

SITUATION

Mathias, 24 ans, titulaire d'un BEP secrétariat, vient d'être embauché dans une entreprise comptant 50 salariés, pour un emploi à durée indéterminée avec une période d'essai de 2 semaines, mais son employeur aimerait qu'il suive une formation de façon à adapter sa qualification à son nouvel emploi.

A partir de cette situation et de vos connaissances, répondre directement sur le sujet.

(1 point sera enlevé pour non respect des consignes).

1.1. Définir un contrat de travail à durée indéterminée.

1 pt

1.2. Dans le tableau suivant, cocher les éléments qui doivent figurer dans le contrat de travail de Mathias.

2 pts

. la cessation du contrat de travail au terme convenu	
. la rémunération du salarié	
. la durée de la période d'essai	
. la qualification du salarié	
. les horaires de travail	
. le nombre de salariés de l'entreprise	

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE	SESSION 2000	
C.A.P. B.E.P. Secteur B - 9 JUIN -	Epreuve : Vie Sociale et Professionnelle	
Coefficient { C.A.P. : B.E.P. : 1	Durée { C.A.P. B.E.P. 30 mn	Page .1/6

1.3. Le tableau ci-après vous indique les différents types de contrat jeune.

Type de contrat	Public concerné	Nature du contrat
Contrat d'apprentissage	Jeunes de 16 à moins de 26 ans sortis du système scolaire.	C.D.D. de 24 à 36 mois. Formation en fonction du diplôme préparé.
Contrat de qualification	Jeunes de 16 à moins de 26 ans sans qualification ou dont les diplômes sont inadaptés.	C.D.D. de 6 à 24 mois. Formation minimum $\frac{1}{4}$ de la durée du contrat.
Contrat d'adaptation	Jeunes de 16 à moins de 26 ans déjà qualifiés et susceptibles d'occuper un emploi rapidement.	C.D.I. ou C.D.D. de 6 à 12 mois. Formation de 200 heures.
Contrat 1 ^{er} emploi	Jeunes de 16 à moins de 26 ans.	C.D.I. ou C.D.D. de 18 mois minimum à temps plein.

1.3.1. Indiquer le contrat le plus adapté à la situation de Mathias.

0,5 pt

1.3.2. Justifier votre réponse.

1 pt

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE		SESSION 200 0	
C.A.P. B.E.P. Secteur B - 9 JUIN -		Epreuve : Vie Sociale et Professionnelle	
Coefficient { C.A.P. : B.E.P. : 1		Durée { C.A.P. B.E.P. 30 mn	Page 2/6

1.4. Dans le cadre de son activité professionnelle, Mathias peut être amené à rencontrer certaines personnes dont les fonctions sont déterminées.

2,5 pts

- | | | | |
|---|-----------------------|---|---|
| A | Inspecteur du travail | 1 | Contrôle l'application de la législation du travail |
| B | Délégué syndical | 2 | Elu qui représente les réclamations individuelles et collectives |
| C | Comité d'entreprise | 3 | Représente ses adhérents lors de revendications de négociations ou de grèves. |
| D | Délégué du personnel | 4 | Donne son avis sur l'organisation du travail de l'entreprise. A un rôle social. |
| E | C.H.S.C.T. | 5 | Contrôle l'hygiène et la sécurité dans le travail. |

Associer une lettre et un chiffre dans le cadre ci-dessous :

1	2	3	4	5

2 - Mathias est obligé de prendre ses repas de midi dans l'entreprise car il n'a pas le temps de rentrer chez lui.

Voici le repas qu'il a choisi :

<u>Entrée</u>	Oeufs mayonnaise
<u>Plat principal</u>	Poulet - frites
<u>Dessert</u>	Mousse au chocolat

GRUPEMENT INTERACADEMIQUE

SESSION 2000

G.A.P.
B.E.P.

Secteur B - 9 JUIN -

Epreuve :

Vie Sociale et Professionnelle

Coefficient { **G.A.P.** :
B.E.P. : 1

Durée { **G.A.P.**
B.E.P. 30 mn

Page

3/6

2.1. Compléter le tableau suivant, en précisant les principaux constituants.

3 pts

Plats consommés	Principaux constituants
Oeufs	Protides
Mayonnaise	
Poulet	
Frites	
Mousse au chocolat	

2.2. Indiquer si ce menu est équilibré. Justifier votre réponse.
(4 arguments)

2 pts

2.3. Proposer le repas du soir qui contribuera à rééquilibrer les apports sur la journée.

1,5 pt

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE

SESSION 2000

~~G.A.P.~~
B.E.P.

Secteur B - 9 JUIN -

Epreuve :

Vie Sociale et Professionnelle

Coefficient { ~~G.A.P.~~ :
B.E.P. : 1

Durée { ~~G.A.P.~~
B.E.P. 30 mn

Page

4/6

3 - Chaque semaine, Mathias fait ses achats alimentaires.
Voici l'étiquette d'un produit alimentaire qu'il a acheté.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Votre maîtrise la participation de ce produit à l'équilibre alimentaire d'une journée (examinée en équivalents nutritionnels).

ÉQUILIBRONS NOS PLAISIRS

Quantités conseillées par jour de ce produit (333 kcal) de ce produit représente dans une alimentation journalière :

Viande porcine	150 g
Légumes fruits	500 g
Produits laitiers	350 g

Ce sont des valeurs moyennes. Adaptez-les à votre âge, votre sexe, votre activité physique... et votre goût !

Valeur énergétique moyenne pour une portion de 305 g : 1394 kJ (333 kcal)

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g : 457 kJ (109 kcal)

Protéines	7,9 g
Glucides	8,3 g
Lipides	4,9 g

CARTE BRASSERIE William SAURIN

Ce soir, on dîne avec William !

A la carte, les grands classiques de la cuisine française :

- Blanquette de Veau aux Champignons et son riz
- Navarin d'Agneau aux Petits Légumes
- Poulet Basquaise
- Cassoulet Supérieur à la Graisse d'Oie
- Petit Salé aux Lentilles
- Poule au riz
- Quenelles de Brochet à l'Armoricaine et riz

Navarin d'Agneau AUX PETITS LEGUMES

La barquette Carte Brasserie est spécialement conçue pour un réchauffage rapide au micro-ondes en 3 minutes ou au bain-marie.

La cuisson de la viande et des légumes se réalise dans la même barquette, ce qui donne à la recette toute son authenticité.

INGREDIENTS MIS EN ŒUVRE : Petits légumes : 170 g, Pommes de terre, petits pois, carottes, navets, conservateur E 223. Saute d'agneau en sauce: 135 g, Agneau (72 %), sauce (eau, vin blanc, amidon modifié, concentré de tomates, sel, matières grasses végétales hydrogénées, arômes, aromate, colorant : caramel E 150 C), stabilisant : E 450.

CONSEILS DE PREPARATION

BAIN-MARIE 15 MN : plongez entièrement la barquette fermée dans l'eau bouillante 15 mn environ. Agitez doucement avant ouverture. Avec la pointe d'un couteau, découpez l'opercule. Ouvrez et servez.

MICRO-ONDES 3 MN : percez l'opercule de plusieurs trous. Celui-ci est compatible avec le micro-ondes. Ne pas le retirer avant le passage au micro-ondes. Placez la barquette au centre du micro-ondes en évitant tout contact entre les parois du four et les bords de l'opercule. Réchauffez 3 mn à puissance maximale. Découpez l'opercule avec la pointe d'un couteau. Ouvrez et servez.

POIDS NET TOTAL 305g e

WM10 F 71A49,01 CEI

3.1. Cette étiquette comporte un certain nombre d'informations (voir flèches). Les nommer et souligner celles qui sont obligatoires.

2 pts

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE		SESSION 2000	
G.A.P. B.E.P. Secteur B - 9 JUIN -		Epreuve : Vie Sociale et Professionnelle	
Coefficient { G.A.P. : B.E.P. : 1		Durée { G.A.P. B.E.P. 30 mn	Page 5/6







3.2. D'autres éléments apparaissent sur cette étiquette. Indiquer la signification du pictogramme. (flèche 6)

1 pt

4 - La commune où il habite demande aux habitants de procéder au tri de leurs déchets.

4.1. Trois conteneurs sont à disposition pour trier les déchets ci-dessous. Indiquer sous chaque dessin la lettre correspondant au tri possible.

1,5 pt

- A - Déchets recyclables
- B - Déchets biodégradables
- C - Déchets industriels

4.2. Citer deux avantages du tri sélectif.

2 pts

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE		SESSION 200 0	
C.A.P. B.E.P. Secteur B - 9 JUIN -		Epreuve : Vie Sociale et Professionnelle	
Coefficient { C.A.P. : B.E.P. : 1		Durée { C.A.P. B.E.P. 30 mn	Page 6/6