

|                |   |                                     |
|----------------|---|-------------------------------------|
| DANS CE CADRE  | Académie :  | Session :                           |
|                | Examen :  | Série :                             |
|                | Spécialité/option :   | Repère de l'épreuve :               |
|                | Epreuve/sous épreuve :  |                                     |
|                | NOM :   |                                     |
|                | <small>(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)</small>                 |                                     |
|                | Prénoms :   | N° du candidat <input type="text"/> |
| Né(e) le :     | <small>(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)</small> |                                     |
| 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 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  |
|---|---------------------------|-------------------------|
| <b><u>1<sup>ère</sup> partie</u> : 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>   |                           | <b>...../ 30 points</b> |
| <b><u>2<sup>ème</sup> partie</u> : 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>   |                           | <b>...../ 30 points</b> |
| <b><u>3<sup>ème</sup> partie</u> : Gestion appliquée</b><br>- Le contexte professionnel<br>- Le salarié et l'entreprise<br>- L'insertion dans l'entreprise  | 30 min                    |                         |
| <b>Total de la 3<sup>ème</sup> partie</b>   |                           | <b>...../ 20 points</b> |
| <b>TOTAL GÉNÉRAL</b>  |                           | <b>...../ 80 points</b> |

|  |                           |       |                 |              |
|--|---------------------------|-------|-----------------|--------------|
| CAP BOULANGER  | <b>1906-CAP BOULA EP1</b> | SUJET | Durée : 2 h     | Session 2019 |
| ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée |                           |       | Coefficient : 4 | Page 1 / 20  |

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

### **SITUATION PROFESSIONNELLE**

Monsieur Caze, boulanger est gérant de la boulangerie « La Caze aux pains ».

Il emploie Arthur ouvrier en pâtisserie en contrat à durée indéterminée (CDI) et deux ouvriers en boulangerie, Mickaël en contrat à durée déterminée (CDD) et vous en CDI.

Monsieur Caze accueille régulièrement des jeunes en stage de formation professionnelle.

Il souhaite travailler avec des producteurs locaux afin de développer une gamme de pains bio et de viennoiseries maison.

### **Fiche d'identité de l'entreprise**

# BOULANGERIE LA CAZE AUX PAINS



*Pains pétris et cuits sur place*

Boulevard Jean d'Amou  
64100 Bayonne  
05 59 xx xx xx  
boulangerie.lacazeauxpains@free.fr  
Gérant : Monsieur CAZE  
SARL au capital de 20 000 €  
RM Bayonne 856 741 236  
Code NAF : 10.71 C

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

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE



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

Monsieur Caze vous informe que vous utilisez des farines issues de blés cultivés localement et provenant du moulin situé à 15 km de la boulangerie, pour les pains de Tradition Française. De plus, il vous associe dans le choix de la gamme et de la qualité des produits de panification et de viennoiseries, qui seront proposés à la clientèle.

1.1. Préciser en quoi les produits locaux sont en faveur du développement durable.

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

1.2. Citer des gammes ou des exemples illustrant l'évolution des produits de la boulangerie en complétant le tableau ci-dessous.

| GAMMES  | EXEMPLES   |
|---|--|
|   | Wraps-pizzas   |
| Viennoiseries « Maison »  |  |
|   |  |
|   | Galettes au sarrasin / Pain sans gluten / au son / intégral / au levain, ... |

1.3. Définir les appellations réglementaires suivantes.

- Pain de campagne : .....  
.....  
.....  
.....

- Pain de Tradition Française : .....  
.....  
.....  
.....

|  |                    |       |                 |              |
|--|--------------------|-------|-----------------|--------------|
| CAP BOULANGER  | 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 / 20  |

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Monsieur Caze vous informe que vous allez accueillir, dans quelques jours, un élève en stage de seconde baccalauréat professionnel boulanger-pâtissier. Ce sera l'occasion pour lui de travailler différentes farines utilisées dans le laboratoire de monsieur Caze.

1.4. Citer les principaux composants de la farine T55 et indiquer leurs pourcentages en complétant le tableau ci-dessous.

| FARINE T55              |                          |
|-------------------------|--------------------------|
| COMPOSANTS              | QUANTITÉS                |
|                         |                          |
|                         | <i>Inférieure à 16 %</i> |
|                         | <i>8 à 12 %</i>          |
|                         | <i>1 à 2 %</i>           |
| <i>Matières grasses</i> |                          |
|                         | <i>0,50 à 0,60 %</i>     |
|                         | <i>B.P.P.E</i>           |

1.5. Associer les farines utilisées par Monsieur Caze à leurs productions élaborées.

- |                                       |   |                               |
|---------------------------------------|---|-------------------------------|
| Farine T150                           | • | • Pain biologique             |
| Farine de tradition française         | • | • Pain de campagne            |
| Farine de gruau                       | • | • Pain complet                |
| Farine issue de la culture biologique | • | • Pain de tradition française |
| Farine bise                           | • | • Pâte à brioche              |

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

*Monsieur Caze propose du pain de seigle biologique aux noix à sa clientèle.*

**1.6.** Sélectionner les affirmations ci-dessous répondant à la fabrication du pain de seigle biologique.

- La farine doit être issue de l'agriculture biologique.
- Une traçabilité séparée entre les matières premières issues de l'agriculture biologique et conventionnelles doit être effectuée.
- Une tolérance de 60% de produits non biologique est possible dans la production de ce pain.
- L'agrément par un organisme certificateur n'est pas obligatoire.
- La farine biologique doit être stockée à part de la farine conventionnelle.

*Monsieur Caze vous confie la réalisation des viennoiseries maison, notamment des pains au lait. Vous êtes soucieux de la qualité des matières premières utilisées.*

**1.7.** Associer pour chaque matière première utilisée, 2 rôles permettant de réaliser une pâte à viennoiserie de qualité.

- Le lait ●
  - Il crée l'humidité nécessaire à la fermentation panaire.
  - Il joue un rôle hygroscopique.
- Le sel ●
  - Il favorise la fermentation (nourriture de la levure).
  - Il hydrate la farine afin de former la pâte.
- Le sucre ●
  - Il régularise la fermentation.
  - Il donne du moelleux à la texture de la mie.

|  |                    |       |                 |              |
|--|--------------------|-------|-----------------|--------------|
| CAP BOULANGER  | 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 / 20  |

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Monsieur Caze vous confie la production de la nouvelle gamme de viennoiseries et vous demande d'associer Laura, stagiaire, à la fabrication des pains briochés fantaisies (forme d'animaux, tresses...). Vous remettez une fiche technique à Laura qui va réaliser les viennoiseries avec vous.

**1.8.** Identifier dans la fiche technique les matières premières utilisées pour le pain brioché à partir des quantités données et préciser les étapes de fabrication en utilisant les termes professionnels.

| <b>VIENNOISERIES EN PAIN BRIOCHÉ EN POINTAGE DIFFÉRÉ</b>                         |                  |
|--|------------------|
| <b>INGRÉDIENTS</b>   | <b>QUANTITÉS</b> |
| ⇒ .....  | 500 g + 500 g    |
| ⇒ .....  | 18 à 20 g        |
| ⇒ .....  | 120 à 150 g      |
| ⇒ .....  | 40 à 50 g        |
| Eau  | 300 g            |
| ⇒ .....  | 300 g            |
| ⇒ .....  | 300 g            |
| <b>ÉTAPES DE FABRICATION</b>   |                  |
| TB : 48°C    Température du fournil : 22°C    Température de la faine : 22°C     |                  |
| Calcul de l'eau coulage : 48 – 44 = 4°C  |                  |
| ⇒ ..... : 8 à 10 minutes en 1 <sup>ère</sup> vitesse                             |                  |
| ⇒ ..... : 5 minutes en 2 <sup>ème</sup> vitesse. Ajout du beurre                 |                  |
| Température de la pâte : 23 à 25°C   |                  |
| ⇒ ..... : 30 minutes à température ambiante avec rabat et 12 à 15 heures à + 4°C |                  |
| ⇒ ..... : les animaux à 60 g, les tresses à 300 g                                |                  |
| ⇒ ..... : 30 minutes à 4°C   |                  |
| ⇒ ..... : des animaux en pâte briochée   |                  |
| ⇒ ..... : 1h00 à 1h45 à 25°C   |                  |
| ⇒ ..... : à l'aide d'œufs battus   |                  |
| ⇒ ..... : à 180 degrés   |                  |
| ⇒ ..... : sur grille afin d'éviter l'humidité                                    |                  |

|  |                           |       |                 |              |
|--|---------------------------|-------|-----------------|--------------|
| CAP BOULANGER  | <b>1906-CAP BOULA EP1</b> | SUJET | Durée : 2 h     | Session 2019 |
| ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée |                           |       | Coefficient : 4 | Page 6 / 20  |

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.9. Indiquer le rôle de chaque matériel pour la fabrication des viennoiseries.



Batteur-mélangeur



Congélateur



Laminoir



Armoire de fermentation




*Vous disposez pour vos cuissons d'un four à bois, d'un four ventilé et d'un four à chariot.*

1.10. Replacer, dans le document page 8, les avantages et les inconvénients listés ci-dessous en fonction du type de four.

- Investissement global plus important
- Expérience professionnelle requise
- Cuisson sur filet donnant un aspect au pain moins artisanal (2 réponses possibles)
- Surface de cuisson limitée à des plaques de 60 x 40 cm
- Gestion du combustible
- Aspect rustique
- Souplesse d'utilisation (montée en température très rapide)
- Facilité d'emploi
- Adapté pour la viennoiserie

|  |                    |       |                 |              |
|--|--------------------|-------|-----------------|--------------|
| CAP BOULANGER  | 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 7 / 20  |

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

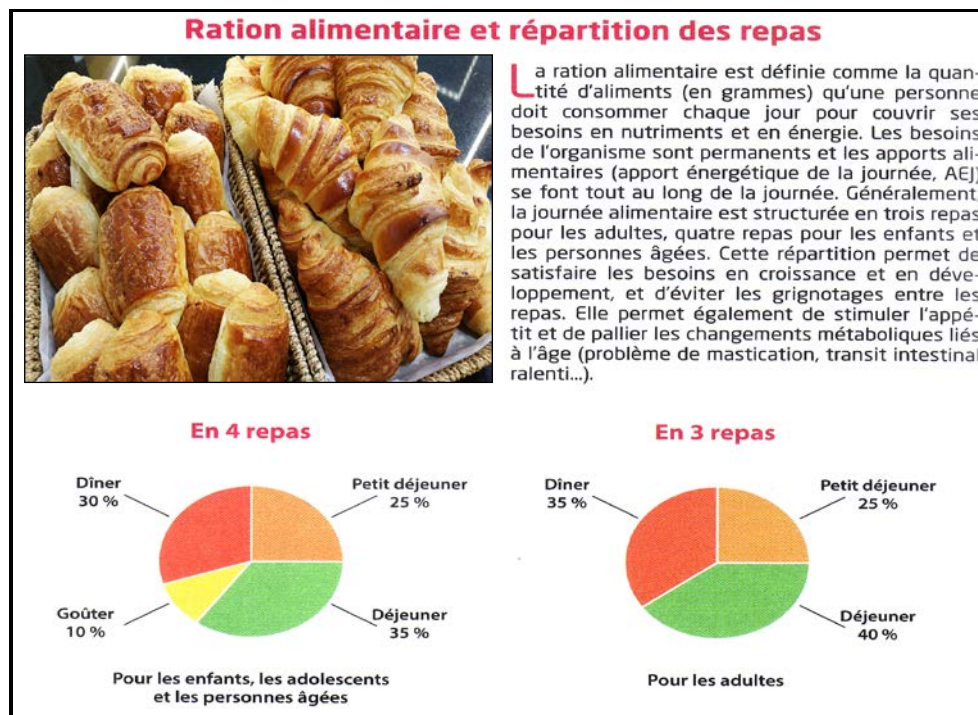
| TYPES DE FOUR   | AVANTAGES  | INCONVÉNIENTS   |
|---|--|---|
| <p style="text-align: center;">Four à bois</p>       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Savoir-faire d'antan</i></li> <li>- <i>Argument commercial</i></li> <li>-</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>-</li> <li>-</li> </ul>  |
| <p style="text-align: center;">Four ventilé</p>     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Faible encombrement</i></li> <li>-</li> <li>-</li> </ul>                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Moins adapté pour la cuisson du pain</i></li> <li>-</li> <li>-</li> </ul>             |
| <p style="text-align: center;">Four à chariot</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Gain de temps à l'enfournement</i></li> <li>-</li> </ul>                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Cuisson sur filet donnant un aspect au pain moins artisanal</i></li> <li>-</li> </ul> |



# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

La journée de travail commence très tôt à La Caze aux pains.  
Monsieur Caze accorde une pause aux salariés afin que ceux-ci puissent prendre leur petit-déjeuner.



*Sciences appliquées Nathan Technique*

2.1. Relever le pourcentage de la ration alimentaire que doit représenter le petit-déjeuner.

.....

2.2. Justifier l'importance du petit déjeuner.

- .....
- .....

|  |                    |       |                 |              |
|--|--------------------|-------|-----------------|--------------|
| CAP BOULANGER  | 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 9 / 20  |

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Lors du petit-déjeuner prévu par monsieur Caze, vous choisissez de consommer un bol de lait, une orange, 1/3 de baguette de pain, confiture, beurre.

**2.3.** Identifier les éléments du petit déjeuner ou les groupes d'aliments, ou les constituants alimentaires en complétant le tableau ci-dessous.

| Éléments du petit déjeuner     | Constituants alimentaires                            | Groupes d'aliments              |
|--------------------------------|--|---------------------------------|
| <i>Une orange</i>              |  | <i>Fruits/légumes</i>           |
|                                | <i>Calcium, protéines, eau ou vitamines, lipides</i> | <i>Lait / Produits laitiers</i> |
| <i>1/3 de baguette de pain</i> | <i>Glucides</i>                                      |                                 |
| <i>Confiture</i>               | <i>Glucides</i>                                      |                                 |
|                                |  | <i>Corps gras</i>               |

**2.4.** Citer 4 conséquences possibles sur la santé d'un régime alimentaire comportant des quantités excessives de matières grasses et de sucre.

- .....
- .....
- .....
- .....

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

La boulangerie La Caze aux pains dispose d'un vestiaire équipé d'un poste de lavage des mains.

2.5. Retrouver la chronologie des étapes du lavage des mains et justifier les étapes qui ne le sont pas.

| Chronologie | Étapes   | Justifications   |
|-------------|--|--|
|             | <i>Enlever les bijoux</i>                                    |  |
|             | <i>Frotter les mains et les poignets pendant 30 secondes</i> | <i>Augmenter l'efficacité du savon</i>   |
|             | <i>Rincer en abondance</i>                                   | <i>Éliminer les microorganismes et le savon</i>  |
|             | <i>Se mouiller abondamment les mains</i>                     | <i>Humidifier pour enlever une partie des salissures visibles et des microorganismes et favoriser l'effet du savon</i> |
|             | <i>Appliquer le savon antiseptique</i>                       |  |
|             | <i>Jeter le papier dans la poubelle sans la toucher</i>      | <i>Ne pas contaminer de nouveau les mains</i>  |
|             | <i>Sécher les mains avec un papier à usage unique</i>        | <i>Éviter la multiplication des microorganismes</i>  |

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le document ci-dessous présente un produit d'entretien "le VRAI PROFESSIONNEL ND 610 A CITRON", qui permet de nettoyer les plans de travail.

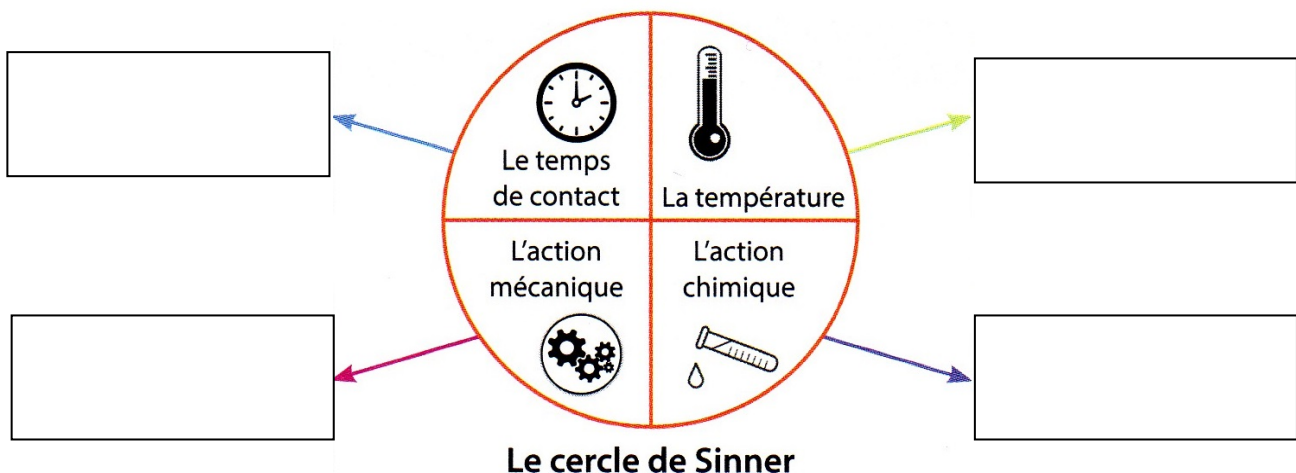
## Le VRAI PROFESSIONNEL ND 610 A Citron

- Conforme à l'arrêté du 19/12/2013 relatif aux produits d'entretien destinés aux surfaces pouvant entrer en contact avec des denrées alimentaires (rinçage obligatoire)
- Produit biocide à usage professionnel et grand public
- Dégraissant, désinfectant prêt à l'emploi
- Activité bactéricide selon la norme NF EN 1276 en 5 minutes à 20°C
- Odeur citronnée
- Dosage et mode d'emploi :
  - Appliquer sur la surface à nettoyer.
  - Laisser agir 5 minutes.
  - Frotter les salissures adhérentes.
  - Essuyer ou rincer avec une lavette humide.
  - Laisser sécher.



<http://www.action-pin.fr>

2.6. Identifier les 4 paramètres d'action qui déterminent l'efficacité du nettoyant « Le vrai professionnel ND 610 A » en complétant le cercle de Sinner ci-dessous.



|  |                    |       |                 |              |
|--|--------------------|-------|-----------------|--------------|
| CAP BOULANGER  | 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 12 / 20 |

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.7. Sélectionner le ou les modes d'action de ce produit parmi les propositions suivantes.

Virucide

Insecticide

Fongicide

Pesticide

Bactéricide

2.8. Entourer les verbes qui décrivent l'action du produit ND 610 A Citron.

Nettoyer

Désinfecter

Dégraisser

Désodoriser

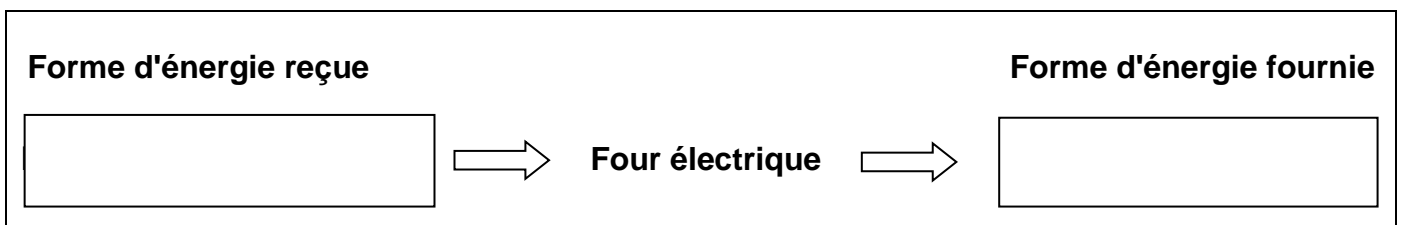
Détartre

Décaper

*Le laboratoire de la boulangerie est équipé d'un four électrique dont la fiche signalétique est reproduite ci-dessous. Le four est relié au circuit électrique par une prise de terre.*

FOUR ELECTRIQUE  
MARTIN - DUPONT  
Type F 350  
10 A      4,3 KW  
CE    380 V    50 Hz

2.9. Compléter le schéma ci-dessous.



|  |                           |       |                 |              |
|--|---------------------------|-------|-----------------|--------------|
| CAP BOULANGER  | <b>1906-CAP BOULA EP1</b> | SUJET | Durée : 2 h     | Session 2019 |
| ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée |                           |       | Coefficient : 4 | Page 13 / 20 |

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.10. Retrouver la grandeur physique correspondante aux informations figurant sur la plaque signalétique du four.

|      |     |       |      |
|------|-----|-------|------|
|      |     |       |      |
| 380V | 10A | 4,3KW | 50Hz |

2.11. Relier par une flèche les dispositifs de sécurité correspondant à chaque rôle.

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| Coup de poing d'arrêt d'urgence | coupe l'alimentation électrique d'un coup sec sur le bouton poussoir en cas de situation urgente.     |
| Prise de terre                  | protège les circuits électriques contre les surintensités dues aux surcharges ou aux courts-circuits. |
| Disjoncteur différentiel        | assure par un conducteur enterré une liaison électrique avec la terre.                                |

2.12. Citer le dispositif de sécurité présent sur le four électrique.

- .....

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Les matériaux constituant les surfaces en contact avec les aliments doivent répondre aux exigences de la réglementation.

**2.13.** Replacer chacune des propriétés des matériaux en fonction des caractéristiques correspondantes, en vous aidant des propriétés énoncées : *Résistant à la corrosion - Lisse - Lavable - Non toxique*

| Propriétés des matériaux | Caractéristiques  |
|--------------------------|---|
|                          | Les salissures et les microorganismes ne peuvent pas s'incruster.         |
|                          | Le matériau doit résister (eau et détergents).                            |
|                          | Le matériau ne doit pas s'altérer (eau et détergents).                    |
|                          | Le matériau ne doit pas comporter d'éléments dangereux pour les aliments. |

**2.14.** Proposer 3 solutions simples pour économiser l'énergie lors de l'utilisation du four électrique.

- .....
- .....
- .....

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

Vous accueillez Laura, élève en baccalauréat professionnel boulanger-pâtissier, qui débute aujourd'hui sa période de formation en milieu professionnel. Vous lui présentez quelques règles de droit à suivre.

### Règles de droit

- Lors de son arrivée, vous l'informez des difficultés de stationnement dans la rue devant la boulangerie. En effet, suite à un arrêté municipal, il sera interdit de se garer dans cette rue en raison de la braderie annuelle.
- Vous lui rappelez aussi que, suivant le décret du 13/09/1993, seuls peuvent être vendus sous la dénomination « pain maison », les pains entièrement pétris, façonnés et cuits sur leur lieu de vente au consommateur final.
- Vous lui présentez l'espace de vente et lui indiquez que, depuis le 01/01/2018, la loi a imposé de nouveaux systèmes de caisse « anti-fraude à la TVA ». Elle vise à empêcher qu'une partie des transactions ne soit pas déclarée.

*Document de l'auteur*

**3.1.** Identifier dans le document ci-dessus, le nom et le sujet de chaque source de droit en complétant le tableau ci-dessous.

| Nom de la source du droit | Sujet sur lequel porte la source |
|---------------------------|----------------------------------|
|                           |                                  |
|                           |                                  |
|                           |                                  |

|  |                    |       |                 |              |
|--|--------------------|-------|-----------------|--------------|
| CAP BOULANGER  | 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 / 20 |



## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**3.2.** Indiquer si les lieux de vente ci-dessous ont le droit de vendre le pain sous l'appellation « Pain maison » et justifier vos réponses.

| Lieux de vente                               | Oui | Non | Justifications |
|--|-----|-----|----------------|
| Le terminal de cuisson du supermarché Casino |     |     |                |
| Boulangerie La Caze aux pains                |     |     |                |
| Station-service Total                        |     |     |                |

*Le contrat à durée déterminée de Mickaël vient d'arriver à son terme. Il doit quitter l'entreprise dans quelques jours. Monsieur Caze doit lui remettre les documents de fin de contrat pour lui permettre de justifier de son activité.*

### Les documents de fin de contrat

#### **Le certificat de travail**

Le certificat de travail est remis par l'employeur au salarié à la fin de son contrat de travail. Ce document permet d'attester que ce dernier a effectivement quitté son emploi et est, de ce fait, libre de tout engagement avec un nouvel employeur, sous réserve de l'application d'une clause de non concurrence.

C'est un document obligatoire, sous peine de sanctions, quelles que soient la nature du contrat de travail et la cause de sa rupture.

*<https://www.entreprises.cci-paris-idf.fr> (extrait)*

#### **Le reçu pour solde de tout compte**

Le solde de tout compte, établi par l'employeur et dont le salarié lui donne reçu, fait l'inventaire des sommes versées à ce dernier lors de la rupture du contrat de travail.

*<https://www.entreprises.cci-paris-idf.fr> (extrait)*

#### **L'attestation Pôle emploi**

L'attestation Pôle emploi est indispensable au demandeur d'emploi afin que celui-ci puisse faire valoir ses droits à l'allocation chômage. L'employeur doit délivrer ce document quel que soit le motif de la rupture du contrat de travail, la nature ou la durée du contrat (CDI, CDD, contrat d'apprentissage, etc.)

Notons que la délivrance de ce document est systématique, peu importe que le salarié ait ou non droit aux allocations chômage.

*<https://www.geresco.com> (extrait)*

|  |                           |       |                 |              |
|--|---------------------------|-------|-----------------|--------------|
| CAP BOULANGER  | <b>1906-CAP BOULA EP1</b> | SUJET | Durée : 2 h     | Session 2019 |
| ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée |                           |       | Coefficient : 4 | Page 17 / 20 |

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**3.3.** Indiquer le nom des documents remis au salarié lors de son départ de l'entreprise en face de chaque définition.

| Définitions   | Documents |
|---|-----------|
| Document qui permet au salarié de valider toutes les sommes reçues qui lui sont dues par l'entreprise |           |
| Document qui permet d'attester que le salarié a bien quitté son emploi                                |           |
| Document qui permet de faire valoir ses droits à l'allocation chômage                                 |           |
| Document qui permet de prouver au salarié qu'il est libre de tout engagement                          |           |

**3.4.** Expliquer à quoi s'expose un employeur qui ne délivre pas de certificat de travail.

.....

.....

**3.5.** Compléter le tableau en précisant pour chaque situation si elle est vraie ou fausse.

| Situations   | Vrai | Faux |
|--|------|------|
| Un apprenti doit recevoir une attestation Pôle emploi à la fin de son contrat.                       |      |      |
| Un salarié qui n'a pas droit aux allocations chômage ne doit pas recevoir d'attestation Pôle emploi. |      |      |
| Un certificat de travail est remis à chaque salarié qui part en congés payés                         |      |      |
| La remise d'un certificat de travail à un employé qui quitte son emploi est obligatoire              |      |      |

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.6. Citer 3 cas de rupture du contrat de travail.

- .....
- .....
- .....

*Monsieur Gaze doit réaliser les bulletins de salaire à la fin du mois, vous vérifiez votre décompte des heures supplémentaires.*

*L'employeur a décidé de rémunérer les heures supplémentaires selon le régime général et vous remet le document ci-dessous.*

### Information juridique sur les heures supplémentaires

La rémunération des heures supplémentaires fait l'objet d'un ou plusieurs taux de majoration fixés par convention ou accord collectif d'entreprise.

A défaut d'accord ou de convention, les taux de majoration horaire sont fixés à :

- **25 %** pour les 8 premières heures supplémentaires travaillées dans la même semaine (de la 36<sup>ème</sup> à la 43<sup>ème</sup> heure)
- **50 %** pour les heures suivantes (de la 44<sup>ème</sup> à la 48<sup>ème</sup> heure)

*www.service-public.fr*

### Décompte des heures supplémentaires du mois

| Semaines | Heures travaillées | Heures normales | Heures supplémentaires à 25 % | Heures supplémentaires à 50 % |
|----------|--------------------|-----------------|-------------------------------|-------------------------------|
| 1        | 37 h               | 35 h            | 2                             | -                             |
| 2        | 38 h               | 35 h            | 3                             | -                             |
| 3        | 44 h               | 35 h            | 9                             | -                             |
| 4        | 39 h               | 35 h            | 3                             | -                             |
| Total    |                    |                 | 17                            | -                             |

*Document de l'auteur*

|  |                           |       |                 |              |
|--|---------------------------|-------|-----------------|--------------|
| CAP BOULANGER  | <b>1906-CAP BOULA EP1</b> | SUJET | Durée : 2 h     | Session 2019 |
| ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée |                           |       | Coefficient : 4 | Page 19 / 20 |

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**3.7.** Vérifier le décompte horaire après avoir consulté l'information juridique ; en complétant le tableau ci-dessous. Justifier vos réponses.

| Semaines | Conformes |     | Justifications si non conformes |
|----------|-----------|-----|---------------------------------|
|          | OUI       | NON |                                 |
| 1        |           |     |                                 |
| 2        |           |     |                                 |
| 3        |           |     |                                 |
| 4        |           |     |                                 |

**3.8.** Citer 2 primes auxquelles peut avoir droit un boulanger dans le cadre de son activité.

- .....
- .....

*Vous avez travaillé la totalité du mois.*

**3.9.** Indiquer le nombre de jours de congés payés auxquels vous pouvez prétendre.

- .....