

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	
	<div style="border: 1px solid black; width: 150px; height: 50px; display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> Note : </div>	

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

MENTION COMPLÉMENTAIRE

PÂTISSERIE BOULANGÈRE

E2 - ENVIRONNEMENT TECHNOLOGIQUE, SCIENTIFIQUE ET COMMERCIAL APPLIQUÉ À LA PRODUCTION

DURÉE : 2 HEURES
COEFFICIENT : 5

Le sujet comporte **7 pages**, numérotées de 1/7 à 7/7

Copie à remettre à l'issue de l'épreuve

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé.
L'usage de calculatrice sans mémoire « type collègue » est autorisé.
L'usage du dictionnaire n'est pas autorisé.

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il soit complet

MC PÂTISSERIE BOULANGÈRE	Code : 2106-MC3 PB E2	Session 2021	SUJET
E2 - Environnement technologique, scientifique et commercial appliqué à la production	Durée : 2h	Coefficient : 5	Page 1 sur 7

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

SITUATION PROFESSIONNELLE

Fort de votre formation professionnelle conclue par la mention complémentaire de pâtisserie boulangère, ainsi que trois années d'expérience dans des entreprises artisanales, vous vous êtes installé(e) à Plougastel, ville de 13500 habitants, connue pour sa production de fraises : les fraises de Plougastel.

Suite à l'épidémie de Covid19 et aux périodes de confinement qui en ont découlé, vous avez dû faire face à une perte d'activité en proposant un « drive » sur le parking de votre établissement. De plus, afin d'éviter les contacts et de respecter au mieux les règles de sécurité du protocole sanitaire national, vous avez créé un site de e-commerce.

Grâce au développement de ces nouvelles activités commerciales et sur les conseils de votre agent comptable, vous avez réussi à garder tout le personnel de l'entreprise. Vous dirigez donc une équipe de production de deux salariés : un ouvrier boulanger et une apprentie pâtissière, ainsi qu'une équipe de vente composée de deux vendeuses.

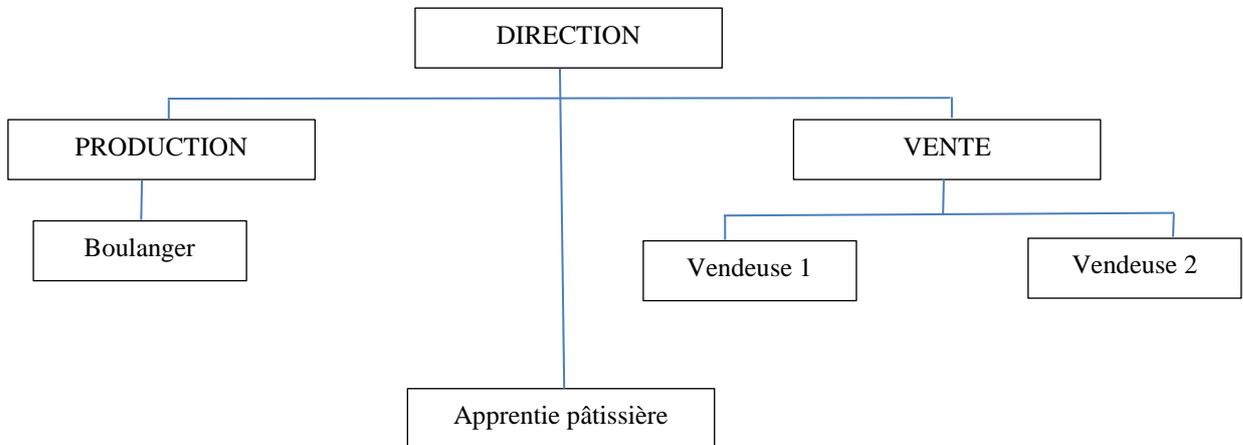
Vous devez relancer l'activité de l'entreprise, en respectant les normes de santé et de sécurité de votre point de vente et de votre laboratoire.

MC PÂTISSERIE BOULANGÈRE	Code : 2106-MC3 PB E2	Session 2021	SUJET
E2 - Environnement technologique, scientifique et commercial appliqué à la production	Durée : 2h	Coefficient : 5	Page 2 sur 7

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Travail 1

Pour faciliter l'organisation du travail, vous décidez de sectoriser les différents postes de travail des salariés. Afin de respecter les règles de distanciation entre vos employés en production, chacun de vos personnels réalisera seul(e) la totalité d'une recette. Vous responsabilisez votre apprentie pâtissière en lui demandant de réaliser les tartelettes aux fraises, spécialités de l'entreprise. Vous abordez avec elle les techniques de fabrication en lui expliquant les produits et le vocabulaire.



Organigramme de l'entreprise

1.1 Indiquer à partir de l'organigramme ci-dessus les différentes fonctions présentes dans cette entreprise.

1.2 Décrire le procédé de fabrication d'une pâte sucrée par émulsion.

1.3 Compléter les phrases :

- le constituant nutritionnel essentiel de l'œuf utilisé dans la pâte est ...
- la réaction de ce constituant alimentaire à la chaleur est ...

MC PÂTISSERIE BOULANGÈRE	Code : 2106-MC3 PB E2	Session 2021	SUJET
E2 - Environnement technologique, scientifique et commercial appliqué à la production	Durée : 2h	Coefficient : 5	Page 3 sur 7

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.4 Citer les matières premières utilisées dans la crème pâtissière fraise et expliquer la réalisation.

1.5 Expliquer les termes professionnels suivants.

Crémer :

Fraser :

Abaisser :

Cuire à blanc :

1.6 Mettre à jour la fiche de stock des fraises (cases grisées), sachant que les besoins pour la production sont les suivants :

- le 6 juin : 500 g
- le 8 juin : 1,500 kg

Produit : fraises de Plougastel										
Unité de stockage : barquette 500 g										
		Entrées			Sorties			Stock		
Date	Libellés	Q	PU	Montant	Q	PU	Montant	Q	PU	Montant
03/06	En stock							2	8,20	
05/06	BE 82	4	8,10							
06/06										
08/06										
09/06	BE 86	4	8,00							

MC PÂTISSERIE BOULANGÈRE	Code : 2106-MC3 PB E2	Session 2021	SUJET
E2 - Environnement technologique, scientifique et commercial appliqué à la production	Durée : 2h	Coefficient : 5	Page 4 sur 7

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Travail 2

Afin donner envie aux clients d'acheter vos produits en e-commerce ou en « drive », vous les mettez en valeur sur le site internet, en rappelant notamment les appellations comme par exemple celle du « pain de tradition française ». Pour rassurer vos consommateurs face à la situation sanitaire, vous affichez une transparence totale sur les protocoles de nettoyage et de désinfection mis en place dans votre entreprise et vous les rappelez également à votre personnel.

2.1 Indiquer après avoir pris connaissance du document ci-dessous les deux atouts d'une présence sur le web.

[...]. Ces boulangeries d'un nouveau genre se joignent également à la folle course au numérique. Si cela peut sembler inutile pour le domaine, avoir une présence sur le web est devenu indispensable pour ce type de commerce. En plus de fidéliser sa clientèle, cela ouvre une nouvelle fenêtre de visibilité pour ces commerces. Au total, près d'un tiers des boulangeries-pâtisseries sont présentes au moins sur Facebook.

<https://www.filiere-gourmande> – 20/01/20

2.2 Présenter deux critères entrant dans la législation pour la fabrication d'un pain de tradition française

Publication de la DGCCRF

Conformité des produits : Comme pour toute vente, les produits doivent être conformes à ce qui a été commandé. Si l'un d'eux est défectueux, l'enseigne doit le remplacer ou le rembourser. Toute contestation sera difficile une fois le produit emporté.

Il est important de lire les conditions générales de vente accessibles en ligne.

Il est recommandé de vérifier les achats effectués au moment du retrait. En cas de problème, informer l'employé et déposer une réclamation sur place.

<https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/>

2.3 Indiquer la signification du sigle DGCCRF et préciser le rôle principal de cet organisme public.

MC PÂTISSERIE BOULANGÈRE	Code : 2106-MC3 PB E2	Session 2021	SUJET
E2 - Environnement technologique, scientifique et commercial appliqué à la production	Durée : 2h	Coefficient : 5	Page 5 sur 7

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.4 Citer et expliquez trois avantages de l'utilisation d'une centrale de nettoyage et de désinfection.

2.5 Nommer deux organes de sécurité qui doivent être présents sur un pétrin.

Voici les produits à votre disposition pour l'entretien des matériels :

Produit A	Produit B	Produit C
Détergent désinfectant « contact alimentaire » pour tous types de surface	Détergent pour carrelage et sols	Décapant « contact alimentaire » pour four
		

2.6 Choisir en le justifiant par deux arguments le produit adapté à l'entretien des matériels : pétrin et diviseuse.

- Choix du produit :
- Arguments :

MC PÂTISSERIE BOULANGÈRE	Code : 2106-MC3 PB E2	Session 2021	SUJET
E2 - Environnement technologique, scientifique et commercial appliqué à la production	Durée : 2h	Coefficient : 5	Page 6 sur 7

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Travail 3 : Les services sanitaires indiquent aux commerçants boulanger-pâtissier :

Les règles d'hygiène à respecter sont :

- Se laver régulièrement les mains à l'eau et au savon
- Porter un masque
- Éviter de se toucher le visage en particulier nez et bouche
- Respecter les mesures de distanciation physique (au moins un mètre)
- Ne pas serrer les mains des clients





Vous respectez la procédure de lavage antiseptique des mains :

3.1 Attester de cette procédure en reliant chaque étape à sa justification



1 Enlever les bijoux et avoir les ongles courts

- Pour humidifier et augmenter l'efficacité du mélange eau/savon et déloger ainsi les salissures visibles et les micro-organismes



2 Mouiller mains et avant-bras à l'eau claire

- Pour éviter la contamination des préparations



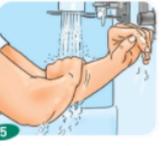
3 Prendre une dose de savon antiseptique

- Pour augmenter l'efficacité du produit et déloger les micro-organismes cachés dans les replis de la peau (action mécanique, temps d'action)



4 Frotter mains et poignets

- Pour éliminer les salissures visibles et réduire la quantité de micro-organismes (action chimique)



5 Rincer à l'eau claire

- Pour éviter la multiplication des micro-organismes car l'eau est un facteur favorable à cette multiplication



6 Sécher avec un essuie-mains à usage unique

- Pour entraîner les salissures visibles et les micro-organismes et éliminer le savon

MC PÂTISSERIE BOULANGÈRE	Code : 2106-MC3 PB E2	Session 2021	SUJET
E2 - Environnement technologique, scientifique et commercial appliqué à la production	Durée : 2h	Coefficient : 5	Page 7 sur 7