

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)	
Ne rien Écrire	Prénoms :	N° du candidat <input type="text"/>
	Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)
	Appréciation du correcteur	
	Note : <input type="text"/>	

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>

CAP PATISSIER	Code : 500 22136	Session 2012	SUJET
EPREUVE : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks...	Durée : 2 heures	Coefficient : 3	Page 1 sur 15

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

### **SITUATION PROFESSIONNELLE**

Vous êtes employé comme ouvrier qualifié, dans la pâtisserie « Les Petits Sablés », située au centre ville de TOULON.

Le propriétaire est Monsieur DURAND.

Vous travaillez avec un chef et un apprenti.

Votre chef vous demande de prendre en charge pour un mariage :

- la réalisation d'une pièce montée, pour 40 personnes, garnie de crème mousseline ;
- la confection d'un assortiment de petites verrines de mousses aux fruits.

Il vous demande également de participer aux tâches de gestion courante.

#### **Carte d'identité de l'entreprise**

**E.U.R.L. « Les Petits Sablés »**

*Pâtisserie*

8, rue de la Liberté  
83100 TOULON

Propriétaire : Monsieur Durand

Tel. : 04.94.25.50.40

Fax : 04.94.25.50.33

Capital social : 9 000 €

R.C.S. : Toulon B 330 042 758

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

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

**1.1. Vous travaillez dans une entreprise artisanale.**

1.1.1. Citer deux autres types d'entreprises dans lesquelles peut exercer un pâtissier.

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

**1.2. Avant de commencer le travail du jour, vous demandez à l'apprenti d'observer les règles d'hygiène indispensables.**

1.2.1. Citer deux règles d'hygiène.

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

**1.3. Vous réceptionnez les matières premières nécessaires pour réaliser votre commande.**

1.3.1. Pour chacune des matières premières, indiquer le lieu de stockage et de conservation (en cochant la case correspondante).

<b>Matières premières</b>	<b>Congélation</b>	<b>Réfrigération</b>	<b>Réserve sèche</b>
Ovo-produits jaunes d'œufs liquides			
Poudre à crème			
Chocolat de couverture			
Purée de framboise surgelée			
Gélatine en feuille			
Lait stérilisé U.H.T.			
Framboises fraîches			
Beurre			

**1.4. Pour la réalisation de la crème mousseline vous utilisez notamment des jaunes d'œufs, du lait et du sucre.**

1.4.1. Vous utilisez des ovoproduits pour réaliser cette crème. Indiquer le poids des dix jaunes d'œufs.

- .....

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**1.4.2.** Nommer un avantage et un inconvénient liés à l'utilisation d'œufs coquilles et d'ovo-produits, pour la réalisation de la crème mousseline.

Produit	Avantage	Inconvénient
Œuf coquille	• .....	• .....
Ovoproduit	• .....	• .....

**1.4.3.** Indiquer le code couleur de l'emballage du lait stérilisé UHT demi-écrémé, et donner la signification du sigle « U.H.T. ».

Code couleur : .....

Signification de « U.H.T. » :

.....

**1.4.4.** Nommer les deux principales plantes saccharifères à partir desquelles le saccharose est extrait.

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

**1.4.5.** Préciser le rôle de chacun des ingrédients de cette crème (relier, à l'aide de flèches, les ingrédients avec les rôles correspondants).

INGREDIENTS	RÔLES
LAIT	Pouvoir foisonnant. Apporte finesse et légèreté.
BEURRE	Émulsifiant. Donne du goût, de l'onctuosité et de la couleur.
JAUNES D'ŒUFS	Agent de masse et de saveur.
VANILLE	Ingrédient aromatique.
POUDRE A CREME	Agent de saveur et d'hydratation.
SUCRE	Agent de liaison grâce à l'amidon

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**1.4.6.** Préciser la température à laquelle doit être réglée la chambre froide, pour le stockage de votre crème (entourer la bonne réponse).

0°C

4°C

8°C

10°C

**1.5. Pour la fabrication de la pâte à choux, vous utilisez du beurre.**

**1.5.1.** Dans la fabrication de la pâte à choux, l'utilisation d'un beurre sec à haut point de fusion est recommandée (entourer la réponse exacte).

**VRAI**

**FAUX**

**1.5.2.** Indiquer une matière grasse qui pourrait remplacer le beurre, dans votre recette de la pâte à choux.

- .....

**1.5.3.** Dans la liste ci-dessous, entourer huit matériels dont vous avez besoin pour réaliser et dresser la pâte à choux.

économe	corne	planche à découper	cul de poule	palette	
poche	découpoir	couteau de tour	casserole	douille	
spatule	écumoire	plaque de cuisson	cercle	pinceau	pince à tarte

**1.6. Pour la recette de votre mousse framboise, vous utilisez de la gélatine en feuille « 180 Bloom ».**

**1.6.1.** Donner la signification du terme « Bloom ».

- .....

**1.6.2.** Citer une autre forme de commercialisation de la gélatine.

- .....

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**1.7. Vous utilisez aussi de la crème à 35 % de matières grasses.**

**1.7.1. Citer l'origine de la crème.**

- .....

**1.7.2. Pour chaque type de crème ci-dessous, indiquer sa technique de conservation, à l'aide d'une flèche.**

TYPES	TRAITEMENTS DE CONSERVATION
Crème crue	Crème pasteurisée à 88 °C, pendant 15 à 20 secondes , puis refroidie
Crème fraîche	Chauffée à 115 °C pendant 15 à 20 minutes, puis refroidie
Crème stérilisée	Refroidie et stockée à + 6 °C
Crème stérilisée UHT	Chauffée à 150 °C pendant 2 secondes, puis refroidi e

**1.8. Vous utilisez des framboises fraîches pour la décoration de vos verrines à la framboise.**

**1.8.1. Citer la saison de récolte des framboises.**

- .....

**1.9. Vous réalisez des décors en chocolat pour vos verrines, vous utilisez du chocolat de couverture noire.**

**1.9.1. Citer les trois principaux composants de ce chocolat.**

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

**1.9.2. La réglementation protège légalement, le terme « chocolat de couverture ». Indiquer le pourcentage minimum de beurre de cacao que doit contenir le chocolat de couverture noire. (Entourer la réponse exacte).**

20 %	25 %	31 %	38 %
------	------	------	------

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

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

**2.1. Sciences de l'alimentation**

**La réalisation de la pièce montée et des verrines nécessite l'utilisation de plusieurs ingrédients.**

**2.1.1.** Indiquer le constituant alimentaire caractéristique de chaque ingrédient utilisé lors de la fabrication de la pièce montée.

Ingrédients	Constituant alimentaire caractéristique
Farine	.....
Sucre	.....
Beurre	.....
Œuf	.....
Lait	.....

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

- .....

**Une part de 100 g de pièce montée apporte 1409,6 kJ.**

**2.1.3.** Calculer l'apport énergétique de 100 g de mousse aux fruits, à l'aide du tableau ci-dessous. Préciser les calculs et l'unité.

Constituants alimentaires	Composition moyenne pour 100 g	Apport énergétique pour 1 g	CALCULS	TOTAL
Protides	4.5 g	17 kJ		
Lipides	8.3 g	38 kJ		
Glucides	15.7 g	17 kJ		
Fibres	0.2 g	0 kJ		
<b>VALEUR ENERGETIQUE TOTALE DE 100 g DE MOUSSE AUX FRUITS</b>				

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**2.1.4.** Comparer l'apport énergétique des deux desserts et en déduire le dessert le plus énergétique.

Apport énergétique de la pièce montée : ..... de la mousse aux fruits : .....

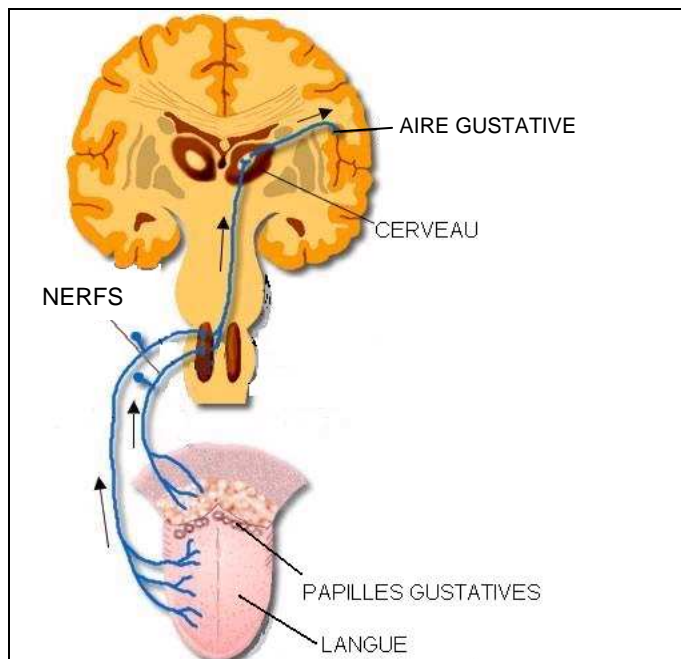
- Déduction : .....

**2.1.5.** Identifier deux risques, pour la santé, d'une consommation excessive et journalière de pâtisseries.

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

**La dégustation des pâtisseries sollicite le goût.**

**Document 1 : Schéma du circuit de perception du goût.**



Source : <http://tpe.texturealiment.e-monsite.com>

**2.1.6.** Commenter le schéma du circuit de perception du goût, à l'aide du document 1.

.....

.....

.....



**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**2.2. Hygiène et prévention**

**2.2.1.** Nommer le micro-organisme pathogène qui peut être présent sur les œufs.

- .....

**2.2.2.** Décoder le sigle « T.I.A.C. ».

- .....

**2.2.3.** Énoncer les quatre principaux symptômes d'une T.I.A.C.

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

**La conservation des aliments est une des préoccupations du pâtissier.**

**2.2.4.** Citer deux signes d'altération des produits de pâtisserie.

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

**2.2.5.** Proposer deux exemples de causes d'altération.

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

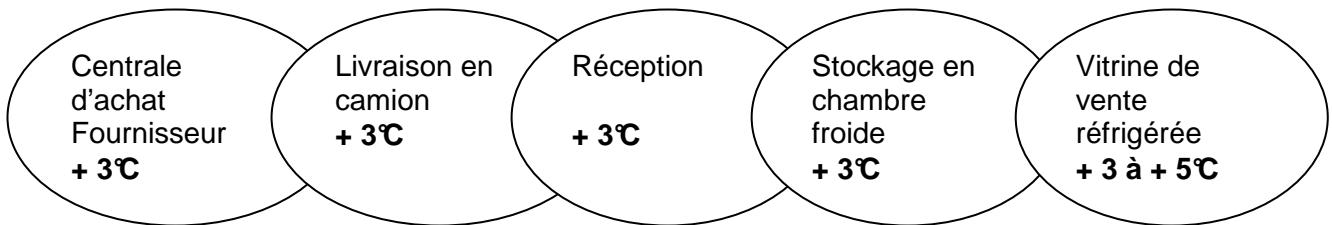
**Après avoir réalisé et refroidi vos desserts en cellule de refroidissement, vous les stockez dans la chambre froide positive.**

**2.2.6.** Justifier l'intérêt du refroidissement rapide d'une préparation.

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

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**Document 2 - La chaîne du froid**



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

.....

.....

.....

**2.2.8.** Indiquer deux moyens techniques utilisés pour contrôler la température des produits à la réception.

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

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

**2.3.1.** Indiquer la fonction des appareils producteurs de froid et la température correspondante dans le tableau ci-dessous.

APPAREIL PRODUCTEUR DE FROID	FONCTION DE L'APPAREIL	Température
Chambre froide positive	..... .....	
Chambre froide négative	..... .....	
Cellule de refroidissement rapide	..... .....	

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**2.3.2.** Citer deux consignes d'utilisation des appareils producteurs de froid qui permettent d'économiser l'énergie.

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

**Dans un laboratoire, un éclairage suffisant et adapté est indispensable pour réaliser un travail correct.**

**2.3.3.** Expliquer la nécessité d'un bon éclairage en pâtisserie.

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

**2.3.4.** Citer deux règles de sécurité lors de l'entretien des appareils d'éclairage.

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

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

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

A partir de la carte d'identité de l'entreprise proposée en page 2 et de vos connaissances, répondre aux questions suivantes :

**3.1. Connaissance de l'entreprise**

**3.1.1.** Donner la signification du sigle « E.U.R.L. ».

.....

**3.1.2.** Préciser l'activité de l'entreprise.

.....

**3.1.3.** Indiquer son siège social.

.....

**3.1.4.** Donner la signification de « R.C.S. » :

.....

.....

**3.1.5.** Cocher la case qui convient pour compléter l'affirmation suivante :

L'E.U.R.L. « Les Petits Sablés » est une :

Personne morale

Personne physique

Justifier ce choix :

.....

.....

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**3.2. Environnement commercial**

Monsieur DURAND a reçu de son fournisseur « Les grands Commerces » la facture suivante :

Les Grands Commerces ZI  83160 LA VALETTE				Les Petits Sablés 8 rue de la Liberté  83100 TOULON			
					<b>FACTURE N°125</b>		
					À : La Valette		Le : 20/05/2012
REF	Désignation	Unité	Qté	P.U.H.T	Réduction	PU net H.T	Montant
3S	Œufs	Plaque de 30	8	3,60	5%	3,42	27,36
2N	Sucre poudre	kg	50	1,30	3%	1,26	63,00
1V	Farine	Sac 20 kg	3	11,60	-	11,60	34,80
Net commercial H.T							125,16
Escompte 2%							2,50
Net financier							122,66
TVA 5,5%							6,75
Net T.T.C.							129,41
Reçu acompte à la commande							50,00
REGLEMENT : Solde par chèque à réception						Net à payer	.....

**3.2.1.** Calculer le montant du chèque à envoyer aux « Grands Commerces » et le placer sur la facture (préciser le calcul).

.....

.....

**3.2.2.** Expliquer le terme « escompte ».

.....

.....

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**3.2.3.** Donner deux autres types de réduction commerciale qu'une entreprise peut accorder à un client.

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

**3.2.4.** Donner la signification de « P.U.H.T. ».

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

### 3.3. Environnement économique

Monsieur DURAND, vous communique le document suivant :

*En 2008, les recettes fiscales nettes, c'est-à-dire après les dégrèvements et remboursements d'impôts, du budget général de l'État, se sont élevées à 259,9 milliards d'euros. En brut, elles représentaient 352,1 milliards d'euros et se répartissaient comme suit :*

*Impôts indirects (59,8 %), dont :*

- *TVA (50,6 %) ;*
- *taxe intérieure sur les produits pétroliers (TIPP) (4,5 %) ;*
- *autres : notamment les droits de succession (4,7 %).*

*Impôts directs (40,2 %), dont :*

- *impôt sur le revenu (IR) (16,8%) ;*
- *impôt sur les sociétés (IS) (17,8 %) ;*
- *Autres : notamment la taxe sur les salaires et l'impôt de solidarité sur la fortune (5,6 %).*

Source internet [www.vie publique.fr](http://www.vie publique.fr)

**3.3.1.** Préciser la principale recette de l'État Français (donner son sigle et sa signification).

- .....

