

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	
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)		
NE RIEN ÉCRIRE	Appréciation du correcteur		
	Note :		

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

CAP PÂTISSIER

EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie

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	BARÈME ET NOTE OBTENUE
<u>1^{ère} partie</u> Technologie de la pâtisserie	 / 20 points
<u>2^{ème} partie</u> Sciences de l'alimentation	 / 20 points
<u>3^{ème} partie</u> Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social	 / 20 points
TOTAL SUR 60	 / 60 points
TOTAL SUR 20	 / 20 points

CAP PÂTISSIER	AP 2006-CAP PAT EP1 - 1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2020
EPREUVE EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Coefficient : 3	Page 1 / 19

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

CONTEXTE PROFESSIONNEL

Vous travaillez au sein de la pâtisserie « Au roulé gourmand » et votre employeur vous confie la préparation d'un événement au palais des congrès de la ville le 3/06/2020 à la demande du maire.

Il vous est demandé de réaliser une prestation pour 300 personnes comprenant :

- 2 mini broyés du Poitou
 - 3 mini tartelettes assorties
 - 4 mignardises en pâte à choux assorties
 - 2 mini viennoiseries
- } par personne

FICHE D'IDENTITÉ DE L'ENTREPRISE

Pâtisserie

Au roulé gourmand

18 rue des gourmandises
86000 POITIERS
Tél : 05-49-XX-XX-XX
auroulegourmand@gmail.com



SARL au capital de 8 000 €

RM POITIERS 375 985 362
APE : 10.70D

*Ouverture tous les jours de 7h30 à 19h30
(sauf le dimanche de 7h30 à 13h30)*

CAP PÂTISSIER	AP 2006-CAP PAT EP1 - 1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2020
EPREUVE EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Coefficient : 3	Page 2 / 19

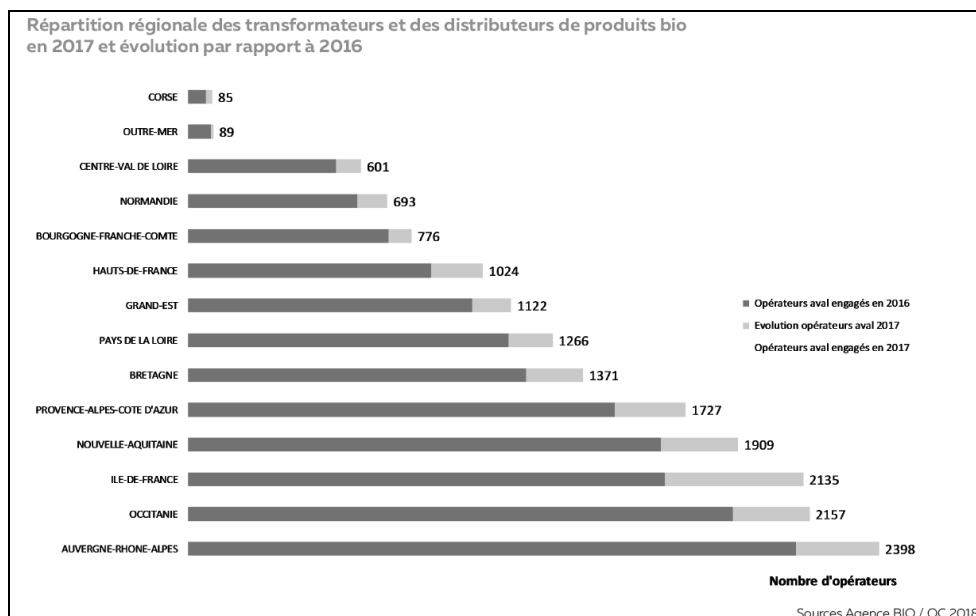
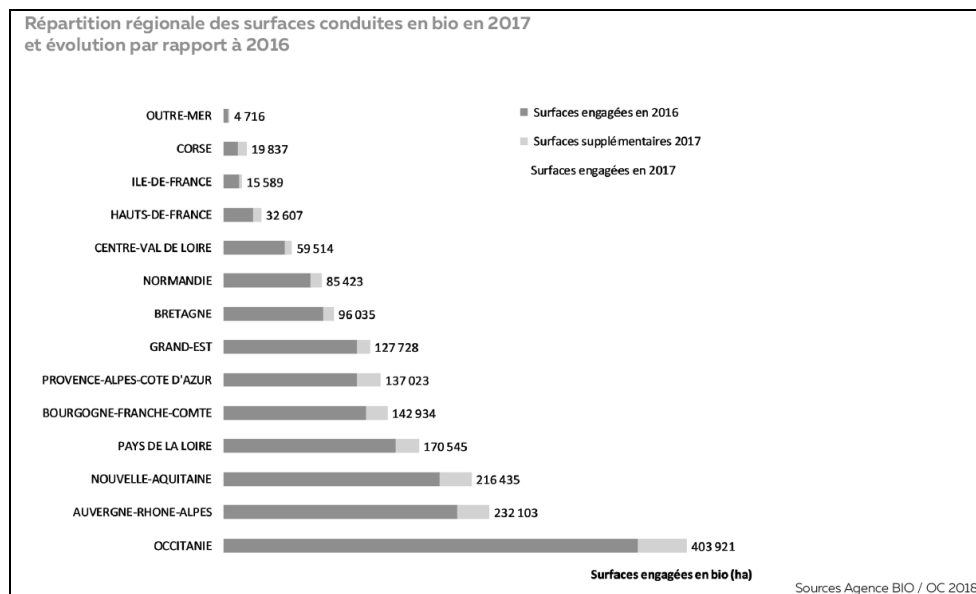
NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1^{ère} partie - Technologie de la pâtisserie (20 points)

Madame Moineau est pâtissière à Poitiers depuis 3 ans. Sa spécialité est le « Broyé du Poitou ». Elle travaille essentiellement avec des produits biologiques pour réaliser ses fabrications.

Vous réceptionnez les matières premières que vous avez commandées. Parmi celles-ci, vous repérez le lait, le beurre, les œufs et la farine biologiques.

Madame Moineau vous remet deux graphiques sur la répartition régionale des zones de production du bio.



CAP PÂTISSIER	AP 2006-CAP PAT EP1 - 1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2020
EPREUVE EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Coefficient : 3	Page 3 / 19

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.1. Relever le nombre en hectares (ha) de surfaces conduites en bio en 2017 dans la région Nouvelle-Aquitaine.

-

1.2. Indiquer le nom de la région qui a le plus de surfaces engagées dans le bio.

-

1.3. Relever le nombre de transformateurs et distributeurs de produits bio en 2017 pour la Nouvelle-Aquitaine.

-

1.4. Indiquer le nom de la région qui transforme ou vend le plus de produits bio.

-

Il existe différents postes de travail en pâtisserie. Vous occupez celui de tourier. Madame Moineau vous demande quel autre poste vous souhaiteriez occuper après celui de tourier.

1.5. Proposer 4 autres postes de travail en pâtisserie.

Postes de travail	Description des postes
Tourier	Spécialement chargé du travail du tour, pâtes, fonçage, feuilletage, croissants, brioches, etc.

CAP PÂTISSIER	AP 2006-CAP PAT EP1 - 1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2020
EPREUVE EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Coefficient : 3	Page 4 / 19

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Avant de confectionner une préparation, vous réalisez une mise en place de votre poste de travail.

1.6. Remplir le tableau avec le petit matériel nécessaire pour confectionner une pâte à choux.

Matériels pour la confection de la pâte à choux	

Pour la réalisation des différentes pâtes, vous utilisez des farines adaptées à chaque fabrication.

1.7. Classer les fabrications sous chaque type de farine sachant que certaines farines peuvent être utilisées pour plusieurs productions.

feuilletage - génoise - brioche - pâte sablée
pâte à choux - biscuits sec - baba - croissants biologiques

				
Farine gruau	Farine BIO	Farine T55	Farine T45	Farine faible en protéines

CAP PÂTISSIER	AP 2006-CAP PAT EP1 - 1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2020
EPREUVE EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Coefficient : 3	Page 5 / 19

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Lors de vos différentes productions, vous utilisez des œufs sous forme d'ovoproduits (jaunes et blancs).

1.8. Donner 2 rôles en pâtisserie pour chacun des produits suivants.

- L'œuf : -
-
- Le jaune d'œuf : -
-
- Le blanc d'œuf : -
-

Vous constatez que votre réserve en sucre est au minimum. Vous contactez alors votre fournisseur pour passer commande de 4 variétés différentes de sucre que vous utilisez pour vos réalisations.

1.9. Citer 4 formes de commercialisation du sucre.

- •
- •

Vous expliquez à votre apprenti les différents rôles du sel dans les fabrications.

1.10. Indiquer si chaque affirmation relative au sel est vraie ou fausse.

	VRAI	FAUX
Il hydrate la farine afin de former une pâte.		
Il régularise la fermentation des pâtes levées.		
Il rehausse le goût, la saveur des produits.		
Il favorise la coloration de la croûte des viennoiseries.		
Il dissout le sucre.		
Il assouplit le gluten contenu dans les farines.		
Il participe à la conservation des produits.		
Il crée l'humidité nécessaire à la fermentation.		

CAP PÂTISSIER	AP 2006-CAP PAT EP1 - 1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2020
EPREUVE EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Coefficient : 3	Page 6 / 19

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Pour la fabrication du broyé du Poitou, la qualité de beurre est primordiale.

1.11. Indiquer l'origine du beurre et sa provenance.

-

1.12. Indiquer 2 rôles du beurre en pâtisserie.

-
-

Lors de la réalisation des pâtes levées et levées feuilletées de vos mini viennoiseries, vous incorporez de la levure biologique.

1.13. Indiquer le dosage moyen de levure au kilogramme de farine dans ces pâtes.

.....

1.14. Indiquer 2 rôles de la levure biologique en pâtisserie.

-
-

Tout le travail réalisé pour la fabrication de cette commande dépend d'une organisation de travail de laboratoire, d'une hygiène corporelle et vestimentaire du personnel.

1.15. Citer les éléments de la tenue professionnelle et justifier leur utilité.

ÉLÉMENTS DE LA TENUE	UTILITÉS

CAP PÂTISSIER	AP 2006-CAP PAT EP1 - 1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2020
ÉPREUVE EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Coefficient : 3	Page 7 / 19

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2^{ème} partie - Sciences de l'alimentation (20 points)

Madame Moineau vous demande de réaliser des « Broyés du Poitou », spécialité très connue du Poitou-Charentes, dont les clients sont très friands.

Elle vous fournit la recette suivante :

Ingrédients des Broyés du Poitou

- Farine biologique : 500 g
- Beurre biologique : 250 g
- Sucre : 250 g
- Oeufs biologiques : 2
- Eau de vie : 1 cl
- Lait biologique : 5 cl



www.keldelice.com/guide/specialites/le-broye-du-poitou

2.1. Identifier le groupe d'aliments auquel chaque ingrédient appartient ainsi que le constituant alimentaire principal correspondant.

INGRÉDIENTS	GROUPES D'ALIMENTS	CONSTITUANT ALIMENTAIRE PRINCIPAL
Farine biologique		
Beurre biologique		
Sucre		
Oeuf biologique		
Lait biologique		

2.2. Relier chaque constituant alimentaire à sa valeur énergétique puis à son rôle principal.

VALEUR ÉNERGÉTIQUE

17 Kj/g •

38 Kj/g •

CONSTITUANT ÉNERGÉTIQUE

• Glucides •

• Protides •

• Lipides •

RÔLE(S)

• Énergétique

• Thermorégulateur

• Bâtisseur/Constructeur

CAP PÂTISSIER	AP 2006-CAP PAT EP1 - 1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2020
EPREUVE EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Coefficient : 3	Page 8 / 19

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Pour la réalisation du Broyé du Poitou, madame Moineau a choisi d'utiliser des ingrédients issus de l'agriculture biologique pour répondre à une demande de ses clients.

Emballage de la farine biologique



2.3. Donner la signification des logos de la filière biologique.



Le bio, c'est quoi ?

L'agriculture biologique garantit la production de produits agricoles sans OGM (organismes génétiquement modifiés) et sans produits chimiques de synthèse. Les engrais utilisés sont d'origine organique (fumier, engrais verts, lisier...) à la différence des engrais chimiques de synthèse, issus de dérivés de produits pétroliers.

Les champs ne sont pas traités avec des produits phytosanitaires de synthèse tels qu'herbicides, insecticides et fongicides, et les récoltes ne sont pas non plus traitées pour le stockage.

Les céréales produites en bio sont ainsi exemptes de résidus de pesticides, et les sols ainsi que les nappes phréatiques et rivières ne sont pas pollués par ces mêmes produits. [...]

Supplément technique INBP n°99 3 - 1er juillet 2013

2.4. Relever 2 particularités de la farine biologique à l'aide du document ci-dessus.

-
-

CAP PÂTISSIER	AP 2006-CAP PAT EP1 - 1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2020
EPREUVE EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Coefficient : 3	Page 9 / 19

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Afin de garantir la qualité sanitaire, il est nécessaire d'être vigilant lors de la réception et la conservation des matières premières.

2.5. Lister 4 contrôles à effectuer lors de la réception des produits.

Vérifier :

-
-
-
-

2.6. Indiquer et justifier les conditions de stockage des produits reçus en complétant le tableau ci-dessous.

Ingrédients	Lieux de stockage	Températures	Justifications
Farine biologique	Économat ou réserve sèche		
Beurre biologique		0°C à + 4°C	
Sucre			Éviter l'altération du produit (humidité, chaleur, lumière,...)
Œuf biologique			
Lait UHT biologique			

Les mains peuvent être le vecteur de différents microorganismes comme le staphylocoque doré.

2.7. Citer la famille de microorganismes à laquelle appartient le staphylocoque.

-

L'œuf est connu pour être porteur d'une autre sorte de microorganisme qui peut être dangereux pour la santé.

2.8. Nommer celui-ci.

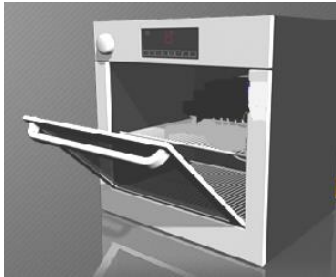
-

CAP PÂTISSIER	AP 2006-CAP PAT EP1 - 1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2020
EPREUVE EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Coefficient : 3	Page 10 / 19

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Pour cuire les Broyés du Poitou, madame Moineau utilise un four électrique à convection naturelle.

Le four électrique et sa plaque signalétique



<https://www.groupe-dragon.com/fr/content/36-plaque-signalétique-appareils-de-cuisson>

2.9. Relever les grandeurs caractéristiques du courant électrique figurant sur la plaque signalétique du four ci-dessus et en indiquer la signification.

-
-
-

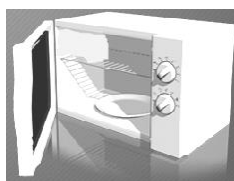
2.10. Indiquer si vous pouvez brancher ce four sur une prise électrique de 220 V et justifier votre réponse.

.....
.....

2.11. Entourer la forme d'énergie obtenue à partir de l'énergie électrique du four.

- Énergie mécanique - Énergie chimique - Énergie thermique

2.12. Indiquer le principe de mode de propagation de la chaleur des équipements et matériels ci-dessous.



.....

CAP PÂTISSIER	AP 2006-CAP PAT EP1 - 1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2020
ÉPREUVE EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Coefficient : 3	Page 11 / 19

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Madame Moineau désire s'inscrire dans une démarche de développement durable en utilisant des produits issus de l'agriculture biologique et en installant le tri sélectif dans sa pâtisserie.

Gérer les déchets dans le respect de l'environnement

[...] Les déchets sont éliminés en appliquant un tri sélectif (séparation des déchets par nature : le verre, le bois, le carton, le plastique, le métal, les biodéchets).

Les déchets triés sont ensuite traités :

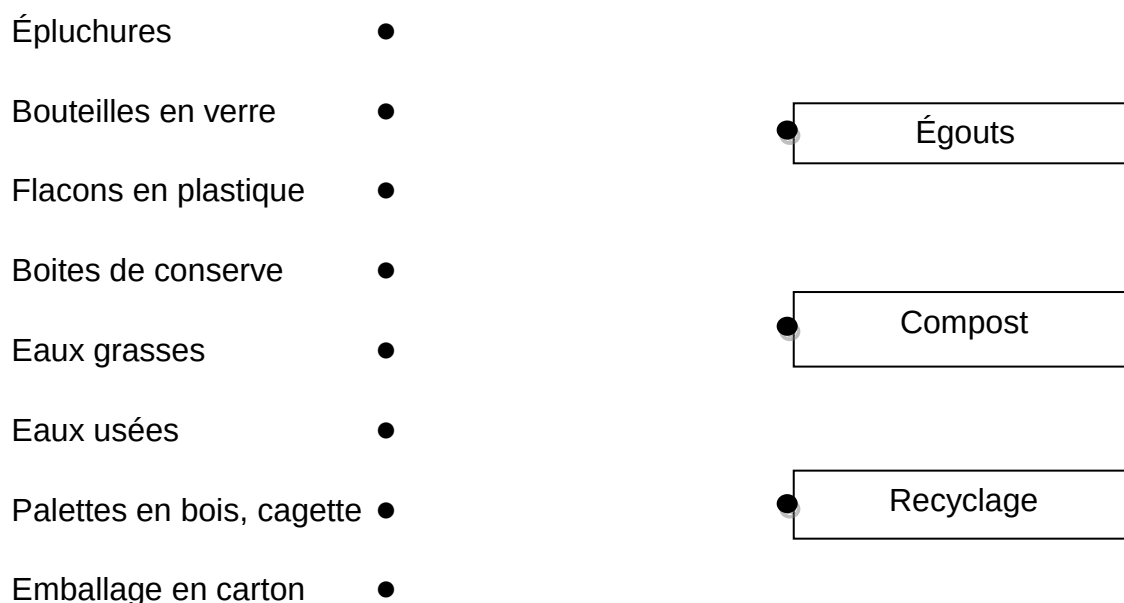
-Par recyclage : fabrication de nouveaux matériaux (plastique, papier, verre, métal...)

-Par valorisation : transformation des biodéchets en compost, en biocarburant, en granulés pour le chauffage...

Les eaux usées ou grasses ne sont revalorisées, elles sont rejetées dans les égouts.

livre sciences appliquées Nathan Technique 2017

2.13. Relier les déchets à leur destination.



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**3^{ème} partie – Connaissance de l'entreprise et de son environnement
économique, juridique et social (20 points)**

Madame Moineau vous demande d'analyser la fiche d'identité de la pâtisserie présentée en page 2.

3.1. Retrouver les éléments ci-dessous.

Raison sociale :

Siège social :

Forme juridique :

Montant du capital :

3.2. Indiquer le nombre d'associés minimum correspondant au statut juridique de la pâtisserie.

-

3.3. Citer 2 autres formes juridiques de société (sigle et signification).

-
-

CAP PÂTISSIER	AP 2006-CAP PAT EP1 - 1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2020
EPREUVE EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Coefficient : 3	Page 13 / 19

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Votre employeur vous confie certaines activités administratives. Vous disposez de la facture relative à la commande du maire pour la prestation du 3/06/2020.

« AU ROULÉ GOURMAND »
18 rue des gourmandises
86000 POITIERS
☎ 05-49-XX-XX-XX

Facture n° 63

Livraison : Franco de port au Palais des congrès
Règlement : Fin de mois,
par chèque ou virement

Hôtel de Ville
15 place du Maréchal Leclerc
86021 POITIERS CEDEX

Date : 05/06/2020

Evènement : prestation pour 300 personnes le 3/06/2020

QUANTITÉ	DESCRIPTION	PU HT	MONTANT
600	Mini broyés du Poitou	0,40 €	240,00
900	Mini tartelettes assorties	0,65 €	585,00
1 200	Mignardises en pâtes à Moineau	0,55 €	660,00
600	Mini viennoiseries	0,40 €	240,00
TOTAL HT			1 725,00
TVA 5,5 %			94,88
TTC			1 819,88
ACOMPTE (25%)			454,97
NET À PAYER			1 364,91

3.4. Relever le montant de la TVA et en donner la signification du sigle.

Montant de la TVA :

Signification :

3.5. Citer un autre taux de TVA applicable en pâtisserie et un exemple d'application ou mode de consommation.

-
-

CAP PÂTISSIER	AP 2006-CAP PAT EP1 - 1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2020
EPREUVE EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Coefficient : 3	Page 14 / 19

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.6. Définir les termes suivants.

« Franco de port » :

« Acompte » :

« Fin de mois par chèque ou virement » :

3.7. Justifier les quantités indiquées sur la facture à partir des informations relatives à la commande présentée en page 2 pour :

- Mini broyés :

- Mini tartelettes :

- Mignardises :

- Mini viennoiseries :

Pour la réalisation de la prestation demandée, votre employeur utilise des matières premières qui sont échangées sur un marché économique.

3.8. Sélectionner la définition du « marché » en économie.

☐ Le lieu couvert ou en plein air où l'on met en vente des marchandises.

☐ Le lieu de rencontre entre l'offre et la demande.

☐ Le lieu où des producteurs (commerçants, artisans, paysans) se rassemblent pour proposer directement leurs produits aux consommateurs.

3.9. Relier chaque terme de marché à sa situation.

Monopole ● ● Une situation où un petit groupe d'offreurs se partagent un marché.

Oligopole ● ● Une situation de libre confrontation entre l'offre et la demande sur un marché.

Concurrence ● ● Une situation dans laquelle un offreur se trouve détenir une position d'exclusivité sur un marché.

CAP PÂTISSIER	AP 2006-CAP PAT EP1 - 1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2020
EPREUVE EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Coefficient : 3	Page 15 / 19

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Madame Moineau a livré au Palais des Congrès de la ville la commande comprenant les mini tartelettes aux pommes. Elle s'intéresse au marché de la pomme et vous communique l'article ci-dessous.

Les producteurs de pommes français se félicitent du cru 2019

PRODUCTION EN EUROPE

L'Europe est un grand continent arboricole avec une production de 10,5 millions de tonnes environ en 2019, tirée par 3 principaux pays producteurs : la Pologne, l'Italie et la France.



Union Européenne

Une production européenne de 10,5 millions de tonnes en 2019

France

Une production de 1,65 million de tonnes en 2019

<https://www.lapomme.org/chiffres/production-en-europe>

Avec une récolte qui devrait atteindre 1,65 million de tonnes de pommes, la production française en 2019 est en hausse de 12 % sur un an et « de 6 % par rapport à la moyenne des récoltes 2015, 2016, 2017 et 2018 », souligne l'Association Nationale Pommes Poires (ANPP). Si les épisodes de canicule ont ralenti la maturation, le fort ensoleillement a favorisé une récolte généreuse.

Environ 70 millions de tonnes de pommes sont produites chaque année dans le monde dont 10 millions en Europe. La France, elle, fait partie des gros pays producteurs et exportateurs de pommes dans le monde, avec plus de 650 000 tonnes exportées chaque année.

<https://www.lesechos.fr/industrie-services/conso-distribution/les-producteurs-de-pommes-francais-se-felicitent-du-cru-2019-1128362>

CAP PÂTISSIER	AP 2006-CAP PAT EP1 - 1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2020
EPREUVE EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Coefficient : 3	Page 16 / 19

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.10. Relever les 3 principaux pays producteurs de pommes en Europe.

-
-
-

3.11. Relever le volume annuel des exportations françaises de pommes.

-

3.12. Justifier le pourcentage de progression de la production française des pommes en 2019.

.....
.....

CAP PÂTISSIER	AP 2006-CAP PAT EP1 - 1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2020
EPREUVE EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Coefficient : 3	Page 17 / 19

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Lors de la prestation organisée au Palais des Congrès de la ville, seront présents de nombreux élus politiques dont le député de la Vienne.

Le fonctionnement des institutions

Un député est un élu qui, à l'Assemblée nationale, participe au travail législatif et au travail de contrôle du Gouvernement.

Il appartient obligatoirement à l'une des huit commissions permanentes de l'Assemblée, dont la fonction principale est de préparer le débat qui aura lieu en séance publique et qui aboutira au vote de la loi.



<http://www.vie-publique.fr/decouverte-institutions>

3.13. Sélectionner le nom de l'institution où siègent les députés.

☐ Sénat ☐ Assemblée Nationale ☐ Gouvernement ☐ Conseil Constitutionnel

3.14. Indiquer le mode de suffrage lors des élections législatives.

•

CAP PÂTISSIER	AP 2006-CAP PAT EP1 - 1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2020
EPREUVE EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Coefficient : 3	Page 18 / 19

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.15. Donner la durée du mandat des députés.

-

3.16. Sélectionner une mission réservée aux députés.

- ☐ Présider une séance du Conseil Municipal
- ☐ Voter les lois
- ☐ Nommer le Premier Ministre
- ☐ Dissoudre l'Assemblée Nationale

CAP PÂTISSIER	AP 2006-CAP PAT EP1 - 1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2020
EPREUVE EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Coefficient : 3	Page 19 / 19