

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 style="width: 150px; height: 50px;" type="text"/>	

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

MENTION COMPLÉMENTAIRE

PÂTISSERIE BOULANGÈRE

SUJET

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

DURÉE : 2 HEURES
COEFFICIENT : 5

Le sujet comporte **9 pages**, numérotées de 1/9 à 9/9

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 : 2206-MC3 PB E2	Session 2022	SUJET
E2 - Environnement technologique, scientifique et commercial appliqué à la production	Durée : 2h	Coefficient : 5	Page 1 sur 9

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

SITUATION PROFESSIONNELLE



**Boulangerie-Pâtisserie
« Le croissant de lune »**

**7 rue Tassin
45300 PITHIVIERS
03 40 23 XX XX**

Nouvellement diplômé(e) d'une Mention Complémentaire Pâtisserie Boulangère, vous êtes embauché(e) en tant que tourier(ère) chez M. Mac Arrond propriétaire de l'entreprise individuelle « Le croissant de lune ».

Vous allez ainsi compléter l'équipe de M. Arrond chef pâtissier, composée de :

- M. Levent Boulanger,
- Mme Géra Responsable boutique,
- Mme Rio Apprentie boulangère,
- M. Valot Vendeur.

À l'occasion de l'Épiphanie, vous êtes chargé(e) de la création d'une galette des rois originale.

MC PÂTISSERIE BOULANGÈRE	Code : C 2106-MC3 PB E2	Session 2022	SUJET
E2 - Environnement technologique, scientifique et commercial appliqué à la production	Durée : 2h	Coefficient : 5	Page 2 sur 9

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

TRAVAIL 1

M. Arrond souhaite s'assurer de votre intégration dans l'entreprise.

1.1 Citer la forme juridique de l'entreprise de M. Arrond.

.....

1.2 Indiquer quel est le principal inconvénient de ce statut.

.....

TRAVAIL 2

Pour réaliser votre création de galette des rois, vous testez plusieurs recettes de pâte feuilletée.

2.1 Citer et expliquer la méthode de fabrication de deux types de pâte feuilletée, et donner un exemple de fabrication.

TYPE	MÉTHODE	EXEMPLE DE FABRICATION

2.2 Expliquer le phénomène de développement du feuilletage lors de la cuisson.

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

TRAVAIL 3

Afin de réaliser la garniture de votre galette, vous testez votre recette sur une base de crème d'amande, puis sur une base de crème frangipane.

3.1.1 Rédiger la fiche technique de la crème d'amande pour 400g de produit fini environ.

INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	PROGRESSION

3.1.2 Citer la composition de la crème frangipane.

.....

3.2 Citer trois éléments qui permettent de calculer le coût de revient de ce produit.

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

Le PNNS (Plan National Nutrition Santé) préconise une faible consommation de galette.
Vous disposez des documents sur les valeurs nutritionnelles de la galette et du pain complet.

Valeur nutritionnelle de la galette des rois frangipane.

Pour 100 g de galette des rois frangipane Apport calorique : 500 cal / 2090 Kj - protéines : 8 g - lipides : 34 g - glucides : 40 g - fibres alimentaires : 1.4 g - sodium : 470 mg <i>Source Informations nutritionnelles (www.infocalories.fr)</i>

MC PÂTISSERIE BOULANGÈRE	Code : C 2106-MC3 PB E2	Session 2022	SUJET
E2 - Environnement technologique, scientifique et commercial appliqué à la production	Durée : 2h	Coefficient : 5	Page 4 sur 9

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Valeur nutritionnelle du pain complet.

Pour 100 g de pain complet
Apport calorique : 269 cal / 1124.42 Kj
- protéines : 9.04 g
- lipides : 1.75 g
- glucides : 50.6 g
- fibres : 5.6 g
- sodium : 603 mg
- eau : 30.9 g
- magnésium : 108 mg
- phosphore : 254 mg
- potassium : 291 mg
- vitamines B3 : 6.32 mg

Source : table d'information nutritionnelle Ciqual 2013

3.3.1 Comparer les valeurs nutritionnelles de ces deux produits (quatre réponses attendues).

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

3.3.2 Préciser l'intérêt nutritionnel de manger du pain complet riche en céréales.

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

3.3.3 Justifier pourquoi le PNNS préconise une faible consommation de galette des rois.

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

MC PÂTISSERIE BOULANGÈRE	Code : C 2106-MC3 PB E2	Session 2022	SUJET
E2 - Environnement technologique, scientifique et commercial appliqué à la production	Durée : 2h	Coefficient : 5	Page 5 sur 9

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.4 Expliquer le vocabulaire professionnel utilisé pour la réalisation de votre galette.

Tourer :

Chiqueter :

Emulsionner :

Rayer :

Votre chef d'entreprise remplace le batteur vieillissant car les organes de sécurité sont détériorés. Vous mettez en place le nouveau batteur.

3.5 Citer trois organes de sécurité d'un batteur mélangeur.



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

3.6 Préciser deux risques professionnels liés à l'utilisation du batteur mélangeur.

.....
.....

La cuve de ce batteur est en inox, matériau pouvant être en contact avec les aliments.

3.7.1 Citer deux caractéristiques de l'inox autorisant le contact avec les aliments.

.....
.....

3.7.2 Indiquer deux raisons d'utiliser un bol en inox plutôt qu'en plastique.

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

MC PÂTISSERIE BOULANGÈRE	Code : C 2106-MC3 PB E2	Session 2022	SUJET
E2 - Environnement technologique, scientifique et commercial appliqué à la production	Durée : 2h	Coefficient : 5	Page 6 sur 9

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

TRAVAIL 4

Vous vous posez des questions concernant le travail de nuit car vous commencez votre journée de travail à 4 heures le matin.

Vous prenez connaissance de la convention collective du secteur de la boulangerie-pâtisserie.

Travail de nuit - Article 23 (1) Extrait

Dernière modification : Modifié par avenant n° 81 du 21 décembre 2005 art. 1er en vigueur au 1er janvier 2006 BO conventions collectives 2006-3 étendu par arrêté du 12 juillet 2006 JORF 27 juillet 2006.

1. Est considérée comme travail de nuit toute période de travail effectif effectuée par un salarié de l'entreprise durant la période entre 21 heures et 6 heures.

2. Est considéré comme travailleur de nuit le salarié qui :

- soit accomplit au moins 2 fois par semaine selon son horaire de travail habituel au moins 3 heures de son temps de travail quotidien durant la période 21 heures - 6 heures.

- soit accomplit au moins 270 heures de nuit dans l'année civile.

Il faut entendre par horaire habituel :

- celui indiqué dans le contrat de travail, ou

- celui résultant de l'horaire collectif de l'entreprise tel qu'affiché, ou les horaires de travail qui sont réguliers et identiques sur une période de 4 semaines consécutives.

3. Le travailleur de nuit bénéficie d'une pause d'une durée minimale de 20 minutes pour toute période de travail effectif atteignant 6 heures. Si durant cette pause le salarié n'est pas à la disposition de l'employeur mais peut vaquer librement à des occupations personnelles, ce temps de pause n'est pas considéré comme du travail effectif et n'est pas rémunéré.

4. La durée maximale quotidienne du travail effectué par un travailleur de nuit ne peut excéder 8 heures mais peut atteindre exceptionnellement 10 heures. La durée maximale hebdomadaire du travailleur de nuit ne peut excéder 40 heures sur une période quelconque de 12 semaines et 44 heures en cas de recours à la modulation.

5. Tout salarié, quel que soit son horaire habituel de travail et qu'il soit qualifié de travailleur de nuit ou non, bénéficie d'une majoration de 25 % du salaire de base par heure de travail effectif effectuée entre 20 heures et 6 heures.

6. Le travailleur de nuit bénéficiera en plus de la majoration horaire prévue précédemment d'une compensation en repos. Ce temps de repos sera de :

a) Une journée de travail si le travailleur de nuit effectue au moins 270 heures de travail effectif de nuit dans l'année civile.

b) Deux journées de travail si le travailleur de nuit effectue plus de 600 heures de travail effectif de nuit dans l'année civile. Pour les travailleurs de nuit dont le contrat est conclu ou rompu en cours d'année, le temps de repos sera déterminé prorata temporis.

Source : <https://legifrance.gouv.fr>

MC PÂTISSERIE BOULANGÈRE	Code : C 2106-MC3 PB E2	Session 2022	SUJET
E2 - Environnement technologique, scientifique et commercial appliqué à la production	Durée : 2h	Coefficient : 5	Page 7 sur 9

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4.1 Définir le rôle de la convention collective.

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

4.2 Identifier la notion de travail de nuit.

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

4.3 Citer deux avantages du travail de nuit pour un salarié.

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

Qu'est-ce que le merchandising ?

Il consiste à optimiser l'utilisation de la surface du magasin et la présentation des produits pour augmenter les ventes et la rentabilité du point de vente. Dans les années 50-60, un consultant américain Kepner a établi 5 règles (5B) pour maximiser les ventes dans les magasins en libre-service : une référence qui reste une base.

B1 - Le Bon produit : Présenter un assortiment réfléchi.

B2 - Au Bon endroit : cela fait référence à l'agencement, l'implantation. Le produit que l'on cherche à vendre doit être disposé de façon à ce que le client le voit facilement pour déclencher l'impulsion d'achat. Par exemple, le dimanche, si vous souhaitez que ceux qui viennent acheter seulement leur pain, repartent en plus avec le beau fraisier qui s'offre à eux, disposez-le bien ! Les merchandiseurs identifient deux types de zone dans le magasin :

- Zone chaude : accessible au regard, destinée aux produits que vous souhaitez mettre en valeur pour en vendre le maximum (entrée du magasin, vitrine bordant la file d'attente, proximité des caisses...). A réserver aux produits à forte marge ou susceptibles de générer un achat d'impulsion, aux promotions, aux nouveaux produits.

- Zone froide : moins bien placée ou moins exposée au sens de circulation du client dans le magasin (bas ou haut d'étagères, fond du magasin). A réserver aux produits d'achat fréquent qui se vendent tout seuls ou à marge faible.

B3 - Au Bon moment : il ne sert à rien d'avoir tout en permanence. Il faut, en fonction du moment de la journée (petit-déjeuner, en-cas du matin, déjeuner, goûter et dîner) mettre en valeur les produits adaptés et faire évoluer son offre. Le bon moment renvoie aussi aux saisons, aux fêtes et événements de l'année.

B4 - Au Bon prix : il faut que le prix de vos produits soit cohérent avec le pouvoir d'achat de vos clients, avec les prix pratiqués par la concurrence et votre positionnement. Dans un quartier populaire, les prix doivent être raisonnables car sinon ils dissuaderont vos clients d'acheter même s'ils en ont envie. Les offres promotionnelles inciteront les clients à acheter plus que prévu.

B5 - En Bonne quantité : il faut disposer, sans rupture au magasin, des produits que vous souhaitez mettre en avant. Les ventes ratées ne sont pas rattrapables. Pensez au réapprovisionnement régulier des rayons. En fin de journée, resserrez les références restantes. Ajoutons enfin à ce pilier d'un merchandising efficace.

Un 6ème B qui renvoie à la Bonne information.

Source : INBP - 07/2017

MC PÂTISSERIE BOULANGÈRE	Code : C 2106-MC3 PB E2	Session 2022	SUJET
E2 - Environnement technologique, scientifique et commercial appliqué à la production	Durée : 2h	Coefficient : 5	Page 8 sur 9

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Votre responsable souhaite mettre en place dans son magasin de vente un espace en libre-service. Il vous confie un extrait du magazine « Les Nouvelles de la Boulangerie-Pâtisserie » de juillet 2017. A partir de ce document, il vous demande de répondre à ses questions.

4.4 Préciser la notion de merchandising et l'intérêt de sa mise en œuvre.

.....
.....

4.5 Identifier toutes les règles de marketing à respecter pour que votre espace en libre-service soit une réussite.

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

Afin de valoriser votre vente en libre-service vous décidez en collaboration avec votre responsable, de mettre en avant votre galette des rois.

4.6 Proposer une opération commerciale que vous pouvez mettre en place dans votre espace commercial.

MC PÂTISSERIE BOULANGÈRE	Code : C 2106-MC3 PB E2	Session 2022	SUJET
E2 - Environnement technologique, scientifique et commercial appliqué à la production	Durée : 2h	Coefficient : 5	Page 9 sur 9