

DANS CE CADRE

Académie :	Session :
Examen ou concours :	Série* :
Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
Epreuve/sous-épreuve :	
NOM	
(en majuscules, 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 appel)

NE RIEN ECRIRE

Examen :	Série* :
Spécialité/option :	
Repère de l'épreuve :	
Epreuve/sous-épreuve :	

Note :
20

Appréciation du correcteur (uniquement s'il s'agit d'un examen) :

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

Sujet interacadémique

Session 2000

<p style="text-align: center;">C.A.P. Domaine de l'alimentation toutes spécialités Codes : 500-22111, 500-22117, 500-22118, 500-22124, 500-31203</p>

**EP4 : CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE
ET DE SON ENVIRONNEMENT
ECONOMIQUE JURIDIQUE ET SOCIAL**

Durée : 30 min *Coefficient* : 1

Les réponses sont à rédiger sur les documents.
A l'issue de l'épreuve, vous remettrez l'ensemble de ces documents.

Nombre de pages composant le sujet (chaque page étant obligatoirement paginée) : **3**

NE RIEN INSCRIRE

DANS CETTE PARTIE

1. CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE

Le document ci-dessous présente les composants du prix de vente d'un gâteau. Après en avoir pris connaissance, **répondez aux questions**.



Prix de vente TTC d'un gâteau au 01/01/2000 : 126,60 F

Composants de ce prix de vente :

25 F	45 F	12 F	38 F	6,6 F
Matières premières	Charges de personnel	Autres charges de production et de distribution	Bénéfice	TVA

1.1 - Quels sont les 3 éléments qui composent le coût de revient du gâteau ?

.....

.....

.....

1.2 - De quel impôt est-il question dans le document ?

.....

1.3 - Citez un autre impôt que vous connaissez.

.....

Sujet interacadémique	Examen : CAP	Session 2000	Sujet
Spécialité : Domaine de l'alimentation CAP toutes spécialités	Epreuve : EP4 Connaissance de l'Entreprise et de son Environnement Economique Juridique et Social		
Temps alloué : 30 min	Coefficient : 1	Document : 1 / 3	

NE RIEN INSCRIRE

DANS CETTE PARTIE

2. DROIT SOCIAL

Extrait de l'art L 122 – 16 du code du travail.

L'employeur doit, à l'expiration du contrat, délivrer au travailleur un certificat, contenant exclusivement la date de son entrée et de sa sortie, la nature de l'emploi ou, le cas échéant, des emplois successivement occupés ainsi que les périodes pendant lesquelles ces emplois ont été tenus...

Après avoir lu l'extrait du code du travail ci-dessus, **répondez aux questions.**

2.1 – Dans les cas suivants, l'employeur doit-il remettre un certificat de travail à son salarié ?
(Cochez la bonne réponse)

Le 15 février 2000, Mme Martin part en congé maternité OUI NON

Pourquoi ?

M. Botté a démissionné, il quitte l'entreprise le 1^{er} avril 2000 OUI NON

Pourquoi ?

2.2 – En plus de l'identification de l'employeur et du salarié, quelles mentions doit comporter un certificat de travail ?

.....

.....

2.3 – Quel autre document est remis au salarié en même temps que le certificat de travail ?
(Cochez la bonne réponse)

Contrat de travail

Lettre de licenciement

Reçu pour solde de tout compte

<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>

Sujet interacadémique	Examen : CAP	Session 2000	Sujet
Spécialité : Domaine de l'alimentation CAP toutes spécialités	Epreuve : EP4 Connaissance de l'Entreprise et de son Environnement Economique Juridique et Social		
Temps alloué : 30 min	Coefficient : 1	Document : 2 / 3	

NE RIEN INSCRIRE

DANS CETTE PARTIE

3. INSTITUTIONS POLITIQUES

Le tableau suivant présente les compétences des collectivités territoriales en matière de formation et d'éducation.

	COMMUNE	DEPARTEMENT	REGION
Ecole primaire	X		
Ecole maternelle	X		
Centre de formation d'apprentis			X
Collège		X	
Centre de formation professionnelle			X
Lycée			X

En vous aidant de ce tableau, indiquez quelle collectivité locale finance les établissements fréquentés par les personnes suivantes :

Louis est en moyenne section de maternelle

Vincent, Paul et Valérie sont en 5^{ème}

Ludovic est apprenti boulanger

M. Martin fait un stage de formation professionnelle

Tommy est en cours élémentaire

Sujet interacadémique	Examen : CAP	Session 2000	Sujet
Spécialité : Domaine de l'alimentation CAP toutes spécialités	Epreuve : EP4 Connaissance de l'Entreprise et de son Environnement Economique Juridique et Social		
Temps alloué : 30 min	Coefficient : 1	Document : 3 / 3	

<i>CAP</i>	<i>Epreuve facultative</i>	<i>Note /20</i>
<i>BEP Alimentation</i>	<i>Option pâtissier, glacier, chocolatier, confiseur</i>	<i>Total x 0,6 = Note /06</i>
<i>Autres options</i>		<i>Total : 5 = Note /04</i>

1. LES TYPES ET LES MODES DE CUISSON (8 x 0,5) 4 PTS

Indiquez, pour chacun des modes de cuisson, le type correspondant : concentration, mixte, expansion.
Donnez un produit pour lequel ce mode de cuisson peut être appliqué.

Modes	Types	Produits
Rôtir	Concentration	Toute viande de première catégorie rouge ou blanche Volailles jeunes
Sauter en sauce	Mixte	Viandes de deuxième catégorie Volailles en morceaux
Frire	Concentration	Pommes de terre Poissons Beignets...
Braiser	mixte	Viandes de deuxième catégorie Volailles fermes, poissons

2. LES FONDS ET FUMETS (4 x 0,5) 2 PTS

Donnez 2 utilisations du court bouillon et du fumet de poisson.

	utilisations
court bouillon	Cuisson gros poissons Cuisson crustacés (à la nage) Cuisson "au bleu"
fumet de poisson	Sauces pour poissons Pochage filets ou poissons plats

Quels sont les éléments essentiels d'un court-bouillon ? 2 PTS

Eau, vin blanc ou vinaigre, carottes, oignons, bouquet garni, sel.

Nb : enlever 0,5 par oubli

Sujet interacadémique	Examens : BEP CAP	Session 2000	Corrigé
Spécialités : BEP Alimentation toutes options CAP toutes spécialités		Epreuve : Préparation Traiteur BEP EP2 CAP Option facultative	
Temps alloué : 1 h 00	Note : CAP 20 BEP : 4 - 20 (sauf PGCC : 6 - 20)	Document : 1 sur 2	

3. LA PATISSERIE CHARCUTIERE

(4 x 1) 4 PTS

Quelle pâte est utilisée pour l'élaboration des produits suivants ?

- Friands : **Feuilletage**
- Appareil à gnocchis : **Pâte à choux**
- Quiches : **Pâte brisée**
- Saucisson brioché : **Pâte briochée**

4. LES PATES

4 PTS

Complétez la fiche technique de la pâte à choux.

ingrédients	quantités	progression de travail
eau	0,250 litre	- peser les ingrédients
beurre	100 gr	- Chauffer l'eau et le beurre dans une casserole
sel	PM	- Ajouter la farine .
farine	150	- Faire sécher
oeufs	4	- incorporer les œufs hors du feu .

(3 x 0,5)

(3 x 0,5)

(4 x 0,25)

5. LES HORS D'ŒUVRE

(8 x 0,5) 4 PTS

Attribuez à chaque hors d'œuvre l'élément d'assaisonnement correspondant : vinaigrette, mayonnaise, huile d'olive, jus de citron. Citez l'élément principal de ces hors d'œuvre.

Hors d'œuvre	Elément d'assaisonnement	Elément principal
Salade piémontaise	Mayonnaise	Pommes de terre
Taboulé	Citron, huile d'olive	Semoule couscous
Salade mexicaine	Vinaigrette	Haricots rouges
Salade mimosa	Vinaigrette	Laitue et œufs durs

Sujet interacadémique	Examens : BEP CAP	Session 2000	Corrigé
Specialités : BEP Alimentation toutes options CAP toutes spécialités		Epreuve : Préparation Traiteur BEP EP2 CAP Option facultative	
Temps alloué : 1 h 00	Note : CAP : 20 BEP : 4 - 20 (sauf PGCC : 6 - 20)		Document : 2 sur 2