

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	<input type="text"/>
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)		
NE RIEN ÉCRIRE	Appréciation du correcteur		
	<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; min-height: 50px;"> Note : </div>		

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 2025

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 collège » est autorisé.

Parties du sujet	Durée à titre indicatif	Barème et note obtenue
1^{ère} partie : Technologie professionnelle <ul style="list-style-type: none"> - La culture professionnelle et la production biologique - Les matières premières - Les techniques et le matériel professionnel associé 	45 min	
Total de la 1^{ère} partie	/ 30 points
2^{ème} partie : Sciences appliquées <ul style="list-style-type: none"> - 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 <ul style="list-style-type: none"> - L'organisation de l'activité - Le salarié et l'entreprise - L'entreprise, créatrice de richesses 	30 min	
Total de la 3^{ème} partie	/ 20 points
TOTAL GÉNÉRAL	/ 80 points

CAP BOULANGER	25-CAP-BOULA-EP1-MEAG3	SUJET	Durée : 2 h	Session 2025
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 1 / 23

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

SITUATION PROFESSIONNELLE

Vous avez été embauché sur un poste d'ouvrier boulanger dans l'entreprise « Le Fournil Saint-Chamonnais », à Saint-Chamond, en région Auvergne Rhône Alpes.

L'entreprise est composée d'un effectif de 7 personnes :

- Monsieur Rouchy, gérant et responsable des commandes
- 3 ouvriers boulanger, Luc Rivollier, Julien Durant et vous
- Yanis, apprenti CAP Boulanger dont vous êtes le maître d'apprentissage
- Mme Rouchy, responsable des ventes
- Myriam, vendeuse en boulangerie

La boulangerie est située au centre-ville de Saint Chamond, ville très dynamique rythmée par de nombreux événements toute l'année.

Elle offre une large gamme de produits boulangers : du pain de tradition, des pains spéciaux, des pains bio, de la viennoiserie pur beurre, et de nombreux produits snacking.

Monsieur Rouchy est soucieux de l'environnement. Il veille à l'économie locale et à la qualité de ses matières premières.

Fiche d'identité de l'entreprise

Le FOURNIL SAINT-CHAMONNAIS



Rue de la Boulange
42207 Saint-Chamond
04 xx xx xx xx
lefournilsaintchamonnais@gmail.com
Gérant : Monsieur ROUCHY
Artisan boulanger
EURL au capital de 15 000 €

Horaires d'ouverture :
du mardi au dimanche
7h00-13h00 et 15h00-20h00

CAP BOULANGER	25-CAP-BOULA-EP1-MEAG3	SUJET	Durée : 2 h	Session 2025
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 2 / 23

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1^{ère} partie : Technologie professionnelle

Monsieur Rouchy utilise principalement dans sa fabrication de la farine de blé. Ces farines sont soigneusement sélectionnées, contrôlées et élaborées à partir de blés français. Vous expliquez à l'apprenti les différents partenaires de la filière.

1.1. Associer à chaque acteur de la filière boulangerie, le rôle correspondant.

Chercheurs	●	● Produire des céréales de qualité (dont le blé)
Agriculteurs céréaliers	●	● Transformer le blé en farine
Organismes stockeurs	●	● Créer de nouvelles variétés de blé
Meuniers	●	● Vendre du matériel, des matières premières
Boulangers	●	● Transformer la farine en pain
Fournisseurs	●	● Stocker le blé

Le développement durable est un principe d'organisation de la société qui tient compte des ressources de la planète. Monsieur Rouchy est sensible à cette demande. Il souhaite vous engager dans cet objectif de protection de l'environnement.

1.2. Proposer 4 actions en faveur du développement durable dans le fournil.

- ⇒
- ⇒
- ⇒
- ⇒

CAP BOULANGER	25-CAP-BOULA-EP1-MEAG3	SUJET	Durée : 2 h	Session 2025
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 3 / 23

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous commencez votre journée de production par la réalisation du pain bio dont l'organisme certificateur a validé la labellisation.

1.3. Indiquer pour chaque pratique d'élaboration du pain bio si elle est bonne ou mauvaise. Relier à la bonne réponse.

Séparer les
matières
premières
conventionnelles
du bio

•

Utiliser les
mêmes toiles
pour l'ensemble
de la production.

•

Utiliser de la
farine courante
pour fleurir le
pain bio

•

Avoir un
présentoir
dédié au bio

•

Utiliser du sel
de table pour le
pain
conventionnel
et bio

•

•
Bonne pratique

•
Mauvaise pratique

Vous êtes chargé de la production du pain de tradition française. Yanis, l'apprenti vous assiste pour cette fabrication. Il vous interroge sur les étapes qu'il ne connaît pas.

1.4. Répondre à ses questions.

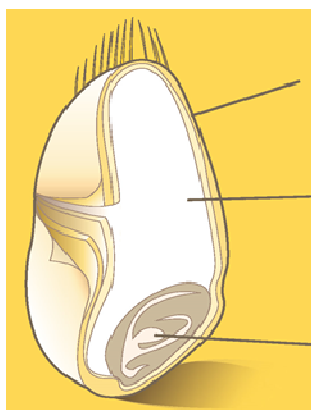
- Qu'est-ce que l'autolyse ?
.....
.....
- Qu'est-ce que le pointage ?
.....
.....
- Qu'est-ce que le façonnage ?
.....
.....

CAP BOULANGER	25-CAP-BOULA-EP1-MEAG3	SUJET	Durée : 2 h	Session 2025
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 4 / 23

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Monsieur Rouchy, soucieux d'utiliser des produits de qualité, emploie de la farine de tradition française issue de blés cultivés dans sa région. Il vérifie vos connaissances en matière de composants du grain de blé.

1.5. Citer les composants du grain de blé et leur pourcentage respectif.



→ %

→ %

→ %

Afin de privilégier les circuits courts, monsieur Rouchy travaille en étroite collaboration avec un meunier local, monsieur Bedon. Vous l'accompagnez pour visiter le moulin avec votre apprenti et découvrir les différentes étapes et actions du meunier.

1.6. Numéroté dans l'ordre chronologique les différentes étapes de la mouture.

Convertissage	Broyage	Blutage	Claquage
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Monsieur Bedon vous fait découvrir le laboratoire d'analyses du moulin. Vous assistez à l'analyse du taux de cendres.

1.7. Expliquer l'intérêt de l'analyse du taux de cendres d'une farine.

.....

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

La visite du moulin a été très instructive. De retour à la boulangerie, l'apprenti s'intéresse aux autres matières premières qu'il utilisera dans ses productions, telles que le sel, les ovoproduits.

1.8. Identifier l'action du sel lors de la panification.

	Vrai	Faux
Améliore les qualités plastiques des pâtes.		
Assouplit la pâte au pétrissage.		
Augmente l'activité des levures.		
Favorise la coloration de la croûte à la cuisson.		
L'organisation mondiale de la santé (OMS) préconise un dosage à 25g au kilo de farine.		
Régule la fermentation en freinant légèrement l'activité de la levure.		

Monsieur Rouchy a fait le choix de l'utilisation des ovoproduits plutôt que des œufs coquilles pour la réalisation de ses viennoiseries. L'apprenti s'interroge sur ce genre de produit et vous lui répondez.

1.9. Citer 3 avantages et 3 inconvénients de l'utilisation des ovoproduits en boulangerie.

Avantages	Inconvénients

CAP BOULANGER	25-CAP-BOULA-EP1-MEAG3	SUJET	Durée : 2 h	Session 2025
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 6 / 23

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Sur la base de vos pains viennois, vous réalisez des sandwiches au poulet. Votre fournisseur vous livre des émincés de poulet cuits sous-vide que vous devez stocker.

1.10. Identifier les bonnes conditions de conservation et d'utilisation de ce produit prêt à utiliser en entourant les bonnes réponses.

Conserver entre 1°C et 5°C	Stocker à température ambiante	Rincer le poulet avant utilisation
Respecter la DDM	Conserver jusqu'à 8 jours après ouverture	Utiliser rapidement une fois l'emballage ouvert

Monsieur Rouchy souhaite renouveler son matériel pour optimiser les fabrications en fermentation différée.

1.11. Préciser 2 avantages de cette méthode sur l'organisation de travail des boulangers.

⇒

⇒

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

En plein mois d'août, vous devez réaliser des viennoiseries en pâte levée feuilletée. Vous utilisez un nouveau pétrin spiral pour le pétrissage. Vous expliquez à l'apprenti les différents dispositifs de sécurité de cet équipement.

1.12. Nommer les dispositifs de sécurité et expliquer leurs rôles respectifs.



Source : *sammic.fr*

Vos viennoiseries sont pur beurre et nécessitent des équipements de froid pour leur bonne réalisation.

1.13. Associer à chaque équipement son rôle dans la fabrication des croissants.

- | | | |
|-------------------------|---|---|
| Surgélateur | • | • Permettre le développement des pâtes |
| Congélateur | • | • Conserver les préparations au froid négatif |
| Chambre froide positive | • | • Abaisser rapidement la température du produit |
| Armoire de fermentation | • | • Ralentir la fermentation |

CAP BOULANGER	25-CAP-BOULA-EP1-MEAG3	SUJET	Durée : 2 h	Session 2025
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 8 / 23

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2^{ème} partie : Sciences appliquées

Monsieur Rouchy propose une gamme de pain biologique dont la farine présente les caractéristiques nutritionnelles suivantes.

Farine de blé T 65 BIOLOGIQUE
Caractéristiques physiques et nutritionnelles
(moyenne pour 100g)

- Humidité Max. 16 %
- Glucides 70 à 75 g
Dont sucres totaux 1,5 à 3,5 g
- Protéines 9,5 à 13,5 g
- Lipides 1 à 3 g
Dont acides gras saturés 0,13 à 0,15 g
Acides gras mono insaturés 0,11 à 0,13 g
Acides gras polyinsaturés 0,50 à 0,52 g
- Fibres totales 2 à 4 g
- Valeur énergétique 343 kcal / 1452 kJ

Source : <https://www.markal.fr>

2.1. Relever dans le document ci-dessus les constituants alimentaires énergétiques et indiquer leur rôle principal en complétant le tableau.

Constituants alimentaires énergétiques	Rôle principal dans l'organisme

CAP BOULANGER	25-CAP-BOULA-EP1-MEAG3	SUJET	Durée : 2 h	Session 2025
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 9 / 23

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.2. Nommer une molécule de glucide complexe que l'on trouve dans la farine de blé.

⇒

2.3. Préciser un intérêt des fibres alimentaires dans la ration alimentaire quotidienne.

⇒

.....

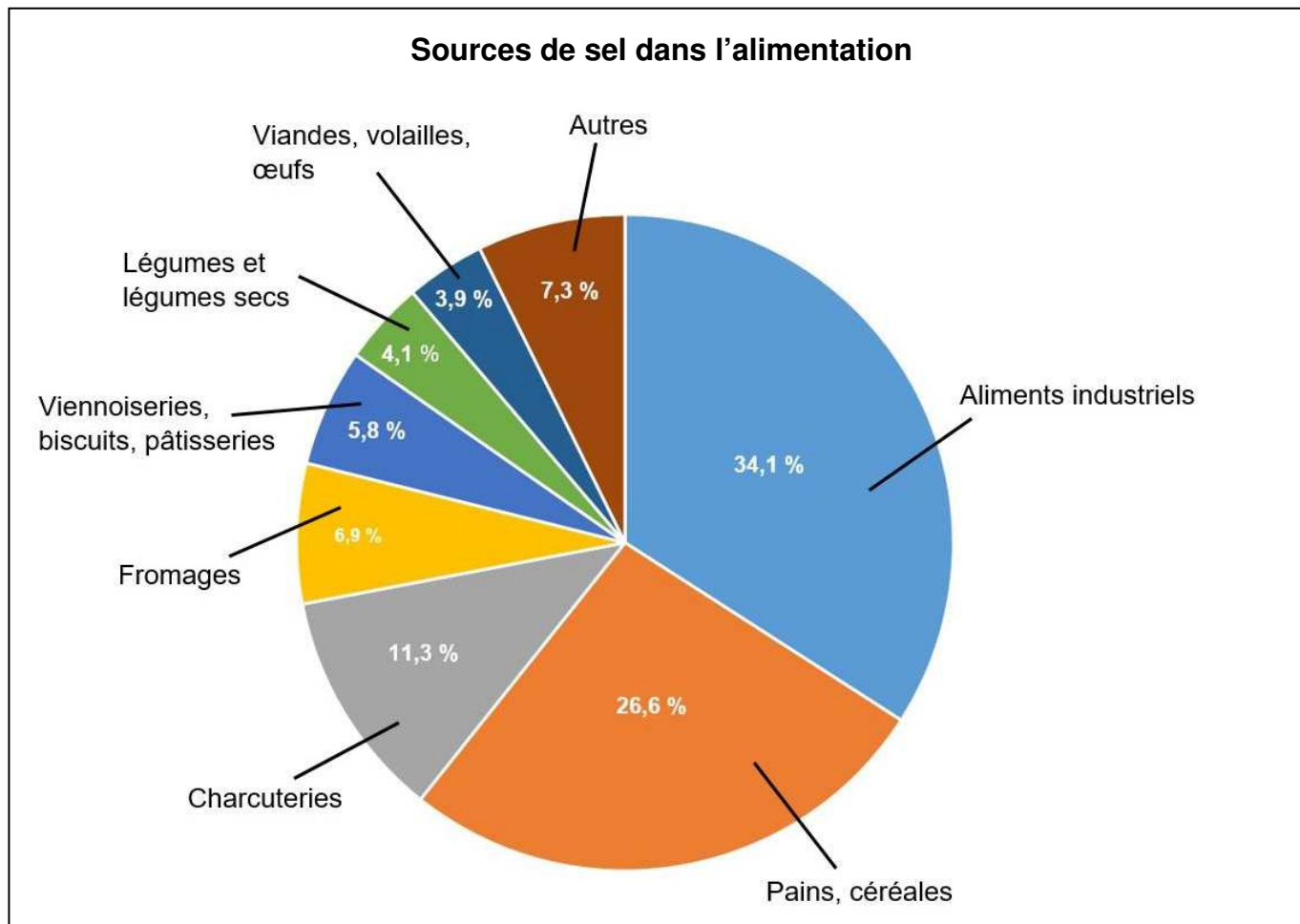
Vous attirez l'attention de votre apprenti sur le fait que lors de la dégustation du pain, tous les sens sont en éveil.

2.4. Identifier les organes des sens et les sens associés en lien avec les qualités organoleptiques du pain.

Qualité organoleptiques du pain	Organes des sens	Sens associés
Croustillant		
Rugueux en surface		
Salé		
Odeur agréable		
Couleur brune		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous sensibilisez votre apprenti sur la place du sel dans l'alimentation.



Source : d'après <https://www.quoidansmonassiette.fr>

2.5. Relever, à l'aide du graphique ci-dessus, les 2 aliments les plus riches en sel de notre alimentation.

⇒

⇒

2.6. Préciser 1 risque sur la santé pour un individu qui consomme trop de sel.

⇒

CAP BOULANGER	25-CAP-BOULA-EP1-MEAG3	SUJET	Durée : 2 h	Session 2025
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 11 / 23

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Monsieur Rouchy vous demande de réceptionner les sacs de farine lors de la livraison.

2.7. Cocher 3 contrôles à effectuer lors de la réception des sacs de farine.

- ☐ La DLC (Date Limite de Consommation)
- ☐ Le nombre de sacs
- ☐ La température
- ☐ L'état des emballages (ni percés, ni déchirés)
- ☐ La DDM (Date de Durabilité Minimale)

La réserve sèche où vous stockez vos sacs de farine est ventilée, à température ambiante et équipée de dispositifs contre les nuisibles (rongeurs et insectes).

2.8. Justifier les 3 caractéristiques de la réserve sèche en complétant le tableau ci-dessous.

Caractéristiques de la réserve sèche	Justifications
Ventilée	
Température ambiante	
Dispositifs contre les nuisibles	

2.9. Indiquer, pour chaque proposition du tableau, si les dispositifs mis en place relèvent d'une action de prévention ou d'une action d'élimination des nuisibles.

Moyens de lutte contre les nuisibles	Action de prévention	Action d'élimination
Grillager les ouvertures		
Déposer un gel insecticide pour détruire les insectes rampants		
Mettre en place des lampes anti-insectes		
Mettre en place des appâts dans les lieux de stockage		
Fermer hermétiquement les denrées entamées		

CAP BOULANGER	25-CAP-BOULA-EP1-MEAG3	SUJET	Durée : 2 h	Session 2025
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 12 / 23

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

En tant que chef d'entreprise, Monsieur Rouchy insiste régulièrement auprès du personnel sur l'importance du respect des règles d'hygiène dans le laboratoire, particulièrement sur le lavage des mains.

2.10. Préciser le rôle du lavage des mains.







.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.11. Mettre en relation chaque étape du lavage des mains avec leur justification.

Étapes du lavage des mains	Justifications
<div>1</div> 	<ul style="list-style-type: none"> ● Prendre une dose de savon antiseptique.
<div>2</div> 	<ul style="list-style-type: none"> ● Frotter les mains et les poignets pendant au moins 30 secondes.
<div>3</div> 	<ul style="list-style-type: none"> ● Se mouiller les mains et les poignets.
<div>4</div> 	<ul style="list-style-type: none"> ● Se sécher les mains et les poignets en les tamponnant avec un essuie-mains à usage unique.
<div>5</div> 	<ul style="list-style-type: none"> ● Se brosser les ongles avec une brosse souple.
<div>6</div> 	<ul style="list-style-type: none"> ● Rincer abondamment les mains et les poignets.

Source : d'après <https://www.inrs.fr>

CAP BOULANGER	25-CAP-BOULA-EP1-MEAG3	SUJET	Durée : 2 h	Session 2025
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 14 / 23

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.12. Préciser une mesure de prévention à mettre en place lorsque le personnel de l'entreprise présente :

- Une plaie au doigt :

.....

- Un rhume :

.....

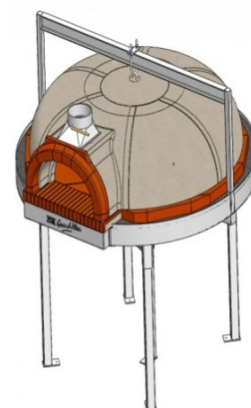
Monsieur Rouchy souhaite acquérir du nouveau matériel pour la cuisson du pain. Il hésite entre un four électrique à sole et un four à bois.

2.13. Comparer les 2 fours en complétant le tableau ci-dessous.



Four à sole électrique

Source : <http://www.caplainmachines.com>



Four à pain à bois

Source : <http://www.caplainmachines.com>

Energie reçue		<i>Bois</i>
Energie produite		
Mode de production de chaleur		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Monsieur Rouchy a choisi d'acheter un four à sole électrique. Il souhaite en connaître la puissance avant de finaliser son achat.

2.14. Repérer en entourant sur la plaque signalétique ci-dessous la puissance du four à sole.



Monsieur Rouchy vient de recevoir le relevé de la consommation d'eau de la boulangerie. Il s'aperçoit que les analyses fournies avec la facture indiquent que l'eau distribuée par sa commune est dure.

2.15. Citer 2 caractéristiques d'une eau dure.

⇒

⇒

2.16. Nommer 2 inconvénients de l'utilisation d'une eau dure au niveau de l'entretien des surfaces de travail.

⇒

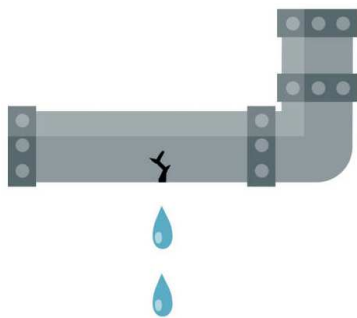
⇒

CAP BOULANGER	25-CAP-BOULA-EP1-MEAG3	SUJET	Durée : 2 h	Session 2025
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 16 / 23

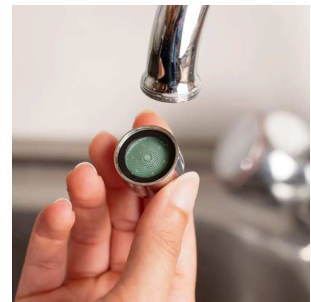
NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Soucieux de l'environnement et de son budget, Monsieur Rouchy souhaite faire des économies d'eau dans son fonctionnement quotidien.

2.17. Préciser pour chacune des illustrations suivantes, la mesure permettant d'économiser l'eau.



Source : <https://www.istockphoto.com>



Source : <https://www.pimpant.com>

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3^{ème} Partie : Gestion appliquée

Monsieur Rouchy vous a désigné maître d'apprentissage de Yanis, l'apprenti boulanger. Votre rôle est donc de l'accompagner dans la révision du CAP Boulanger. Dans le cadre de la gestion appliquée, Yanis doit élaborer un dossier professionnel. Il a besoin d'information sur Le Fournil Saint-Chamonais. Yanis vous remet un document à remplir.

3.1. Compléter le document suivant, à l'aide de la fiche d'identité de l'entreprise, page 2.

<u>FICHE DE RENSEIGNEMENT DE L'ENTREPRISE</u>	
Raison sociale :
Siège social :
Statut juridique :	- Sigle : - En toutes lettres :
Nom du gérant :
Activité principale :

Face à l'accroissement de l'activité de l'entreprise, Monsieur Rouchy envisage de s'associer avec un pâtissier.

3.2. Entourer les statuts juridiques que Monsieur Rouchy et son associé pourraient choisir.

SASU

EI

SARL

SAS

CAP BOULANGER	25-CAP-BOULA-EP1-MEAG3	SUJET	Durée : 2 h	Session 2025
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 18 / 23

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Monsieur Rouchy s'interroge également sur les modalités de création de ces statuts.

3.3. Cocher 3 conditions nécessaires à la création de leur nouvelle société, parmi les 6 suivantes.

Pas d'associés

☐

Patrimoine
personnel des
associés protégé
en cas de faillite

☐

Capital
minimum de
10 000 €

☐

Pas de protection
du patrimoine
personnel des
associés

☐

Un gérant

☐

De 2 à 100
associés

☐

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Monsieur Rouchy vous informe que Luc Rivollier sera absent pendant 3 mois pour maladie. Pour le remplacer, il a embauché un nouveau boulanger, Arthur. Il vous remet le contrat de travail du remplaçant et vous demande de répondre aux questions suivantes.

CONTRAT DE TRAVAIL

**Monsieur Rouy Arthur
42207 Saint-Chamond**

Entre les soussignés :

Monsieur Rouchy Philippe agissant en qualité d'employeur d'une part et Monsieur Rouy Arthur d'autre part,

Il a été convenu ce qui suit :

1-Engagement : Monsieur Rouy Arthur en qualité de boulanger en remplacement de Monsieur Rivollier Luc à compter du 2 juin 2025.

Le présent contrat est soumis aux dispositions de la convention collective de la boulangerie pâtisserie.

2-Objet du contrat : Le présent contrat a pour objet le remplacement de Monsieur Rivollier Luc pendant son arrêt maladie.

3-Durée du contrat : Le contrat est prévu pour une durée déterminée de 3 mois.

4- Rémunération : En contrepartie de ses fonctions, Monsieur Rouy Arthur recevra une rémunération mensuelle brute de 1 810 € pour un horaire de 35 heures par semaine.

5-Période d'essai : Il est prévu une période d'essai de 15 jours au cours de laquelle chacune des parties pourra rompre le contrat sans indemnité ni préavis.

[...]

Fait en double exemplaire
L'intéressé, le salarié

Saint-Chamond, le 02/02/2025
L'employeur

Signature précédée de la mention « lu et approuvé »

3.4. Cocher la nature de ce contrat de travail. Vous donnerez la signification en toutes lettres du sigle choisi.

☐ CDI

☐ CDD

☐ CTT

CAP BOULANGER	25-CAP-BOULA-EP1-MEAG3	SUJET	Durée : 2 h	Session 2025
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 20 / 23

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.5. Indiquer l'objet de ce contrat.

⇒

3.6. Nommer les parties dans ce contrat.

- Le salarié :
- L'employeur :

3.7. Expliquer le rôle de la période d'essai pour chacune des parties.

.....

.....

.....

.....

.....

3.8. Énumérer, dans le tableau ci-dessous, 1 droit et 1 obligation de l'employeur et du salarié.

	Droit	Obligation
Employeur		
Salarié		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Ce matin, Monsieur Rouchy a eu rendez-vous avec sa comptable pour faire le point sur l'exercice 2025.

Soucieux de sensibiliser son personnel sur l'augmentation des charges que subit la profession depuis plusieurs mois, il vous propose de travailler avec lui sur le compte de résultat de l'entreprise ci-dessous.

LE FOURNIL SAINT-CHAMONNAIS COMPTE DE RÉSULTAT AU 31/05/2025			
CHARGES		PRODUITS	
CHARGES D'EXPLOITATION		PRODUITS D'EXPLOITATION	
Achats de matières premières	213 058,63	Vente boulangerie	298 000,56
Eau, électricité	10 200,00	Vente viennoiseries	149 527,35
Salaires	216 000,00	Snacking	179 408,75
Loyer	36 000,00		
Impôts et taxes	9 720,12		
CHARGES FINANCIÈRES		PRODUITS FINANCIERS	
Intérêts d'emprunt	5 207,21	Intérêts de placements	3 802,86
CHARGES EXCEPTIONNELLES		PRODUITS EXCEPTIONNELS	
Amende	150,00		
TOTAL DES CHARGES	490 335,96	TOTAL PRODUITS	630 739,52
BÉNÉFICES		PERTES	
TOTAL GÉNÉRAL	630 739,52	TOTAL GÉNÉRAL	630 739,52

3.9. Détailler le calcul du chiffre d'affaires

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Monsieur Rouchy vous explique que, l'année prochaine, son compte de résultat comprendra de nouveaux éléments.

3.10. Replacer, dans la colonne correspondante, ces nouveaux éléments.

Vente de pâtisseries - Assurances - Honoraires comptables

Prime d'apprentissage - Abonnement internet

Charges	Produits

3.11. Justifier le calcul du résultat de l'exercice comptable et le reporter dans le compte de résultat ci-dessus.

- Résultat =

.....

3.12. Préciser la nature de ce résultat.

☐

Bénéfice

☐

Perte

Monsieur Rouchy vous demande de lui proposer des solutions pour améliorer le résultat de l'année prochaine.

3.13. Donner 2 actions à mettre en œuvre pour réaliser cet objectif.

⇒

⇒

CAP BOULANGER	25-CAP-BOULA-EP1-MEAG3	SUJET	Durée : 2 h	Session 2025
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 23 / 23