

|                |  |                                     |
|----------------|--|-------------------------------------|
| 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   |                                     |
|                | <input style="width: 100%; height: 50px;" type="text"/>              |                                     |

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 2023

### 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   | Durée (à titre indicatif) | Barème et note obtenue |
|--|---------------------------|------------------------|
| <b>1<sup>ère</sup> partie : Technologie professionnelle</b><br>- La culture professionnelle<br>- Les matières premières et la production biologique<br>- Les techniques et le matériel professionnel associé | 45 min                    |                        |
| <b>Total de la 1<sup>ère</sup> partie</b>  |                           | ...../ 30 points       |
| <b>2<sup>ème</sup> partie : Sciences appliquées</b><br>- Sciences appliquées à l'alimentation<br>- Sciences appliquées à l'hygiène<br>- Sciences appliquées à l'environnement professionnel                  | 45 min                    |                        |
| <b>Total de la 2<sup>ème</sup> partie</b>  |                           | ...../ 30 points       |
| <b>3<sup>ème</sup> partie : Gestion appliquée</b><br>- Le contexte professionnel<br>- L'insertion dans l'entreprise<br>- L'entreprise, créatrice de richesses  | 30 min                    |                        |
| <b>Total de la 3<sup>ème</sup> partie</b>  |                           | ...../ 20 points       |
| <b>TOTAL GÉNÉRAL</b>   |                           | ...../ 80 points       |

|  |                    |       |                 |              |
|--|--------------------|-------|-----------------|--------------|
| CAP BOULANGER  | 2309-CAP BOULA EP1 | SUJET | Durée : 2 h     | Session 2023 |
| ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée |                    |       | Coefficient : 4 | Page 1 / 21  |

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## CONTEXTE PROFESSIONNEL

La boulangerie-pâtisserie de monsieur Duprat, « Le fournil d'Hugo », est installée depuis 5 ans à Arcachon. Le magasin accueille les clients du mardi au dimanche de 7h à 19h.

Il emploie actuellement :

- Alain, chef boulanger, titulaire d'un BP boulanger,
- Mathieu, ouvrier boulanger,
- Elise, pâtissière, seconde Monsieur Duprat en laboratoire,
- Amel, apprentie en MC Pâtisserie boulangère,
- Marie, vendeuse,
- Marie Duprat assure la commercialisation des produits dans la boutique.

Vous avez été employé pour développer une gamme de viennoiseries et produits biologiques, vendue au magasin tous les jours, ainsi que le jeudi au marché bio d'Arcachon.

## Fiche d'identité de l'entreprise

### Le fournil d'Hugo



5 Avenue Gambetta

33120 ARCACHON

05 56 xx xx xx

lefournildhugo@orange.fr

Gérant : Monsieur DUPRAT

EURL au capital de 15 000 €

RM 836 751 451

Code NAF : 10.71 C

|  |                           |       |                 |              |
|--|---------------------------|-------|-----------------|--------------|
| CAP BOULANGER  | <b>2309-CAP BOULA EP1</b> | SUJET | Durée : 2 h     | Session 2023 |
| ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée |                           |       | Coefficient : 4 | Page 2 / 21  |

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## 1<sup>ère</sup> partie : Technologie professionnelle

Monsieur Duprat souhaite installer ses fabrications biologiques en respectant au mieux les règles de mise en vente de ce type de produit. Il souhaite également que le personnel de vente puisse se familiariser avec les nouveaux ingrédients utilisés.

1.1. Préciser si les affirmations suivantes concernant les productions biologiques sont vraies ou fausses.

| Affirmations  | Vrai | Faux |
|---|------|------|
| Les produits doivent être représentés par un panneau d'affichage clair et lisible.                      |      |      |
| Les productions biologiques peuvent être stockées au même endroit que les productions conventionnelles. |      |      |
| En cas de fabrication de production biologique, il est obligatoire de proposer 3 produits minimum.      |      |      |
| Les produits doivent être séparés des produits dits conventionnels.                                     |      |      |

1.2. Préciser pour chaque ingrédient s'il peut être employé dans une fabrication biologique ou conventionnelle en les reliant au type de fabrication.

### Fabrication bio

### Fabrication conventionnelle



|  |                    |       |                 |              |
|--|--------------------|-------|-----------------|--------------|
| CAP BOULANGER  | 2309-CAP BOULA EP1 | SUJET | Durée : 2 h     | Session 2023 |
| ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée |                    |       | Coefficient : 4 | Page 3 / 21  |

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**1.3.** Nommer 2 céréales autres que le blé, couramment utilisées pour la production de pains biologiques.

⇒ .....

⇒ .....

*Vous travaillez en étroite collaboration avec un meunier local. Celui-ci apporte beaucoup de soin dans la transformation de sa farine de blé.*

**1.4.** Indiquer les 3 principaux composants de la farine de blé T55 et leurs pourcentages.

The image shows a 1kg bag of FARINE T55 flour. The bag has an illustration of wheat stalks and a loaf of bread. Three lines connect the bag to three empty boxes for labeling components and percentages:

- Top box: ..... %
- Middle box: ..... % max
- Bottom box: ..... %

*Dans la farine, chaque composant a son utilité.*

**1.5.** Citer le principal composant influençant les qualités plastiques de la pâte.

⇒ .....

|  |                           |       |                 |              |
|--|---------------------------|-------|-----------------|--------------|
| CAP BOULANGER  | <b>2309-CAP BOULA EP1</b> | SUJET | Durée : 2 h     | Session 2023 |
| ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée |                           |       | Coefficient : 4 | Page 4 / 21  |

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Amel, l'apprentie s'intéresse à votre métier et plus particulièrement à la fermentation. Elle vous demande de lui expliquer certains points.

1.6. Définir 2 rôles de la levure biologique en panification.

- 1<sup>er</sup> rôle : .....
- .....
- 2<sup>ème</sup> rôle : .....
- .....

1.7. Indiquer 2 formes de commercialisation de la levure de panification autre que la levure liquide et identifier leurs modes de conservation.

| Formes de commercialisation | - 18°C | 3° à 4°C | Température ambiante |
|-----------------------------|--------|----------|----------------------|
| Levure liquide              |        | X        |                      |
|                             |        |          |                      |
|                             |        |          |                      |

Afin de rationaliser au mieux la production et de privilégier les longues fermentations, monsieur Duprat vous demande d'utiliser le pointage retardé.

Il souhaite également utiliser la farine tout juste livrée par son meunier.

1.8. Sélectionner les incidences de la fabrication en pointage retardé, sur l'organisation de la production.

|                           |   |  |
|---------------------------|---|--|
| Limite les heures de nuit | Bonne réactivité en cas de forte demande au magasin | Implique davantage d'heures de travail |
| <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/>                            | <input type="checkbox"/>               |

|  |  |   |
|--|--|---|
| Nécessite moins de matériel qu'en direct | Encombrant lors du stockage en chambre de fermentation | Nécessité de cuire l'intégralité de la production pour l'ouverture du magasin |
| <input type="checkbox"/>                 | <input type="checkbox"/>                               | <input type="checkbox"/>  |

|  |                    |       |                 |              |
|--|--------------------|-------|-----------------|--------------|
| CAP BOULANGER  | 2309-CAP BOULA EP1 | SUJET | Durée : 2 h     | Session 2023 |
| ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée |                    |       | Coefficient : 4 | Page 5 / 21  |

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

*Après plusieurs essais de pétrissages et d'hydratation différentes, Alain n'est pas satisfait des résultats obtenus.*

**1.9.** Identifier pour chaque aspect de pâte ci-dessous les défauts constatés.

| Aspects de pâte   | Défauts de pâte |
|---|-----------------|
| Pousse plate, pâte collante, pâte trop souple, manque de ténacité.                                  |                 |
| Pâte raide au toucher, difficile à travailler. Pousse lente, en rondin et se déchirant.             |                 |
| Surface de la pâte desséchée, croûte plus ou moins épaisse, couleur terne, scarification difficile. |                 |
| Pâte tenace, élastique, qui se déchire. Pousse lente, ronde et surface qui croûte                   |                 |

*Pour se différencier de la concurrence, monsieur Duprat a opté pour une fabrication pur beurre de ses viennoiseries (pâtes levées et levées feuilletées).*

**1.10.** Indiquer 2 rôles du beurre pour chacune de ces pâtes.

| Types de pâte         | Rôles du beurre  |
|-----------------------|--|
| Pâte levée            | <ul style="list-style-type: none"> <li>● .....</li> <li>.....</li> <li>● .....</li> <li>.....</li> </ul> |
| Pâte levée feuilletée | <ul style="list-style-type: none"> <li>● .....</li> <li>.....</li> <li>● .....</li> <li>.....</li> </ul> |



## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

*Monsieur Duprat, soucieux de l'environnement, souhaite trouver de nouvelles méthodes de travail plus responsables. Il implique ses employés dans la démarche.*



**1.11.** Sélectionner les actions à mettre en place dans la boulangerie en faveur du développement durable.

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Plonge manuelle                          | <input type="checkbox"/> Enseignes lumineuses allumées en continu |
| <input type="checkbox"/> Fournisseurs proches de l'entreprise     | <input type="checkbox"/> Utilisation d'une poubelle unique        |
| <input type="checkbox"/> Mise en promotion ou en don des invendus | <input type="checkbox"/> Entretien régulier des appareils         |

*En tant que nouvel arrivant dans cette entreprise, vous devez créer des viennoiseries levées feuilletées et des viennoiseries levées.*

**1.12.** Associer chaque terme technique à sa définition en les reliant.

| Terme technique   |   | Définition   |
|-------------------|---|--|
| Détente au froid  | • | • Insertion du beurre dans le pâton                            |
| Beurrage du pâton | • | • Mélange des ingrédients et formation de la pâte              |
| Pétrissage        | • | • Pliages successifs de la pâte                                |
| Détaillage        | • | • Prise de force de la pâte                                    |
| Pointage          | • | • Découpage des pièces de viennoiseries                        |
| Cuisson           | • | • Prise de volume des pièces                                   |
| Façonnage         | • | • Transformation des viennoiseries sous l'action de la chaleur |
| Tourage           | • | • Temps de repos du pâton en enceinte réfrigérée               |
| Apprêt            | • | • Mise en forme finale des viennoiseries                       |

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.13. Compléter dans l'ordre chronologique, les étapes manquantes pour réaliser une viennoiserie levée feuilletée à partir des propositions ci-dessous.

Beurrage du pâton – Pétrissage – Apprêt – Pointage – Façonnage – Tourage

## Étapes chronologiques de la confection d'une pâte levée feuilletée

|                            |                      |
|----------------------------|----------------------|
| 1. ....                    | 6. <b>Détaillage</b> |
| 2. ....                    | 7. ....              |
| 3. ....                    | 8. ....              |
| 4. ....                    | 9. <b>Cuisson</b>    |
| 5. <b>Détente au froid</b> |                      |



# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

*Vous utilisez différentes machines lors de la confection de vos viennoiseries.*

**1.14.** Dans le cadre de la réalisation de votre pâte levée feuilletée, nommer et préciser le rôle des matériels suivants.

| Matériels   | Nom | Rôles |
|---|-----|-------|
|   |     |       |
|  |     |       |
|  |     |       |

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## 2<sup>ème</sup> partie : Sciences appliquées

Dans sa gamme de pain biologique, Monsieur Duprat souhaite proposer différents pains comme cette baguette aux graines de lin.



Roulée dans des graines de sésame, cette baguette bio travaillée sur levain dur bio renferme des graines de lin doré, de lin brun, de tournesol et de courge. Ce mélange associe différents acides gras. Il est bon de diversifier les sources de lipides. Les graines ont été préalablement grillées, légèrement pour conserver leur bénéfice, puis hydratées à 100% de leur poids.

Au niveau de la conduite de la fermentation, la pâte est pétrie la veille de son utilisation et stockée au réfrigérateur.

*Source : Supplément INBP – janvier 2022*

**2.1.** Relever le constituant alimentaire énergétique cité dans le document ci-dessus apporté par les graines présentes dans le pain.

⇒ .....

*Le pain proposé est un aliment riche en glucides, en protéines végétales et contient également des fibres.*

**2.2.** Renseigner le tableau en précisant le rôle principal des glucides et des protéines.

| Constituants alimentaires | Rôle Principal |
|---------------------------|----------------|
| Glucides                  | .....          |
| Protéines                 | .....          |

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.3. Sélectionner parmi les propositions les rôles des fibres alimentaires.

- Réduit les risques de cancer du colon
- Apporte de l'énergie indispensable à la thermorégulation
- Favorise la fixation du calcium sur les os
- Facilite le transit intestinal

*Depuis qu'il est proposé à la vente ce pain, qui a des propriétés organoleptiques intéressantes, séduit de plus en plus les clients de Monsieur Duprat.*

2.4. Indiquer pour chaque critère organoleptique le sens mis en jeu et les organes de sens associés.

| Critères organoleptiques | Sens mis en jeu | Organes de sens |
|--------------------------|-----------------|-----------------|
| Mie moelleuse            |                 |                 |
| Saveur salée             |                 |                 |
| Croûte dorée             |                 |                 |

2.5. Nommer les éléments qui peuvent modifier la perception sensorielle des clients, en vous aidant des illustrations.



# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Madame Duprat souhaite proposer des petits déjeuners à emporter simples, gourmands et équilibrés à partir de leur baguette aux graines de lin.

2.6. Sélectionner en entourant, parmi les 3 formules de petit déjeuner proposées, celle qui est la plus équilibrée.

## Formule Express

- Tartine de pain au beurre et à la confiture de fraise
- Café expresso

## Formule Healthy

- Tartine de pain au beurre et à la confiture de fraise
- Yaourt nature
- Jus d'orange

## Formule Gourmande

- Tartine de pain salé (fromage et jambon)
- Croissant
- Smoothie à la banane
- Café au lait

2.7. Justifier votre choix.

.....  
.....

Monsieur Duprat s'emploie à respecter avec rigueur les règles d'hygiène. Il est soucieux de transmettre les bonnes pratiques à son personnel. En effet les salmonelles et les staphylocoques sont des micro-organismes pathogènes qui peuvent être virulents. Dans les préparations quand ils trouvent des conditions favorables à leur développement, les micro-organismes sont responsables de TIAC.

2.8. Nommer 3 conditions favorables au développement microbien.

⇒ .....  
⇒ .....  
⇒ .....

|  |                    |       |                 |              |
|--|--------------------|-------|-----------------|--------------|
| CAP BOULANGER  | 2309-CAP BOULA EP1 | SUJET | Durée : 2 h     | Session 2023 |
| ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée |                    |       | Coefficient : 4 | Page 12 / 21 |

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**2.9.** Mettre en relation les termes soulignés dans la situation précédente avec la définition correspondante.

|             |   |
|-------------|---|
| TIAC ●      | ● Aptitude d'un germe à se développer dans un organisme         |
| Virulent ●  | ● Aptitude d'un germe à provoquer une maladie dans un organisme |
| Pathogène ● | ● Toxi-Infection Alimentaire Collective                         |

*La baguette aux graines de lin est pétrie la veille et stockée au réfrigérateur jusqu'au lendemain.*

**2.10.** Préciser l'influence du froid positif sur le développement des micro-organismes (levures, bactéries).

.....  
.....

|  |                           |       |                 |              |
|--|---------------------------|-------|-----------------|--------------|
| CAP BOULANGER  | <b>2309-CAP BOULA EP1</b> | SUJET | Durée : 2 h     | Session 2023 |
| ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée |                           |       | Coefficient : 4 | Page 13 / 21 |

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Monsieur Duprat se questionne sur l'achat d'une nouvelle chambre froide en lien avec le développement de son activité. Il est satisfait du fonctionnement de sa chambre froide actuelle, il souhaite commander le même modèle. Il regarde les références de l'appareil sur la plaque signalétique.

2.11. Renseigner le tableau en utilisant les informations de la plaque signalétique.

| Plaque Signalétique  | Valeurs              | Grandeurs électriques       | Unités correspondantes<br>(en toutes lettres) |            |                      |             |             |      |             |        |             |       |                     |   |           |       |                     |       |                          |  |                                |       |                   |       |                            |       |                          |      |                           |             |                             |      |                            |  |                  |           |  |  |         |   |           |       |
|--|----------------------|-----------------------------|---|------------|----------------------|-------------|-------------|------|-------------|--------|-------------|-------|---------------------|---|-----------|-------|---------------------|-------|--------------------------|--|--------------------------------|-------|-------------------|-------|----------------------------|-------|--------------------------|------|---------------------------|-------------|-----------------------------|------|----------------------------|--|------------------|-----------|--|--|---------|---|-----------|-------|
|    <p>No: du Fabricant : 768 EA<br/>Made in Turkey<br/>Arçelik A.S. Organize Sanayi Bölgesi 1 Cadde, 26110, Eskisehir, Turkey</p> <table border="0"> <tr> <td>CODE STOCK :</td> <td>7291949810</td> <td>TENSION :</td> <td>220-240V ~</td> </tr> <tr> <td>DESIGNATION MODELE :</td> <td>RDSE510M21W</td> <td>FREQUENCE :</td> <td>50Hz</td> </tr> <tr> <td>MODELE NO :</td> <td>D70465</td> <td>PUISSANCE :</td> <td>140 W</td> </tr> <tr> <td>CLASSE CLIMATIQUE :</td> <td>T</td> <td>COURANT :</td> <td>0.8 A</td> </tr> <tr> <td>VOLUME TOTAL BRUT :</td> <td>510 L</td> <td>PUISSANCE DE DEGIVRAGE :</td> <td></td> </tr> <tr> <td>V. UT. COMP. DENREES FRAICH. :</td> <td>322 L</td> <td>GAZ REFRIGERANT :</td> <td>R600a</td> </tr> <tr> <td>V. UT. COMP. CONGELATION :</td> <td>115 L</td> <td>CHARGE GAZ REFRIGERANT :</td> <td>66 g</td> </tr> <tr> <td>CAPACITE DE CONGELATION :</td> <td>5.5 kg/24 h</td> <td>AUTONOMIE EN CAS DE PANNE :</td> <td>20 h</td> </tr> <tr> <td>V. UT. COMP. BASSE TEMP. :</td> <td></td> <td>AGENT MOUSSANT :</td> <td>C-PENTANE</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>GENRE :</td> <td>I</td> </tr> </table> | CODE STOCK :         | 7291949810                  | TENSION :                                     | 220-240V ~ | DESIGNATION MODELE : | RDSE510M21W | FREQUENCE : | 50Hz | MODELE NO : | D70465 | PUISSANCE : | 140 W | CLASSE CLIMATIQUE : | T | COURANT : | 0.8 A | VOLUME TOTAL BRUT : | 510 L | PUISSANCE DE DEGIVRAGE : |  | V. UT. COMP. DENREES FRAICH. : | 322 L | GAZ REFRIGERANT : | R600a | V. UT. COMP. CONGELATION : | 115 L | CHARGE GAZ REFRIGERANT : | 66 g | CAPACITE DE CONGELATION : | 5.5 kg/24 h | AUTONOMIE EN CAS DE PANNE : | 20 h | V. UT. COMP. BASSE TEMP. : |  | AGENT MOUSSANT : | C-PENTANE |  |  | GENRE : | I | Fréquence | Hertz |
|  | CODE STOCK :         | 7291949810                  | TENSION :                                     | 220-240V ~ |                      |             |             |      |             |        |             |       |                     |   |           |       |                     |       |                          |  |                                |       |                   |       |                            |       |                          |      |                           |             |                             |      |                            |  |                  |           |  |  |         |   |           |       |
|  | DESIGNATION MODELE : | RDSE510M21W                 | FREQUENCE :                                   | 50Hz       |                      |             |             |      |             |        |             |       |                     |   |           |       |                     |       |                          |  |                                |       |                   |       |                            |       |                          |      |                           |             |                             |      |                            |  |                  |           |  |  |         |   |           |       |
| MODELE NO :  | D70465               | PUISSANCE :                 | 140 W   |            |                      |             |             |      |             |        |             |       |                     |   |           |       |                     |       |                          |  |                                |       |                   |       |                            |       |                          |      |                           |             |                             |      |                            |  |                  |           |  |  |         |   |           |       |
| CLASSE CLIMATIQUE :  | T                    | COURANT :                   | 0.8 A   |            |                      |             |             |      |             |        |             |       |                     |   |           |       |                     |       |                          |  |                                |       |                   |       |                            |       |                          |      |                           |             |                             |      |                            |  |                  |           |  |  |         |   |           |       |
| VOLUME TOTAL BRUT :  | 510 L                | PUISSANCE DE DEGIVRAGE :    |   |            |                      |             |             |      |             |        |             |       |                     |   |           |       |                     |       |                          |  |                                |       |                   |       |                            |       |                          |      |                           |             |                             |      |                            |  |                  |           |  |  |         |   |           |       |
| V. UT. COMP. DENREES FRAICH. :   | 322 L                | GAZ REFRIGERANT :           | R600a   |            |                      |             |             |      |             |        |             |       |                     |   |           |       |                     |       |                          |  |                                |       |                   |       |                            |       |                          |      |                           |             |                             |      |                            |  |                  |           |  |  |         |   |           |       |
| V. UT. COMP. CONGELATION :   | 115 L                | CHARGE GAZ REFRIGERANT :    | 66 g  |            |                      |             |             |      |             |        |             |       |                     |   |           |       |                     |       |                          |  |                                |       |                   |       |                            |       |                          |      |                           |             |                             |      |                            |  |                  |           |  |  |         |   |           |       |
| CAPACITE DE CONGELATION :  | 5.5 kg/24 h          | AUTONOMIE EN CAS DE PANNE : | 20 h  |            |                      |             |             |      |             |        |             |       |                     |   |           |       |                     |       |                          |  |                                |       |                   |       |                            |       |                          |      |                           |             |                             |      |                            |  |                  |           |  |  |         |   |           |       |
| V. UT. COMP. BASSE TEMP. :   |                      | AGENT MOUSSANT :            | C-PENTANE                                     |            |                      |             |             |      |             |        |             |       |                     |   |           |       |                     |       |                          |  |                                |       |                   |       |                            |       |                          |      |                           |             |                             |      |                            |  |                  |           |  |  |         |   |           |       |
|  |                      | GENRE :                     | I   |            |                      |             |             |      |             |        |             |       |                     |   |           |       |                     |       |                          |  |                                |       |                   |       |                            |       |                          |      |                           |             |                             |      |                            |  |                  |           |  |  |         |   |           |       |
| 220 - 240 V  | Puissance            |                             |   |            |                      |             |             |      |             |        |             |       |                     |   |           |       |                     |       |                          |  |                                |       |                   |       |                            |       |                          |      |                           |             |                             |      |                            |  |                  |           |  |  |         |   |           |       |
| 0.8 A  | Ampère               |                             |   |            |                      |             |             |      |             |        |             |       |                     |   |           |       |                     |       |                          |  |                                |       |                   |       |                            |       |                          |      |                           |             |                             |      |                            |  |                  |           |  |  |         |   |           |       |

2.12. Citer 3 conseils d'utilisation des appareils producteurs de froid qui permettent d'économiser de l'énergie.

- ⇒ .....
- ⇒ .....
- ⇒ .....

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

En fin de journée, Monsieur Duprat vous demande de procéder à l'entretien de la chambre froide.

2.13. Sélectionner le produit que vous choisissez d'utiliser et justifier votre choix.



Détergent-désinfectant



Détergent neutre

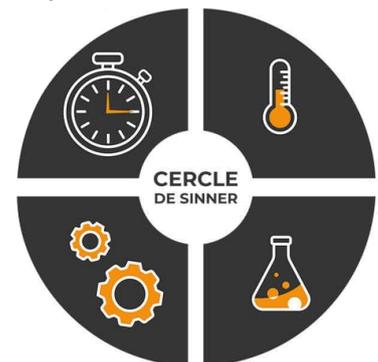


Eau de javel

Justification : .....

2.14. Identifier dans le cercle de Sinner, les 4 facteurs d'efficacité qui interviennent dans les opérations de nettoyage.

- ⇒ .....
- ⇒ .....
- ⇒ .....
- ⇒ .....



Source : <https://lemag.equipement-nettoyage.com/>

Les parois de l'enceinte réfrigérée sont en acier inoxydable couramment appelé inox.

2.15. Énoncer 2 avantages des surfaces en acier inoxydable dans un laboratoire.

- ⇒ .....
- ⇒ .....

|  |                    |       |                 |              |
|--|--------------------|-------|-----------------|--------------|
| CAP BOULANGER  | 2309-CAP BOULA EP1 | SUJET | Durée : 2 h     | Session 2023 |
| ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée |                    |       | Coefficient : 4 | Page 15 / 21 |

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

*Monsieur Duprat s'interroge régulièrement sur sa consommation d'eau. L'eau est un élément très utilisé en boulangerie pour les fabrications et pour l'entretien du laboratoire. L'eau potable doit répondre à plus de soixante critères de potabilité.*

**2.16.** Classer les critères de potabilité de l'eau ci-dessous en fonction des paramètres physico-chimiques, microbiologiques et organoleptiques de l'eau.

Couleur de l'eau – Absence de virus – Taux de nitrates – Absence de bactéries pathogènes

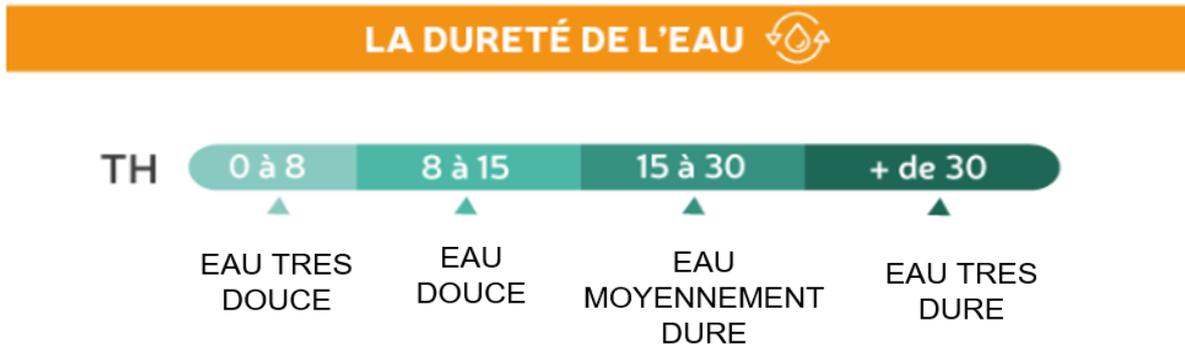
pH – Sans saveur particulière – Température de l'eau – Pesticides en quantité limitée

| Paramètres                   | Critères de potabilité |
|------------------------------|------------------------|
| Paramètres physico-chimiques |                        |
| Paramètres microbiologiques  |                        |
| Paramètres organoleptiques   |                        |

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

La dureté de l'eau à Arcachon est présentée dans le document suivant.

La dureté de l'eau dans la ville d'Arcachon s'élève à 21,4° TH (ou 21,4 ° degrés français)



Source : <https://www.izi-by-edf-renov.fr/>

2.17. Relever la dureté de l'eau de la ville d'Arcachon en cochant la bonne réponse.

- Eau très douce
- Eau douce
- Eau moyennement dure
- Eau très dure

2.18. Indiquer 2 conséquences de l'utilisation d'une eau dure en milieu professionnel.

- ⇒ .....
- ⇒ .....

|  |                    |       |                 |              |
|--|--------------------|-------|-----------------|--------------|
| CAP BOULANGER  | 2309-CAP BOULA EP1 | SUJET | Durée : 2 h     | Session 2023 |
| ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée |                    |       | Coefficient : 4 | Page 17 / 21 |

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## 3<sup>ème</sup> Partie : Gestion appliquée

*Vous accueillez un élève de 3<sup>ème</sup> en stage d'observation. Avant de visiter les locaux, vous lui présentez l'entreprise et son environnement. Vous lui remettez la fiche d'identité de l'entreprise ci-dessous pour illustrer vos explications.*

**3.1.** Entourer sur la fiche ci-contre, l'information qui indique l'activité principale de l'entreprise.

**3.2.** Préciser la nature de l'activité principale de l'entreprise.

⇒ .....



**3.3.** Relier chaque métier au secteur professionnel concerné.

POISSONNIER ●

**SECTEUR DE  
L'ALIMENTATION**

● CHARCUTIER

PLOMBIER ●

**SECTEUR DE  
LA SANTÉ**

● INFIRMIER

BOULANGER ●

**SECTEUR DU  
BÂTIMENT**

● GLACIER

|  |                           |       |                 |              |
|--|---------------------------|-------|-----------------|--------------|
| CAP BOULANGER  | <b>2309-CAP BOULA EP1</b> | SUJET | Durée : 2 h     | Session 2023 |
| ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée |                           |       | Coefficient : 4 | Page 18 / 21 |

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.4. Désigner la chambre consulaire dont dépend la boulangerie (cocher la bonne réponse).



3.5. Citer l'élément de la fiche d'identité qui vous a permis d'identifier la chambre consulaire.

⇒ .....

*Vous expliquez ensuite au stagiaire qu'il est important de ne pas confondre bénéfice et chiffre d'affaires, à partir du compte de résultat ci-dessous.*

### Compte de résultat LE FOURNIL D'HUGO

| CHARGES                      | MONTANT        | PRODUITS                  | MONTANT        |
|------------------------------|----------------|---------------------------|----------------|
| Achat des matières premières | 180 000        | Ventes de pains           | 220 000        |
| Publicité                    | 10 000         | Ventes de viennoiseries   | 120 000        |
| Transport de biens           | 40 000         | Ventes de pâtisseries     | 150 000        |
| Impôts, taxes                | 50 000         |                           |                |
| Rémunération du personnel    | 80 000         |                           |                |
| Cotisations sociales         | 50 000         |                           |                |
| Charges d'intérêts           | 20 000         | Produits financiers       | 10 000         |
| <b>Total des Charges</b>     | <b>430 000</b> | <b>Total des Produits</b> | <b>500 000</b> |

3.6. Calculer le résultat de l'entreprise et justifier votre calcul.

⇒ .....

|  |                    |       |                 |              |
|--|--------------------|-------|-----------------|--------------|
| CAP BOULANGER  | 2309-CAP BOULA EP1 | SUJET | Durée : 2 h     | Session 2023 |
| ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée |                    |       | Coefficient : 4 | Page 19 / 21 |

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**3.7.** Caractériser le résultat obtenu (perte ou bénéfice).

⇒ .....

**3.8.** Lister les éléments qui composent le chiffre d'affaires de l'entreprise à partir du compte du résultat fourni.

.....  
.....  
.....

*Avant la saison estivale, monsieur Duprat souhaite recruter une personne afin de remplacer Marie la vendeuse absente pour congés payés. Il a commencé à rédiger l'annonce et vous demande votre avis.*

**Boulangerie Pâtisserie  
LE FOURNIL D'HUGO**  
Centre d'Arcachon



**Recherche  
VENDEUR(EUSE)**

**CONTRAT DE TRAVAIL PROPOSÉ**  
pour Juillet – Août

Postuler et envoyer

à :



Le Fournil d'Hugo  
5 avenue Gambetta - 33120 ARCACHON

Ou



lefournildhugo@orange.fr

|  |                           |       |                 |              |
|--|---------------------------|-------|-----------------|--------------|
| CAP BOULANGER  | <b>2309-CAP BOULA EP1</b> | SUJET | Durée : 2 h     | Session 2023 |
| ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée |                           |       | Coefficient : 4 | Page 20 / 21 |

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**3.9.** Indiquer, dans les cas suivants, le type de contrat de travail à proposer.

|   | CDD | CDI |
|---|-----|-----|
| Remplacer Mathieu, votre collègue en congé maladie                |     |     |
| Recruter un boulanger pour remplacer Alain qui part à la retraite |     |     |
| Remplacer Marie, vendeuse qui prend ses congés payés              |     |     |

**3.10.** Citer 2 documents que les candidats peuvent envoyer pour postuler à l'annonce.

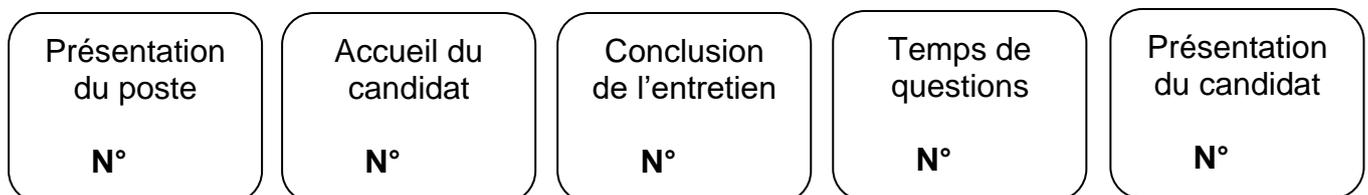
⇒ .....

⇒ .....

**3.11.** Analyser les canaux de diffusion envisagés par monsieur Duprat pour publier cette annonce et proposer un avantage pour le recruteur pour chaque canal.

| Canal de communication choisi                 | Avantage pour le recruteur par canal |
|---|--------------------------------------|
| La Toque Magazine<br>(magazine professionnel) |                                      |
| SUD OUEST<br>(journal local)                  |                                      |

**3.12.** Retrouver l'ordre chronologique des phases de l'entretien d'embauche en les numérotant de 1 à 5, le chiffre 1 étant la première phase.



|  |                    |       |                 |              |
|--|--------------------|-------|-----------------|--------------|
| CAP BOULANGER  | 2309-CAP BOULA EP1 | SUJET | Durée : 2 h     | Session 2023 |
| ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée |                    |       | Coefficient : 4 | Page 21 / 21 |