

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	
	<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; width: fit-content;">           Note :         </div>	

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 2020

### 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 avec mode examen actif est autorisé.**

**L'usage de la calculatrice sans mémoire « type collègue » est autorisé.**

Parties du sujet	Durée (à titre indicatif)	Barème et note obtenue
<b>1<sup>ère</sup> partie : Technologie professionnelle</b> - La culture professionnelle - Les matières premières et la production biologique - Les techniques et le matériel professionnel associé	45 min	
<b>Total de la 1<sup>ère</sup> partie</b>		<b>...../ 30 points</b>
<b>2<sup>ème</sup> partie : Sciences appliquées</b> - Sciences appliquées à l'alimentation - Sciences appliquées à l'hygiène - Sciences appliquées à l'environnement professionnel	45 min	
<b>Total de la 2<sup>ème</sup> partie</b>		<b>...../ 30 points</b>
<b>3<sup>ème</sup> partie : Gestion appliquée</b> - Le contexte professionnel - L'entreprise, créatrice de richesses - Le salarié et 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>2006-CAP BOULA EP1 - 1</b>	SUJET	Durée : 2 h	Session 2020
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 Le Bihan est gérant d'une boulangerie artisanale à Concarneau, commune de 20 000 habitants. La boulangerie est située en centre-ville, proche de l'embarcadère.

Son équipe est constituée d'un boulanger, d'un pâtissier et d'un apprenti en mention complémentaire boulangerie spécialisée.

Pour le magasin, deux vendeuses à mi-temps assurent la vente, la journée. Monsieur Le Bihan assure le poste de boulanger le matin et fait les livraisons l'après-midi. Son épouse et associée l'assiste sans être salariée de l'entreprise.

Monsieur Le Bihan souhaite diversifier sa gamme de produits, notamment développer une gamme de pains biologiques et envisage la vente de sandwiches suite à un appel d'offre d'une compagnie maritime.

Vous effectuez votre période de formation en milieu professionnel en tant qu'élève de deuxième année de CAP boulanger.

## FICHE D'IDENTITÉ DE L'ENTREPRISE

### LA BOULANGERIE DU PORT



Avenue Pierre Gueguen  
29900 CONCARNEAU

02 98 XX XX XX  
laboulangiereduport@gmail.com

Gérant : Monsieur Le BIHAN  
Artisan boulanger  
SARL au capital de 8 000 €

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

CAP BOULANGER	<b>2006-CAP BOULA EP1 - 1</b>	SUJET	Durée : 2 h	Session 2020
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

*Le boulanger utilise des termes professionnels bien spécifiques. A votre arrivée dans l'entreprise, monsieur Le Bihan vous interroge sur la signification de certains d'entre eux.*

1.1. Identifier le terme professionnel correspondant à sa définition.

### TERMES PROFESSIONNELS

### DÉFINITIONS

- |            |   |                                                                                                                                       |
|------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Autolyse ● | ● | Deuxième période de fermentation qui se situe entre le premier pain façonné et le premier pain enfourné.                              |
| Pointage ● | ● | Action du boulanger qui permet la mise en forme définitive des produits.                                                              |
| Apprêt ●   | ● | Première période de fermentation du pain qui se situe entre la fin du pétrissage et le début de la division.                          |
| Façonner ● | ● | Frasage d'eau et de farine uniquement, suivi d'un temps de repos minimum de 30 minutes. Ensuite le pétrissage se termine normalement. |

*Les règles d'hygiène en boulangerie pâtisserie étant très strictes, monsieur Le Bihan exige que la tenue vestimentaire de ses salariés soit adaptée aux exigences de la profession.*

1.2. Compléter le tableau ci-dessous en indiquant si les affirmations sont vraies ou fausses.

	Vrai	Faux
Le port de la toque est obligatoire dans un laboratoire.		
Le port d'un pantalon en matière synthétique est possible en laboratoire.		
Les chaussures de sécurité sont munies d'une coque métallique.		
Le travail en débardeur dans un laboratoire est autorisé.		

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Monsieur Le Bihan souhaite réaliser différentes productions biologiques. Il se charge d'effectuer une recherche concernant les organismes certificateurs.

**1.3.** Préciser le rôle des organismes certificateurs.

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

Vous proposez différents types de pains à votre clientèle dont certains sont soumis à des appellations officielles.

**1.4.** Retrouver pour chaque pain fabriqué l'appellation qui lui correspond en l'entourant.

- Pain exclusivement réalisé à l'aide de farine de blé T150 :

Pain de Tradition Française    Pain complet    Pain de campagne    Pain courant

- Pain qui évoque la rusticité avec une saveur acidulée :

Pain de Tradition Française    Pain complet    Pain de campagne    Pain courant

- Pain préparé exclusivement à partir d'une farine sans additifs et dont la pâte ne doit pas avoir subi de traitement de surgélation :

Pain de Tradition Française    Pain complet    Pain de campagne    Pain courant

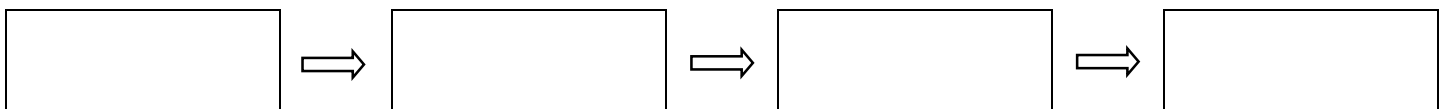
- Pain réalisé à l'aide de farine panifiable de blé pouvant contenir des additifs alimentaires (E300, E322, E471) :

Pain de Tradition Française    Pain complet    Pain de campagne    Pain courant

Afin de privilégier les circuits courts, monsieur Le Bihan travaille en étroite collaboration avec un meunier local. Monsieur Billart, minotier, vous propose de visiter le moulin et vous explique les différentes étapes de la mouture.

**1.5.** Classer dans l'ordre chronologique les différentes étapes de la mouture.

Convertissage - Broyage - Blutage - Claquage



# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.6. Citer les 3 principaux composants du grain de blé et indiquer leurs pourcentages.

Composants	Pourcentages

*Monsieur Billart vous explique que certains composants de la farine influencent les qualités plastiques des pâtes lors de la production.*

1.7. Rayer les 4 éléments qui n'influencent pas les qualités plastiques de la pâte.

- La quantité de gluten
- L'odeur de la farine
- Le goût de la farine
- La couleur intérieure du sac de farine
- La quantité de matières grasses
- La présence naturelle d'enzymes (protéases)
- La quantité de vitamines

*Parmi les différentes matières premières que vous utilisez dans votre fournil, la levure de panification exerce une fonction déterminante lors du processus de panification.*

1.8. Définir 2 rôles de la levure en panification.

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

1.9. Citer le mode de conservation de la levure sèche active et de la levure fraîche pressée (lieu de stockage, température...).

Levure	Modes de conservation
La levure sèche active	
La levure fraîche pressée	

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

*Pour réaliser sa viennoiserie et ses productions de snacking, monsieur Le Bihan s'interroge sur les différents types de sucres proposés par son fournisseur. Il s'oriente également vers l'utilisation des ovoproduits.*

**1.10.** Indiquer 2 avantages et 2 inconvénients dans l'utilisation des ovoproduits.

<b>Avantages</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• .....</li> <li>• .....</li> </ul>
<b>Inconvénients</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• .....</li> <li>• .....</li> </ul>

**1.11.** Citer 4 différents types de sucres utilisés en boulangerie.

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



*Monsieur Le Bihan souhaite tester vos connaissances sur le pétrissage, étape très importante du processus de fabrication.*

**1.12.** Retrouver le terme technique relatif à chaque définition.

- |             |  |                                                                                          |
|-------------|--|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Frasage ●   |  | ● Phase du pétrissage durant laquelle l'oxygène est incorporé à la pâte                  |
| Étirage ●   |  | ● Phase du pétrissage pendant laquelle les ingrédients se mélangent pour former une pâte |
| Soufflage ● |  | ● Phase du pétrissage pendant laquelle le gluten est travaillé                           |

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

*Satisfait de vos connaissances, monsieur Le Bihan vous demande de pétrir votre pain de tradition française avec un pétrissage à vitesse lente.*

**1.13.** Indiquer si les affirmations concernant le pétrissage à vitesse lente sont vraies ou fausses.

	Vrai	Faux
Le pain obtenu se conservera plus longtemps.		
Le pain ainsi obtenu sera très développé.		
Le pain aura une mie très blanche et peu alvéolée.		
Le goût du pain obtenu sera plus prononcé.		

*Dans votre fournil, vous avez également une diviseuse hydraulique et une façonneuse.*

**1.14.** Citer un avantage et un inconvénient pour chaque matériel.

	Diviseuse hydraulique	Façonneuse
<b>Avantages</b>		
<b>Inconvénients</b>		

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

*Aujourd'hui vous avez en charge la cuisson des pains. Avant d'enfourner, vous procédez à leur scarification. Pour vous aider, votre employeur affiche le document suivant dans le laboratoire.*

*La scarification permet d'obtenir de jolis pains, mais surtout de contrôler leur expansion pendant la cuisson. On utilise une lame de rasoir pour fendre en surface la pâte d'un seul coup de lame. Chaque boulanger a son propre « coup de lame » et certains en font leur marque de fabrique. La scarification du pain permet d'éviter l'explosion désordonnée de la croûte du pain lors de la cuisson et de libérer les gaz de la pâte.*

[www.iboulangerie.com](http://www.iboulangerie.com)

**1.15.** Indiquer 2 rôles de la scarification à partir du document ci-dessus.

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

*Lors du défournement, vous observez un défaut majeur sur votre pain : le pain est plat.*

**1.16.** Citer 3 causes possibles de ce défaut.

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

*Suite au défaut constaté, vous décidez de travailler en pointage retardé.*

**1.17.** Expliquer 2 incidences du pointage retardé sur l'organisation de la production.

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

CAP BOULANGER	<b>2006-CAP BOULA EP1 - 1</b>	SUJET	Durée : 2 h	Session 2020
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 8 / 20



# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

Profitant de la restructuration du port, monsieur Le Bihan a l'opportunité de proposer une vente de sandwiches aux personnes travaillant sur les chantiers du port.

Il est soucieux de faire des sandwiches de qualité et utilise du pain biologique, qui peut être complet ou blanc. Mais, à la demande de plusieurs clients, il privilégie le pain complet.

<b><u>Pain complet</u></b>	
	<b>Pour 100 g</b>
Valeur énergétique	1055 kJ / 250 kcal
Matière grasse	2.7 g
Glucides	44 g
Fibres alimentaires	4.9 g
Protéines	9.9 g
Sel	1.2 g
Eau	34.3 g

<b><u>Pain blanc</u></b>	
	<b>Pour 100 g</b>
Valeur énergétique	1173 kJ / 278 kcal
Matière grasse	4.1 g
Glucides	50 g
Fibres alimentaires	3.3 g
Protéines	8.5 g
Sel	1.1 g
Eau	

<https://painsjacquet.com>

2.1. Relever, dans le document précédent, les constituants énergétiques du pain blanc et du pain complet.

<b>Constituants alimentaires énergétiques cités</b>	<b>Rôles dans l'organisme</b>
	Energie musculaire
	Thermorégulation
	Rôle bâtisseur : croissance, renouvellement des cellules

CAP BOULANGER	<b>2006-CAP BOULA EP1 - 1</b>	SUJET	Durée : 2 h	Session 2020
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 9 / 20

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.2. Repérer les constituants non énergétiques des 2 pains et en préciser leur rôle dans l'organisme.

Constituants alimentaires non énergétiques cités	Rôles dans l'organisme

2.3. Relever 2 différences entre les constituants du pain blanc et du pain complet.

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

*Lors de la dégustation du pain, tous les sens sont en éveil afin d'en reconnaître les propriétés organoleptiques.*

2.4. Identifier les organes et les sens en lien avec les qualités organoleptiques du pain.

Propriétés organoleptiques du pain	Organes du corps	Sens associés
Croustillant		
Rugueux en surface		
Salé		
Odeur agréable		
Couleur brune		

2.5. Indiquer 2 facteurs pouvant modifier la perception du pain.

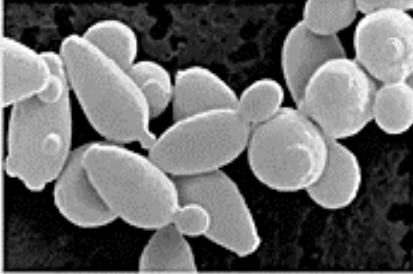
- .....
- .....

CAP BOULANGER	2006-CAP BOULA EP1 - 1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2020
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 10 / 20

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

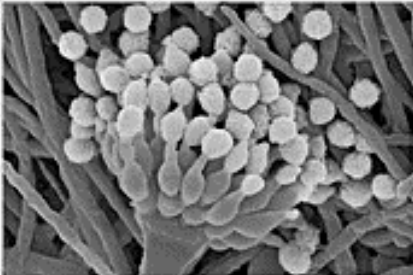
**Champignons microscopiques**

**Levures**



Êtres formés d'une seule cellule arrondie.  
Exemple d'utiles : levure de bière ou de boulanger.

**Moisissures**



Êtres qui forment des filaments à la surface des aliments.  
Exemples :  
] utiles : pénicillium du camembert et du roquefort.  
] d'altération : moisissures des fruits.

*Sciences appliquées Delagrave CAP Cuisine et CSHCR (2017)*

**2.6.** Identifier 2 noms de microorganismes utiles dans l'alimentation et indiquer leur rôle à l'aide du document ci-dessus.

Microorganismes utiles	Rôles

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.7. Citer 4 autres types de microorganismes.

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

*C'est votre premier jour de travail. Vous vous présentez avec votre tenue professionnelle.*

2.8. Justifier l'intérêt des différents éléments de la tenue professionnelle.



Éléments de la tenue professionnelle	Justifications
Calot	
Veste	
Pantalons	
Chaussures de sécurité	

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

*Monsieur Le Bihan est très attentif à l'hygiène et remarque différentes situations contraires au respect de l'hygiène : une brique de lait ouverte, un éternuement d'un des ouvriers non suivi d'un lavage des mains ou une tenue de travail non lavée.*

**2.9.** Proposer une mesure de prévention possible pour chaque situation ci-dessous et la justifier.

Situations observées	Mesures de prévention	Justifications
Brique de lait ouverte		
Eternuement non suivi d'un lavage des mains		
Une tenue de travail non lavée		

*Monsieur Le Bihan possède la majorité des équipements utilisés en boulangerie. Ces équipements sont pour la plupart en acier inoxydable (INOX).*

**2.10.** Donner 2 avantages et 2 inconvénients de ce type de matériau.

Avantages de l'inox	Inconvénients de l'inox

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**2.11.** Compléter le protocole de nettoyage du pétrin en acier inoxydable présent dans la boulangerie, réalisé avec un détergent désinfectant alimentaire (DDA).

QUOI ?	
AVEC QUOI ?	DDA Notice utilisation Eau tiède Lavette Papier à usage unique
QUAND ?	
ÉTAPE 1	
ÉTAPE 2	
ÉTAPE 3	
ÉTAPE 4	
ÉTAPE 5	
QUI ?	Le stagiaire en PFMP

**2.12.** Citer 2 précautions d'efficacité à prendre lors de l'utilisation d'un détergent-désinfectant.

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

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**2.13.** Retrouver la grandeur physique et l'unité correspondantes des données figurant sur la plaque signalétique du pétrin.

PETRIN 4A/2A CE 220/380 V
---------------------------------

	Noms de la grandeur	Unités en toutes lettres
220/380V		
4A/2A		

**2.14.** Citer 3 règles de sécurité pour éviter les accidents liés au pétrin.

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

**2.15.** Lister un conseil d'utilisation rationnelle du pétrin destiné à économiser l'énergie.

- .....

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

Suite à la nouvelle loi du 1<sup>er</sup> janvier 2018 qui impose de nouveaux systèmes de caisse « anti-fraude » à la TVA, monsieur Le Bihan vous demande de l'aider à analyser la transaction réalisée avec son fournisseur JDC, vendeur de matériel informatique spécialisé.

### CONTRAT DE VENTE

Le présent contrat de vente est réalisé entre :

Modèle Kezia II

Le vendeur  
JDC NANTES, 1 rue de Lorraine, 44240 LA CHAPELLE SUR ERDRE

et l'acheteur  
BOULANGERIE DU PORT, Avenue Pierre Gueguen, 29900 CONCARNEAU



#### PRODUITS

Par le biais du présent contrat, le vendeur s'oblige à fournir et l'acheteur à acquérir :  
Une caisse enregistreuse Kezia II composée d'un terminal point de vente et du logiciel Kezia II dédié au métier de boulanger pâtissier.

#### PRIX

1 510 € HT, soit 1 812 € TTC, mille cinq cent dix euros HT, soit mille huit cent douze euros TTC.  
Ce prix comprend la livraison, l'installation et une formation de 3 heures d'une vendeuse sur la caisse enregistreuse.

#### CONDITIONS DE LIVRAISON

Le vendeur livrera la caisse à La boulangerie du Port, avenue Pierre Gueguen, 29900 CONCARNEAU

#### MODE DE RÈGLEMENT

L'acheteur s'oblige à verser le prix total qui figure dans le contrat par chèque à la livraison

#### GARANTIE

Le vendeur est tenu de garantir la conformité du bien au contrat et doit par conséquent répondre des défauts de conformité au sens des articles L.211-1 et suivants du code de la consommation. A ce titre, l'acquéreur pourra demander soit la réparation du bien, soit son remplacement dans les conditions des articles L.211-9 à L.211-12 du code de la consommation.

Fait à La Chapelle sur Erdre, le 10 février 2020

Le vendeur  
JDC Monsieur DUPONT

L'acheteur :  
Boulangerie du Port Monsieur LE BIHAN

*Dupont*

*Le Bihan*

Document de l'auteur

CAP BOULANGER	<b>2006-CAP BOULA EP1 - 1</b>	SUJET	Durée : 2 h	Session 2020
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 16 / 20



# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.1. Identifier le document précédent.

- .....

3.2. Indiquer les parties concernées par ce document (qualité et dénomination).

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

3.3. Citer 3 obligations du vendeur.

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

3.4. Citer l'obligation principale de l'acheteur.

- .....

*Suite à l'achat de la caisse enregistreuse, le fournisseur JDC procède au paramétrage pour enregistrer les différents produits vendus dans la boulangerie, ainsi que les différents taux de TVA en vigueur dans son établissement.*

3.5. Donner la signification du sigle TVA et préciser qui supporte la TVA.

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

3.6. Reconstituer les 2 opérations qui permettent de déterminer le prix de vente H.T. à l'aide des éléments suivants.

Marge	Prix de vente TTC	Coût de revient	Montant TVA	
<b>Prix de vente HT</b>	=	<input type="text"/>	+	<input type="text"/>
		<input type="text"/>	-	<input type="text"/>

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Monsieur Le Bihan vous fournit le ticket journalier de la nouvelle caisse enregistreuse. Il vous demande d'analyser certaines données de ce document.

**3.7.** Indiquer les taux de TVA qui s'appliquent aux différents produits vendus dans la boulangerie, en fonction du lieu de consommation, en complétant le tableau ci-dessous.

Produits	Taux de TVA	
	À consommer sur place	À emporter
Boulangerie		
Pâtisserie		
Sandwicherie		
Confiserie		
Boissons		

**3.8.** Donner la signification du sigle CA sur le ticket journalier.

.....

**3.9.** Donner la définition du CA.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## BOULANGERIE DU PORT

Avenue Pierre Gueguen  
29900 CONCARNEAU  
Tel : 02 98 XX XX XX  
N° TVA : FT123 234 546  
Caisse N° 1

**Ticket journalier édité le  
30 mai 2020 à 20 h 00**

\*\*\*\*\*

CA TOTAL TTC : 2 720.93 €  
CA TOTAL HT : 2 555.00 €

CA TTC sur place : 600.50 €  
CA TTC à emporter : 2 120.43 €

CA TTC Boulangerie : 1 279.72 €  
CA TTC Pâtisserie : 945.07 €  
CA TTC Sandwicherie : 356.40 €  
CA TTC Confiserie : 40.80 €  
CA TTC Boissons : 98.95 €

TVA 20 % collectée : 6.80 €  
TVA 10 % collectée : 45.50 €  
TVA 5,5 % collectée : 113.63 €

\*\*\*\*\*

### *Ventilation des encaissements*

Espèces : 1 880.35 €  
CB : 231.14 €  
Monéo : 56.12 €  
Chèques : 463.32 €  
Tickets restaurant : 90.00 €

\*\*\*\*\*

*Document de l'auteur*

CAP BOULANGER	<b>2006-CAP BOULA EP1 - 1</b>	SUJET	Durée : 2 h	Session 2020
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 18 / 20

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

*Monsieur Le Bihan envisage d'embaucher un jeune apprenti de 16 ans pour le former au CAP boulanger. Il vous demande d'analyser le document suivant.*

Le contrat d'apprentissage est un contrat de travail qui permet à l'apprenti de suivre une formation en alternance en entreprise sous la responsabilité d'un maître d'apprentissage et en centre de formation des apprentis (CFA) pendant 1 à 3 ans.

L'âge minimum est de 16 ans, mais peut être abaissé à 15 ans si le jeune a atteint cet âge entre la rentrée scolaire et le 31 décembre de l'année civile, et qu'il a terminé son année de classe de 3<sup>ème</sup>.

L'âge maximum pour commencer une formation en contrat d'apprentissage est de 30 ans.

Le contrat est réalisé par le centre de formation puis est signé par l'employeur et l'apprenti (et par ses parents ou tuteur, si l'apprenti est mineur). Il est ensuite validé par l'organisme consulaire compétent (chambre de métiers et de l'artisanat ou d'agriculture ou de commerce et d'industrie) si l'employeur est une entreprise.

Le temps de travail de l'apprenti est identique à celui des autres salariés soit 35 heures par semaine et il a le droit aux congés payés légaux soit 5 semaines de congés payés par an.

L'apprenti de moins de 18 ans bénéficie d'une certaine protection notamment :

- 2 jours de repos consécutifs par semaine,
- Travail de nuit interdit (entre 22h et 6h dans le cas d'un jeune de 16 à 18 ans, entre 20h et 6h dans le cas d'un jeune de moins de 16 ans),
- Pas plus de 8 heures par jour, sauf dérogation dans la limite de 5 heures par semaine, accordée par l'inspecteur du travail après avis du médecin du travail,
- Pas plus de 4h30 consécutives, qui doivent être suivies d'une pause de 30 minutes consécutives.

[www.service-public.fr](http://www.service-public.fr)

**3.10.** Expliquer ce qu'est un contrat d'apprentissage.

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

**3.11.** Préciser l'âge à partir duquel on peut signer un contrat d'apprentissage.

- .....

**3.12.** Lister les différents signataires d'un contrat d'apprentissage.

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

CAP BOULANGER	<b>2006-CAP BOULA EP1 - 1</b>	SUJET	Durée : 2 h	Session 2020
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 19 / 20

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**3.13.** Indiquer la durée du temps de travail hebdomadaire d'un apprenti.

- .....

**3.14.** Préciser si monsieur Le Bihan peut faire travailler ce nouvel apprenti dès 4 heures du matin. Jusifier votre réponse.

.....

.....

.....

CAP BOULANGER	<b>2006-CAP BOULA EP1 - 1</b>	SUJET	Durée : 2 h	Session 2020
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 20 / 20