

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 type="text"/>	
	Note : <input 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 2017

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 est autorisé, conformément à la circulaire 99-186 du 16 novembre 1999.

Parties du sujet	Durée (à titre indicatif)	Barème et note obtenue
1^{ère} partie : Technologie professionnelle 1.1. La culture professionnelle et la production biologique 1.2. Les matières premières 1.3. Les techniques et le matériel professionnel associé	45 min	
Total de la 1^{ère} partie		.../ 30 points
2^{ème} partie : Sciences appliquées 2.1. Sciences appliquées à l'alimentation 2.2. Sciences appliquées à l'hygiène 2.3. Sciences appliquées à l'environnement professionnel	45 min	
Total de la 2^{ème} partie		.../ 30 points
3^{ème} partie : Gestion appliquée 3.1. Le contexte professionnel 3.2. L'insertion dans l'entreprise 3.3. Le salarié et l'entreprise 3.4. L'organisation de l'activité	30 min	
Total de la 3^{ème} partie		.../ 20 points
TOTAL GÉNÉRAL		.../ 80 points

CAP BOULANGER	Code 500 221 37	SUJET	Durée : 2 h	Session 2017
EPREUVE EP1 – Technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 1 / 19

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

SITUATION PROFESSIONNELLE

Valentin Lopez et Maxime Dumoulin décident de reprendre ensemble une boulangerie. Leur choix s'est porté sur une entreprise « Les amis du pain », se situant à La Tronche, ville de 7 000 habitants en périphérie de Grenoble.

Cette ville pavillonnaire est le lieu d'implantation du plus important Centre Hospitalier Universitaire (CHU) du département qui compte de nombreux salariés et une faculté de médecine.

La boulangerie pâtisserie bénéficie d'une clientèle composée essentiellement d'habités résidant à proximité et de personnes de passage appréciant le grand parking gratuit devant la boutique. Par ailleurs, de nombreux étudiants apprécient de déjeuner rapidement et sainement grâce à une offre variée de snacking.

Les associés s'appuient sur une équipe de professionnels jeunes et dynamiques : 2 boulangers (dont vous-même) et 3 vendeuses, dont une à temps partiel.

Fiche d'identité de l'entreprise



Boulangerie « Les amis du Pain »

140 rue des lilas
38700 LA TRONCHE
04 44 xx xx xx
lesamisdupain@laposte.net

SARL au capital de 5 000 €
Gérant : Valentin Lopez
RCS : GRENOBLE B 654 786 239

Ouvert tous les jours de 6h à 20h, sauf le dimanche

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1^{ère} partie : Technologie professionnelle

1.1. La culture professionnelle et la production biologique

On compte environ 31 500 boulangeries en France. La boulangerie « Les amis du pain » est une entreprise artisanale indépendante qui cherche à se démarquer des autres points de production de pain.

1.1.1. Cocher le type d'entreprise concerné pour chaque caractéristique proposée (lieux d'implantation, clientèle, activités dans l'entreprise, enseigne) (une seule réponse par ligne).

Caractéristiques	Types d'entreprise			
	Boulangeries artisanales indépendantes	Boulangeries franchisées	Terminaux de cuisson	Grandes et moyennes surfaces
Lieux d'implantation, clientèle				
Au centre des villes et villages, boulangeries de quartier				
Au centre des grandes villes et emplacements fréquentés (autoroutes, gares, aéroports, etc.)				
En périphérie et au centre des grandes villes				
Au centre des grandes villes (quartiers piétonniers, galeries commerciales, gares, aéroports)				
Activités dans l'entreprise				
La plupart ont leur propre fournil (pétrissage, façonnage et cuisson) sur le lieu de vente mais n'ont pas l'appellation boulangerie.				
Le pain est fabriqué par un boulanger (du pétrissage à la cuisson), qui paie une redevance au franchiseur.				
Le boulanger artisan pétrit, façonne et cuit toutes les sortes de pains sur son lieu de vente.				
La pâte n'est pas pétrie sur place, arrive surgelée et prête à cuire.				
Enseigne				
« La Mie Câline », « La Brioche dorée », etc.				
« Auchan », « Carrefour », « Leclerc », etc.				
Enseigne nationale « Paul »				
Pas de dénomination particulière pour la plupart. Parfois, partenariat avec un meunier.				

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le laboratoire de la boulangerie est ouvert sur la boutique. Aussi, les associés sont très exigeants sur l'hygiène et la tenue professionnelle de leurs salariés.

1.1.2. Indiquer, dans le tableau ci-dessous, l'utilité de chaque élément de la tenue professionnelle.

Éléments de la tenue	Utilités de chacun des éléments
La toque ou le calot	
La veste	
Le tablier en coton	
Le pantalon en coton	
Les chaussures de sécurité	

Monsieur Lopez et Monsieur Dumoulin proposent des pains biologiques à la vente depuis quelques mois.

1.1.3. Énoncer les règles relatives à la vente de pains biologiques, devant figurer sur l'étiquetage.

.....

.....

.....

.....

1.1.4. Parmi les logos ci-dessous, entourer ceux qui symbolisent l'origine biologique d'un produit français ou européen.



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.2. Les matières premières

Vous utilisez diverses farines dans vos productions.

1.2.1. Associer à chaque espèce de blé les diverses transformations possibles.

- | | |
|----------------|-----------------------------|
| Blés durs ● | ● Pâtes alimentaires |
| Blés tendres ● | ● Semoules |
| | ● Farines T55 à T150 |
| | ● Alimentation pour animaux |

La boulangerie « Les amis du pain » propose de nombreuses spécialités boulangères. Les associés sont vigilants sur le taux de sel utilisé dans les fabrications.

1.2.2. Entourer le dosage de sel recommandé par l'Organisation Mondiale de la Santé pour un kg de farine.

15 g 18 g 25 g 30 g

1.2.3. Préciser 4 rôles du sel en panification.

-
-
-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Maxime Dumoulin introduit des produits correcteurs dans ses recettes pour avoir une régularité dans sa panification.

1.2.4. Citer 2 produits correcteurs et indiquer 2 rôles pour chacun d'eux.

Familles	Produits correcteurs	Rôles
Additif alimentaire		- -
Adjuvant		- -

A l'approche de l'hiver, les températures baissent et vous devez augmenter la quantité de levure dans vos préparations.

1.2.5. Citer 3 formes de commercialisation de la levure boulangère et préciser leur mode de conservation respectif.



Formes de commercialisation de la levure	Conservation

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.3. Les techniques et le matériel professionnel associé

Pour vos pains spéciaux, vous mettez en œuvre différents types de pétrissage.

1.3.1. Indiquer l'incidence de ces 2 pétrissages sur vos pains spéciaux (2 éléments attendus par colonne).

Pétrissage en vitesse lente	Pétrissage intensifié
-	-
-	-

Maxime Dumoulin enfourne les baguettes et pratique six coups de lame.

1.3.2. Expliquer 2 rôles de la scarification.

-

.....

-

.....

Une fois le pain sorti du four, son évolution se poursuit.

1.3.3. Nommer et expliquer les 2 phénomènes qui suivent la cuisson du pain.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.3.4. Caractériser un pain classique de qualité (1 élément pour l'aspect extérieur et 1 pour l'aspect intérieur).

Aspect extérieur	Aspect intérieur

Monsieur Lopez prépare les viennoiseries (croissants et pains au chocolat) à partir d'une pâte fermentée. Il réalise une pâte levée feuilletée en vue de produire des croissants au beurre.

1.3.5. Indiquer l'utilité du laminoir dans la fabrication des croissants.

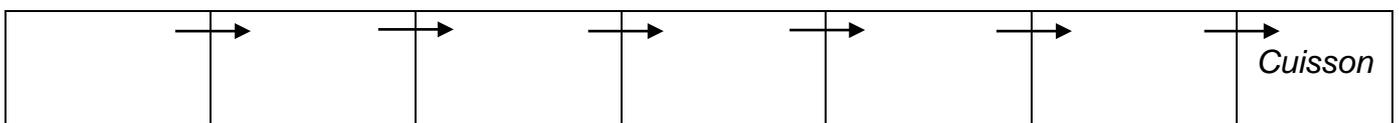
.....

.....

.....

.....

1.3.6. Indiquer chronologiquement les étapes de fabrication des croissants.



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2^{ème} partie : Sciences appliquées

Ce matin, vous êtes chargé(e) de la confection des différentes quiches destinées à la vente « snacking ».



2.1. Sciences appliquées à l'alimentation

Voici les ingrédients de base pour la préparation des quiches exposées en vitrine :

farine - œufs - lait UHT - beurre - lardons

2.1.1. Identifier, pour chacun des ingrédients de la quiche, le groupe d'aliments et/ou son constituant principal.

	Groupe d'aliments	Constituant principal
Farine		Glucide
Œuf	Viande/poisson/œuf	
Beurre		
Lardons		Protide
Lait	Produits laitiers	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.1.2. Entourer, dans l'analyse nutritionnelle ci-dessous, les constituants énergétiques de la quiche.

Analyse nutritionnelle de la quiche lorraine

Glucides : 22,2 g	Sodium : 495 mg
Protides : 8,2 g	Phosphore : 154 mg
Lipides : 18,7 g	Potassium : 160 mg
Eau : 52 g	Calcium : 106 mg
Fibres : 1 g	

Le calcium est un élément indispensable pour l'organisme.

2.1.3. Indiquer son rôle principal.

.....

Les constituants alimentaires subissent des modifications physico-chimiques lors de la cuisson de la quiche.

2.1.4. Cocher le ou les constituants alimentaires à l'origine des modifications.

Constituants Modifications physico-chimiques	Protides	Glucides	Lipides
Coagulation (prise en masse)			
Réaction de Maillard (coloration dorée)			

A la sortie du four, la quiche est dorée et odorante.

2.1.5. Citer les 2 sens qui permettent de percevoir ces caractéristiques.

-

-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.2. Sciences appliquées à l'hygiène

La fabrication des pains vendus en magasin ou utilisés pour les sandwiches nécessite une étape de fermentation.

C'est lors du pointage que la pâte à pain lève sous l'action de la levure, micro-organisme utile.



2.2.1. Nommer la famille de ce microorganisme.

.....

2.2.2. Indiquer le type de fermentation réalisée.

.....

2.2.3. Citer (en toutes lettres) le produit issu de la fermentation responsable de la levée de la pâte.

.....

Si la levure utilisée en boulangerie appartient aux micro-organismes utiles, d'autres peuvent être pathogènes.

Afin d'éviter toute contamination par des micro-organismes pathogènes, vous assurez l'hygiène quotidienne du matériel et des locaux à l'aide d'un détergent-désinfectant alimentaire ayant des propriétés bactéricide et fongicide.



2.2.4. Définir ce qu'est un micro-organisme pathogène.

.....

2.2.5. Expliquer les rôles d'un détergent-désinfectant.

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.2.6. Définir les termes ci-dessous, figurant sur l'emballage du produit NETGERM+.

- Bactéricide :

- Fongicide :

Les différents procédés de conservation utilisés pour les produits alimentaires sont un moyen de lutter contre la multiplication des micro-organismes pathogènes (exemple : lait UHT).

2.2.7. Donner la signification du sigle UHT.

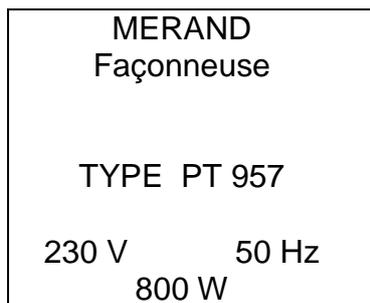
U : **H :** **T :**

2.2.8. Indiquer l'action du traitement UHT sur les micro-organismes.

.....
.....

2.3. Sciences appliquées à l'environnement professionnel

Le laboratoire est équipé d'une façonneuse dont la plaque signalétique est présentée ci-dessous.



2.3.1. Compléter le tableau à l'aide de la plaque signalétique.

	Grandeurs électriques	Unités (en toutes lettres)
230 V		
50 Hz		
800 W		

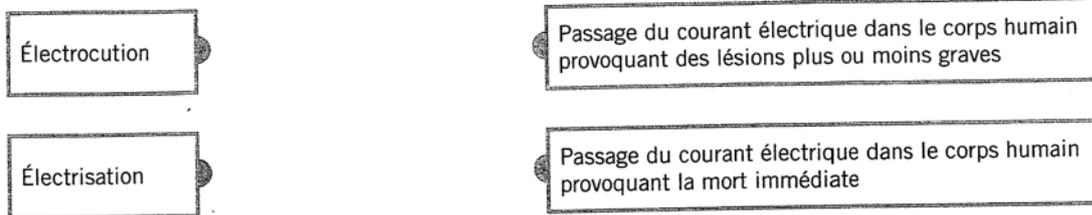
NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.3.2. Indiquer le geste de sécurité à effectuer avant toute opération de nettoyage.

.....

Une mauvaise utilisation de cet appareil peut provoquer une électrisation ou une électrocution.

2.3.3. Relier chaque terme à sa définition.



2.3.4. Relever, dans le document ci-dessous, les 4 facteurs aggravant le risque électrique sur les personnes.

La gravité de l'électrisation dépend de plusieurs facteurs.

Le passage d'électricité dans le corps peut avoir des effets plus ou moins graves, selon l'intensité du courant mesurée en ampères (A), la tension du courant, la durée du passage de l'électricité dans le corps, l'état de la peau : sèche ou humide (l'humidité est un facteur aggravant), la nature du sol (matériau isolant ou conducteur).

Source : <http://www.ameli-sante.fr>

-
-
-
-

Le laboratoire est équipé d'un disjoncteur.

2.3.5. Expliquer son rôle.

.....

2.3.6. Citer un autre dispositif de sécurité pour la protection du personnel dans le laboratoire

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3^{ème} partie : Gestion appliquée

3.1. Le contexte professionnel

Valentin Lopez et Maxime Dumoulin s'interrogent sur le statut juridique de l'entreprise qu'ils viennent de racheter. Ils se demandent si leurs biens personnels sont protégés sous le statut de SARL qu'ils ont choisi.

A l'aide du document suivant et de vos connaissances, répondez aux questions ci-dessous.

La SARL est la forme de société la plus répandue en France. Elle a pour principale caractéristique de limiter la responsabilité des associés. Elle peut s'adapter à de nombreuses situations, d'où son surnom de société "passe-partout".

<https://www.afecreation.fr>

3.1.1. Donner la signification du sigle SARL.

.....

3.1.2. Indiquer le capital minimum pour former ce type d'entreprise.

.....

3.1.3. Préciser le nombre d'associés nécessaire pour former une SARL.

.....

Maxime Dumoulin s'interroge sur les responsabilités civile et pénale dans diverses situations.

3.1.4. Cocher le type de responsabilité qui s'applique à chaque situation.

Situations	Responsabilité civile	Responsabilité pénale
Un client a été intoxiqué après avoir mangé un sandwich.		
Un client a glissé sur le carrelage de la boulangerie et s'est foulé la cheville.		
Un fournisseur ne leur a pas livré la marchandise.		
Valentin a reçu une amende pour excès de vitesse avec la fourgonnette de l'entreprise.		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.2. L'insertion dans l'entreprise

Valentin Lopez et Maxime Dumoulin souhaitent embaucher un apprenti. Ils se renseignent sur les modalités d'un contrat d'apprentissage. Ils vous demandent pour cela de répondre aux questions suivantes à l'aide des documents ci-dessous.

Le contrat d'apprentissage

Êtes-vous concerné ?

Vous bénéficiez du contrat d'apprentissage :

- si vous avez entre 16 et 25 ans,
- si vous avez plus de 26 ans avec un projet de création d'entreprise,
- ou si vous êtes une personne handicapée.

Qui peut vous recruter ?

Toutes les entreprises du secteur privé, ainsi que les employeurs du secteur public.

Quel est votre contrat ?

Vous bénéficiez d'un contrat de travail à durée déterminée de 1 à 3 ans en fonction du métier et du niveau de qualification recherché.

La durée de la formation en centre de formation d'apprentis (CFA) représente au minimum 400 heures (CAP) à 750 heures (Bac Pro) par an.

Un « maître d'apprentissage » vous accompagne durant toute la durée du contrat.

Quelle est votre rémunération ?

Votre rémunération (**en % du SMIC**) dépend de votre âge et de l'état d'avancée de votre formation :

Année du contrat	Rémunération de l'apprenti en % du SMIC		
	Moins de 18 ans	De 18 à 21 ans	21 ans et plus
1 ^{ère} année	25 %	41 %	53 %
2 ^{ème} année	37 %	49 %	61 %
3 ^{ème} année	53 %	65 %	78 %

Extrait www.service-public-pro.fr

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE



N° 10103*06

Contrat d'apprentissage (art. L6211-1 et suivants du code du travail)

Contrat

Avenant

Cerfa FA13

Mode contractuel de l'apprentissage

L'EMPLOYEUR	
Nom et prénom ou dénomination :	N° SIRET de l'établissement d'exécution du contrat :
Adresse de l'établissement d'exécution du contrat :	Type d'employeur : <input type="checkbox"/>
N° Voie	Employeur spécifique : <input type="checkbox"/>
Complément	Code activité de l'entreprise (NAF) : <input type="checkbox"/>
Code postal <input type="checkbox"/> Commune :	Effectif salarié de l'entreprise <input type="checkbox"/>
Téléphone : <input type="checkbox"/> / Télécopie : <input type="checkbox"/>	Convention collective applicable : Code IDCC de la convention <input type="checkbox"/>
Courriel : <input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Pour les employeurs du secteur public, adhésion de l'apprenti au régime spécifique d'assurance chômage : <input type="checkbox"/>	
L'APPRENTI(E)	
Nom de naissance et prénom :	Date de naissance : <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Sexe : <input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> F
Adresse : N° Voie	Département de naissance : <input type="checkbox"/>
Code postal <input type="checkbox"/> Commune :	Commune de naissance : <input type="checkbox"/>
Téléphone : <input type="checkbox"/>	Nationalité : <input type="checkbox"/> Régime social : <input type="checkbox"/>
Courriel : <input type="checkbox"/>	Déclare bénéficiaire de la reconnaissance travailleur handicapé : <input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non
Représentant légal (renseigner si l'apprenti est mineur non émancipé)	Situation avant ce contrat : <input type="checkbox"/>
Nom de naissance et prénom :	Dernier diplôme ou titre préparé : <input type="checkbox"/> Dernière classe / année suivie : <input type="checkbox"/>
Adresse : N° Voie	Intitulé précis du dernier diplôme ou titre préparé : <input type="checkbox"/>
Code postal : <input type="checkbox"/> Commune :	Diplôme ou titre le plus élevé obtenu : <input type="checkbox"/>
LE MAÎTRE D'APPRENTISSAGE	
Nom de naissance et prénom du maître d'apprentissage n°1 :	Date de naissance : <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Nom de naissance et prénom du maître d'apprentissage n°2 :	Date de naissance : <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> L'employeur atteste sur l'honneur que le maître d'apprentissage répond à l'ensemble des critères d'éligibilité à cette fonction.	
LE CONTRAT	
Type de contrat ou d'avenant : <input type="checkbox"/>	Type de dérogation : <input type="checkbox"/> renseigner si une dérogation a été demandée pour ce contrat
Numéro du contrat précédent ou du contrat sur lequel porte l'avenant : <input type="checkbox"/>	
Date d'embauche : <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Date de début d'exécution du contrat : <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Si avenant, date d'effet : <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Date de fin du contrat ou de la période d'apprentissage : <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Durée hebdomadaire du travail : <input type="checkbox"/> heures <input type="checkbox"/> minutes	
Travail sur machines dangereuses ou exposition à des risques particuliers : <input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	
Rémunération	* Indiquer SMIC ou SMC (salaire minimum conventionnel)
1 ^{ère} année, du <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> au <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> : <input type="checkbox"/> % du <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> * ; du <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> au <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> : <input type="checkbox"/> % du <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> *	
2 ^{ème} année, du <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> au <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> : <input type="checkbox"/> % du <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> * ; du <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> au <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> : <input type="checkbox"/> % du <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> *	
3 ^{ème} année, du <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> au <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> : <input type="checkbox"/> % du <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> * ; du <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> au <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> : <input type="checkbox"/> % du <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> *	
4 ^{ème} année, du <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> au <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> : <input type="checkbox"/> % du <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> * ; du <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> au <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> : <input type="checkbox"/> % du <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> *	
Salaire brut mensuel à l'embauche : <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> €	Caisse de retraite complémentaire : <input type="checkbox"/>
Avantages en nature : Nourriture : <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> € / jour	Logement : <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> € / mois
	Prime de panier : <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> € / mois
LA FORMATION	
Etablissement de formation responsable :	Diplôme ou titre visé par l'apprenti : <input type="checkbox"/>
N° UAI de l'établissement : <input type="checkbox"/>	Intitulé précis : <input type="checkbox"/>
Adresse : N° Voie	Code du diplôme : <input type="checkbox"/>
Complément :	Organisation de la formation :
Code postal : <input type="checkbox"/> Commune :	1 ^{ère} année, du <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> au <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> : <input type="checkbox"/> heures
Visa de l'établissement de formation (cachet ou signature du directeur)	2 ^{ème} année, du <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> au <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> : <input type="checkbox"/> heures
	3 ^{ème} année, du <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> au <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> : <input type="checkbox"/> heures
	Inspection pédagogique compétente : <input type="checkbox"/>
	Date d'inscription de l'apprenti : <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> L'employeur atteste disposer de l'ensemble des pièces justificatives nécessaires à l'enregistrement du contrat	
Fait le <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> à	
Signature de l'employeur	Signature de l'apprenti(e)
	Signature du représentant légal de l'apprenti(e) mineur(e)
CADRE RESERVE A L'ORGANISME D'ENREGISTREMENT	
Nom de l'organisme :	N° SIRET de l'organisme : <input type="checkbox"/>
N° de gestion interne :	Adresse de l'organisme : N° Voie
Date de réception du dossier complet : <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Code postal <input type="checkbox"/> Commune :
N° d'enregistrement : <input type="checkbox"/>	Date de la décision : <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	Numéro d'avenant : <input type="checkbox"/>
Pour remplir le contrat reportez-vous à la notice FA 14 ou effectuez votre démarche en ligne sur le portail de l'alternance : www.alternance.emploi.gouv.fr	

www.service-public-pro.fr

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.2.1. Préciser quelles sont les parties signataires au contrat.

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

3.2.2. Citer les personnes concernées par ce type de contrat.

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

3.2.3. Repérer la rémunération perçue, en pourcentage du SMIC, par un apprenti de moins de 18 ans en première année de formation.

.....

3.3. Le salarié et l'entreprise

3.3.1. Préciser 2 obligations pour l'employeur et 2 obligations pour l'apprenti dans le cadre de son contrat de travail.

→ Obligations pour l'employeur

-
-

→ Obligations pour l'apprenti

-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.4. L'organisation de l'activité

Valentin Lopez a passé une nouvelle commande de levure et d'œufs pour la production de ses viennoiseries auprès de son fournisseur. Il vous demande de l'aider à vérifier le bon de commande ci-dessous et de répondre à quelques questions.

BON DE COMMANDE N° 23					
Boulangerie Les amis du Pain					
140 Rue des Lilas 38700 LA TRONCHE					
Tél : 04.44.xx.xx.xx Mail : lesamisdupain@laposte.net RCS : GRENOBLE B 654 786 239 SARL au capital de 5 000 €				DUCHATEL 277 avenue de Pronton 38000 GRENOBLE	
Date commande : 03/06/17 Conditions de transport : Franco de port Date de livraison : 13/06/17 Conditions de vente : remise de 5% si > à 40€ Conditions de règlement : chèque					
REF	DESIGNATION	UNITE	QUANTITE	Prix unitaire brut	MONTANT
AT23	Levure 500 g	Lot de 5	3	10,00	30,00
UV77	Œufs BIO	Boîte de 12	6	3,60	21,60
Signature :				TOTAL	51,60

3.4.1. Identifier le nom du fournisseur.

.....

3.4.2. Repérer le nom du client.

.....

3.4.3. Indiquer la date de livraison.

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.4.4. Expliquer l'expression « franco de port ».

.....

3.4.5. Indiquer ce que signifie « lot de 5 ».

.....

3.4.6. Retrouver le nombre de paquets de levure de 500 g attendus.

.....

3.4.7. Indiquer qui doit signer le bon de commande.

.....

3.4.8. Relever le prix unitaire des levures.

.....

3.4.9. Calculer le coût unitaire d'un paquet de levure de 500 g.

.....

3.4.10. Indiquer si une remise s'applique sur la facture.

.....