

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)		
NE RIEN ÉCRIRE	Prénoms :	N° du candidat	<input type="text"/>
	Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)	
	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 BOULANGER

EP1 - Technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée

Session 2021

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
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 salarié et l'entreprise - Le contexte professionnel - L'organisation de l'activité	30 min	
Total de la 3^{ème} partie	/ 20 points
TOTAL GÉNÉRAL	/ 80 points

CAP BOULANGER	2106-CAP BOULA EP1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2021
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 1 / 19

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

SITUATION PROFESSIONNELLE

Monsieur Leclerc, artisan boulanger, est chef d'entreprise. Son épouse Lucie est responsable de la boutique. Au total, l'équipe est composée de 6 personnes :

- Alain, ouvrier boulanger, maître d'apprentissage
- Régis, ouvrier pâtissier
- Sophie, vendeuse
- Anaïs, apprentie en 2^{ème} année de CAP employé de vente spécialisé produits alimentaires

Pains, Viennoiseries et Compagnie est une entreprise située en centre-ville, ayant une clientèle exigeante, à la recherche de qualité. Pour répondre aux attentes des consommateurs, il privilégie la fabrication de pain de tradition et la viennoiserie maison. A ce titre, il développe petit à petit une gamme bio et décide de recruter un nouvel apprenti, Camille, en mention complémentaire boulangerie spécialisée.

Fiche d'identité de l'entreprise

Pains, Viennoiseries et Compagnie



Rue du Maréchal Foch
76180 Gonfreville
02 xx xx xx xx

painviennoiseriesetcompagnie@gmail.com

Romain Leclerc
Artisan boulanger

EURL au capital de 12 000 €

RM 235 455 125

Horaires d'ouverture :

du mardi au samedi 7h00-13h00 et 15h00-20h00
et le dimanche 7h00-13h00

CAP BOULANGER	2106-CAP BOULA EP1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2021
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 2 / 19

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1^{ère} partie : Technologie professionnelle

Monsieur Leclerc a souhaité faciliter les tâches de son apprenti en réalisant un tableau de correspondance entre les matériels disponibles dans le fournil et les étapes de la panification.

1.1. Retrouver les termes professionnels adaptés en complétant le tableau ci-dessous.

Etapes de la panification	Matériels disponibles		
- Pétrissage	- Pétrin spirale	-	- Pétrin à bras plongeant ou batteur
-	- Cuve du pétrin		- Bac
- Pesage/division	- Balance		-
-	- Balancelle		- Repose-pâtons
- Façonnage	-		
-	- Etuve	- Parisien	- Armoire de fermentation contrôlée
- Cuisson	- Four à soles	- Four à chariots	

Soucieux de l'environnement, monsieur Leclerc a décidé de fabriquer du pain biologique. Pour cela, il doit respecter un certain nombre de règles obligatoires.

1.2 Répondre par vrai ou faux aux affirmations suivantes relatives à l'usage de produits biologiques.

	Vrai	Faux
Monsieur Leclerc doit tenir une comptabilité séparé (biologique-non biologique).		
Monsieur Leclerc doit stocker à part ses matières premières biologiques.		
Monsieur Leclerc doit incorporer un sel spécifique dans ses fabrications biologiques.		
Monsieur Leclerc peut utiliser n'importe quelles farines pour ses fabrications biologiques.		
Monsieur Leclerc est obligé de faire certifier annuellement sa fabrication biologique.		
Monsieur Leclerc peut incorporer jusqu'à 5% de matières conventionnelles dans ses fabrications biologiques.		

CAP BOULANGER	2106-CAP BOULA EP1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2021
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 3 / 19

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Monsieur Leclerc réceptionne une livraison de farine en sacs. D'après le décret du 13 juillet 1963, les farines sont classées par type.

1.3. Citer l'analyse qui permet de trouver le type de farine et expliquer son principe.

- Nom de l'analyse :
- Principe :
-
-

1.4. Retrouver les principaux composants de la farine selon leurs pourcentages respectifs.



- 65 à 70 % :
- Inférieur à 16 % :
- De 8 à 12 % :

1.5. Expliquer la différence entre une farine T150 et une autre farine.

.....

.....

.....

Votre employeur a décidé de travailler avec de la farine de seigle biologique T130 qu'il vient de recevoir du Moulin Maury.



Farine bio de seigle T130 1 kg

Moulin Maury

Référence 030.000168

Farine bio de seigle T130 sur meule de pierre.

Pour la tourte de seigle ou le véritable pain d'épices.

Le Moulin Maury façonne avec passion et exigence ses farines. Soucieuse de proposer les meilleurs produits avec de très hautes valeurs boulangères, l'entreprise familiale a développé des farines professionnelles haut de gamme Label rouge ainsi qu'une gamme complète de farines biologiques.

CAP BOULANGER	2106-CAP BOULA EP1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2021
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 4 / 19

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.6. Sélectionner les propositions ci-dessous en cochant celles qui correspondent aux caractéristiques de la farine de seigle.

- Elle n'est pas panifiable
- Son gluten est moins élastique que celui de la farine de blé
- Elle est typée T45 ou T55
- Elle est typée T85 ou T130

Monsieur Leclerc souhaite mettre en place une gamme de pains biologiques. Il a obligation d'obtenir un agrément afin de commercialiser ses pains.

1.7. Citer 2 organismes certificateurs biologiques.

-
-

Un représentant propose différentes commercialisations de levure à monsieur Leclerc.

1.8. Associer chaque type de levure à sa température de conservation.

- | | | |
|-----------------------|---|----------------------------------|
| Levure fraîche | ● | ● stockée à -18 degrés |
| Levure déshydratée | ● | ● stockée à 4 degrés |
| Levure liquide | ● | ● stockée à température ambiante |
| Levure sèche surgelée | ● | ● stockée à 4 degrés |

Comme tous les boulangers, monsieur Leclerc utilise de l'eau et du sel dans sa pétrissée.

1.9. Indiquer les 3 rôles de l'eau lors du pétrissage de la pâte.

-
-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.10. Préciser le dosage de sel recommandé par l'Agence Française pour la sécurité Sanitaire des Aliments pour un kilo de farine.

-

Le sel joue plusieurs rôles au cours de l'élaboration de la pâte.



1.11. Indiquer pour chaque étape d'élaboration de la pâte les rôles du sel en panification.

Étapes d'élaboration	Rôles du sel
Au cours du pétrissage	
Pendant la fermentation	
Au cours de la cuisson	
Après la cuisson	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Monsieur Leclerc souhaite remplacer son pétrin hors d'usage. Il hésite entre un pétrin à spirale et un pétrin à axe oblique.

1.12. Indiquer dans le tableau ci-dessous 1 avantage et 1 inconvénient pour chaque pétrin cité.

	AVANTAGES	INCONVÉNIENTS
Pétrin à spirale 		
Pétrin à axe oblique 		

Monsieur Leclerc attache une importance particulière à la fabrication de son pain de Tradition Française et aux trois qualités attendues.

1.13. Indiquer 2 moyens ou conseils permettant d'obtenir chacune de ces qualités.

QUALITÉS	MOYENS OU CONSEILS
Mie crème ou jaunâtre	<ul style="list-style-type: none"> • •
Mie à l'alvéolage irrégulier	<ul style="list-style-type: none"> • •
Pain ayant un goût prononcé	<ul style="list-style-type: none"> • •

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

La cuisson est une étape essentielle de la fabrication d'un produit et monsieur Leclerc attache une importance toute particulière au respect des températures de cuisson.

1.14. Relier chaque production à la température de cuisson.

- Baguette de Tradition ● ● Cuisson à 210°C
- Croissant ● ● Cuisson à 250°C



CAP BOULANGER	2106-CAP BOULA EP1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2021
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 8 / 19

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2^{ème} partie : Sciences appliquées

Aujourd'hui, monsieur Leclerc accompagne l'apprenti boulanger sur diverses fabrications et attire son attention sur les différents états de l'eau dans les produits de boulangerie.

2.1. Relier chaque situation professionnelle au changement d'état de l'eau qui lui correspond et à son identification.

<u>Situations</u>	<u>Changements d'état de l'eau</u>	<u>Identifications du changement d'état</u>
Décongélation de la pâte levée feuilletée ●	● Solidification ●	● Solide ► Liquide
Enfournement ou cuisson des croissants ●	● Vaporisation ●	● Liquide ► Solide
Surgélation de pâte à croissant non utilisée ●	● Fusion ●	● Liquide ► Gazeux

Dans un souci de clarté, monsieur Leclerc renseigne sa clientèle, friande d'information, sur la composition des pains.

Composition du pain de tradition française (pour 100 g)			
Eau	28,1 g	Sel	1,39 g
Protéines (dont gluten)	9,2 g	Calcium	24,4 mg
Lipides	0,4 g	Fer	1 mg
Glucides	53,5	Vitamine B1	0,1 mg
Fibres alimentaires	3,3 g.	Vitamine E	0,3 mg

2.2. Souligner les composants énergétiques contenus dans le pain de tradition sur l'étiquette ci-dessus.

CAP BOULANGER	2106-CAP BOULA EP1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2021
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 9 / 19

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.3. Relier chaque constituant alimentaire du pain à son rôle dans l'organisme.

- | | |
|-----------------------|---|
| Protéine • | • Energie pour l'activité physique |
| Lipide • | • Participent au transit intestinal |
| Glucide • | • Participe à la fabrication des cellules osseuses |
| Fibres alimentaires • | • Permet la construction, l'entretien et le renouvellement des cellules |
| Calcium • | • Permet la thermorégulation |

Monsieur Leclerc souhaite réduire la quantité de sel dans ses produits comme le recommande le Programme National Nutrition Santé (PNNS).

2.4. Citer une conséquence d'un excès de consommation de sel.

-



2.5. Associer le sens impliqué dans la dégustation à chacune de ses caractéristiques.

Caractéristiques du pain	Sens utilisé
Craquant de la croûte	
Couleur dorée	
Odeur de la mie	
Saveur salée	
Consistance de la mie	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Monsieur Leclerc propose à ses clients une formule déjeuner à base de bruschetta (tartine de pain avec garniture grillée au moment du service) accompagnée d'un dessert et d'une boisson.

2.6. Proposer pour chaque bruschetta du jour, un dessert et une boisson pour équilibrer la formule déjeuner.

Bruschettas du jour	Desserts	Boissons
Bruschetta aux légumes et olives (poivrons, aubergines, tomates grillés)		
Bruschetta jambon de Parme et Mozzarella		

Au petit matin, monsieur Leclerc lance la fabrication de la pâte pour les baguettes tradition en utilisant du levain.

2.7. Retrouver, après avoir pris connaissance du texte ci-dessous, 4 conditions favorables au développement des levures.

Il convient de rappeler qu'un levain n'est qu'un simple mélange de farine et d'eau. Le démarrage (...) peut être obtenu de manières différentes. Toutefois, il est important de privilégier l'utilisation d'une farine typée afin d'avoir une flore microbienne supérieure et une nourriture conséquente pour celle-ci. L'hydratation en quantité importante au départ, peut être faite à partir d'une eau tiède (...). Au démarrage, la température et la durée de fermentation doivent faire l'objet de toutes les attentions (24 heures à 35°C). Une incorporation de miel peut également être envisagée.

Les Nouvelles de la Boulangerie Pâtisserie n°963

-
-
-
-

2.8. Identifier la fermentation qui intervient lors de la fabrication du pain.

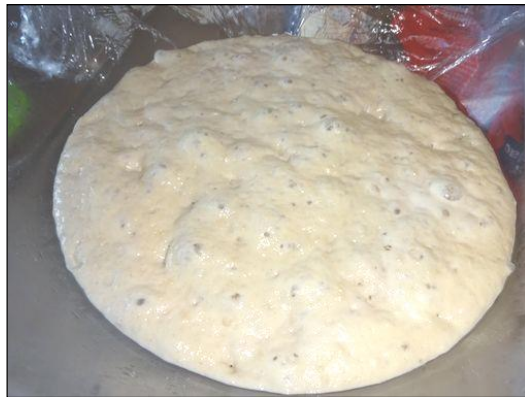
-

CAP BOULANGER	2106-CAP BOULA EP1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2021
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 11 / 19

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.9. Compléter la formule résultant de la fermentation panaire.

..... Fermentation → +



Une question est souvent posée dans la boulangerie de monsieur Leclerc : « Combien de temps peut-on garder le pain ? ». Selon les conditions, la durée de conservation du pain est plus ou moins longue.

2.10. Indiquer 2 signes d'altération du pain.

-
-

2.11. Proposer 2 conditions de conservation simples du pain.

-
-

CAP BOULANGER	2106-CAP BOULA EP1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2021
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 12 / 19

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

L'hygiène est une préoccupation de tous les instants dans une boulangerie. La vigilance à l'égard des nuisibles est encadrée par une réglementation rigoureuse.

Les effets d'une infestation de nuisibles dans une boulangerie

La présence d'insectes dans des produits de stock (comme la pyrale de la farine ou la vrillette du pain) ou de nuisibles (comme les souris et les blattes) peut entraîner des conséquences néfastes pour ce commerce. Quand un client achète un produit contaminé, ou trouve des indices de parasites. La réputation de la boulangerie peut en souffrir et les clients potentiels ne viendront plus à cause du bouche-à-oreille négatif.

Avant tout, les nuisibles menacent l'hygiène. En contaminant les aliments, ils apportent des risques pour la santé : salmonella, E. Coli, Qui plus est, les rongeurs comme les rats et les souris peuvent abîmer les infrastructures (par exemple les câbles et les murs) et le stock en le grignotant sans cesse. En fin de compte, ces endommages entraînent le risque d'incendie.

www.anticimex.com

2.12. Souligner 3 risques occasionnés par les nuisibles présents dans les locaux professionnels, dans le document ci-dessus.

2.13. Proposer 3 mesures préventives ou correctives pour lutter contre la présence ou l'apparition de nuisibles.

-
-
-



CAP BOULANGER	2106-CAP BOULA EP1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2021
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 13 / 19

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Après la production du jour, l'apprenti est en charge de l'entretien du pétrin. Pour sa sécurité, son employeur lui recommande de le débrancher.

Fiche signalétique du pétrin

Model		Spécifications	Machine n°	
SPI 53 S			1531	
50	Hz			
400	V			
			AMP	8.1
			kW	2.2
			IP	50
VMI		Manufactured in : France		30.11.09

2.14. Relever les informations nécessaires sur la plaque signalétique du pétrin relatives à la grandeur et/ou à l'unité de mesure du pétrin.

Grandeurs		Unités	
Symboles	Noms	Symboles	Nom
P		kW	
U		V	
f			Hertz

2.15. Relier chaque dispositif de sécurité électrique avec sa définition.

- | | | | |
|--------------------------|---|--|---|
| Prise de terre | ● | | ● Protège tout le circuit en cas de surcharge électrique, « coupe » le courant. |
| Disjoncteur différentiel | ● | | ● Envoie le courant perdu par l'appareil vers la terre. |
| Coup de poing | ● | | ● Coupe le courant en cas de danger. |

CAP BOULANGER	2106-CAP BOULA EP1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2021
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 14 / 19

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Dans les appareils utilisés en boulangerie, l'énergie électrique est transformée en énergie thermique ou mécanique.

2.16. Classer les appareils suivants selon l'énergie produite : *plaque de cuisson - pétrin - trancheuse à pain - four - batteur - diviseuse*

Transformation de l'énergie électrique en énergie thermique	Transformation de l'énergie électrique en énergie mécanique

Certains de ces appareils produisent de l'effet Joule.

2.17. Définir l'effet Joule.

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

En boulangerie, la production de chaleur peut aussi provenir de l'utilisation de combustible.

2.18. Indiquer 2 combustibles utilisés en milieu professionnel.

-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3^{ème} partie : Gestion appliquée

*Vous êtes Camille et vous venez d'être recruté(e) en tant qu'apprenti(e) boulanger(e).
A votre arrivée, Monsieur Leclerc vous demande de prendre connaissance du règlement intérieur de l'entreprise document ci-dessous.*

RÈGLEMENT INTÉRIEUR

Le présent règlement s'applique à l'ensemble des salariés et apprentis sans restriction ni réserve.

ARTICLE 1 - DISCIPLINE GÉNÉRALE

La durée du travail est fixée conformément aux dispositions légales et conventionnelles en vigueur.

Les salariés sont astreints aux horaires suivants :

- ouvriers boulangers et apprentis : 5h/11h du mardi au samedi et 5h/10h le dimanche ou minuit/6h du mardi au samedi et minuit/5h le dimanche.
- vendeurs et apprentis : 7h30/13h du mardi au samedi et 7h/14h30 le dimanche.

Tout salarié bénéficie d'un temps de pause minimum de 20 minutes par tranche de 6 heures travaillées et aura accès pour cela à la salle de repos.

Toute absence doit, sauf cas de force majeure, faire l'objet d'une autorisation préalable de la direction.

Toute indisponibilité consécutive à la maladie doit, sauf cas de force majeure, être justifiée dans les 48h.

EST INTERDIT

- d'emporter sans autorisation écrite des objets appartenant à l'entreprise ;
- de se livrer à des travaux personnels sur les lieux du travail ;
- d'utiliser pour son compte personnel les réseaux d'information de l'entreprise (Internet) ;
- de divulguer tous renseignements ayant trait aux productions (recettes confidentielles dont le Personnel aurait connaissance dans l'exercice de ses fonctions) ;
- de quitter son travail sans motif ;
- toute action et attitude contraires à la réglementation et à la jurisprudence du droit du travail.

ARTICLE 2 - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

Le personnel est tenu d'observer les mesures d'hygiène et de sécurité ainsi que les prescriptions de la Médecine du Travail qui résultent de la réglementation en vigueur.

EST NOTAMMENT OBLIGATOIRE

- d'utiliser des accessoires et vêtements de sécurité.

IL EST FORMELLEMENT INTERDIT

- de consommer dans l'entreprise des boissons alcoolisées.

ARTICLE 3 - ÉCHELLE ET NATURE DES SANCTIONS DISCIPLINAIRES

Constitue une sanction, toute mesure autre que les observations verbales, prise par l'entreprise, à la suite d'un agissement d'un salarié considéré comme fautif.

Les sanctions susceptibles d'être prises suivant le degré de gravité de la faute sont les suivantes :

- Avertissement écrit ;
- Mise à pied de 1 jour à une semaine ;
- Licenciement pour faute grave ;
- Licenciement pour faute lourde.

Le présent règlement a été affiché dans les locaux de l'entreprise sur le panneau réservé à cet effet. Un exemplaire est remis à chaque salarié, en particulier lors de l'embauche.

Date : 1^{er} janvier 2021

Romain LECLERC

CAP BOULANGER	2106-CAP BOULA EP1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2021
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 16 / 19

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.1. Repérer les droits et obligations du salarié au regard du règlement intérieur (1 droit et 4 obligations).

1 DROIT	4 OBLIGATIONS

3.2. Identifier la sanction la plus importante que peut encourir un salarié en cas de non-respect du règlement intérieur.

-

Monsieur Leclerc vous demande de l'aider à mettre à jour l'organigramme de l'entreprise en vous aidant de la situation professionnelle page 2.

3.3. Repérer les liens hiérarchiques et les tracer sur l'organigramme ci-dessous.

Laboratoire

Romain Leclerc
 Chef
 d'entreprise

Boutique

Lucie Leclerc
 Responsable des
 ventes

Alain,
 Ouvrier
 boulanger

Régis,
 Ouvrier pâtissier

Sophie,
 Vendeuse

Camille,
 Apprenti(e)
 boulanger(e)

Anaïs,
 Apprentie Bac
 Pro vendeuse

CAP BOULANGER	2106-CAP BOULA EP1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2021
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 17 / 19

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.4. Indiquer :

- le nom et la fonction de la personne qui va superviser votre travail :

-

-

- le nom et la fonction du supérieur hiérarchique de Sophie :

-

-

Monsieur Leclerc réfléchit à faire évoluer son entreprise et à s'associer.

Vous avez à votre disposition la fiche d'identité en page 2.

3.5. Donner le sigle, la signification et 2 caractéristiques du statut juridique de l'entreprise de Monsieur Leclerc.

SIGLE	-
SIGNIFICATION	-
2 CARACTÉRISTIQUES	- -

3.6. Préciser si monsieur Leclerc doit modifier son statut juridique.

-

3.7. Citer 2 autres statuts juridiques qui permettraient à Monsieur Leclerc de s'associer.

SIGLE	SIGNIFICATION

CAP BOULANGER	2106-CAP BOULA EP1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2021
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 18 / 19

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le 8 juin, vous réceptionnez la livraison de 20 sacs de farine tradition. Alain a complété la fiche de stock, document ci-dessous.

3.8. Identifier la méthode utilisée pour la valorisation des stocks dans cette fiche (sigle et signification).

- Sigle :
- Signification :

3.9. Indiquer au 8 juin le stock en quantité et en valeur.

- Quantité :
- Valeur :

FICHE DE STOCK										
Référence		F697			Article		Farine tradition			
Fournisseur		Le moulin fleuri			Unité		Sac 25 kg			
		ENTRÉE			SORTIE			STOCK		
Date	Libellés	Quantité	Coût unitaire	Montant	Quantité	Coût unitaire	Montant	Quantité	Coût unitaire	Montant
01/06	Stock initial							4	25,05	110,20
03/06	BE n°12	20	25,25	505,00				4 20	25,05 25,25	615,2
05/06	BS n°97				4 8	25,05 25,25	312,20	12	25,25	303,00
07/06	BS n°103				9	25,25	227,25	3	25,25	75,75
08/06	BE n° 21	20	25,25	503,00				3 20	25,25 25,15	578,75

CAP BOULANGER	2106-CAP BOULA EP1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2021
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 19 / 19