

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 2022

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 et la production biologique - Les matières premières - 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'insertion dans l'entreprise - Le salarié et l'entreprise - L'organisation de l'activité	30 min	
Total de la 3^{ème} partie	/ 20 points
TOTAL GÉNÉRAL	/ 80 points

CAP BOULANGER	2206-CAP BOULA EP1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2022
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 1 / 20

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

CONTEXTE PROFESSIONNEL

Vous travaillez en tant que boulanger au sein de la boulangerie « Les souvenirs d'Eugénie » située à Biarritz, dans un quartier historique et animé de la ville.

Depuis cinq ans l'activité de l'entreprise augmente régulièrement du fait d'un tourisme croissant sur la côte basque. Aussi, monsieur Gavande a souhaité élargir et développer une gamme de produits de snacking et de pains spéciaux. Cela va nécessiter que l'entreprise investisse dans du matériel de froid positif et embauche du personnel supplémentaire afin de renforcer son équipe.

Monsieur Gavande est attentif à l'ambiance de travail et au maintien de la communication et du dialogue avec son personnel.

Fiche d'identité de l'entreprise

Les souvenirs d'Eugénie



Rue de l'Impératrice

64200 BIARRITZ

05.59.32.XX.XX

lessouvenirs.eugenie@gmail.com

Gérant : M. Gavande

SARL au capital de 4 000 €

RM Bayonne 697453663

Code APE : 1071 C

CAP BOULANGER	2206-CAP BOULA EP1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2022
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

Lors de votre embauche, monsieur Gavande vous parle de son métier de passion. Il perpétue la tradition et souhaite vous associer à son goût pour la transmission. Il est aussi garant de la qualité de ses choix de matières premières. Cela l'amène à utiliser certaines matières premières biologiques.

1.1. Entourer les 2 logos liés à la filière biologique.



1.2. Citer 2 caractéristiques d'une farine biologique.

↙

↙

CAP BOULANGER	2206-CAP BOULA EP1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2022
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 3 / 20

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

La boulangerie de monsieur Gavande est située dans un quartier historique. Il souhaite intégrer à sa façade une fresque sur les différents évènements qui ont marqué l'histoire de la boulangerie.

1.3. Repérer les grandes étapes de l'histoire du pain en les associant aux périodes correspondantes.

Évènement

Période/date

- | | |
|---|----------------------------------|
| On attribue au roi Dagobert les premiers règlements régissant le travail des « Talmeniers » ● | ● Au moyen-âge vers l'an 630-670 |
| Première application de la pousse lente ● | ● Entre 1920 et 1940 |
| Signature du décret Pain (pain de tradition française) ● | ● Le 13 septembre 1993 |
| Mécanisation du métier de boulanger ● | ● En 1963 |
| Invention du croissant à Vienne ● | ● La renaissance vers 1683 |

CAP BOULANGER	2206-CAP BOULA EP1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2022
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 4 / 20

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Dans le souci de communiquer en utilisant un vocabulaire adapté et professionnel avec son personnel de fabrication, monsieur Gavande propose de revoir les définitions de certains termes.

1.4. Citer le vocabulaire technique correspondant à chaque définition.

Vocabulaire technique	Définition
↺	Période de fermentation qui se situe entre le façonnage et le début de la cuisson.
↺	Période de repos de la pâte après le frasage. Celle-ci ne contient pas encore les ferments (levure ou levain). Ceci permet une bonne relaxation du réseau glutineux, qui devient plus extensible.
↺	Méthode de panification consistant à incorporer dans une pétrissée une quantité restreinte de pâte ayant préalablement subi une fermentation au moyen de levure biologique industrielle.
↺	Pâte liquide fermentée réalisée en amont avec un mélange de farine et d'eau à part égale etensemencée par de la levure. La quantité de cette dernière varie en fonction du temps de fermentation désiré.
↺	Travail de panification consistant à rajeunir et à raviver un ferment en ajoutant de l'eau et de la farine à un levain ou à une pâte préalablement fermentée.
↺	Période suivant le défournement, au cours de laquelle le pain perd en refroidissant une partie de son eau sous forme de vapeur.

CAP BOULANGER	2206-CAP BOULA EP1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2022
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 5 / 20

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Monsieur Gavande s'engage au quotidien en faveur du développement durable en utilisant des conditionnements en papier recyclable et en proposant à ses clients des sacs à pain réutilisables. Vos employeurs souhaitent vous impliquer dans cette démarche écocitoyenne.

1.5. Indiquer 3 autres actions à mettre en pratique en faveur du développement durable.

↪

↪

↪

Vous réalisez des pains complets. L'étiquette sur le sac de farine indique les composants ainsi que leurs pourcentages respectifs.

1.6. Indiquer sur le tableau ci-dessous, les principaux composants d'une farine complète et les pourcentages.

Composants de la farine complète	Quantité (%)
Sucres	7 %
Matières grasses	1,8 %
Matières minérales	>1,4 %



1.7. Indiquer quel est le type d'une farine complète.

↪

CAP BOULANGER	2206-CAP BOULA EP1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2022
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 6 / 20

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Monsieur Gavande met à votre disposition différentes farines de blé pour la réalisation des productions du jour dont vous avez la responsabilité.

1.8. Relier chaque farine à la fabrication qui lui correspond.

- | | | |
|-------------------------------|---|-------------------------------|
| Farine de gruau | ● | ● Pain intégral |
| Farine de tradition française | ● | ● Tourte de meule |
| Farine complète | ● | ● Croissants, brioches |
| Farine bise bio | ● | ● Pain de tradition française |

Afin de développer l'offre de productions snacking, vous devez réaliser un pain contenant de la farine de seigle.

1.9. Indiquer 2 différences entre une farine de seigle et une farine de blé.

- ↪
- ↪

Dans la production de snacking, monsieur Gavande sensibilise son équipe sur l'importance de respecter un dosage équilibré de sel pour la réalisation des différents pains.

1.10. Sélectionner les rôles du sel dans la fabrication du pain en cochant les bonnes affirmations.

- Il améliore les qualités physiques des pâtes.
- Il régularise la fermentation en freinant légèrement l'activité des cellules de levure.
- Il rehausse la saveur des produits.
- Il favorise la coloration de la mie des pains.
- Il accélère le rassissement du pain.
- Il augmente la ténacité des pâtes.

CAP BOULANGER	2206-CAP BOULA EP1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2022
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 7 / 20

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Les souvenirs d'Eugénie proposent une gamme de snacking à partir de pâte levée feuilletée réalisé avec un lait local labellisé.

1.11. Préciser 2 rôles du lait dans une pâte levée feuilletée.

↺

↺

Pour votre préparation vous avez besoin de viande hachée.

1.12. Citer 2 précautions d'emploi de ce produit d'origine animale.

↺

↺

Monsieur Gavande souhaite pétrir son pain de tradition française avec la méthode du pétrissage amélioré, il vous demande de réaliser des essais.

1.13. Indiquer 3 incidences du pétrissage amélioré sur le produit final.

↺

↺

↺

La pâte présente plusieurs défauts lors des phases de mise au point.

1.14. Indiquer pour chaque défaut de pâte si les causes ou actions correctives sont exactes.

Défauts de pâte et actions correctives	VRAI	FAUX
La pâte manque de force, vous diminuez la durée du pointage.		
La pâte a beaucoup de force, vous réalisez un façonnage moins serré.		
La pâte relâche (collante, manque de tenue) après le pétrissage, le sel a été oublié.		
La pâte est difficile à allonger, sa surface se déchire, elle a un excès de ténacité, vous pratiquez une autolyse.		

CAP BOULANGER	2206-CAP BOULA EP1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2022
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 8 / 20

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Monsieur Gavande doit investir dans du matériel pour sa nouvelle gamme « snacking ». Il vous associe au choix des différents matériels.

1.15. Compléter le tableau ci-dessous en précisant soit les matériels ou les rôles à partir des propositions.

Matériels	Rôles
	Permet de stocker durablement les aliments surgelés ou congelés en les maintenant à une température de -18°C
Chambre froide	
	Permet de maîtriser la fermentation du pain, des pains spéciaux
	Appareil permettant de refroidir rapidement
Vitrine réfrigérée	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2^{ème} partie : Sciences appliquées

Monsieur Gavande envisage l'agrandissement de sa partie snacking.

Il doit donc s'équiper d'une vitrine réfrigérée (froid positif) plus grande.



2.1. Indiquer le rôle du froid positif de la vitrine réfrigérée dans la multiplication des microorganismes.

↪

2.2. Légender le schéma du principe de fonctionnement d'un appareil de production de froid mécanique (vitrine réfrigérée) à l'aide du vocabulaire suivant :

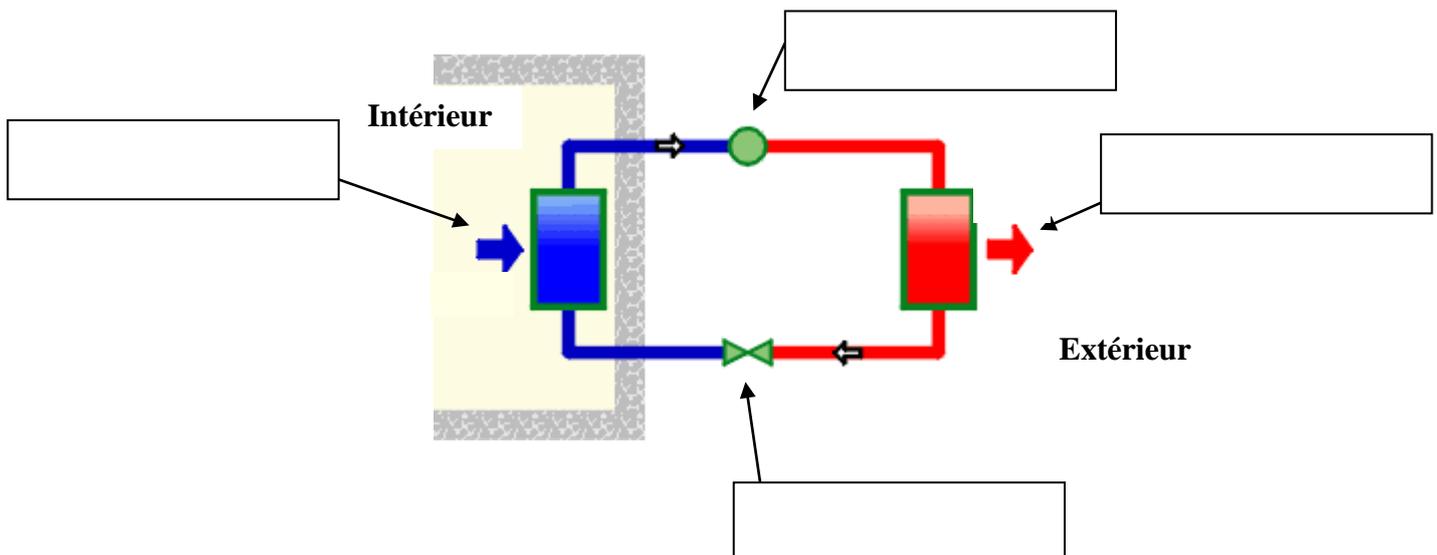
Compresseur

Détendeur

Condenseur

Évaporateur

Schéma d'un appareil de production de froid mécanique



Source : <https://tamtamtimtim.wordpress.com/2013/11/27/la-production-de-froid/>

CAP BOULANGER	2206-CAP BOULA EP1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2022
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 10 / 20

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.3. Identifier pour chaque organe de l'enceinte frigorifique sa fonction.

Organes de l'enceinte

Fonctions

Compresseur ●	● Libère la chaleur accumulée à l'intérieur de la chambre froide
Condenseur ●	● Absorbe la chaleur contenue dans la chambre froide
Détendeur ●	● Augmente la pression à l'intérieur du circuit
Évaporateur ●	● Diminue la pression à l'intérieur du circuit

Pour nettoyer sa vitrine, monsieur Gavande utilise un mélange d'eau du robinet et de détergent désinfectant alimentaire. Il constate des traces blanchâtres sur la vitrine.

2.4. Définir une « eau dure ».

.....
.....

2.5. Donner 2 inconvénients de l'utilisation d'une eau dure.

↩
↩

Monsieur Gavande demande à ses employés d'être vigilants sur le bon fonctionnement de la vitrine afin de limiter la rupture de la chaîne du froid.

2.6. Enumérer 2 causes possibles de rupture de la chaîne du froid.

↩
↩

2.7. Indiquer 2 conséquences d'une rupture de la chaîne du froid.

↩
↩

CAP BOULANGER	2206-CAP BOULA EP1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2022
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 11 / 20

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.8. Indiquer un moyen technique qui permette de vérifier qu'il n'y a pas de rupture de la chaîne du froid.

↪

L'article de presse ci-dessous conforte monsieur Gavande dans la nécessité du respect de la chaîne du froid.

Ile-de-France : une enquête ouverte après une intoxication alimentaire

Dimanche, 80 assesseurs du premier tour de l'élection présidentielle ont présenté les symptômes d'une intoxication alimentaire. L'enquête a été confiée au commissariat des Lilas.

Les analyses sont en cours. Mais les yeux se tournent vers une boulangerie des Lilas après l'intoxication dimanche de 80 personnes, dont 50 en Seine-Saint-Denis par des sandwiches. Les autres ont été intoxiqués en Seine-et-Marne, Essonne (quatre personnes) et Hauts-de-Seine. Tous ont présenté les mêmes symptômes : des vomissements, des nausées. [...] Ils avaient tous consommé des sandwiches au thon, aux crudités ou au poulet.

Source : <http://www.leparisien.fr/seine-saint-denis-93/ile-de-france-une-enquete-ouverte-apres-une-intoxication-alimentaire-lors-du-scrutin-malien-30-07-2018-7838541.php>

2.9. Relever, dans le document ci-dessus, les signes d'une intoxication alimentaire.

↪

↪

2.10. Citer la signification de TIAC.

↪

2.11. Identifier 2 raisons qui permettent de conclure à une TIAC dans le document ci-dessus.

↪

↪

2.12. Cocher dans la liste ci-dessous, 2 micro-organismes pouvant être responsables d'intoxications alimentaires.

Salmonelles

Escherichia coli

Levure de boulanger

Streptococcus thermophilus

CAP BOULANGER	2206-CAP BOULA EP1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2022
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 12 / 20

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.13. Préciser 2 causes possibles à l'origine de l'intoxication alimentaire présentée dans le document page 12.

↪

↪

LES QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES D'UN BON PAIN

Voit-on le pain avant de le sentir ou est-ce l'inverse ?

Quoi qu'il en soit, face à une baguette, les cinq sens sont sollicités...

Dans la boulangerie, l'odeur du pain ne laisse pas indifférent, elle évoque la tiédeur d'un mystérieux fournil auquel le client n'a pas souvent accès.

Le bon pain se reconnaît au premier coup d'œil. Sa croûte est lisse et régulière, d'un beau jaune doré, ses arêtes sont bien détachées. À y regarder de plus près, ses grignes (incisions) sont de longueur égale avec une arête, ou oreille, bien définie. Le dessous du pain est plus terne que le dessus. La mie est fine, bien alvéolée et d'un blanc crémeux.

La croûte est sonore si l'on toque dessus. Quand le pain est rompu, il émet de nombreux craquements.

La croûte est rugueuse et résiste à la pression. La mie est élastique sous le doigt et reprend sa forme dès qu'on le retire.

Le goût d'un pain varie d'un boulanger à l'autre et d'un type de pain à l'autre. Les saveurs de la croûte et de la mie se complètent harmonieusement.

Le goût de la croûte provient d'une réaction qui se produit sous l'effet de la chaleur entre les molécules de sucres et les différents acides aminés présents à la surface du pain : la réaction de Maillard, qui est responsable de sa couleur.

Le goût de la mie provient à la fois de la farine, des levures et de la croûte dont les molécules aromatiques migrent dans la mie. La mie du pain au levain est plus acide que celle du pain à la levure.

Source : <https://espace-pain.info/index.php/le-pain/>

CAP BOULANGER	2206-CAP BOULA EP1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2022
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 13 / 20

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.14. Retrouver les caractéristiques organoleptiques du pain qui mettent en jeu chacun des 5 sens en vous aidant du document page 13 et de vos connaissances.

Sens	Caractéristiques organoleptiques du pain
L'odorat	
L'ouïe	
La vue	
Le goût	
Le toucher	

Sandwich VS sandwich équilibré

Trop considérés comme mauvais pour la ligne, les sandwiches sont bien souvent stigmatisés, surtout quand on entend se mettre à la diète. Pourtant, s'il est équilibré et complet, votre sandwich peut s'avérer un très bon allié de votre menu journalier. Le tout est de savoir comment et avec quoi le préparer et en quelles quantités.

> **Un « mauvais » sandwich** est un sandwich composé de glucides simples, riche en lipides, salé (type burger, kebab, américain, etc.) Ses conséquences sont désastreuses sur l'équilibre nutritionnel et sur la santé.

Pire, il fait grossir et ne rassasie pas, du moins pas dans la durée.

> **Un sandwich équilibré** est, quant à lui, composé de glucides complexes, de fibres, de vrais légumes (ketchup ≠ tomate) et de protéines de bonne qualité.

Il est complet, vous apporte satiété, et tout ce dont le corps a besoin.

Source : <https://www.aufeminin.com/manger-equilibre/sandwich-calories-s1284247.html>

CAP BOULANGER	2206-CAP BOULA EP1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2022
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 14 / 20

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.15. Relever, dans le document page 14, les éléments qui permettent de consommer un sandwich équilibré. (4 réponses attendues).

↺

↺

2.16. Composer un sandwich équilibré en complétant le tableau ci-dessous.

Aliments	Constituants alimentaires
<i>Pain : de préférence complet, noir, de seigle, de campagne, ou aux céréales.</i>	<i>Féculents</i>
↺	Protéines
↺ ↺	Légumes
↺	Produits laitiers
↺	Matières grasses

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3^{ème} partie : Gestion appliquée

Monsieur Gavande doit recruter un boulanger. Il reçoit un candidat pour un entretien d'embauche. Il vous demande d'y assister et sollicite votre collaboration.

ENTRETIEN D'EMBAUCHE (extrait)

- **Le recruteur** : Bonjour, monsieur Peïo Gavande, gérant de la boulangerie.
- **Le candidat** : Bonjour, monsieur Paul Martin.

- **Le recruteur** : Mon commerce emploie six salariés ; il est situé dans un quartier touristique et fréquenté de la ville.
Je recherche un boulanger en CDI et à temps complet. Vous serez chargé de fabriquer et cuire le pain, les viennoiseries et confectionner les sandwiches. Vous participerez aussi à la gestion des relations avec les fournisseurs (commandes et livraisons notamment). Votre travail nécessitera également une coordination avec l'équipe de vente.
- **Le candidat** : Comme vous avez pu le voir sur mon CV, j'ai déjà occupé un poste similaire dans une précédente entreprise.
- **Le recruteur** : Bien. Pouvez-vous me parler de vos motivations pour ce poste ?
- **Le candidat** : Je souhaite rejoindre une équipe dynamique, réaliser des tâches variées, gérer et organiser mon travail en autonomie.
- **Le recruteur** : Ce sera le cas dans mon entreprise. Quelles sont vos qualités ?
- **Le candidat** : Je suis rigoureux, minutieux et créatif.
- **Le recruteur** : D'accord. Avez-vous des questions ?
- **Le candidat** : Oui. Proposez-vous une large gamme de pains spéciaux ?
- **Le recruteur** : Bien sûr. Cela correspond aux attentes de notre clientèle et à l'évolution des modes de consommation. Dernièrement, nous avons créé une gamme de sandwiches diététiques ainsi qu'un pain complet à l'avoine, sain et pauvre en calories.
- **Le candidat** : Puis-je connaître votre type de clientèle ?
- **Le recruteur** : Nous avons essentiellement une clientèle locale et fidèle. Le midi, ce sont surtout les employés des commerces environnants et quelques étudiants qui fréquentent la boulangerie. En été, nous avons aussi une importante clientèle de passage.
[.....]
- **Le recruteur** : Je n'ai pas encore vu tous les candidats et vous donnerai une réponse d'ici une semaine de jours. Merci, au revoir, monsieur.
- **Le candidat** : Je vous remercie de m'avoir reçu. Au revoir, monsieur.

Source : document de l'auteure

CAP BOULANGER	2206-CAP BOULA EP1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2022
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. Replacer les éléments suivants dans chaque phase de cet entretien d'embauche.

Présentation de l'entreprise et du poste / Questions du recruteur / Prise de congé / Prise de contact / Questions du candidat.

Phase de l'entretien d'embauche	Éléments
Accueil	
Contenu	
Conclusion	

3.2. Identifier le registre de langue utilisé dans cet entretien.

↪

3.3. Relever une des missions confiées au futur salarié

↪

3.4. Repérer les attitudes à privilégier et à exclure lors d'un entretien d'embauche. Vous cochez la bonne réponse.

Attitude du candidat	À privilégier	À exclure
Soigner sa tenue vestimentaire et sa posture		
Mâcher du chewing-gum		
Sourire, rester calme et poli		
Ne pas regarder son interlocuteur		

3.5. Nommer le type de contrat de travail proposé au salarié.

↪

CAP BOULANGER	2206-CAP BOULA EP1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2022
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 Gavande attentif à la bonne ambiance de travail, souhaite améliorer la communication au sein de son équipe. Il vous demande d'examiner les échanges entre les salariés.

3.6. Analyser chaque situation rencontrée.

Situation de communication interne	Forme de la communication	Emetteur / Récepteur	Objectif
Un boulanger téléphone au gérant pour le prévenir de son absence pour la journée.	<input type="checkbox"/> écrite <input type="checkbox"/> orale	• Émetteur : • Récepteur :	<input type="checkbox"/> Informer <input type="checkbox"/> Donner des consignes <input type="checkbox"/> Rendre compte
Monsieur Gavande demande au pâtissier de nettoyer le plan de travail.	<input type="checkbox"/> écrite <input type="checkbox"/> orale	• Émetteur : • Récepteur :	<input type="checkbox"/> Informer <input type="checkbox"/> Donner des consignes <input type="checkbox"/> Rendre compte
Monsieur Gavande rédige une note pour avertir le personnel que les travaux débiteront le lendemain.	<input type="checkbox"/> écrite <input type="checkbox"/> orale	• Émetteur : • Récepteur :	<input type="checkbox"/> Informer <input type="checkbox"/> Donner des consignes <input type="checkbox"/> Rendre compte
La stagiaire relate au gérant ses activités de la journée.	<input type="checkbox"/> écrit <input type="checkbox"/> orale	• Émetteur : • Récepteur :	<input type="checkbox"/> Informer <input type="checkbox"/> Donner des consignes <input type="checkbox"/> Rendre compte
Le boulanger demande au commis de passer une commande urgente de farine.	<input type="checkbox"/> écrite <input type="checkbox"/> orale	• Émetteur : • Récepteur :	<input type="checkbox"/> Informer <input type="checkbox"/> Donner des consignes <input type="checkbox"/> Rendre compte
Le gérant rappelle, par courriel, à l'équipe de vente qu'une formation aura lieu la semaine prochaine.	<input type="checkbox"/> écrite <input type="checkbox"/> orale	• Émetteur : • Récepteur :	<input type="checkbox"/> Informer <input type="checkbox"/> Donner des consignes <input type="checkbox"/> Rendre compte

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Monsieur Gavande vous remet un bon de livraison vérifié et annoté par ses soins. Il vous charge de l'analyser.

BON DE LIVRAISON / RÉCEPTION

OKIN SARL
Rue des Corsaires
64100 BAYONNE

Date : 09/05/2022
N° : BL 93
Livraison : sous 48 heures
Règlement : sous 15 jours
Commande n° CD 69 du 07/05/2022

LES SOUVENIRS D'EUGENIE
Rue de l'Impératrice
64200 BIARRITZ

Référence	Désignation	Unité	Quantités livrées
FR 896 ✓	Farine de blé T80 semi-complète	kg	6 ✓
BE 963 ✓	Beurre motte fin	5 kg	2 ✓
LE 850	Levure sèche	500 g	4
SP 874 ✓	Sucre en poudre	kg	3
RS 941	Raisins secs	kg	2 ✓

RÉSERVES :

- article référence LE 850 : non commandé
- article référence SP 874 : commandé 4 reçu 3
- article référence RS 941 : erreur de référence, commandé RS 542 (raisins de Corinthe)

Visa du client :



Source : Document de l'auteure

3.8. Nommer le client et le fournisseur.

↳ Client :

↳ Fournisseur :

3.9. Retrouver 2 conditions de vente figurant sur ce bon de livraison.

↳

↳

CAP BOULANGER	2206-CAP BOULA EP1	SUJET	Durée : 2 h	Session 2022
ÉPREUVE EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 19 / 20

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.10. Vérifier si chaque affirmation relative au bon de livraison est vraie ou fausse et justifier votre réponse.

Affirmation	Vrai / Faux	Justification si Faux
Le client a reçu les 6 kg commandés de farine de blé T80 (référence FR 896)		
Le client a reçu les 4 kg commandés de sucre en poudre (référence SP 874)		
Le client a reçu les 10 kg commandés de beurre motte fin (référence BE 963)		
Le client a reçu les 2 kg commandés de raisins de Corinthe (référence RS 542)		