

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

Note :

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

## **CAP PATISSIER**

### **Épreuve EP1 : Approvisionnement et gestion des stocks**

#### **LE SUJET COMPREND TROIS PARTIES INDÉPENDANTES**

Toutes les pages du présent sujet sont à rendre avec la copie, y compris celles qui ne seront pas traitées.

L'usage de la calculatrice est autorisé.

#### **BAREME**

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

<b>CAP PATISSIER</b>	<b>Code : 500 22136</b>	<b>Session 2013</b>	<b>SUJET</b>
<b>EPREUVE : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks</b>	<b>Durée : 2 heures</b>	<b>Coefficient : 3</b>	<b>Page 1 sur 14</b>

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## SITUATION PROFESSIONNELLE

Vous êtes stagiaire dans la société « Aux Gâteaux de la Forêt ».

Cette société est une boulangerie-pâtisserie-traiteur.

Votre tuteur, Monsieur Martin, vous demande de l'assister dans différentes tâches.

La société a été choisie par l'école de la ville de MEUDON-LA-FORET afin de fournir à la kermesse de fin d'année 300 parts de gâteaux.

Cette année le chef pâtissier a décidé de servir des parts de mille-feuilles.

## CARTE D'IDENTITE DE L'ENTREPRISE



<b>CAP PATISSIER</b>	Code : 500 22136	Session 2013	SUJET
EPREUVE : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks	Durée : 2 heures	Coefficient : 3	Page 2 sur 14

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

**1.1. Durant votre stage aux « Gâteaux de la Forêt », vous allez trouver différents postes en pâtisserie.**

**1.1.1. Relier, à l'aide d'une flèche, le poste et sa fonction.**

Ouvrier qui s'occupe des cuissons et qui surveille les fermentations

- Le Tourier

Ouvrier qui fabrique les biscuits, les crèmes etc et qui assure les montages et décors de gâteaux

- Le Fournier

Ouvrier qui fabrique, travaille et façonne les pâtes

- L'Entremétier

**1.2. Votre production va nécessiter l'utilisation d'eau.**

**1.2.1. Citer deux rôles de l'eau en pâtisserie**

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

CAP PATISSIER	Code : 500 22136	Session 2013	SUJET
EPREUVE : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks	Durée : 2 heures	Coefficient : 3	Page 3 sur 14

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**1.3. Pour réaliser votre commande de mille-feuilles, vous devrez fabriquer de la pâte feuilletée.**

**1.3.1.** Indiquer le type de farine à utiliser pour sa fabrication. (Entourer la bonne réponse)

T 150

T 110

T 80

T 55

**1.3.2.** Citer les conditions de stockage et de conservation d'une farine.

▪ Lieu de stockage :

.....  
.....

▪ Conditions de conservation :

.....  
.....

**1.4. Au sein de votre entreprise vous utilisez du beurre pour le tourage de vos pâtes feuilletées.**

**1.4.1.** Indiquer l'origine du beurre.

.....

**1.4.2.** Indiquer la température de stockage et de conservation du beurre (entourer la réponse exacte).

De + 2 à + 4 °C

de + 14 à + 18 °C

**1.5. Pour les autres fabrications vous utilisez du beurre fin. Afin de bien gérer la rotation de votre stock vous devez contrôler la « D.L.C. » de celui-ci.**

**1.5.1.** Expliquer « D.L.C. ».

- D.L.C. : .....

CAP PATISSIER	Code : 500 22136	Session 2013	SUJET
EPREUVE : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks	Durée : 2 heures	Coefficient : 3	Page 4 sur 14

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**1.6. Pour le montage de vos mille-feuilles, vous allez devoir réaliser une crème pâtissière.**

**1.6.1.** Parmi la liste de matériel ci-dessous, identifier les matériels indispensables pour la réalisation de celle-ci.

Matériels en réserve
Poêle
Corne
Bassine ou cul de poule
Casserole
Spatule
Fouet
Plaque inox
Papier aluminium
Plaque de cuisson
Papier film
Thermomètre

Matériels indispensables

**1.7. Pour la fabrication de votre crème pâtissière, vous utilisez du lait « U.H.T. »**

**1.7.1.** Expliquer « U.H.T. »

U : ..... H : ..... T : .....

**1.7.2.** Indiquer un autre traitement utilisé pour la conservation du lait.

.....

**1.7.3.** En fin de fabrication, il vous reste un demi-litre de lait UHT entamé, citer deux conditions de stockage et de conservation.

•	•
---	---

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**1.8. Vous avez besoin d'œufs pour réaliser votre crème pâtissière. A la suite d'une rupture de stock en œufs frais, votre fournisseur vous a livré à la place des ovo-produits (œufs entiers) conditionnés en brique d'un litre.**

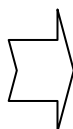
**1.8.1.** Indiquer combien d'œufs entiers contient un litre d'ovoproduit.

- .....

**1.9. Votre client vous demande pour la finition de ses mille-feuilles, un glaçage au fondant.**

**1.9.1.** Citer les composants du fondant.

Le fondant est composé de :




**1.9.2.** Indiquer les conditions de stockage du fondant avant utilisation (entourer la réponse exacte)

Au froid de  
+ 2 à + 4 °C

Au congélateur  
à - 20 °C

Endroit sec et  
frais entre 15  
et 20 °C

**1.10. Vous allez aromatiser votre crème pâtissière avec du rhum.**

**1.10.1.** Donner la famille de ce spiritueux (entourer la réponse exacte)

- Eau-de-vie

- Liqueur

- Vin

<b>CAP PATISSIER</b>	<b>Code : 500 22136</b>	<b>Session 2013</b>	<b>SUJET</b>
<b>EPREUVE : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks</b>	<b>Durée : 2 heures</b>	<b>Coefficient : 3</b>	<b>Page 6 sur 14</b>

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## Partie 2 : Sciences Appliquées (20 points)

### 2.1. Sciences appliquées à l'alimentation

Votre tuteur vous demande de l'aider à réaliser les 300 mille-feuilles commandés. Pour cela, vous avez besoin des ingrédients suivants : lait, œuf, farine, sucre, beurre, eau, vanille, sel, poudre de cacao non sucré (pour la décoration).

2.1.1. Indiquer le constituant alimentaire caractéristique pour chaque ingrédient ainsi que son groupe alimentaire en complétant le tableau ci-dessous.

Ingrédient	Constituant alimentaire caractéristique	Groupe alimentaire
Œuf	Protéines	Viandes Poissons Œufs
Sucre	.....	.....
Farine	.....	.....
Beurre	.....	.....

Document 1 : La composition nutritionnelle de 100 g de mille-feuilles

Composition /100 g d'aliments	Protides (en g)	Glucides (en g)	Lipides (en g)	Eau (en g)	Calcium (en mg)	Magnésium (en mg)
Mille-feuilles	3,9	43,7	11,3	40,1	68	14,4

Source : <http://informationsnutritionnelles.fr/mille-feuilles>

2.1.2. Indiquer le principal constituant du mille-feuille, en le relevant dans le document 1.

.....

CAP PATISSIER	Code : 500 22136	Session 2013	SUJET
EPREUVE : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks	Durée : 2 heures	Coefficient : 3	Page 7 sur 14

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**2.1.3.** Calculer la valeur énergétique pour 100 g de mille-feuilles, à l'aide du document 1 et des données suivantes : 1 g de glucides = 17 kJ  
1 g de protides = 17 kJ  
1 g de lipides = 38 kJ.

(Détailler les calculs).

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

**2.1.4.** Citer le principal rôle des glucides dans l'organisme.

.....

**2.1.5.** Énoncer deux conséquences sur la santé d'un excès de glucides, surtout chez les enfants.

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

### 2.2. Sciences appliquées à l'hygiène

**Les œufs utilisés lors de la réalisation des mille-feuilles à la crème pâtissière, peuvent être source de risques microbiologiques.**

**2.2.1.** Nommer le micro-organisme pouvant être présent sur les coquilles d'œufs.

.....

**2.2.2.** Indiquer la famille correspondant à ce micro-organisme, en entourant la réponse exacte.

Virus

Bactéries

Champignons microscopiques

CAP PATISSIER	Code : 500 22136	Session 2013	SUJET
EPREUVE : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks	Durée : 2 heures	Coefficient : 3	Page 8 sur 14



## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**2.2.3.** Lister quatre conditions de multiplication des micro-organismes.

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

**Pour livrer 300 parts de mille-feuilles pour la kermesse de l'école de la ville de MEUDON-LA-FORET, l'employeur livre ces préparations avec un camion réfrigéré.**

**2.2.4.** Énoncer le principe de la chaîne du froid

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

**2.2.5.** Préciser deux contrôles qu'effectue l'employeur en arrivant à l'école, afin de livrer un produit conforme.

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

### **2.3. Sciences appliquées aux locaux et aux équipements**

**Pour réaliser votre crème pâtissière contenue dans les mille-feuilles, vous utilisez un brûleur à gaz fonctionnant par combustion.**

**2.3.1.** Citer un autre combustible utilisé dans un atelier de pâtisserie.

- .....

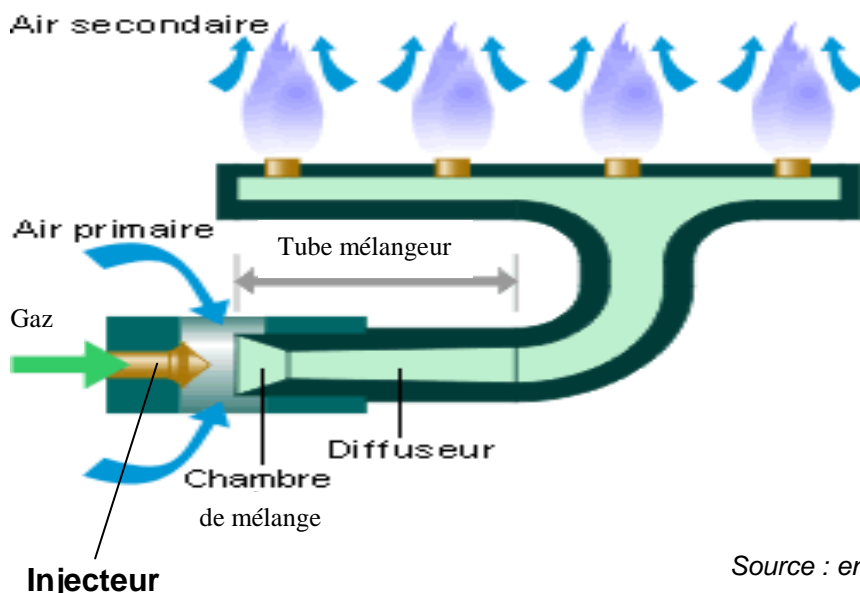
**2.3.2.** Indiquer la condition d'une combustion complète.

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

<b>CAP PATISSIER</b>	Code : 500 22136	Session 2013	SUJET
EPREUVE : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks	Durée : 2 heures	Coefficient : 3	Page 9 sur 14

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**Document 2** : Schéma d'un brûleur à gaz:



Source : energieplus

**2.3.3.** Expliquer le principe de fonctionnement d'un brûleur en complétant les phrases ci-dessous, à l'aide du schéma document 2.

Après ouverture d'un robinet de commande, le gaz est envoyé par injection dans ..... Il se mélange avec ..... dans ..... Ce mélange sort par les orifices du brûleur. La flamme d'une allumette ou une étincelle déclenche la réaction de combustion. Elle devient complète grâce à..... La chaleur est transmise par conduction au récipient de cuisson.

**2.3.4.** Justifier l'importance d'une ventilation adaptée.

.....  
.....

**2.3.5.** Citer trois risques pour l'homme et/ou le matériel, liés au non respect des règles de sécurité, lors de l'utilisation d'un brûleur

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

CAP PATISSIER	Code : 500 22136	Session 2013	SUJET
EPREUVE : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks	Durée : 2 heures	Coefficient : 3	Page 10 sur 14

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

### 3.1. Environnement juridique

A partir des connaissances acquises et de la carte d'identité de l'entreprise (page 2), répondre aux questions suivantes.

**3.1.1.** Donner la forme juridique de cette société. Préciser la signification du sigle.

.....  
.....

**3.1.2.** Proposer une autre forme juridique (sigle et signification).

.....  
.....

**3.1.3.** Indiquer la raison sociale de cette société.

.....

**3.1.4.** Relever le siège social de la société.

.....  
.....

**3.1.5.** Indiquer le numéro d'immatriculation RCS.

.....

**3.1.6.** Dans le numéro « B 987 654 321 », expliquer à quoi correspond la lettre « B ».

.....  
.....

<b>CAP PATISSIER</b>	<b>Code : 500 22136</b>	<b>Session 2013</b>	<b>SUJET</b>
<b>EPREUVE : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks</b>	<b>Durée : 2 heures</b>	<b>Coefficient : 3</b>	<b>Page 11 sur 14</b>

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## 3.2. Environnement commercial

Afin de pouvoir servir les parts de mille-feuilles lors de la kermesse, il est nécessaire de passer une commande d'assiettes en carton et de couteaux en plastique pour 300 parts.

### Document 3

**Aux Gâteaux de la Forêt**  
**30 rue de Paris**  
**92360 MEUDON LA FORET**  
☎ 01 46 01 XX XX  
☎ 01 46 01 XX XX  
✉ [auxgateauxdelaforet@gmail.com](mailto:auxgateauxdelaforet@gmail.com)  
Capital social : 25 000 €  
RCS NANTERRE B 987 654 321

**FACILE À FÊTER**  
10 avenue du Général de Gaulle  
75009 PARIS

**BON DE COMMANDE N° 741 du 07 mai 2013**

Date de livraison : 14 mai 2013                      Règlement : par chèque à réception  
Sous escompte de 1 %

Réf	Désignation	Unité	Qté	PU	Montant HT
CP50	Couteaux en plastique	Lot de 50	6	2,96	17,76
ARB100	Assiettes rondes (coloris : blanc en carton)	Lot de 100	3	4,99	14,97
			Total HT		32,73
			TVA 19,6%		6,42
			Net à payer TTC		39,15

CAP PATISSIER	Code : 500 22136	Session 2013	SUJET
EPREUVE : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks	Durée : 2 heures	Coefficient : 3	Page 12 sur 14

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**3.2.1.** Indiquer le nom du document 3.

.....

**3.2.2** Donner la signification du sigle « T.V.A. ».

.....

**3.2.3.** Définir le terme « unité » apparaissant dans le document 3

.....

.....

**3.2.4.** Préciser le nombre de couteaux en plastique commandé par l'entreprise.

.....

**3.2.5.** Donner la définition de l'escompte.

.....

.....

### **3.3. Institutions politiques**

**En 2012, il y a eu de nombreuses élections. Monsieur Martin souhaite des précisions. Il vous demande votre aide.**

Les élections nationales sont :

- l'élection présidentielle, qui a lieu désormais tous les 5 ans depuis la réforme constitutionnelle du 2 octobre 2000
- les élections législatives, permettant l'élection des députés pour 5 ans.

**3.3.1.** Compléter le tableau ci-après, à l'aide des informations ci-dessus et des connaissances acquises.

Nom de l'élection	Durée du mandat	Nom des élus

<b>CAP PATISSIER</b>	<b>Code : 500 22136</b>	<b>Session 2013</b>	<b>SUJET</b>
<b>EPREUVE : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks</b>	<b>Durée : 2 heures</b>	<b>Coefficient : 3</b>	<b>Page 13 sur 14</b>

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**L'article de presse ci-dessous a retenu l'attention de Monsieur MARTIN.**

**3.3.2.** À partir de ce texte et des connaissances acquises, répondre aux questions posées :

### ILS BRIGUENT LE MANDAT ...

Dix huit candidats visent pour 6 ans les trois fauteuils de sénateur de la Guadeloupe.  
Un nombre particulièrement important de candidatures pour séduire les 824 grands électeurs...

*France – Antilles du 20 sept.2011*

**3.3.2.1.** Citer l'élection concernée.

.....

**3.3.2.2.** Indiquer l'assemblée où siègeront les élus.

.....

**3.3.2.3.** Citer l'autre assemblée qui participe au vote des lois.

.....

**3.3.2.4.** Relever la durée de leur mandat.

.....

**3.3.2.5.** Indiquer le rôle principal des sénateurs.

.....

<b>CAP PATISSIER</b>	<b>Code : 500 22136</b>	<b>Session 2013</b>	<b>SUJET</b>
<b>EPREUVE : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks</b>	<b>Durée : 2 heures</b>	<b>Coefficient : 3</b>	<b>Page 14 sur 14</b>