

DANS CE CADRE	Académie :	Session :
	Examen :	Série :
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
	Epreuve/sous épreuve :	
	NOM :	
	(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)	
	Prénoms :	N° du candidat <input type="text"/>
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)	
NE RIEN ÉCRIRE	Appréciation du correcteur	
	<input type="text"/>	

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

CAP BOULANGER

EP1 - Technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée

Session 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 collège » est autorisé.

Parties du sujet	Durée (à titre indicatif)	Barème et note obtenue
1^{ère} partie : Technologie professionnelle - La culture professionnelle - Les matières premières et la production biologique - Les techniques et le matériel professionnel associé	45 min	
Total de la 1^{ère} partie		.../ 30 points
2^{ème} partie : Sciences appliquées - Sciences appliquées à l'alimentation - Sciences appliquées à l'hygiène - Sciences appliquées à l'environnement professionnel	45 min	
Total de la 2^{ème} partie		.../ 30 points
3^{ème} partie : Gestion appliquée - Le contexte professionnel - L'entreprise créatrice de richesses - L'insertion dans l'entreprise	30 min	
Total de la 3^{ème} partie		.../ 20 points
TOTAL GÉNÉRAL		.../ 80 points

CAP BOULANGER	2109-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 / 20

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

SITUATION PROFESSIONNELLE

Vous êtes ouvrier boulanger au Fournil du Vidourle situé près de Nîmes. L'entreprise compte six personnes, dont un apprenti boulanger dont vous êtes le maître d'apprentissage et un ouvrier pâtissier. L'employeur Marc Lebrun s'occupe des livraisons tandis que son épouse tient la boutique avec une vendeuse employée à temps partiel.

Le village compte 2 000 habitants. La boulangerie est située à proximité d'un centre commercial très fréquenté en semaine. De nombreux événements et manifestations sont organisés le week-end rythmant ainsi l'activité commerciale de la zone artisanale.

Marc Lebrun vous charge de veiller à la qualité de l'ensemble de la production en boulangerie, en viennoiserie et en restauration-boulangère. Vous fabriquez du pain de Tradition Française en fermentation (pointage en bac retardé), du pain biologique au levain et une gamme de pains spéciaux servant entre autres à la préparation de sandwiches. Les viennoiseries que vous proposez sont exclusivement réalisées au beurre et de fabrication Maison.

Monsieur Lebrun envisage de céder son activité et de partir à la retraite. Il vous propose de reprendre son affaire.

FICHE D'IDENTITÉ DE L'ENTREPRISE

Le FOURNIL du VIDOURLE



Rue de la Boulange
30220 Saint Laurent d'Aigouse
04 xx xx xx xx

lefournilduvidourle@gmail.com

Gérant : Marc LEBRUN

Artisan boulanger

EURL au capital de 15 000 €

RM 985 125 235

Horaires d'ouverture :

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

CAP BOULANGER	2109-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 / 20

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1^{ère} partie : Technologie professionnelle

Dans une démarche soucieuse du respect de l'environnement, monsieur Lebrun vous sollicite pour mettre en œuvre des actions en faveur du développement durable.

1.1. Proposer 2 actions écoresponsables à mettre en œuvre dans l'entreprise aussi bien au laboratoire que dans la boutique.

Actions à mettre en place au laboratoire	Actions à mettre en place dans la boutique
• •	• •

Dans cette démarche, monsieur Lebrun vous demande de réorganiser l'agencement du laboratoire de boulangerie selon le principe de la « marche en avant ».

1.2. Enumérer 3 principes de la marche en avant (depuis l'approvisionnement jusqu'à la mise en boutique).

-
-
-

CAP BOULANGER	2109-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 / 20

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Pour la gestion du stock des matières premières biologiques, certaines exigences sont à respecter.

1.3. Repérer les règles de stockage des matières premières d'origine biologique, parmi les propositions suivantes.

SITUATIONS	VRAI	FAUX
Stocker les farines conventionnelles et biologiques par type de farine		
Vérifier les certificats biologiques des matières premières à chaque réception de marchandises		
Conserver les ingrédients d'origine biologique dans des contenants clairement identifiés BIO		
Jeter les étiquettes d'identification des produits biologiques		
Conserver la traçabilité des matières premières biologiques		
Séparer les zones de stockage des ingrédients biologiques et des ingrédients conventionnels		

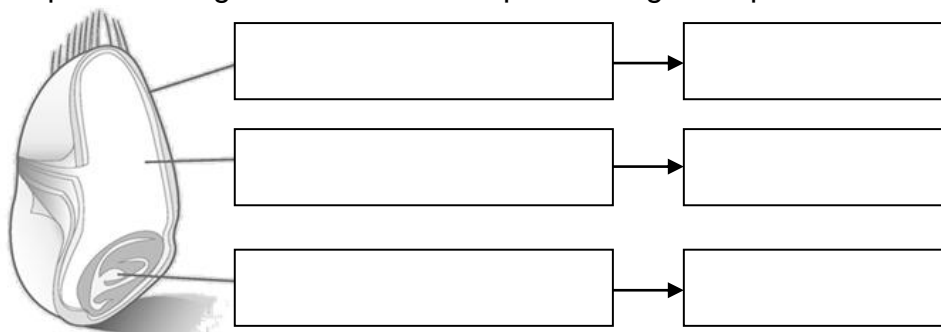
Afin de rassurer la clientèle, monsieur Lebrun souhaite communiquer sur la production de sa viennoiserie Maison.

1.4. Citer 2 caractéristiques d'une viennoiserie Maison.

-
-

Monsieur Lebrun utilise de la farine du « Moulin de Sauret » situé à Montpellier. Sa farine de Tradition Française « La Locale » est issue de blés exclusivement cultivés dans la région.

1.5. Citer les composants du grain de blé et leurs pourcentages respectifs.



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

L'entreprise est réputée pour son pain de Tradition Française. Monsieur Lebrun insiste auprès de sa vendeuse pour qu'elle renseigne de façon professionnelle la clientèle sur la qualité de ses produits et en particulier sur les caractéristiques des farines qu'il utilise.

1.6. Préciser les caractéristiques de la farine de Tradition Française.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Pour réaliser son pain de Tradition Française, monsieur Lebrun utilise du sel de Camargue qui est récolté dans la région. Il existe une grande variété de sel.

<p>LES SELS FINS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sel fin Fourmisset : Le sel fin de tradition boulangère. • Sel de mer La Baleine : naturellement blanc et brillant. • Sel de mer fin Le Saunier de Camargue : récolté en Camargue, ce sel de mer sans additif convient tout particulièrement pour la fabrication de produits Biologiques ou Naturels. Vous pouvez également valoriser l'origine de ce sel auprès de vos clients. 	<p>LES SELS GROS ET LA FLEUR DE SEL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sel gros séché La Baleine • Sel gros essoré La Baleine • Sel gros séché Le Saunier de Camargue • Sel gros essoré Le Saunier de Camargue • Fleur de sel Le Saunier de Camargue : récoltée à la main, les cristaux sont tels que la nature les a conçus : fins, légèrement humides, irréguliers, d'une pureté exceptionnelle. 	<p>POUR RÉDUIRE LE SODIUM</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sel et minéraux marins La Baleine Essentiel (-50% de sodium) <p>Pour en savoir plus en panification, cliquez ci-dessous :</p> <div style="text-align: center;">  </div>
---	---	--

www.salins-iaa.com

1.7. Identifier 4 rôles principaux du sel en panification en cochant les cases.

RÔLES	
Augmente la ténacité de la pâte (prise de force au pétrissage).	
Favorise la fermentation.	
Permet l'alvéolage.	
Apporte de l'onctuosité.	
Participe à la coloration de la croûte durant la cuisson.	
Favorise le rassissement du pain.	
Participe au blanchiment de la pâte durant le pétrissage (oxydation).	
Améliore la saveur du produit fini.	


NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Monsieur Lebrun utilise des matières premières de bonne qualité. Les œufs (ovoproduits) et le beurre présents dans les viennoiseries possèdent des propriétés spécifiques.

1.8. Énoncer 2 avantages et 2 inconvénients de ces ovoproduits.

OVOPRODUITS	AVANTAGES	INCONVÉNIENTS
	<ul style="list-style-type: none"> • • 	<ul style="list-style-type: none"> • •

1.9. Indiquer les différents rôles du beurre au cours de la réalisation des pains au lait.

BEURRE	RÔLES DANS LA PÂTE	RÔLES DANS LE PRODUIT FINI
	<ul style="list-style-type: none"> • • 	<ul style="list-style-type: none"> • •

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Soucieux de se différencier de la concurrence par la qualité de ses pains, monsieur Lebrun réalise un pétrissage à vitesse lente sur un pétrin à axe oblique.

1.10. Identifier les caractéristiques du pain pétri en vitesse lente en entourant les bonnes réponses.

Pain avec un faible volume	Mie très blanche	Mie serrée
Croûte épaisse	Pain avec un volume important	Croûte fine
Arômes peu développés	Mie crème	Arômes très développés

Monsieur Lebrun met un point d'honneur à façonner manuellement ses pains de tradition.

1.11. Identifier l'influence du façonnage manuel ou mécanique sur le pain en reliant les propositions.

Façonnage
mécanique

•

- Permet de travailler des pâtes très hydratées
- Permet d'obtenir des pains de grande qualité (alvéolage très irrégulier, couleur)
- Comprime la pâte et a tendance à abîmer les pâtons
- Permet un investissement en matériel réduit au maximum
- Permet de personnaliser sa production

Façonnage
manuel

•

- Adapté à de très petites productions
- N'abîme pas le réseau protéique (glutineux)
- Permet un gain de temps, une rapidité et une régularité du pâton (si couplé à un repose pâton)

CAP BOULANGER	2109-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 7 / 20

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Désireux de satisfaire davantage sa clientèle, monsieur Lebrun opte pour une technique de fermentation différée pour la fabrication de son pain de Tradition Française : le pointage en bac retardé.

1.12. Préciser les 5 conditions nécessaires pour assurer une qualité optimale pour le pointage en bac retardé.

-
-
-
-
-

Votre employeur vous remet le document suivant, relatif à 2 méthodes de pointage différé.

Fermentation : le pointage en bacs ou froid en masse



Qu'il soit appelé "pointage en bacs" ou "froid en masse", ce processus de fabrication se développe dans les fournils depuis quelques années. Si cette technique bouleverse la méthodologie du boulanger, elle améliore surtout la qualité gustative et visuelle intérieure du pain. En quoi consiste donc le pointage en bac et pourquoi l'adopter ?

Méthode B : On constate que le nombre d'étape est similaire à la fabrication traditionnelle. Les pâtons sont divisés après la phase de fermentation lente. Il est donc possible d'échelonner ses cuissons sur la journée en sortant progressivement les bacs à des heures différentes et donc adapter son flux de production. L'organisation peut être revue et les horaires des équipes de travail adaptés. Il est désormais possible de pétrir l'après-midi, faire durer le pointage toute la nuit et cuire le lendemain matin.

Méthode C : Avec la méthode C, l'étape de détente en équipement de fermentation est avancée et remplace l'étape de pointage en repose-pâtons/balancelle. Les étapes de façonnage et d'apprêt disparaissent également. Ces étapes disparaissant, c'est un double gain qui s'opère. Il n'est plus nécessaire d'investir dans une balancelle ou un repose-pâton et le temps de manutention dédiés aux chargements/déchargements et au façonnage est libéré. Là aussi, Les pâtons sont divisés après la phase de fermentation lente. Il est donc possible d'échelonner ses cuissons sur la journée en sortant progressivement les bacs à des heures différentes.

www.hengel.com

CAP BOULANGER	2109-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 / 20

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.13. Relever 3 incidences sur l'organisation de la production en pointage bac.

-
-
-

Lors de la mise au four, l'apprenti dispose les pains sur le tapis, vous lamez. Il s'interroge sur l'intérêt de la scarification.

1.14. Expliquer les rôles de la scarification.

-
-
-
-
-
-

Avant la mise au four, vous demandez à l'apprenti d'injecter de la buée.

1.15. Préciser 3 rôles de la buée.



-
-
-

CAP BOULANGER	2109-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 / 20

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous avez enfourné votre pain de tradition dans un four à sole.

1.16. Indiquer pour chacun des fours un avantage et un inconvénient.

	AVANTAGES	INCONVÉNIENTS
<p><i>Four à sole</i></p> 		
<p><i>Four à chariot</i></p> 		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2^{ème} partie : Sciences appliquées

Soucieux de satisfaire une large clientèle en répondant aux nouvelles tendances, vous décidez en accord avec monsieur Lebrun de tester pendant une quinzaine de jours, un sandwich à base d'ingrédients issus de producteurs locaux.

Composition du sandwich à la truite fumée

- Deux tranches de pain
- Une portion de fromage frais aux herbes
- Une branche d'aneth
- Une portion de concombre taillé en petits cubes
- Une tranche de truite fumée
- Une portion de mesclun de jeunes pousses (épinard, betterave rouge, mâche)
- Un filet d'huile d'olive

2.1. Citer le ou les constituants alimentaires principaux de chaque ingrédient du sandwich à la truite fumée.

Ingrédients	Constituant alimentaire majoritaire
Pain	•
Fromage frais	• <i>Protéines</i>
Truite fumée	•
Concombre	• <i>Fibres</i> •
Mesclun de jeunes pousses	• <i>Eau</i>
Huile d'olive	•

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.2. Relier chaque constituant alimentaire à son rôle principal.

Constituants alimentaires		Rôle principal dans l'organisme
Glucides complexes	•	• Participer à la construction de l'organisme
Lipides	•	• Faciliter le transit intestinal
Protéines	•	• Fournir de l'énergie musculaire
Fibres	•	• Assurer la thermorégulation

Vous proposez, pour accompagner ce sandwich, différents desserts : tarte au citron meringuée, tarte aux pommes, crumble aux pommes, yaourt accompagné de coulis aux fruits rouges, salade de fruits de saison, ...

2.3. Citer 2 conséquences d'une alimentation riche en sucre.

-
-

Vous expliquez à votre apprenti que pour être bon, un sandwich doit être « beau » et donc présentable.

BEAU & BON

"Le visuel est très important, ça met en appétit. C'est ça qui doit donner envie", explique Caroline Rostang. "Un sandwich doit être beau, soit par sa forme, soit par sa couleur (on en recommande 3 différentes) et sa présentation : on doit voir la garniture ressortir légèrement", conseille Sébastien Le Bescond. "On doit voir ce qu'il y a dans le sandwich et il faut que ça soit appétissant. Sinon, c'est difficilement vendable", confirme Gontran Cherrier. "On fait attention lors de la composition, on ne met pas les ingrédients dans n'importe quel ordre ! C'est important qu'il y ait le même nombre de produits tout du long, pour avoir le même goût, et on met en dernier les légumes et les choses débordantes : comme cela le sandwich va être béant. C'est gourmand et ça donne envie", poursuit Balthazar de La Borde...

www.lhotellerie-restauration.fr

2.4. Relever 2 qualités organoleptiques d'un sandwich.

-
-

CAP BOULANGER	2109-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 / 20

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.5. Préciser le sens ou l'organe mis en jeu lors de la dégustation d'un sandwich.

Caractéristiques du sandwich	Sens	Organes
Le sandwich est beau, béant et appétissant.		
Le sandwich est bon.		

La dégustation de ce sandwich peut être perturbée par certains facteurs.

2.6. Citer 2 facteurs pouvant modifier la perception sensorielle du sandwich lors de sa dégustation.

-
-

Aujourd'hui vous réceptionnez une livraison. Vous demandez à votre apprenti d'être présent. En effet, vous souhaitez vérifier ses connaissances afin de compléter sa formation. La livraison comporte de la farine, du beurre, de la truite fumée et des fraises.

2.7. Cocher les types de contrôles à effectuer à la réception de cette livraison.

Aliments \ Contrôles effectués	Signes de détérioration	Température de livraison	Intégrité de l'emballage
Farine livrée en sac de 25 kg			
Beurre			
Truite fumée			
Fraises			

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.8. Indiquer le lieu de stockage de chaque ingrédient, en complétant le tableau.

Ingrédients	Lieux de stockage
Farine	
Truite fumée	
Fraises	

Votre apprenti remarque la présence de taches verdâtres sur deux barquettes de fraises.

2.9. Indiquer la nature du microorganisme responsable de ces taches verdâtres.

-

2.10. Nommer un type de microorganisme utile dans votre métier.

-

Une fois les produits livrés et rangés, vous demandez à l'apprenti de se laver les mains avant de retourner au laboratoire.

2.11. Citer 2 autres moments où il est nécessaire de se laver les mains.

-
-

2.12. Préciser la nature du savon utilisé pour se laver les mains dans votre métier. Justifier la réponse.

-

Justification :

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

C'est la fin de la journée. Vous demandez à l'apprenti d'effectuer le bionettoyage des plans de travail. Pour cette tâche, vous utilisez le produit figurant ci-dessous.

Primactyl détergent-désinfectant sols et surfaces

Possède d'importantes propriétés détergentes et désinfectantes. Produit indispensable au nettoyage et à la lutte contre la propagation des bactéries, champignons et virus sur toutes les surfaces (sols, murs, tables, plans de travail...). Couvre un large spectre antimicrobien grâce à une association de 2 principes actifs. Il a un effet désodorisant, fraîcheur eucalyptus, et ne contient pas d'aldéhyde.

Bactéricide selon la norme EN 1276, EN 13697 et EN 13727.

Virucide : Actif sur HIV1, Hépatite B et H1N1.

Fongicide selon la norme EN 1650, EN 13697 et EN 13624.

Précautions

Éviter les projections dans les yeux et le contact avec la peau.

Ne pas mélanger avec d'autres produits : shampoing vaisselle et/ou produit oxydant (eau de javel), il perdrait son efficacité.



<http://boutique.eyrein-industrie.com>

2.13. Relever les informations suivantes :

- La nature du produit Primactyl :
- Les microorganismes sur lesquels Primactyl agit :
- L'effet du Primactyl sur les microorganismes :

2.14. Citer 3 précautions simples à prendre lors de l'utilisation du Primactyl.

-
-
-

CAP BOULANGER	2109-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 15 / 20

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

L'entretien du matériel, notamment du pétrin, nécessite une vigilance particulière.

Pétrin à spirales 2 vitesses

Idéal pour concocter des pâtes faites maisons, vous pourrez, grâce à ce pétrin, proposer de délicieuses préparations de pâtes à pizza, à pain ou à gâteaux.

Entièrement composé d'acier inoxydable, la qualité que vous propose la marque Combisteel vous étonnera ! Afin de vous garantir une sécurité maximale, un bouton ON/OFF est présent. La grille présente sur le dessus de votre cuve est également une protection de tout accident possible. Équipé de 2 vitesses, il vous sera très aisé de sélectionner la vitesse qui conviendra le mieux en fonction de la préparation que vous avez réalisée.



Caractéristiques : 400V / 0,75 kW / 50Hz

www.materiel-horeca.com

2.15. Relever 2 dispositifs de sécurité présents sur ce pétrin.

-
-

2.16. Enoncer une règle de sécurité à respecter lors de l'entretien du pétrin.

-

2.17. Citer le rôle des 2 dispositifs de sécurité électrique liés à l'utilisation du pétrin.

- La prise de terre :
- Le dispositif d'arrêt d'urgence :

2.18. Identifier les grandeurs et l'unité de mesure caractéristiques figurant sur le pétrin.

Caractéristiques du pétrin	Grandeurs électriques	Unités de mesure en toutes lettres
400 V		
0,75 kW		
50 Hz		

CAP BOULANGER	2109-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 / 20

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3^{ème} partie : Gestion appliquée

Monsieur Lebrun envisage de vous céder la boulangerie et vous vous posez quelques questions relatives à cette reprise d'entreprise.

3.1. Relever les éléments suivants dans la fiche d'identité de l'entreprise actuelle (page 2).

- La raison sociale :
- Le statut juridique :
- Le montant du capital :

3.2. Indiquer si vous pouvez conserver le statut juridique actuel si vous décidez de prendre un associé. Justifier votre réponse.

.....
.....

3.3. Préciser auprès de quel organisme vous devrez effectuer les démarches administratives pour le rachat de l'entreprise.

- CFE (Centre de Formation des entreprises)
- Mairie de la ville de Nîmes
- Services des douanes

3.4. Citer une contrainte liée à la spécificité du métier de boulanger.

-

CAP BOULANGER	2109-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 / 20

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Monsieur Lebrun est absent durant deux jours. Vous êtes chargé d'ouvrir le courrier tous les matins. Vous recevez la facture ci-dessous et vous devez l'analyser.

MOULIN DE SAURET 60 avenue de Saint Maurice de Sauret 34 000 MONTPELLIER				SA au capital de 74 000 € RCS Montpellier B 333 125 720 00012 Tél. : 04 xx xx xx xx Fax : 04 xx xx xx xx					
				<u>Facturation à :</u> <i>Boulangerie Le fournil du Vidourle</i> <i>Rue de la Boulange</i> <i>30220 Saint Laurent d'Aigouse</i>					
FACTURE				Vos réf. : <i>commande du 10/05/2021</i>					
Date	N° facture	N° client	Folio	Livraison : <i>par nos soins; franco de port</i>					
14/05/2021	626	411 055	1	BL N° 98070668 du 12/05/2021					
Article	Désignation	Qté	Unité	PU brut HT	Taux Remise	Montant remise	PU net HT	Montant HT	Code TVA
FA521	Farine blé T 55	20	25 kg	16,50	10 %	1,65	14,85	297,00	1
SP065	Farine bio	5	25 kg	26,40	-	0	26,40	132,00	1
SA023	Sac papier recyclé moyen modèle	50	Lot de 10	0,60	5 %	0,03	0,57	28,50	2
Total NET HT								457,00	
Total HT 1	Taux 1	Montant TVA 1	Total HT 2	Taux 2	Montant TVA 2	Total TVA	NET A PAYER TTC		
429,00	5.50%	23,60	28,50	20%	5,70	29.30	486,30		
<u>Conditions de règlement :</u>									
Paiement par chèque à 30 jours fin de mois									

CAP BOULANGER	2109-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 / 20

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.5. Donner la signification des abréviations suivantes.

- HT :
- TTC :

3.6. Relever les taux de TVA figurant sur cette facture et préciser les produits concernés.

-
-

3.7. Relever sur la facture le nom :

- Du client :
- Du fournisseur :

3.8. Repérer le mode de règlement exigé sur la facture et calculer son échéance.

- Mode de règlement :
- Echéance :

3.9. Indiquer 2 autres moyens de paiement.

-
-

Lors du rachat de la boulangerie, vous envisagez d'embaucher l'apprenti à l'issue de son contrat d'apprentissage et vous vous interrogez sur le type de contrat de travail à lui proposer.

3.10. Donner la signification des abréviations suivantes :

- CDD :
- CDI :

3.11. Indiquer la différence principale entre les deux types de contrat.

-
-

CAP BOULANGER	2109-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 / 20

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous n'êtes plus sûr de la signification du SMIC.

3.12. Sélectionner la signification du sigle SMIC.

- Salaire minimum international de croissance
- Salaire minimum interprofessionnel de croissance
- Salaire minimum individuel croissant

3.13. Citer 2 obligations à respecter par chacune des parties dans le cadre d'un contrat de travail.

Salarié	Employeur
<ul style="list-style-type: none">••	<ul style="list-style-type: none">••

3.14. Sélectionner les documents officiels que l'employeur doit respecter lors de la rédaction d'un contrat de travail.

- Code Civil
- Code du travail
- Code du commerce
- Convention collective de la boulangerie pâtisserie artisanale