

Guadeloupe-Guyane Martinique-Polynésie française	Jun 2010	Code : 500-221 36	Page : 1 / 13
EXAMEN : CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER Épreuve : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Durée : 2 heures Coefficient : 3 SUJET

Ce sujet comporte 13 pages, numérotées de 1/3 à 13/13.
Assurez-vous que cet exemplaire est complet.
S'il est incomplet, demandez un autre exemplaire au chef de salle.
Vous répondrez directement sur le sujet à rendre en fin d'épreuve.

L'usage de la calculatrice est autorisé.

BAREME

BAREME

Technologie de la pâtisserie	/ 20
Sciences de l'alimentation	/ 20
Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social	/ 20
Total	/ 60
Moyenne sur 20	/ 20

Guadeloupe-Guyane Martinique-Polynésie française	Juin 2010	Code : 500-221 36	Page : 2 / 13
EXAMEN : CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER Épreuve : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Durée : 2 heures Coefficient : 3 SUJET

SITUATION PROFESSIONNELLE DE L'ÉPREUVE



Pâtisserie « Les Princes de Savoie »

4 bis rue de la Poste
74000 ANNECY

Tél. 04 50 45 04 09
RCS Annecy B 956 456 234
EURL au capital de 4 000 €

Ouvrier pâtissier, vous êtes responsable de la fabrication.

M. MENAND vous demande de réaliser des macarons (taille petits gâteaux) et des tartes aux pommes, afin de satisfaire la commande d'un traiteur de votre ville, spécialisé dans les repas familiaux.

Décidé à augmenter son chiffre d'affaires grâce à ce nouveau partenariat, M. MENAND vous donne la responsabilité de la sélection des matières premières, de la réalisation et de la conservation de ces nouveaux produits.

Guadeloupe-Guyane Martinique-Polynésie française	Jun 2010	Code : 500-221 36	Page : 3 / 13
EXAMEN : CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER Épreuve : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Durée : 2 heures Coefficient : 3 SUJET

PARTIE 1 : TECHNOLOGIE DE LA PÂTISSERIE (20 points)

1.1 Déterminer les postes de la pâtisserie liés à la fabrication des macarons et des tartes.

Rayer la ou les mention(s) inutile(s).

- Tour
- Four
- Petits gâteaux
- Entremets
- Viennoiserie

1.2 Déterminer les gros matériels nécessaires à la fabrication des macarons et le petit matériel nécessaire à la fabrication des tartes. Expliquer brièvement leur utilisation.

Tartes	
Nom du matériel	Fonction / utilisation du matériel
.....
.....

Macarons	
Nom du matériel	Fonction / utilisation du matériel
.....
.....

Guadeloupe-Guyane Martinique-Polynésie française	Jun 2010	Code : 500-221 36	Page : 4 / 13
EXAMEN : CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER Épreuve : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Durée : 2 heures Coefficient : 3 SUJET

1.3 Pour la fabrication des macarons, le choix des matières premières est important.
Choisir le type de sucre nécessaire pour cette fabrication (rayer la mention inutile) :

- Sucre cristal
- Sucre glace
- Sucre semoule
- Sucre cassonade

1.4 Pour la réalisation des macarons, vous avez besoin de blancs d'œufs. Votre employeur vous fournit des ovoproduits.

Citer deux avantages et un inconvénient dans l'utilisation d'ovoproduits.

Avantages	Inconvénient
-	-
-	

1.5 Pour la confection des vos macarons, vous réalisez une meringue italienne.
Indiquer le rôle des blancs d'œufs dans cette fabrication.

.....

1.6 Dans le cadre de la fabrication des tartes aux pommes, vous devez utiliser des pommes Reinette.

1.6.1 Indiquer deux autres variétés de pommes.

.....

1.6.2 Donner le lieu et la température de stockage des pommes.

.....

Guadeloupe-Guyane Martinique-Polynésie française	Jun 2010	Code : 500-221 36	Page : 5 / 13
EXAMEN : CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER Épreuve : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Durée : 2 heures Coefficient : 3 SUJET

1.7 Pour la fabrication de la tarte aux pommes, votre employeur vous demande de réaliser une pâte brisée. Il vous propose deux qualités de beurre :

- un beurre gras (point de fusion bas),
- un beurre sec de tourage (point de fusion élevé).

Choisir la matière grasse appropriée et justifier votre choix.

.....

.....

1.8 Dans la réalisation de la pâte brisée pour la tarte aux pommes, plusieurs farines sont disponibles en réserve sèche : une farine forte en protéines, une farine faible en protéines, une farine déprotéinée.

Choisir la farine appropriée et justifier son choix.

.....

.....

1.9 Lors de la fabrication de la pâte brisée, vous avez ajouté du sel.

Citer deux propriétés du sel :

.....

.....

1.10 Vous avez une ganache à réaliser pour la garniture des macarons. Pour cela, vous utilisez un chocolat de laboratoire.

Préciser la principale différence de composition entre le chocolat de laboratoire et le chocolat de couverture noire.

.....

.....

Guadeloupe-Guyane Martinique-Polynésie française	Jun 2010	Code : 500-221 36	Page : 6 / 13
EXAMEN : CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER Épreuve : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Durée : 2 heures Coefficient : 3 SUJET

PARTIE 2 : SCIENCES DE L'ALIMENTATION (20 points)



Dans la pâtisserie « *Les Princes de Savoie* », vous êtes responsable de la réalisation des tartes aux pommes.

Pour la réalisation des pâtes sucrées et de la crème pâtissière, vous utilisez les ingrédients suivants : *farine, beurre, œuf, lait, sucre*.

2.1. Compléter le tableau ci-dessous en indiquant le constituant caractéristique de chaque ingrédient.

INGREDIENTS	CONSTITUANT CARACTERISTIQUE
Farine	
Beurre	
Œuf	
Lait	
Sucre	



A partir de l'étiquetage présenté ci-dessus et de vos connaissances, répondre aux questions suivantes.

Guadeloupe-Guyane Martinique-Polynésie française	Jun 2010	Code : 500-221 36	Page : 7 / 13
EXAMEN : CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER Épreuve : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Durée : 2 heures Coefficient : 3 SUJET

2.2 Détailler le calcul de la valeur énergétique de 100 g de lait entier. Présenter vos réponses dans le tableau ci-dessous.

Lipides g x kJ	=..... kJ
Glucides g x kJ	=..... kJ
Protides g x kJ	= kJ
Valeur énergétique totale pour 100 g de lait entier		=..... kJ

2.3 Nommer un aliment d'origine animale (autre que le lait) riche en protéines et un aliment d'origine végétale riche en protéines.

Origine animale :

Origine végétale :

2.4 Indiquer le rôle majeur des protéines dans l'organisme.

.....
.....

2.5 Nommer la vitamine contenue dans les produits laitiers.

.....

2.6 Préciser le rôle de cette vitamine dans l'organisme.

.....
.....

Guadeloupe-Guyane Martinique-Polynésie française	Juin 2010	Code : 500-221 36	Page : 8 / 13
EXAMEN : CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER Épreuve : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Durée : 2 heures Coefficient : 3 SUJET

Dans la pâtisserie « *Les Princes de Savoie* », vous êtes également responsable de la conservation des préparations telles que la crème pâtissière.

La crème pâtissière est un produit fragile du point de vue microbiologique car les œufs et le lait utilisés pour sa fabrication représentent un milieu favorable au développement des micro-organismes. Afin de réduire ce risque microbien au niveau des matières premières, il est préférable d'utiliser du lait stérilisé.

Le lait stérilisé UHT

Le procédé dit d'UHT permet d'écourter le temps de chauffage : les qualités gustatives du lait sont préservées.



Comme les autres laits, le lait UHT peut être entier, demi-écrémé ou écrémé.

On le trouve dans le commerce sous le nom "lait stérilisé UHT".

Il peut être conservé à 15°C pendant 90 jours, tant que l'emballage n'aura pas été ouvert.

2.7 Donner la signification du sigle UHT.

U : H : T :

2.8 Indiquer la conséquence du procédé UHT sur les micro-organismes.

.....

Les œufs sont aussi propices au développement des micro-organismes pathogènes.

2.9 Donner le nom de la bactérie pouvant contaminer les œufs.

.....

Guadeloupe-Guyane Martinique-Polynésie française	Juin 2010	Code : 500-221 36	Page : 9 / 13
EXAMEN : CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER Épreuve : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Durée : 2 heures Coefficient : 3 SUJET

2.10 Lister deux autres bactéries qui peuvent être responsables d'une intoxication alimentaire.

-

-

2.11 Nommer deux symptômes d'une intoxication alimentaire.

-

-

Vous utilisez régulièrement le batteur-mélangeur pour la fabrication des pâtes sucrées des tartes aux pommes.

2.12 Reporter la signification des informations de la plaque signalétique du batteur-mélangeur sur le document ci-dessous à partir de la liste ci-après : *référence de l'appareil - désignation - puissance - appareil conforme aux exigences européennes - tension.*

PLAQUE SIGNALÉTIQUE DU BATTEUR-MÉLANGEUR

Batteur mélangeur ALFAMIX

Réf : modèle K5698BB

220 V - 240 V

Max. WATTS 325 (15 minutes)

Guadeloupe-Guyane Martinique-Polynésie française	Juin 2010	Code : 500-221 36	Page : 10 / 13
EXAMEN : CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER Épreuve : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Durée : 2 heures Coefficient : 3 SUJET

2.13 Indiquer l'énergie utilisée par cet appareil.

.....

Vos tartes aux pommes entièrement élaborées doivent être maintenues à bonne température en chambre froide.

2.14 Donner la température de la chambre froide positive en cochant la case correspondante :

De 0°C à + 4 °C

En dessous de 0°C

2.15 Préciser la fonction de la chambre froide positive.

.....
.....

2.16 Citer 2 gestes permettant de limiter la consommation d'énergie lors de l'utilisation de la chambre froide positive dans le laboratoire.

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

Guadeloupe-Guyane Martinique-Polynésie française	Juin 2010	Code : 500-221 36	Page : 11 / 13
EXAMEN : CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER Épreuve : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Durée : 2 heures Coefficient : 3 SUJET

PARTIE 3 - CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE ET DE SON ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE, JURIDIQUE ET SOCIAL (20 points)
--

3.1 – Initiation à la connaissance de l'entreprise et éléments comptables

M. MENAND souhaiterait effectuer un investissement. Pour cela il doit étudier son bilan. Son bilan étant incomplet, il vous demande de répondre à plusieurs questions.

BILAN

ACTIF		
ACTIF		CAPITAUX PROPRES	
Fonds de commerce	288 000	Capital	40 000
Matériel	39 000	Bénéfice
Mobilier	10 000		_____
Total I	337 000	Total I
ACTIF	
Stocks	12 000	Dettes financières	200 000
Créances	24 000	Fournisseur	50 000
Disponibilité	14 000	Autres dettes	4 000
Total II	50 000	Total II	254 000
TOTAL

3.1.1 Compléter les intitulés du bilan présenté dans le tableau ci-dessus.

3.1.2 Calculer et reporter dans le tableau, le bénéfice, les capitaux propres et les totaux.

Guadeloupe-Guyane Martinique-Polynésie française	Juin 2010	Code : 500-221 36	Page : 12 / 13
EXAMEN : CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER Épreuve : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Durée : 2 heures Coefficient : 3 SUJET

3.2 – L'entreprise et son environnement

M. MENAND a lu un article concernant une réunion pour la candidature d'Annecy aux Jeux Olympiques. Il se pose plusieurs questions à ce sujet.

Extrait d'un article de presse

<p>JO de 2018, la Région soutient Annecy</p> <p>Dans le cadre du soutien de la Région Rhône-Alpes à la candidature d'Annecy pour les Jeux Olympiques de 2018, Thierry PHILIP a participé, jeudi 28 mai 2009 en mairie d'Annecy, à une réunion de travail en présence de Christian MONTEIL, Président du Conseil général de la Haute-Savoie, et de Gilles BERNARD, Conseiller délégué aux Grands événements de la Ville d'Annecy, Vice-président de l'Agglomération d'Annecy, représentant Jean-Luc RIGAUT, Maire d'Annecy.</p> <p style="text-align: right;"><i>Sergio Palumbo www.123savoie.com</i></p>

3.2.1 Expliquer comment a été élu le Maire d'Annecy.

(Cocher la case correspondante).

Par les habitants de la commune Par les conseillers municipaux, parmi eux

Pour 4 ans Pour 5 ans Pour 6 ans

3.2.2 Préciser le pouvoir exercé par le Maire au sein de la commune.

(Cocher la case correspondante).

Pouvoir exécutif Pouvoir législatif

3.2.3 Indiquer qui exerce le pouvoir législatif (ex. vote du budget) au sein des collectivités territoriales.

- Commune :

- Département :

- Région :

Guadeloupe-Guyane Martinique-Polynésie française	Juin 2010	Code : 500-221 36	Page : 13 / 13
EXAMEN : CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER Épreuve : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Durée : 2 heures Coefficient : 3 SUJET

3.3 – Initiation économique

M. MENAND vient de lire sur Internet que le prix de l'électricité a augmenté en août. Il se demande si cette augmentation peut avoir des conséquences sur la gestion de son entreprise. Après avoir lu le document ci-dessous, vous répondrez aux questions que M. MENAND se pose.

La fixation des prix

Fixer vos prix est un des choix les plus importants que vous allez faire. En effet, le prix d'un produit ou d'une prestation est lié à l'image du produit et de l'entreprise, il influence le client dans son acte d'achat.

Vous devrez tenir compte de plusieurs éléments pour fixer vos prix :

*- **Votre prix de revient** : le prix d'achat du produit ou de la matière première, les coûts de production (amortissement des machines, salaires, énergie consommée), les coûts d'exploitation (charges indirectes, salaires des vendeurs, vos revenus, coûts de publicité, assurance, loyer, impôts). Le prix de vente doit être plus élevé que votre prix de revient pour vous permettre de dégager une marge.*

*- **Les prix pratiqués par la concurrence** : attention, il faut en tenir compte, mais vous n'avez pas le droit de vous entendre avec vos concurrents pour fixer des prix.*

Extrait d'un article de Chambre des métiers de l'artisanat de Grenoble

3.3.1 Citer cinq éléments à prendre en compte dans le calcul du coût de revient.

-
-
-
-
-

3.3.2 Indiquer comment une entreprise fixe son prix de vente.

-
-
-

3.3.3 Citer un autre élément que le coût de revient, à prendre en compte pour fixer le prix de vente.

-
-