forêt 64990 MOUGUERRE

Né le 27/06/1985, de nationalité française.

D'AUTRE PART, IL A ETE CONVENU CE QUI SUIIT :

ARTICLE 1 : MOTIF

Monsieur Serge VALENTIN est engagé par l'entreprise en vue du remplacement d'une salariée en congé maternité, ce qui justifie la durée déterminée du présent contrat.

ARTICLE 2 : EMPLOI OCCUPÉ

Monsieur VALENTIN est employé en qualité de chocolatier. Il aura pour mission la réalisation de différents produits dérivés du sucre et du chocolat. Il est tenu de respecter les recettes de fabrication de l'entreprise quant à la gamme existante. Il doit respecter les règles d'hygiène strictes pour la fabrication et l'entretien des appareils et locaux.

ARTICLE 3 : DURÉE

Monsieur VALENTIN, est embauché à partir du 01/03/2013. Ce contrat prendra fin le 31/05/2013.

ARTICLE 4 : PÉRIODE D'ESSAI

Ce contrat ne comporte aucune période d'essai.

ARTICLE 5 : LIEU DE TRAVAIL

Le lieu de travail est situé 64 place de l'Hôtel de Ville – 64100 BAYONNE.

ARTICLE 6 : DURÉE DU TRAVAIL

Les horaires seront du mardi au samedi de 04h30 à 12h15, en semaine A, et du mercredi au dimanche en semaine B. Il est accordé au salarié 45 mn de pause quotidienne.

ARTICLE 7 : RÉMUNÉRATION ET AVANTAGES ANNEXES

En contrepartie des ses fonctions, Monsieur VALENTIN percevra une rémunération brute mensuelle de 1 500 euros (mille cinq cent euros) pour 151h67 de travail effectif ; il percevra une prime de dimanche d'un montant forfaitaire de 30 euros net.

ARTICLE 8 : INDEMNITÉS DE FIN DE CONTRAT

A la cessation de ses fonctions dans l'entreprise, monsieur VALENTIN percevra une indemnité de fin de contrat aux conditions et taux fixés par le code du travail.

ARTICLE 9 : RETRAITE COMPLÉMENTAIRE

Monsieur VALENTIN bénéficiera des lois sociales instituées en faveur des salariés notamment en matière de sécurité sociale et en ce qui concerne le régime de retraite complémentaire. La caisse de retraite complémentaire est AGIRC-ARRCO.

ARTICLE 10 CONVENTION COLLECTIVE

Pour toutes les dispositions non prévues par les présentes, les parties déclarent se référer à la convention collective applicable à l'entreprise « chocolatiers-confiseurs » (n°3224).

ARTICLE 11 : RUPTURE ANTICIPÉE POUR FAUTE GRAVE OU FORCE MAJEURE

Chacune des parties se réserve mutuellement le droit de mettre fin au contrat immédiatement en cas de faute grave de l'autre partie ou de force majeure.

Fait en double exemplaire.

A BAYONNE

Le 27/02/2013

Le gérant M. HIRIGOYEN

Le salarié M. VALENTIN

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET	Session 2013
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 13/13