

**L'USAGE DU DICTIONNAIRE N'EST PAS AUTORISÉ  
L'USAGE DE LA CALCULATRICE EST AUTORISÉ**

**PAGE À RENDRE AVEC LA COPIE D'EXAMEN**

**LE SUJET COMPREND QUATRE PARTIES INDÉPENDANTES**

Toutes les pages à rendre doivent être jointes à la copie.

| PARTIES                 |                                      | PAGES À RENDRE | BARÈME     |
|-------------------------|--------------------------------------|----------------|------------|
| Page de barème          |                                      | 1/8            |            |
| 1 <sup>ère</sup> partie | Les activités                        | 2/8            | /5 points  |
| 2 <sup>ème</sup> partie | L'aspect commercial de la profession | 3/8            | /5 points  |
| 3 <sup>ème</sup> partie | L'organisation de l'entreprise       | 4/8            | /2 points  |
| 4 <sup>ème</sup> partie | La gestion de l'entreprise           | 7 et 8/8       | /8 points  |
|                         |                                      | TOTAL          | /20 points |

|   |                          |                  |                 |
|---|--------------------------|------------------|-----------------|
| <b>GROUPEMENT ACADEMIQUE EST</b>                                    | <b>SESSION JUIN 2006</b> | <b>SUJET</b>     |                 |
| <b>M.C. PÂTISSERIE GLACERIE CHOCOLATERIE CONFISERIE SPECIALISEE</b> |                          |                  |                 |
| <b>Epreuve : EP3 - Connaissance de l'entreprise</b>                 | <b>Durée : 1 H 00</b>    | <b>Coef. : 1</b> | <b>Page 1/8</b> |

Vous êtes salarié(e) d'une pâtisserie réputée de Saint-Étienne. Lors d'une visite d'entreprise organisée pour des collégiens, votre employeur vous sollicite pour présenter votre métier.

## **PREMIÈRE PARTIE : Les activités**

### **Travail à faire :**

Pour chaque poste de travail cité dans le tableau ci-dessous, expliquer le travail correspondant.

| Postes de travail | Explications du travail |
|-------------------|-------------------------|
| Tourier           |                         |
| Entremétier       |                         |
| Confiseur         |                         |
| Chocolatier       |                         |
| Glacier           |                         |

## DEUXIÈME PARTIE : L'aspect commercial de la profession

Travail à faire :

2.1 - En vous inspirant de l'extrait ci-dessous et en utilisant vos connaissances, lister quatre raisons pour lesquelles un client choisit d'acheter ses produits de pâtisserie chez un artisan.

**L'avenir des GMS (Grandes et Moyennes Surfaces) est compromis :**  
Les acheteurs en ont marre de la foule, [...] des attentes aux caisses [...].

*Georges Chétochine comportementaliste.  
Site internet LSA*

| QUATRE RAISONS |
|----------------|
| •              |
| •              |
| •              |
| •              |

2.2 - Votre employeur est amené à congeler certains produits finis ou semi-finis.

La clientèle doit en être informée. Expliquer pourquoi et par quel moyen ?

|                      |  |
|----------------------|--|
| Dispositions légales |  |
| Par quel moyen ?     |  |

## **TROISIÈME PARTIE : L'organisation de l'entreprise**

### **Travail à faire :**

**3.1** - Quel texte, applicable en matière de droit social, peut apporter des informations sur les conditions de travail particulières applicables à votre branche d'activité ?

.....  
.....

**3.2** - Quel document de référence précise, entre autre, les règles d'hygiène à appliquer lors de la fabrication et de la commercialisation des produits de pâtisserie ?

.....  
.....

## QUATRIÈME PARTIE : La gestion de l'entreprise

Votre employeur vous communique :

- la recette permettant de réaliser deux entremets "miroir framboise" de 6 parts chacun (document 1, ci-dessous),
- la mercuriale des prix (document 2, page 6/8) :

### DOCUMENT 1

#### RECETTE de deux entremets "miroir framboise"

##### RECETTE de dacquoise pour 2 entremets

blancs d'œufs (1/4 de litre ; ovoproduits)  
5 g de poudre de blancs séchés  
50 g de sucre cristal  
120 g de poudre de noisette  
120 g de sucre glace tamisé

##### RECETTE de mousse framboise pour 2 entremets

500 g de pulpe framboise  
150 g de sucre cristal  
15 g de feuilles de gélatines (environ 6 feuilles)  
500 g de crème fouettée

#### DÉCOR POUR DEUX ENTREMETS

- 100 g de nappage à froid pour le glaçage
- 100 g de chocolat de couverture noire en décor.

#### FINITION POUR DEUX ENTREMETS

- 70 g de framboises billes,
- 60 g pâte d'amandes vertes 22%,
- 2 cachets maisons et rhodoïds (évalués à 0,60 € l'ensemble).

#### TEMPS DE PRODUCTION DES DEUX ENTREMETS

- *Temps de préparation* : Réalisation et dressage des fonds à la poche : 15 minutes,
- *Réalisation et montage* : 15 minutes,
- *Décors et finitions* : 5 minutes.

#### TEMPS DE CUISSON

- Énergie totale : 10 minutes.

## DOCUMENT 2

### MERCURIALE DES PRIX

| Désignation             | Unité | Prix (€) | Désignation                  | unité | Prix (€) |
|-------------------------|-------|----------|------------------------------|-------|----------|
| Blancs d'œufs           | litre | 1,83     | Gélatine poudre              | kg    | 25,00    |
| Jaunes d'œufs frais     | litre | 4,14     | Gélatine (feuilles)          | kg    | 12,00    |
| Œuf entier frais        | pièce | 0,08     | Pulpe de framboise           | kg    | 2,90     |
| Saccharose              | kg    | 0,98     | Eau de vie de poire          | litre | 10,00    |
| Sucre inverti           | kg    | 1,75     | Poires au sirop 4/4          | boîte | 1,10     |
| Farine                  | kg    | 0,69     | Rhum                         | litre | 9,85     |
| Poudre de blancs séchés | kg    | 10,00    | Cointreau                    | litre | 10,30    |
| Lait entier             | litre | 0,61     | Nappage neutre               | kg    | 3,20     |
| Lait écrémé             | litre | 0,52     | Nappage à froid              | kg    | 4,10     |
| Lait ½ écrémé           | litre | 0,59     | Glucose atomisé              | kg    | 4,88     |
| Vanille liquide         | litre | 0,39     | Amandes effilées             | kg    | 6,02     |
| Sucre cristal           | kg    | 1,00     | Couverture ivoire            | kg    | 4,12     |
| Sucre glace tamisé      | kg    | 0,98     | Poudre de noisettes          | kg    | 5,20     |
| Crème                   | kg    | 2,35     | Framboises billes            | kg    | 6,90     |
| Pâte d'amandes vertes   | kg    | 3,98     | Chocolat de couverture noire | kg    | 6,12     |

### Travail à faire :

Calculer, en arrondissant au centime le plus proche :

**4.1** - En annexe 1, page 7/8, les coûts matière : Dacquoise, mousse, décor et finition de deux entremets "miroir framboise".

**4.2** - En annexe 2, page 8/8, le coût de revient et le résultat pour une part.

## ANNEXE 1

| <b>COÛT MATIÈRE DACQUOISE</b> |                    |                                 |                |
|-------------------------------|--------------------|---------------------------------|----------------|
| <b>Quantité</b>               | <b>Ingrédients</b> | <b>Prix unitaire</b>            | <b>Montant</b> |
|                               |                    |                                 |                |
|                               |                    | Coût total matière<br>Dacquoise |                |

| <b>COÛT MATIÈRE MOUSSE</b> |                    |                              |                |
|----------------------------|--------------------|------------------------------|----------------|
| <b>Quantité</b>            | <b>Ingrédients</b> | <b>Prix unitaire</b>         | <b>Montant</b> |
|                            |                    |                              |                |
|                            |                    | Coût total matière<br>Mousse |                |

| <b>COÛT MATIÈRE DÉCOR et FINITION</b> |                    |   |                |
|---------------------------------------|--------------------|---|----------------|
| <b>Quantité</b>                       | <b>Ingrédients</b> | <b>Prix unitaire</b>                    | <b>Montant</b> |
|                                       |                    |   |                |
|                                       |                    | Coût total matière<br>Décor et finition |                |

## ANNEXE 2

| TABLEAU DE DÉTERMINATION DU COÛT DE REVIENT ET DU RÉSULTAT |         |                  |
|--|---------|------------------|
| Éléments   | Montant | Détail du calcul |
| Coût total matière   |         |                  |
| Production<br>(12 € de l'heure)                            |         |                  |
| Cuisson, énergie<br>(1,90 € de l'heure)                    |         |                  |
| Coût de revient total                                      |         |                  |
| Coût de revient pour une part                              |         |                  |
| Prix de vente pour 1 part                                  | 2 €     |                  |
| Marge pour une part  |         |                  |