

| | | |
|----------------|--|-------------------------------------|
| 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 | |
| | 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

AP 1806-CAP BOULA EP1

EP1 - Technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée

Session 2018

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 |
|---|---------------------------|------------------------|
| 1^{ère} partie : Technologie professionnelle | | |
| 1.1. La culture professionnelle | 45 min | |
| 1.2. Les matières premières et la production biologique | | |
| 1.3. Les techniques et le matériel professionnel associé | | |
| Total de la 1^{ère} partie | | .../ 30 points |
| 2^{ème} partie : Sciences appliquées | | |
| 2.1. Sciences appliquées à l'alimentation | 45 min | |
| 2.2. Sciences appliquées à l'hygiène | | |
| 2.3. Sciences appliquées à l'environnement professionnel | | |
| Total de la 2^{ème} partie | | .../ 30 points |
| 3^{ème} partie : Gestion appliquée | | |
| 3.1. Le contexte professionnel | 30 min | |
| 3.2. L'entreprise créatrice de richesse | | |
| 3.3. L'insertion dans l'entreprise | | |
| Total de la 3^{ème} partie | | .../ 20 points |
| TOTAL GÉNÉRAL | | .../ 80 points |

| | | | | |
|--|-----------------|-------|-----------------|--------------|
| CAP BOULANGER | Code 500 221 37 | SUJET | Durée : 2 h | Session 2018 |
| EPREUVE EP1 – Technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée | | | Coefficient : 4 | Page 1 / 20 |

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

SITUATION PROFESSIONNELLE

Vous travaillez en tant que boulanger(ère) au sein d'une boulangerie-pâtisserie installée au centre-ville de Feurs.

Monsieur Creusot, votre employeur, est maître artisan boulanger. Son épouse travaille à ses côtés pour la vente et la gestion de l'entreprise.

Feurs, commune dynamique, offre à ses citoyens un lycée, un collège, un centre d'affaires, des artisans des métiers de bouche et deux supermarchés.

Monsieur Creusot vous a chargé(e) du poste de panification et viennoiseries. Il souhaite diversifier sa production et se consacrer à la partie snacking (pizzas, tartes salées, sandwichs...). Vous travaillez de 4h à 11h et la vendeuse est présente aux heures d'ouverture du magasin.

Fiche d'identité de l'entreprise



Monsieur et Madame CREUSOT

2 rue du centre

42110 FEURS

Tel : XX XX XX XX XX

Mail : boulangeriecreusot@xxx.fr

Horaires du magasin : 7h à 20h sauf le dimanche

SARL au capital de 10 000 €

RM Feurs : 256 935 487

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1^{ère} partie : Technologie professionnelle

Monsieur Creusot utilise des produits de qualité et propose une gamme de pains de Tradition Française et de pains spéciaux dont certains sont élaborés à partir de farines biologiques.

1.1. La culture professionnelle

Monsieur Creusot envisage de diversifier la production qu'il commercialise en développant un pôle snacking.

1.1.1. Citer 4 fabrications de restauration boulangère.

-
-
-
-

Monsieur Creusot tient vraiment à se démarquer de la concurrence. Il met un point d'honneur à faire travailler des producteurs locaux. Cette démarche s'inscrit dans le cadre du développement durable.

1.1.2. Indiquer, pour chaque action, si elle s'inscrit dans une démarche de développement durable.

| ACTIONS | OUI | NON |
|---|-----|-----|
| Mettre en place le tri sélectif | | |
| Installer une climatisation dans le laboratoire | | |
| Limiter au maximum l'écoulement de l'eau | | |
| Proposer aux clients des sacs à pain réutilisables | | |
| Proposer à la clientèle du pain cuit tout au long de la journée | | |
| Utiliser une plonge automatique | | |
| Faire travailler des producteurs locaux | | |
| Utiliser des tabliers à usage unique | | |

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

La qualité d'un bon pain résulte de sa méthode de fabrication et du respect de la législation. Monsieur Creusot fabrique du pain de Tradition Française et a reçu le prix du concours national de la meilleure baguette de tradition française en 2017.



1.1.3. Définir l'appellation réglementaire « pain de Tradition Française ».

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

1.1.4. Lister les produits correcteurs autorisés dans la farine de Tradition Française en complétant le tableau ci-dessous.

| PRODUITS CORRECTEURS |
|----------------------|
| |
| |
| |
| |
| |

1.2 Les matières premières et la production biologique

La traçabilité des produits alimentaires a pris une place prépondérante en boulangerie.



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.2.1. Expliquer la fonction des documents de traçabilité.

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

Vous vous approvisionnez en farines conventionnelles et biologiques auprès de deux meuniers.

1.2.2. Citer 2 règles de stockage concernant la farine biologique.

-
-

Il est également possible d'utiliser d'autres matières premières d'origine biologique.

1.2.3 Citer 4 matières premières qui peuvent être d'origine biologique.

-
-
-
-



Lors de la confection des pâtes levées feuilletées, vous hydratez la pâte avec du lait.

1.2.4. Sélectionnez les 4 rôles du lait dans la pâte levée feuilletée.

- | | | |
|---|--|---|
| <input type="checkbox"/> Améliore la structure de la pâte. | <input type="checkbox"/> Améliore la cuisson de la pâte. | <input type="checkbox"/> Ralentit la fermentation de la pâte. |
| <input type="checkbox"/> Améliore la conservation de la pâte. | <input type="checkbox"/> Améliore la saveur et la coloration de la pâte. | <input type="checkbox"/> Donne de la force à la pâte. |
| <input type="checkbox"/> Accentue l'odeur de la pâte. | <input type="checkbox"/> Blanchit la pâte. | <input type="checkbox"/> Favorise et régule la fermentation de la pâte. |

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le sel exerce un rôle important lors de la panification.

1.2.5. Citer 5 fonctions du sel lors de la panification.

| RÔLES DU SEL |
|--------------|
| |
| |
| |
| |
| |
| |

1.2.6. Indiquer les recommandations de l'OMS (Organisation Mondiale de la Santé) concernant le dosage de sel au kilogramme de farine.

.....

.....

La gamme de viennoiseries occupe une place prépondérante. Monsieur Creusot porte une attention particulière au choix des matières grasses employées.

1.2.7. Expliquer 2 rôles de la matière grasse dans la réalisation d'une pâte à viennoiserie levée feuilletée.

-

-



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.3. Les techniques et le matériel professionnel associé

Monsieur Creusot opte pour des méthodes de pétrissage lui permettant d'obtenir un pain typique et goûteux.

1.3.1. Citer les 3 phases du pétrissage.

-
-
-

Quelle que soit la farine employée, vous êtes parfois confronté(e) à des pâtes présentant des défauts. Aujourd'hui, vous constatez que la pâte est croûtée.

1.3.2. Associer chaque défaut de pâte à l'action corrective à mettre en œuvre.

| Défaut | Action corrective |
|--------------------------|---|
| Pâte croûtée ● | ● Travailler avec plus de pointage |
| Pâte manquant de force ● | ● Raccourcir le pointage |
| Pâte trop ferme ● | ● Augmenter l'hygrométrie de la chambre de fermentation |

Monsieur Creusot vous confie la cuisson du pain. Vous pratiquez, à sa demande, une scarification régulière et précise.

1.3.3. Citer 3 rôles de la scarification du pain.



-
-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Une fois la température du four contrôlée, vous procédez à l'enfournement. Les fours de la boulangerie sont équipés d'appareils à buée.

1.3.4. Sélectionner 2 actions de la buée lors de la mise au four, en les entourant.

Favorise le développement des pâtons.

Augmente le taux d'hydratation.

Augmente le blanchissement de la mie.

Donne un aspect brillant.

Monsieur Creusot vous fait remarquer que votre baguette de tradition française est terne et cintrée.

1.3.5. Identifier les problèmes de base de ces défauts de pain en indiquant une cause possible et une action corrective.

| Défaut de pain | Causes possibles | Actions correctives |
|----------------|------------------|---------------------|
| Croûte terne | | |
| Pain cintré | | |

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2^{ème} partie : Sciences appliquées

2.1. Sciences appliquées à l'alimentation

Parmi les nouveaux produits que Monsieur Creusot veut commercialiser, on trouve diverses tartes salées, notamment celle au saumon fumé/poireaux/fromage. Sa fabrication nécessite de la farine, du beurre, de la crème, du lait, des œufs, du saumon fumé, du poireau et du fromage râpé.

2.1.1. Indiquer, pour chaque constituant alimentaire, les ingrédients qui les apportent, en complétant le tableau.

| CONSTITUANTS ALIMENTAIRES | INGRÉDIENTS |
|---------------------------|-------------|
| CALCIUM | |
| GLUCIDES | |
| LIPIDES | |
| PROTIDES | |
| CELLULOSE (ou FIBRES) | |

2.1.2. Relever les constituants alimentaires qui ont un rôle énergétique.

.....

2.1.3. Indiquer les principales conséquences dans l'organisme d'une carence en :

- calcium :

.....

- fibres :

.....

| | | | | |
|--|-----------------|-------|-----------------|--------------|
| CAP BOULANGER | Code 500 221 37 | SUJET | Durée : 2 h | Session 2018 |
| EPREUVE EP1 – Technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée | | | Coefficient : 4 | Page 9 / 20 |

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Lors de la cuisson des tartes, des transformations ou des réactions physico-chimiques des constituants alimentaires se déroulent.

2.1.4. Relever, les constituants alimentaires responsables de la réaction de Maillard, à l'aide du texte ci-dessous.

La réaction de Maillard est une réaction chimique que l'on peut observer lors de la cuisson d'un aliment ; elle correspond à l'action des glucides sur les protéines. Elle cause, notamment, le brunissement et la caramélisation de la nourriture.

La réaction de Maillard entraîne donc une modification des molécules de la nourriture, ce qui a tendance à modifier son odeur, son aspect et son goût.

Source : texte rédigé par l'auteur

.....
.....

2.1.5. Repérer 2 modifications apportées à l'aliment lors de la réaction de Maillard.

-
-

2.1.6. Retrouver les différents sens mis en jeu lors de la dégustation des tartes salées au saumon, ainsi que l'organe des sens qui lui correspond, dans le tableau ci-dessous.

| Caractéristiques de la tarte salée au saumon | SENS | ORGANES |
|--|------|-------------------|
| La tarte est salée. | Goût | |
| La tarte est chaude. | | Peau et muqueuses |
| La tarte est moelleuse. | | |
| La tarte sent l'odeur caractéristique de « fumé ». | | Nez |

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.2. Sciences appliquées à l'hygiène

A l'embauche, Monsieur Creusot sensibilise son personnel au port de chaussures professionnelles réservées au travail.

2.2.1. Indiquer 2 risques encourus si le port des chaussures professionnelles n'est pas respecté.

-
-

Monsieur Creusot utilise pour ses tartes salées des poireaux surgelés, du beurre pasteurisé, du lait et de la crème stérilisée UHT, ainsi que du saumon fumé sous-vide.

2.2.2. Relier le nom des procédés de conservation suivants à leur définition.

- | | | |
|------------------|---|---|
| Stérilisation • | • | Les aliments, bien qu'ayant subi un traitement thermique inférieur à 100°C, doivent être stockés au froid et leur conservation est limitée. |
| Congélation • | • | Les aliments se conservent durablement car le traitement thermique subi a détruit tous les micro-organismes présents. |
| Pasteurisation • | • | Les aliments peuvent être conservés durablement car, les microbes présents, même s'ils restent vivants, sont inactifs. |

En ouvrant un sachet de poireaux surgelés, vous constatez la présence de givre dans le sachet.

2.2.3. Proposer une explication à ce phénomène et l'identifier.

-
-

2.2.4. Indiquer 2 contrôles à effectuer lors de la réception de produits surgelés.

-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Monsieur Creusot a fait le choix de poireaux surgelés, plutôt que de poireaux frais et terreux, car la terre véhicule de nombreux micro-organismes pathogènes.

2.2.5. Définir le terme « pathogène ».

.....

.....

Voici, l'emballage du saumon fumé sous-vide utilisé par Monsieur Creusot.



Source : <http://static.openfoodfacts.org>

Dans les emballages sous-vide, les germes aérobies ne se développent pas.

2.2.7. Justifier le principe de conservation sous-vide, au regard du développement microbien.

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.3. Sciences appliquées à l'environnement professionnel

2.3.1. Relever, sur l'emballage du saumon fumé, 2 mentions obligatoires.

-
-

Monsieur Creusot va investir dans une salamandre pour réchauffer les tartes salées à la demande des clients.



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

2.3.2. Sélectionner la transformation d'énergie qui se produit dans la salamandre.




- La salamandre transforme l'énergie électrique en énergie thermique.
- La salamandre transforme l'énergie électrique en onde électromagnétique.
- La salamandre transforme l'énergie électrique en énergie mécanique.

2.3.3. Citer 2 autres appareils, pouvant être utilisés au laboratoire, qui transforment l'énergie électrique de la même façon.

-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

La plaque signalétique ci-dessous est apposée sur le côté de la salamandre du laboratoire.

| | | | |
|----------------------|--------------------|--|-------------|
| Sauter | SN: 1043 48817 | CE  | FR II 2E+3+ |
| SCG953W | |  N/b 35/39 (kg) | |
| 5B/G/8/8/BIS | 220-240V ~ 50Hz |  | |
| SERVICE: SCG953W1 | 10A ΣQn G20/PCS | | |

Source : <https://www.bing.com> ▲

2.3.4. Relever l'information certifiant que la salamandre est conforme aux normes européennes de sécurité.

.....

2.3.5. Ecrire l'unité, en toutes lettres, de la grandeur entourée sur la plaque signalétique.

.....

La salamandre est en acier inoxydable.

2.3.6. Indiquer 2 propriétés de l'acier inoxydable pour les équipements professionnels.

-

-

La salamandre est reliée à une prise de terre.

2.3.7. Expliquer le rôle de la prise de terre.

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3^{ème} partie : Gestion appliquée

3.1. Le contexte professionnel

Monsieur Creusot souhaite obtenir une subvention pour communiquer sur son activité de snacking. Pour cela, il contacte différents partenaires institutionnels. Il a reçu le document suivant et il vous demande de l'aider à l'analyser.

Chambre de Métiers et de l'Artisanat Loire

OPERATION URBAINE DE FEURS

OBJECTIFS

- Dynamiser le commerce et l'artisanat sur la ville
- Accompagner les entreprises dans leur démarches de développement

TERRITOIRE CONCERNE

Ville de FEURS, excepté pour les aides à l'investissement dont le périmètre est restreint au centre-ville de la commune.

DUREE DE L'OPERATION - ETAT D'AVANCEMENT

3 Tranches :

1^{ère} tranche : En cours depuis février 2012

CONTENU DE L'OPERATION (pour l'Artisanat - 1^{ère} tranche)

- ✓ Aide au conseil : dépenses subventionnables comprises entre 1 000 et 5 000€ avec un plafond de subvention de 2 500€
- ✓ Aide à la communication : dépenses subventionnables comprises entre 1 000 et 5 000€ avec un plafond de subvention de 2 500€
- ✓ Aide à l'investissement : Dépenses subventionnables comprises entre 4 000 et 50 000€HT avec un plafond de subvention de 10 000€ (seules les entreprises localisées en hyper centre peuvent prétendre à cette aide)
- ✓ Améliorer l'accessibilité des points de vente aux Personnes à Mobilité Réduite : 1 demi-journée d'accompagnement individuel en entreprise et une journée de formation collective pour un coût de 20€

LES

⇒ Un dispositif partenarial associant les acteurs locaux du développement économique

⇒ Une représentation « technique » et « politique » de la CMA à chaque comité

POUR QUI ?
Les entreprises artisanales en phase de création, reprise ou développement

COMMENT ?
Une règle : ne pas avoir réalisé la dépense pour laquelle une subvention est sollicitée.

QUAND ?
Des Comités de pilotage tous les 2 mois pour présentation des dossiers et engagement des subventions sollicitées.

Opération Urbaine de FEURS
DEMANDE DE RENSEIGNEMENTS :

Mme / M. :

Prénom :

Activité :

Entreprise :

Tél :

Mail :

Adresse :

L'enveloppe de l'Etat pour l'aide à l'investissement est totalement consommée. Des possibilités de financement sur des fonds du Conseil général sont encore possibles. Prochaine enveloppe Etat pour la 2^{ème} Tranche ?

CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DE LA LOIRE

Source : Chambre des métiers de la Loire

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.1.1. Identifier le partenaire institutionnel présenté dans le document précédent.

.....

3.1.2. Indiquer l'aide que Monsieur Creusot peut solliciter de ce partenaire pour communiquer sur son activité de snacking.

.....

3.1.3. Citer 2 autres rôles de ce partenaire institutionnel, avec lequel Monsieur Creusot peut collaborer pour faire prospérer son entreprise.

-

-

3.1.4. Préciser si la nouvelle activité de snacking est une activité principale ou secondaire et justifier votre réponse.

Activité :

Justification :

.....

3.2. L'entreprise créatrice de richesses

Monsieur Creusot est attentif à la rentabilité de son entreprise. Il vous demande de vérifier que le prix de vente de la baguette correspond bien à la réalité.

Éléments du coût de revient d'une baguette :

| | | | |
|------------------------|--------|--------------|--------|
| - Loyer : | 0,09 € | - Salaires : | 0,30 € |
| - Matières premières : | 0,11 € | - Énergie : | 0,08 € |
| - Amortissement : | 0,03 € | | |

Coût de revient total = 0,61 €

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.2.1. Classer, dans le tableau ci-dessous, les éléments du coût de revient de la baguette pour les coûts proposés.

| Coût d'achat | Coût de production |
|--------------|--------------------|
| | |

Actuellement, Monsieur Creusot vend la baguette au prix de 1,05 €.

3.2.2. Expliquer comment est calculé le prix de vente TTC à partir du coût de revient de la baguette.

.....
.....

3.2.3. Indiquer le taux de TVA que Monsieur Creusot doit appliquer pour :

- la baguette :

- le snacking (tartes salées, pizzas, etc.) :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.3. L'insertion dans l'entreprise

L'activité snacking est un succès et Monsieur Creusot envisage d'embaucher 2 apprentis en CAP Boulanger : Romain, âgé de 16 ans, sortant du collège, et Alexandre, 18 ans, titulaire d'un CAP Pâtissier. Il vous demande d'effectuer des recherches sur les contrats d'apprentissage.

Le contrat d'apprentissage est un contrat de travail conclu entre un employeur et un salarié. Son objectif est de permettre à un jeune de suivre une formation générale, théorique et pratique, en vue d'acquérir une qualification professionnelle sanctionnée par un diplôme ou un titre professionnel.

L'apprentissage repose sur le principe de l'alternance entre enseignement théorique en centre de formation d'apprentis (CFA) et enseignement du métier chez l'employeur avec lequel l'apprenti a signé son contrat.

Quelle rémunération ?

L'apprenti bénéficie d'une rémunération variant en fonction de son âge ; en outre, sa rémunération progresse chaque nouvelle année d'exécution de son contrat. Le salaire minimum perçu par l'apprenti correspond à un pourcentage du SMIC.

Source : <http://travail-emploi.gouv.fr/>

3.3.1. Relever 2 obligations pour les apprentis et 2 obligations pour l'employeur liés à ce contrat d'apprentissage.

• Apprentis

→

→

• Employeur

→

→

3.3.2. Préciser, pour chaque apprenti, la durée possible de son contrat d'apprentissage pour préparer un CAP boulanger.

Romain : contrat d'apprentissage en

Alexandre : contrat d'apprentissage en

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.3.3. Indiquer les 3 éléments qui permettent de calculer la rémunération de l'apprenti.

-
-
-

3.3 4. Expliquer le fonctionnement du contrat d'apprentissage.

-
-
-

Monsieur Creusot vous remet un document sur la durée de travail afin de communiquer des éléments au nouvel apprenti Romain, âgé de 16 ans.

Encadrement précis de la durée du travail des jeunes de moins de 18 ans

En principe, l'âge d'entrée dans la vie active est de 16 ans (*article L 211-1*).

Pour les apprentis et les jeunes travailleurs de moins de 18 ans la réglementation est plus protectrice que pour l'ensemble des travailleurs.

Le travail effectif ne peut dépasser 8 heures par jour, 35 heures par semaine (*art. L 212-13 et 14 et L 117 bis-3 du code du travail*).

Seul l'inspecteur du travail, sur avis du médecin du travail, peut autoriser un dépassement dans la limite de 5 heures par semaine.

- Le repos quotidien est de 12 heures consécutives pour les jeunes et de 14 heures pour ceux de moins de 16 ans (*article L 213-9*), contre 11 heures pour les autres salariés.

- Par ailleurs, lorsque le temps de travail quotidien est supérieur à 4h30, les jeunes travailleurs de même que les jeunes stagiaires accomplissant des stages d'initiation ou d'application doivent bénéficier d'une pause d'au moins 30 minutes consécutives.

Aucune période de travail effectif ininterrompue ne peut excéder une durée maximale de 4 heures et demi (*article L 212-14*).

- Enfin, un repos hebdomadaire de 2 jours consécutifs est obligatoire (*article L 221-4*).

Le principe général régissant le travail de nuit pour les jeunes est son interdiction. Cette dernière est totale entre 20 heures et 6 heures du matin pour les enfants et adolescents de moins de 16 ans et entre 22 heures et 6 heures pour les jeunes de moins de 18 ans qu'ils soient salariés ou stagiaires (*articles L 213-7 et L 213-8*). Par ailleurs, le décret n° 88-121 du 4 février 1988 a prévu les conditions dans lesquelles les apprentis boulangers, entre 16 et 18 ans, peuvent être autorisés à travailler avant 6 heures du matin, mais au plus tôt à partir de 4 heures (*articles R 117 bis-1 à 3*).

Source : www.lapprenti.com

| | | | | |
|------------------|--|-------|--------------|--------------|
| CAP BOULANGER | EP1 - Technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée | SUJET | Session 2018 | Page 19 / 20 |
|------------------|--|-------|--------------|--------------|

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.3.5. Relever la législation en vigueur pour Romain, jeune apprenti de 16 ans, à partir du document précédent.

- Durée réglementaire journalière :
- Durée hebdomadaire maximale :
- Repos quotidien :
- Repos hebdomadaire :
- Pause :
- Travail de nuit au plus tôt à partir de :