

Métropole – La Réunion	Juin 2009	Code : 500-221 36	Page : 1/15
<b>EXAMEN : CAP</b> <b>SPECIALITE : PATISSIER</b> <b>Épreuve : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie</b>			<b>Durée : 2 heures</b> <b>Coefficient : 3</b>  <b>SUJET</b>

Ce sujet comporte 15 pages numérotées de 1/15 à 15/15.  
Assurez-vous que cet exemplaire est complet.  
S'il est incomplet, demandez un autre exemplaire au chef de salle.  
Vous répondrez directement sur le sujet à rendre en fin d'épreuve.

*L'usage de la calculatrice est autorisé.*

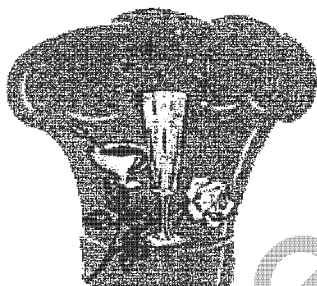
BAREME

Technologie de la pâtisserie	/ 20
Sciences de l'alimentation	/ 20
Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social	/ 20
<b>Total</b>	<b>/ 60</b>
<b>Moyenne sur 20</b>	<b>/ 20</b>

Métropole – La Réunion	Juin 2009	Code : 500-221 36	Page : 2/15
<b>EXAMEN : CAP</b> <b>SPECIALITE : PATISSIER</b> <b>Épreuve : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie</b>			<b>Durée : 2 heures</b> <b>Coefficient : 3</b>  <b>SUJET</b>

**SITUATION PROFESSIONNELLE DE L'ÉPREUVE**

Ouvrier qualifié, vous êtes responsable du poste tour dans la pâtisserie CLEMENT. Cette dernière est située à proximité d'une cité scolaire. Son chiffre d'affaires est en partie réalisé grâce à la vente des viennoiseries et de tartes. Monsieur CLEMENT a décidé de développer ce secteur, en s'équipant en nouveaux matériels. L'employeur vous donne des responsabilités sur la production et la sélection des produits.



**EURL CLEMENT**

**Pâtisserie**

118, routes des Sables  
 85500 LES HERBIERS  
 Tél : 02 04 05 06 07  
 Fax : 02 04 05 06 17  
 Capital social : 3 000 €  
 Immatriculation : 30.06.96  
 Gérant : Monsieur CLEMENT Thierry  
 RCS : LA ROCHE SUR YON B 490 822 285

Métropole – La Réunion	Juin 2009	Code : 500-221 36	Page : 3/15
<b>EXAMEN : CAP</b> <b>SPECIALITE : PATISSIER</b> <b>Épreuve : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie</b>			<b>Durée : 2 heures</b> <b>Coefficient : 3</b>  <b>SUJET</b>

**Partie 1 : Technologie de la pâtisserie (20 points)**

1) Le développement du secteur viennoiserie nécessite un équipement adapté. A partir du plan du laboratoire (document 1) et des matériels existants, proposer deux matériels (de fabrication, de conservation, ....) qu'il conviendrait d'acquérir pour accroître la production de viennoiseries.

- .....

- .....

2) Dans le cadre de la fabrication de la pâte à brioche, vous portez une attention particulière au choix de la farine. Vous avez le choix entre une farine riche en gluten et une farine pauvre en gluten. Quelle farine choisissez-vous, et pourquoi ?

.....

.....

.....

3) Citer le lieu de stockage de la farine, en précisant les conditions de conservation.

.....

.....

4) Vous constatez que des brioches se développent mal en cuisson. Quelles peuvent-être les raisons qui pourraient expliquer ce problème ? En citer au moins 3.

Problèmes liés aux produits	
Problèmes liés aux méthodes de fabrication	
Autres	

Métropole – La Réunion	Juin 2009	Code : 500-221 36	Page : 4/15
<b>EXAMEN : CAP</b> <b>SPECIALITE : PATISSIER</b> <b>Épreuve : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie</b>			<b>Durée : 2 heures</b> <b>Coefficient : 3</b>  <b>SUJET</b>

5) Vous avez une commande de tarte « Bourdaloue » pour 100 personnes. Vous donnez la fiche technique (fournie en document 2) à un stagiaire afin qu'il effectue les pesées. Il vous demande de lui expliquer les termes professionnels suivants :

- Blanchir : .....
- .....
- Fraiser : .....
- .....
- Foisonner : .....
- .....
- Ebarber : .....
- .....

6) Pour la réalisation de la crème d'amandes, expliquer :

- l'intérêt de tamiser la farine.
- .....
- .....
- l'intérêt de mettre le beurre en pommade.
- .....
- .....

7) Repérer sur la fiche technique (document 2) quatre éléments indispensables à la réalisation demandée qui doivent y figurer. Vous les énumérez ci-dessous.

- .....
- .....
- .....
- .....

Métropole – La Réunion	Juin 2009	Code : 500-221 36	Page : 5/15
<b>EXAMEN : CAP</b> <b>SPECIALITE : PATISSIER</b> <b>Épreuve : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie</b>			<b>Durée : 2 heures</b> <b>Coefficient : 3</b>  <b>SUJET</b>

8) Préciser les précautions à prendre lors de l'utilisation d'un nappage blond.

.....

.....

.....

9) Vous réceptionnez la livraison de matières premières suivantes :

- |                                 |                                 |
|---------------------------------|---------------------------------|
| - Coulis de pommes surgelés     | - Poires au naturel appertisées |
| - Fruits frais (Poires William) | - Poudre d'amandes              |
| - Beurre d'Echiré               | - Nappage blond                 |
| - Sucre semoule                 | - Ovo-produits pasteurisés      |

Placer dans la colonne correspondante les matières premières ci-dessus.

Réfrigérateur	Congélateur	Réserve sèche

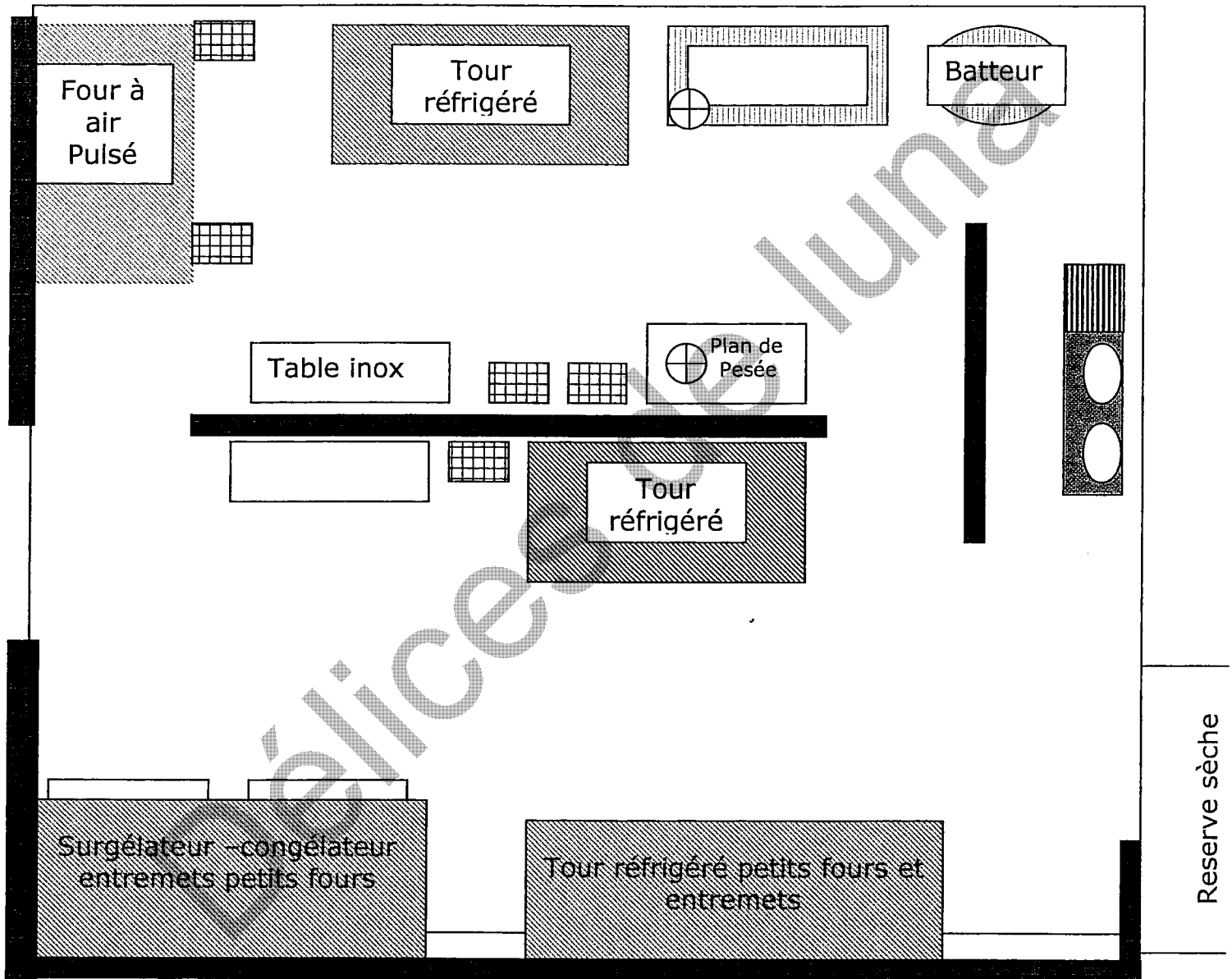
10) Indiquer pour chaque produit sélectionné dans le tableau, deux contrôles visuels à effectuer.

Nappage blond		Boîtes de poires au naturel appertisées	
Sucre semoule		Poires fraîches	


Métropole – La Réunion	Juin 2009	Code : 500-221 36	Page : 6/15
<b>EXAMEN : CAP</b> <b>SPECIALITE : PATISSIER</b> <b>Épreuve : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie</b>			<b>Durée : 2 heures</b> <b>Coefficient : 3</b>  <b>SUJET</b>

Document 1

# Plan du laboratoire



 Echelles

 Balance

Métropole – La Réunion	Jun 2009	Code : 500-221 36	Page : 7/15
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Durée : 2 heures Coefficient : 3
			SUJET

Document 2

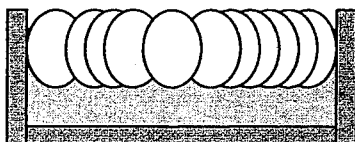
Fiche Technique

La Tarte Bourdaloue

Pour un cercle de 26 cm de diamètre

Nombre de personnes  
100

Denrées utilisées	Unité	Quantité	Technique de réalisation
<b>Pâte sucrée</b>			<b>Pâte sucrée</b>
Farine type 55	kg	2,500	Mise en place (peser matières premières et préparer le matériel) Tamiser la farine Mettre le beurre en pommade, parfumer Incorporer le sucre glace Blanchir Incorporer l'œuf Incorporer la farine tamisée Mélanger, amalgamer Fraisier 3 fois Bouler et réserver au réfrigérateur 1 heure (filmer)
Beurre	kg	1,500	
Œufs	g	0,500	
Sucre	kg	1,000	
Poudre d'amandes	kg	0,500	
Vanille	g	20	
Sel	g	20	
<b>Crème d'amandes</b>			
Beurre pommade	kg	1,250	Mise en place (peser matières premières et préparer le matériel) Tamiser la farine Mettre le beurre en pommade, parfumer Incorporer le sucre glace Blanchir Incorporer les œufs Incorporer la poudre d'amandes et la farine tamisée Foisonner Réserver
Poudre d'amandes	kg	1,250	
Œufs	Unité	1,250	
Sucre	kg	1,250	
Farine	kg	0,200	
Vanille	g	30	
<b>Garnitures</b>			
1/2 Poire au sirop	Boite 5/1	4	
<b>Finition</b>			<b>Réalisation</b>
Nappage blond	kg	0,500	Réaliser la pâte sucrée
Amandes effilées grillées	kg	0,150	Mettre 1 h au réfrigérateur
<b>Présentation</b>			Egoutter les poires Réaliser la crème d'amandes Foncer le cercle (épaisseur 3 mm) Ebarber les bords et piquer le fond de tarte. Garnir au 2/3 de crème d'amandes Disposer les 1/2 poires harmonieusement sur la crème Mettre à cuire dans un four ventilé à 180°C Refroidir Napper Parsemer d'amandes hachées grillées



Métropole - La Réunion	Juin 2009	Code : 500-221 36	Page : 8/15
<b>EXAMEN : CAP</b> <b>SPECIALITE : PATISSIER</b> <b>Épreuve : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie</b>			<b>Durée : 2 heures</b> <b>Coefficient : 3</b>  <b>SUJET</b>

**Partie 2 : Sciences de l'alimentation (20 points)**

Dans la pâtisserie CLEMENT, vous êtes chargé entre autres de la fabrication des brioches à tête.

2.1. Indiquer le constituant alimentaire caractéristique de chaque ingrédient utilisé lors de la fabrication de la pâte à brioche.

Ingrédients	Constituant caractéristique
Farine	
Sucre	
Beurre	
Œuf	

2.2. Citer le rôle majeur dans l'organisme, du constituant principal du beurre.

.....

2.3. Identifier deux risques pour la santé associés à une consommation excessive et journalière de brioche.

▶ .....

▶ .....

2.4. A la sortie de l'école les parents achètent souvent des viennoiseries pour le goûter de leurs enfants. Deux brioches (100 g) ont un apport énergétique de 1746 kJ.

Extrait de la table de composition de la brioche.

Composition / 100 g d'aliments	Protéines (en g)	Lipides (en g)	Glucides (en g)	Fibres (en g)	Eau (en g)	Energie (en kJ)
Brioche	8	20	50	1	21	1746



Métropole - La Réunion	Juin 2009	Code : 500-221 36	Page : 9/15
<b>EXAMEN : CAP</b> <b>SPECIALITE : PATISSIER</b> <b>Épreuve : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie</b>			<b>Durée : 2 heures</b> <b>Coefficient : 3</b>  <b>SUJET</b>

A partir de la table de composition, détailler les calculs qui ont permis d'évaluer l'apport énergétique des brioches.

.....

.....

2.5. Comparer la valeur énergétique et la composition nutritionnelle de ces deux goûters.

Goûter 1	Goûter 2
2 brioches	60 g pain 20 g de chocolat 1 clémentine
Valeur énergétique = 1746 kJ	Valeur énergétique = 1100 kJ

.....

.....

.....

2.6. A partir des aliments présentés dans la liste, proposer un exemple de goûter équilibré dans lequel on inclut une brioche.

Liste des aliments proposés :

- 1 barre chocolatée
- 1 yaourt nature
- 1 yaourt aux fruits
- 1 verre de soda au cola
- 1 pomme
- 1 banane
- 1 brioche
- 1 compote
- des biscuits fourrés au chocolat (sachet de 4)
- 2 tranches de pain
- 1 portion de fromage
- 1 barre de chocolat noir
- 1 verre de lait
- 1 verre de jus de fruit

Exemple de goûter équilibré :

Métropole - La Réunion	Juin 2009	Code : 500-221 36	Page : 10/15
<b>EXAMEN : CAP</b> <b>SPECIALITE : PATISSIER</b> <b>Épreuve : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie</b>			Durée : 2 heures Coefficient : 3  <b>SUJET</b>

Pour confectionner la pâte à brioche, vous utilisez de la levure biologique, micro-organisme utile à la fermentation de la pâte.

2.7. Citer le nom de ce micro-organisme utile.

.....

2.8. Préciser le nom de cette fermentation.

.....

2.9. Indiquer deux conditions nécessaires à la réalisation de cette fermentation.

▶ .....

▶ .....

2.10. Compléter la formule suivante en donnant le nom des produits de la fermentation.



2.11. Par ailleurs, le laboratoire de pâtisserie peut être le siège de développement de micro-organismes pathogènes. Définir le terme « pathogène ».

.....

2.12. Citer deux pratiques professionnelles qui préviennent la contamination des aliments par des micro-organismes pathogènes.

▶ .....

▶ .....

Métropole – La Réunion	Juin 2009	Code : 500-221 36	Page : 11/15
<b>EXAMEN : CAP</b> <b>SPECIALITE : PATISSIER</b> <b>Épreuve : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie</b>			Durée : 2 heures Coefficient : 3  <b>SUJET</b>

**Partie 3 : Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social (20 points)**

**1<sup>ère</sup> partie : Droit usuel**

Monsieur CLEMENT vous demande de répondre à une enquête sur l'entreprise et en profite pour tester vos connaissances dans le domaine juridique.

1) Donner :

- la dénomination sociale : .....
- le siège social : .....
- le numéro de RCS : .....
- la forme juridique (*ne pas répondre par un sigle*) : .....
- le montant du capital : .....

2) Donner la signification du sigle « R.C.S. » :

3) Citer une autre forme juridique d'entreprise. (le sigle et sa signification).

4) L'entreprise est-elle une personne physique ou morale ?

Métropole – La Réunion	Juin 2009	Code : 500-221 36	Page : 12/15
<b>EXAMEN : CAP</b> <b>SPECIALITE : PATISSIER</b> <b>Épreuve : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie</b>			<b>Durée : 2 heures</b> <b>Coefficient : 3</b>  <b>SUJET</b>

## 2<sup>ème</sup> partie : L'activité contractuelle de l'entreprise

Monsieur CLEMENT vous demande d'étudier l'article ci-dessous, sur la responsabilité d'une entreprise.

### **Pas coupable, mais responsable**

Quelle est la responsabilité d'un supermarché lors d'une chute d'un client entraînant une fracture du péroné sur un trottoir roulant situé sur le parking et rendu glissant par la pluie ? C'est ce qui m'est arrivé au magasin Auchan de Vélizy. Aucune indication n'est en place pour mettre en garde l'usager contre les risques encourus.

**Brigitte Moal/75 Paris**



Le supermarché est responsable des dommages causés à ses clients par les choses dont il a la garde, l'usage et le contrôle. Il n'est pas nécessaire de prouver une faute du supermarché, car sa responsabilité est objective et justifiée par le seul fait que le trottoir roulant est sous sa garde. Cependant, vous devrez démontrer que le sol était anormalement glissant. Dans d'autres cas, il a fallu prouver que les bidons entre-

posés sur une chaussée, et responsables d'un accident, étaient dans une position anormale, ou qu'une vitre heurtée était défectueuse, mal placée ou insuffisamment signalée. Pour le supermarché, la seule solution pour s'exonérer est de prouver qu'il s'agit d'une faute de la victime ou du fait soit d'un tiers, soit d'une cause étrangère présentant les caractères de la force majeure (imprévisible, irrésistible et extérieure).

Article issu du mensuel juin 2008 « 60 millions de consommateurs »

A l'aide de vos connaissances et de l'article ci-dessus, Monsieur CLEMENT vous demande d'étudier le cas suivant :

« La veille, en sortant du magasin, une cliente a glissé sur le trottoir mouillé et s'est blessée. Le trottoir venait juste d'être nettoyé par un employé ».

- 1) Indiquer si la responsabilité de l'E.U.R.L. CLEMENT est engagée. Justifier la réponse.

.....

.....

- 2) Préciser s'il s'agit d'une responsabilité civile ou pénale.

.....

- 3) Citer un cas permettant à l'E.U.R.L. CLEMENT de s'exonérer de sa responsabilité.

.....

- 4) Préciser les conséquences juridiques possibles de cette situation pour l'E.U.R.L. CLEMENT.

.....

Métropole – La Réunion	Juin 2009	Code : 500-221 36	Page : 13/15
<b>EXAMEN : CAP</b> <b>SPECIALITE : PATISSIER</b> <b>Épreuve : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie</b>			<b>Durée : 2 heures</b> <b>Coefficient : 3</b>  <b>SUJET</b>

### 3<sup>ème</sup> Partie : Les éléments comptables

A partir des bons d'entrée et de sortie de la poudre d'amandes, compléter la fiche de stock du mois de mai selon la méthode PEPS.

Bon d'entrée n° 48 Date : 2/05/09 Quantité : 50 kg Prix unitaire : 7,10 €	Bon de sortie n° 123 Date : 10/05/09 Quantité : 35 kg	Bon d'entrée n° 49 Date : 18/05/09 Quantité : 45 kg Prix unitaire : 7,20 €
Bon de sortie n° 124 Date : 22/05/09 Quantité : 60 kg	Bon d'entrée n° 50 Date : 22/05/09 Quantité : 55 kg Prix unitaire : 6,90 €	

#### Document à compléter

NOM DE L'ARTICLE :										
DATES	N° BONS	ENTREES			SORTIES			STOCKS		
		Qté	Prix unitaire	Montant	Qté	Prix unitaire	Montant	Qté	Prix unitaire	Montant
01/05/09	SI							20	7,00	140,00

1) Donner la signification de PEPS.

.....

2) Indiquer le montant total du stock au 31 mai 2009.

.....

Métropole – La Réunion	Jun 2009	Code : 500-221 36	Page : 14/15
<b>EXAMEN : CAP</b> <b>SPECIALITE : PATISSIER</b> <b>Épreuve : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie</b>			<b>Durée : 2 heures</b> <b>Coefficient : 3</b>  <b>SUJET</b>

### 4<sup>ème</sup> partie : Initiation économique

Monsieur CLEMENT vous demande d'étudier les documents suivants :

Inflation au plus haut depuis 1991, pouvoir d'achat en stagnation, consommation atone et retournement du marché immobilier... L'économie française va subir un "*net coup de frein*" en 2008 avec seulement 1,6% de croissance, selon les dernières prévisions de l'Insee.

La principale responsable est l'inflation, attisée par la hausse des prix du pétrole et produits alimentaires, qui devrait rester supérieure à 3% une bonne partie de l'année avec un pic à 3,6% en juillet. Elle devrait ensuite progressivement s'assagir et atteindre 3,2% en 2008 (dont environ 1,2 point lié au prix de l'énergie et 1 point lié aux prix alimentaires), à condition que le baril de pétrole se maintienne autour de 130 dollars.

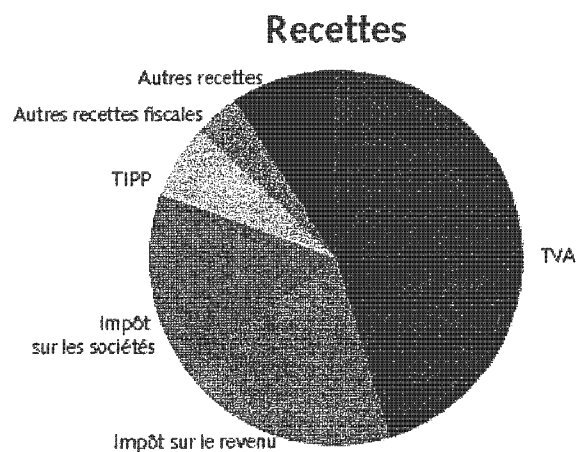
La flambée des prix du **pétrole** ne fait pas que des mécontents. Cette année l'un des grand gagnants est l'Etat : au premier trimestre, ses caisses ont engrangé 120 millions d'euros de plus que prévu grâce aux taxes sur les produits pétroliers (TVA et TIPP).

**LCI.fr**

Source : site : Lundi 23 juin 2008

### Recettes de l'Etat en 2007 en milliards d'euros

RECETTES	292,7
TVA	133,5
Impôt sur le revenu	57,1
Impôt sur les sociétés	46,1
Taxe intérieure sur les produits pétroliers	18,0
Autres recettes fiscales	11,1
Autres recettes	26,9



Source site : budget.gouv.fr

Métropole – La Réunion	Juin 2009	Code : 500-221 36	Page : 15/15
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Durée : 2 heures Coefficient : 3  <b>SUJET</b>

1) Donner la définition de l'inflation.

.....  
.....

2) Citer le taux d'inflation prévu pour 2008.

.....  
.....

3) Donner la signification de TVA.

.....  
.....

4) Citer le principal impôt payé par les entreprises.

.....  
.....

Délices de Luna