

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"/>	

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 2019

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 - La culture professionnelle - Les matières premières et la production biologique - Les techniques et le matériel professionnel associé	45 min	
Total de la 1^{ère} partie	/ 30 points
2^{ème} partie : Sciences appliquées - Sciences appliquées à l'alimentation - Sciences appliquées à l'hygiène - Sciences appliquées à l'environnement professionnel	45 min	
Total de la 2^{ème} partie	/ 30 points
3^{ème} partie : Gestion appliquée - Le contexte professionnel - Le salarié et l'entreprise - L'organisation de l'activité	30 min	
Total de la 3^{ème} partie	/ 20 points
TOTAL GÉNÉRAL	/ 80 points

CAP BOULANGER	AP 1906-CAP BOULA EP1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2019
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 1 / 23

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

SITUATION PROFESSIONNELLE

Monsieur Lebon est le gérant de la boulangerie artisanale « Aux mille saveurs ». Vous êtes boulanger(ère) au sein de cette équipe qui se compose également d'un apprenti en boulangerie, d'un autre en pâtisserie et de trois vendeuses.

Cette boulangerie est située dans un village de 1200 habitants, à proximité d'une école primaire et de l'arrêt de bus permettant de se rendre au collège de la ville voisine.

Monsieur Lebon, très soucieux d'avoir une production de qualité, a fait le choix de produire en majorité du pain de tradition française, mais également du pain biologique au levain naturel. Il veut aussi fabriquer toutes ses viennoiseries pour obtenir l'appellation « Viennoiserie Maison ».

Pour cela, il souhaite moderniser son équipement et vous demande de l'aider dans ses choix.

Fiche d'identité de l'entreprise

Aux mille saveurs

Avenue Saint Jean
55750 VOICOM
03 xx xx xx xx
auxmillesaveurs@gmail.com

Gérant : Monsieur Lebon
Artisan boulanger pâtissier
EURL au capital de 12 000 €
RM. 235 455 125

Horaires d'ouverture :
du mardi au samedi 7h00-20h00
et le dimanche 7h00-13h00



CAP BOULANGER	AP 1906-CAP BOULA EP1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2019
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 2 / 23

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1^{ère} partie : Technologie professionnelle

Monsieur Lebon est passionné par son métier. Il met un point d'honneur à fabriquer des produits sains, de qualité et disponibles à tout moment de la journée. Dans sa boulangerie « Aux mille saveurs », il propose :

- une belle gamme de pains de tradition française, de pains biologiques et pains spéciaux confectionnés sur place avec des farines certifiées,
- d'autres produits, viennoiseries, pâtisseries et une gamme de snacking.

Monsieur Lebon utilise principalement dans ses fabrications de la farine de froment. Les farines utilisées ont été choisies dans un petit moulin de proximité. Elles sont fabriquées à partir de blés français.

1.1. Relier chaque acteur de la filière à son rôle.

Acteurs		Rôles
Agriculteur céréalier	●	Analyser et transformer le blé en farine panifiable
Organisme stockeur ou coopérative	●	Produire des céréales panifiables de qualité
Minotier	●	Transformer la farine en pain
Boulangier	●	Garder le blé au sec

Le moulin vous fournit de la farine de blé issue de l'agriculture biologique.

1.2. Préciser les caractéristiques d'une farine biologique.

.....

.....

.....

.....

1.3. Entourer les logos de la filière biologique.



CAP BOULANGER	AP 1906-CAP BOULA EP1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2019
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 3 / 23

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Monsieur Lebon s'assure régulièrement auprès des vendeuses d'une bonne communication autour des appellations réglementaires de ses produits, notamment du pain de tradition française.

1.4. Citer les points essentiels du décret « pain de tradition ».

.....

.....

.....

.....

.....

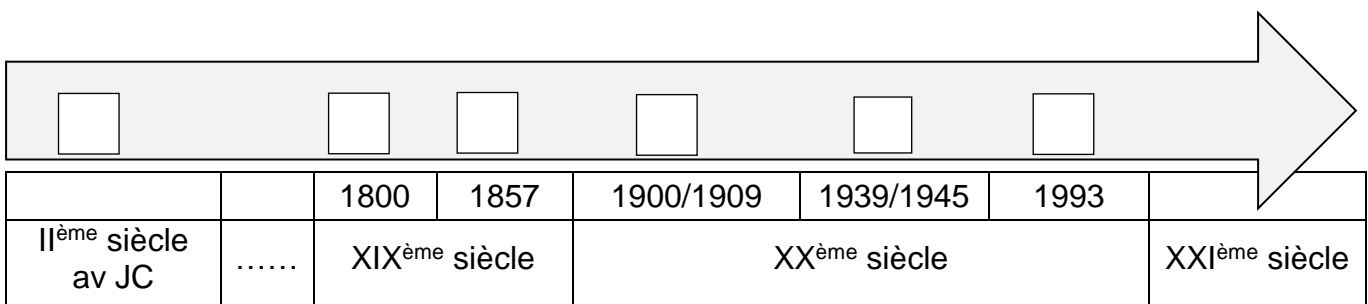
.....

.....

.....

1.5. Repérer les 6 grandes époques de l'histoire de la boulangerie sur la frise à partir des propositions ci-dessous.

Lettres à reporter	Evènements
A	Invention du pétrin
B	Pénurie de farine, pain noir d'après-guerre
C	Découverte et mise en culture de la levure (Pasteur)
D	Décret du pain de tradition française
E	Les armées romaines ramènent des boulangers grecs
F	Napoléon possède des boulangeries mobiles dans ses armées



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Monsieur Lebon propose de la viennoiserie maison et vous fournit un témoignage d'un boulanger.

« Notre charte "100 % Viennoiserie Maison" est très "carrée" »

La charte « 100 % Viennoiserie Maison » mise en place en 2014 dans le Loir-et-Cher par Jacky Otto-Bruc a ensuite été étendue en 2015 à toute la Région Centre -Val de Loire. Les boulangers qui souhaitent adhérer à cette charte visant les viennoiseries comme les croissants, brioches et chaussons aux pommes, mais aussi la galette des rois, doivent remplir un dossier comportant notamment un engagement du professionnel qu'il n'utilise pas d'huile de palme ou d'huile hydrogénée et un document de son expert-comptable attestant qu'aucun produit surgelé de viennoiserie n'a été acheté. Ce dossier est ensuite examiné par une commission départementale,



Stéphane Rolland, Président du groupement professionnel du Cher et de la Région Centre-Val de Loire

composée de 6 à 9 membres selon les départements, dont, outre des boulangers, un référent technicien de boulangerie, souvent un professeur de CFA, un membre de la Chambre de Métiers, un représentant d'une association de consommateurs (Familles de France dans le Cher), un expert-comptable. Actuellement, nous enregistrons

de 20 à 25 % de « Chartés » selon les départements, à qui la Chambre de Métiers fournit gratuitement tout le matériel de PLV pour communiquer sur cette charte. Dans les salons gastronomiques où nous la présentons, les consommateurs nous demandent souvent pourquoi leur boulanger n'est pas adhérent à celle-ci. Nous leur expliquons qu'il s'agit d'une démarche personnelle volontaire. Je souhaite aussi préciser que nous sommes la première région à avoir mis en place une charte aussi « carrée ». L'adhésion doit être renouvelée tous les ans et nous nous réservons la possibilité de contrôles inopinés chez le professionnel...

Les nouvelles de la boulangerie, N°953 mars 2018

1.6. Identifier à partir des affirmations ci-dessous celles qui relèvent de l'appellation réglementaire de la « Viennoiserie maison ».

	Conforme	Non conforme
Utilisation de farines mixtes		
Congélation des viennoiseries crues fabriquées dans l'entreprise		
Utilisation du « laminoir-découpoir »		
Ajout d'un additif dans la pâte (ex : l'acide ascorbique)		
Cuisson et vente de viennoiseries achetées surgelées crues à un grossiste		
Vente de viennoiseries « maison » de façon itinérante (ex : les tournées)		

CAP BOULANGER	AP 1906-CAP BOULA EP1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2019
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 5 / 23

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Monsieur Lebon est chargé également de faire connaître à son apprenti les matières premières utilisées et de le former aux techniques employées dans les différentes productions de l'entreprise.

1.7. Préciser les principaux composants de la farine T55 et leurs pourcentages respectifs.

Composants	Pourcentages

La farine T55 peut contenir une liste de produits correcteurs.

1.8. Relier chaque produit correcteur à son rôle.

Gluten sec ●	
Farine de malt de blé ●	● Propriétés fermentatives
Amylases fongiques ●	
Levure désactivée ●	● Propriétés plastiques
Lécithine de soja (E 322) ●	
Acide ascorbique (E330) ●	

1.9. Indiquer l'analyse permettant de déterminer les types de farines.

-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.10. Citer 4 autres types de farines de blé et leurs utilisations respectives.

Types de farine	Utilisations
T80	Utilisé pour les panifications rustiques, pains nutrition et spéciaux

Pour la fabrication de ses viennoiseries, monsieur Lebon souhaite utiliser du lait.

1.11. Citer 4 rôles du lait en viennoiserie.

-
-
-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Monsieur Lebon utilise un pétrin à axe oblique avec des cuves amovibles afin d'optimiser la production de pain, sans nuire à la qualité. Vous pratiquez un pétrissage amélioré sur votre pain de tradition.

1.12 Repérer les différentes incidences sur le pain selon leur mode de pétrissage parmi les propositions ci-dessous.

Incidences	Pétrissage amélioré	Pétrissage à vitesse lente
Croûte plus épaisse		
Développement plus important du produit		
Alvéolage irrégulier		
Croûte plus fine du produit fini		
Alvéolage très irrégulier		
Meilleure conservation du produit		
Grignes plus ouvertes		
Pain avec un volume moins important		

Monsieur Lebon réalise un pain biologique sur levain dur.

1.13 Citer 4 autres méthodes de pré-fermentation possibles.

-
-
-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Après analyse des tâches de ses apprentis, monsieur Lebon décide d'investir dans du matériel pour soulager certains gestes répétitifs et pénibles. Il se rend prochainement dans un salon professionnel afin de réfléchir à de futurs investissements.

1.14. Nommer l'étape qui suit la division et qui précède le façonnage.

-

1.15. Décrire le rôle de cette étape.

.....

.....

.....

Afin de diminuer la pénibilité due au poids des planches de parisiens, monsieur Lebon souhaite acquérir l'équipement le plus adapté.

Repose-pâtons



Balancelle



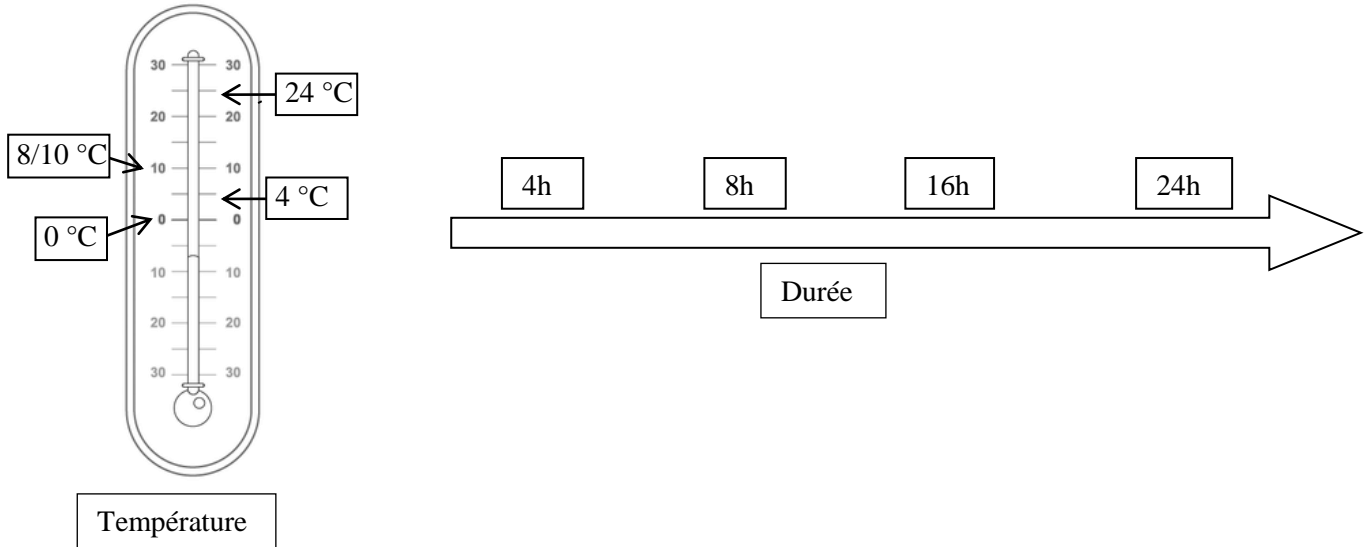
1.16. Associer la situation professionnelle aux matériels correspondants ci-dessous.

	Repose-pâtons	Balancelle
Les pâtons sont déposés manuellement en sortie de diviseuse.		
Les pâtons sont évacués automatiquement vers la façonneuse.		
La pénibilité est diminuée lors du façonnage.		
Les pâtons sont déposés automatiquement en sortie de diviseuse.		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Pour le pain de tradition, vous utilisez la technique de la pousse lente.

1.17. Préciser la température et la durée de l'apprêt de cette technique, en entourant les bonnes réponses.



1.18. Citer 4 rôles de l'effet de la buée lors de la cuisson.

-
-
-
-

Monsieur Lebon sort le pain du four avec son apprenti. Ils s'aperçoivent que les baguettes sont « plates ».



CAP BOULANGER	AP 1906-CAP BOULA EP1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2019
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 10 / 23

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE


1.19. Identifier 3 causes possibles de ce défaut (baguettes plates) et proposer 3 solutions correctives possibles pour y remédier.

	Causes	Corrections
Baguettes plates	-	-
	-	-
	-	-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2^{ème} partie : Sciences appliquées

Pour confectionner ses pains au chocolat, monsieur Lebon utilise des bâtons de chocolat.

Bâtons de chocolat	Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g	
		Valeur énergétique
	Lipides	26,4 g
	Glucides	57 g
	Protides	8 g
	Fibres alimentaires	3,7 g
	Phosphore	237,7 mg
	Magnésium	68,2 mg
	Fer	6,1 mg
	Vitamine B2	0,51 mg

2.1. Préciser le groupe d'aliments auxquels appartiennent les bâtons de chocolat.

-

2.2. Classer les constituants alimentaires du chocolat dans le tableau suivant.

Constituants alimentaires énergétiques	Constituants alimentaires non énergétiques

2.3. Entourer sur l'étiquette les éléments minéraux apportés par le chocolat.

2.4. Citer 2 risques liés à une consommation excessive de glucides simples.

-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.5. Identifier la modification physico-chimique subie par le chocolat au cours de la cuisson des pains au chocolat, en l'entourant.

Fusion

Coagulation

Oxydation

2.6. Identifier les différents éléments liés à la perception sensorielle, en complétant le tableau.

Sens	Organes	Qualités organoleptiques
		Saveur sucrée
	Nez	

2.7. Citer 2 facteurs qui peuvent perturber la perception sensorielle du client, lors de la dégustation des pains au chocolat.

-
-

La gamme de snacking proposée par monsieur Lebon comporte un sandwich jambon, œuf, fromage. Ce type de produit de snacking est très périssable et sensible au développement microbien.



Composition du sandwich :
Jambon, œuf, fromage,
tomate, concombre, laitue

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le staphylocoque doré

Les staphylocoques sont des bactéries impliquées dans des pathologies variées. Leur habitat naturel est constitué par les flores cutanées (peau) et les muqueuses humaines (ouvertures du corps). Ils sont également retrouvés dans l'environnement (eau, sol, air, aliments, objets).

Le staphylocoque doré (*Staphylococcus aureus*) est la souche de staphylocoques la plus fréquemment rencontrée en pathologie humaine. Elle est au premier rang des bactéries responsables en France d'intoxications alimentaires, avant les salmonelles.

Dans le cas des infections alimentaires, ce sont les substances toxiques appelées entérotoxines qui, libérées par les bactéries se multipliant dans les aliments, déclenchent les symptômes : vomissements violents et répétés, souvent accompagnés de diarrhées.

Il est important de savoir qu'en dehors de toute pathologie, le staphylocoque doré est retrouvé, chez environ 30% de porteurs sains dans la population.

www.pasteur.fr

2.8. Citer 2 symptômes d'une intoxication alimentaire.

-
-

2.9. Préciser l'intérêt de porter des gants jetables lors de la réalisation du sandwich.

.....
.....


2.10. Proposer 2 mesures d'hygiène du personnel, autre que le port de gants, permettant de réduire le risque de contamination.

-
-

CAP BOULANGER	AP 1906-CAP BOULA EP1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2019
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 14 / 23

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Dans ses sandwiches, monsieur Lebon utilise le jambon en tranche suivant :

	<u>Épaule de porc cuite (8 tranches)</u>
	Ingrédients : épaule de porc, saumure : eau, sel nitrité, sel de Guérande, lactose, sucre, poivre, oignons, clous de girofle.
	Emballé le 12/06/2019
	A consommer jusqu'au 09/07/2019
	Poids fixe : 0.360kg
	Numéro de lot : 15068071

FR
36.182.002
CE

2.11. Relever la date de péremption de ce jambon et cocher le type de date de péremption.

Date de péremption :

Type de date de péremption :

- DLC
- DDM

2.12. Indiquer la température de conservation du sandwich au jambon.

-

Monsieur Lebon prend soin de conserver l'étiquette du jambon ainsi que le bon de livraison, même après la vente du sandwich.

2.13. Préciser pourquoi monsieur Lebon conserve l'étiquette du jambon pendant 6 mois.

.....
.....

CAP BOULANGER	AP 1906-CAP BOULA EP1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2019
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 15 / 23

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Pour maintenir au froid ses sandwiches, monsieur Lebon utilise une armoire frigorifique.

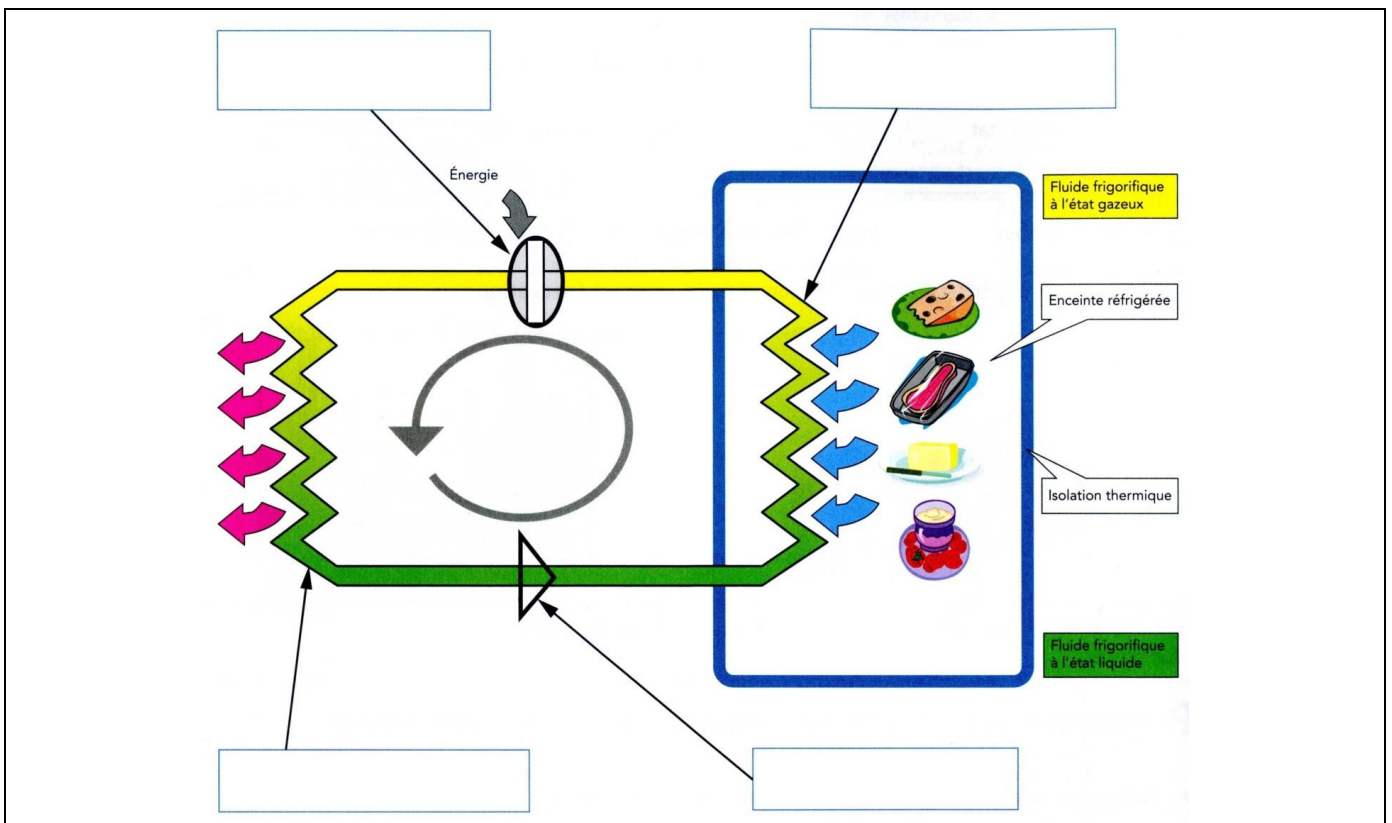
Schéma de principe de l'armoire frigorifique

Contrairement à ce que l'on croit, une armoire frigorifique ne produit pas de froid. Un fluide frigorigène circule dans le circuit de l'appareil, ses changements d'état permettent de refroidir les denrées alimentaires placées à l'intérieur.

Le fluide frigorigène pénètre d'abord dans **l'évaporateur** à l'intérieur de l'enceinte du l'armoire frigorifique. Il circule et se réchauffe au fur et à mesure qu'il avance en absorbant la chaleur des aliments entreposés, devenant progressivement gazeux. A la sortie, le gaz est comprimé par un **compresseur**. Le compresseur augmente la pression du fluide frigorigène et entraîne sa circulation dans le circuit. Dans le **condenseur**, sorte de serpentín à l'extérieur de l'armoire frigorifique, le fluide redevient liquide au fur et à mesure qu'il libère la chaleur qu'il avait emmagasiné. Il se refroidit à nouveau jusqu'au **détendeur** qui en baissant sa pression lui permettra de se vaporiser à nouveau dans l'évaporateur.

Texte modifié LANORE - 2016

2.14. Légénder le schéma de l'armoire frigorifique en utilisant le vocabulaire souligné dans le texte.



CAP BOULANGER	AP 1906-CAP BOULA EP1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2019
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 16 / 23

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.15. Présenter l'intérêt de conserver les sandwiches au froid.

.....
.....

2.16. Énoncer 2 règles d'entretien de l'armoire frigorifique.

-
-

2.17. Cocher les mentions attendues sur l'étiquetage d'un produit d'entretien utilisé pour l'armoire frigorifique.

- Détergent
- Abrasif
- Alimentaire
- Décapant
- Désinfectant

CAP BOULANGER	AP 1906-CAP BOULA EP1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2019
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 17 / 23

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3^{ème} partie : Gestion appliquée

Pour améliorer sa production boulangère, monsieur Lebon désire investir dans un nouveau pétrin. Pour cela, il a signé un contrat de vente avec la société RestauPro, fournisseur de matériel professionnel, qu'il vous remet ci-dessous.

CONTRAT DE VENTE

Entre la société :

RestauPro
12 rue Bonaparte
75000 PARIS
« le vendeur »,



Et l'EURL « Aux mille saveurs »
Avenue Saint Jean
55750 VOICOM
« l'acheteur »,

Le vendeur vend à l'acheteur un pétrin axe oblique avec cuve fixe de la marque Phébus-Rex.

Le prix de vente s'élève à 1790 € HT, soit 2 148 € TTC.

Le vendeur accorde un escompte de 3% pour règlement au comptant à réception de la facture.

Les conditions de livraison : franco de port. La livraison s'effectuera le 15/05/2019.

Le matériel fait l'objet de la garantie de 2 ans pièces et main d'œuvre.

Fait à Paris, le 15/05/2019

Le vendeur
RestauPro

L'acheteur
Aux mille saveurs Monsieur LEBON
Lebon

Document de l'auteur

CAP BOULANGER	AP 1906-CAP BOULA EP1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2019
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 18 / 23

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.1. Indiquer la nature du contrat précédent.

-

3.2. Citer les 2 parties au contrat en précisant la dénomination et leur qualité.

-
-

3.3. Préciser l'objet du contrat.

-

3.4. Indiquer pour chaque situation le type de responsabilité engagée et son responsable.

Situations	Responsabilité		Responsable		
	Contractuelle	Délictuelle	RestauPro	Boulangerie Aux milles saveurs	Client
Retard de livraison du pétrin					
Un fort coup de vent fait tomber l'enseigne de la boulangerie sur un passant.					
Non paiement du pétrin					
Le chien d'un client mord la vendeuse de la boulangerie.					

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

*Monsieur Lebon constate quelques tensions entre les membres de son équipe.
Il vous demande d'analyser la communication au sein de l'entreprise en vous aidant du document ci-dessous.*

La communication interne est de trois types :

La communication descendante ou hiérarchique :

Emetteur de l'information : le supérieur hiérarchique

Destinataire de l'information : le subordonné

Dans une situation classique, c'est la communication qui va du sommet de la hiérarchie vers la base. Elle concerne tous les salariés.

La communication ascendante :

Emetteur de l'information : le salarié

Destinataire de l'information : la hiérarchie

Ce type de communication remonte vers la hiérarchie pour faire connaître les différentes remarques des salariés.

La communication transversale :

Cette communication permet les échanges d'informations entre les acteurs de même niveau de l'organisation, dans un même service, ou entre les différents services de l'organisation.

Document de l'auteur

CAP BOULANGER	AP 1906-CAP BOULA EP1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2019
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 20 / 23

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.5. Indiquer pour chaque situation le type de communication concernée en cochant la bonne case (ascendante, descendante, transversale), puis relier chaque situation afin de préciser si la communication est verbale ou non verbale.

TYPE DE COMMUNICATION

SITUATIONS

Ascendante

Descendante

Transversale

Une des vendeuses vient d'informer monsieur Lebon qu'il n'y a plus de pains.

Ascendante

Descendante

Transversale

Monsieur Lebon affiche le règlement intérieur de l'entreprise à proximité du vestiaire.

Ascendante

Descendante

Transversale

Mélanie, vendeuse de l'entreprise « Aux mille saveurs », installe une boîte à idées, à destination des employés, pour la création d'un nouveau produit pour la fête du 14 juillet.

Ascendante

Descendante

Transversale

Monsieur Martin salarié de l'entreprise informe son patron par lettre recommandée qu'il démissionne.

Ascendante

Descendante

Transversale

Tous les mardis matin, monsieur Lebon va proposer un petit déjeuner durant lequel les salariés échangeront ensemble sur le bien-être au travail.

Ascendante

Descendante

Transversale

Lors d'une réunion, monsieur Lebon informe l'ensemble de son personnel qu'une inspection des services sanitaires aura lieu le 20 juillet.

Communication verbale

Communication non verbale

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Monsieur Lebon souhaite installer ces pictogrammes dans le fournil.

3.6. Indiquer si ces pictogrammes sont adaptés au fournil de la boulangerie. Justifier votre réponse.



adapté

non adapté

Justification



adapté

non adapté

Justification

CAP BOULANGER	AP 1906-CAP BOULA EP1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2019
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 22 / 23

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Monsieur Lebon vient de réceptionner la commande n°125 de fraises (barquette de 250 g) auprès du fournisseur « Les Vergers d'Antan ».

3.7. Compléter la fiche de stock selon la méthode PEPS.

FICHE DE STOCK EN QUANTITÉ				
Produit : Fraises				
Conditionnement : Barquette de 250 g				
Méthode de valorisation : PEPS				
Date	Libellés	ENTREES	SORTIES	STOCKS
1/05	Stock initial			9
3/05	Bon entrée N° 125	35		
5/05	Bon sortie N° 652		15	
8/05	Bon entrée N° 167	48		
10/05	Bon sortie N° 653		35	
15/05	Bon sortie N° 654		23	

3.8. Donner la signification du sigle PEPS.

-

3.9. Indiquer pour quel type de produits la méthode PEPS est utilisée.

-

CAP BOULANGER	AP 1906-CAP BOULA EP1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2019
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 23 / 23