

B A R E M E

DOSSIER à TRAITER	BEP / 40	CAP / 20
<u>DOSSIER 1 :</u>		
<p><u>DOCUMENT 1 :</u> - Question 1</p>	<p>12 soit : - 6 pts « quantités » - 6 pts « valeurs »</p>	<p>12 idem BEP</p>
<p><u>DOCUMENT 2 :</u> Dont : - Question 1 - Question 2 - Question 3</p>	<p>12 9 pts = 7 + 1 + 1 2 pts = 1 + 1 1 pt</p>	<p>0</p>
<u>DOSSIER 2 :</u>		
<p><u>DOCUMENT 3 :</u> Dont : - Question 1 - Question 2 - Question 3</p>	<p>5 1 pt 2 pts 2 pts</p>	<p>5 1 pt 2 pts 2 pts</p>
<u>DOSSIER 3 :</u>		
<p><u>DOCUMENT 4 :</u> Dont : - Question 1 - Question 2 - Question 3 - Question 4 - Question 5</p>	<p>6 1 pt 1 pt 1 pt 2 pts = 1 + 1 1 pt</p>	<p>3 1 pt 0,50 pt 0,50 pt 0 1 pt</p>
<u>DOSSIER 4 :</u>		
<p><u>DOCUMENT 5 :</u></p>	<p>5</p>	<p>0</p>

Groupement Inter-académique II	Session 2001	CORRIGÉ	Page 1 sur 5
EP3 : Vie Économique et Juridique de l'Entreprise – Commercialisation pour les BEP Alimentation			
EP4 : Connaissance de l'Entreprise et de son Environnement Économique Juridique et Social pour les CAP Boulanger, Préparateur-produits-carnés, Pâtissier-glacier-chocolatier-confiseur, Poissonnier, Charcutier-préparation-traiteur,			

TRAVAIL A FAIRE :

1) Compléter le Document 1 : 12 points

DATE	LIBELLÉ	ENTRÉES			SORTIES			STOCK		
		Q	P.U	M	Q	P.U	M	Q	P.U	M
01 /05	S.I	12	3,70	44,40				12	3,70	44,40
02 /05	Entrée	10	3,80	38,00				12 10	3,70 3,80	44,40 38,00
04/05	Sortie				6	3,70	22,20	6 10	3,70 3,80	22,20 38,00
05/05	Sortie				7	6à3,70 1à3,80	22,20 3,80	9	3,80	34,20
07 /05	Entrée	8	3,90	31,20				9 8	3,80 3,90	34,20 31,20
09 /05	Sortie				9	3,80	34,20	8	3,90	31,20

BEP et CAP : - 6 points « quantités »
- 6 points « valeurs »

Groupement Inter-académique II	Session 2001	CORRIGÉ	Page 2 sur 5
EP3 : Vie Économique et Juridique de l'Entreprise – Commercialisation pour les BEP Alimentation			
EP4 : Connaissance de l'Entreprise et de son Environnement Économique Juridique et Social pour les CAP Boulanger, Préparateur-produits-carnés, Pâtissier-glacier-chocolatier-confiseur, Poissonnier, Charcutier-préparation-traiteur,			

TRAVAIL A FAIRE :

12 points

2) Compléter la Fiche Technique :

9 points

INGREDIENTS	QUANTITE	PRIX UNITAIRE H.T	MONTANT EN F
<i>Farine</i>	0,250 kg	3,80	0,95
Beurre(pâte)	0,125kg	38	4,75
Oeuf (jaune)	1	0,45	0,45
Sel fin	0,005kg	4	0,02
Eau	0,050L	1	0,05
Beurre(moule)	0,012kg	37,50	0,45
Beurre(garniture)	0,015kg	38	0,570
Gruyère	0,120kg	42,50	5,10
Moules	1 kg	12	12,00
Vin blanc	10cL	0,073	0,73
Echalotes	0,025kg	11,60	0,29
Persil, poivre	p.m		
Lait	0,20L	3,80	0,76
Crème fraîche	0,20L	42	8,40
Oeuf	4	0,37	1,48
Sel fin	Q.S		
Poivre de Cayenne	Q.S		
Noix de muscade	Q.S		
			7 points
		<i>Nombre de parts</i>	8
	1 point	<i>Coût matière total</i>	36,00
	1 point	<i>Coût matière portion</i>	4,50

Groupement Inter-académique II	Session 2001	CORRIGÉ	Page 3 sur 5
EP3 : Vie Économique et Juridique de l'Entreprise – Commercialisation pour les BEP Alimentation			
EP4 : Connaissance de l'Entreprise et de son Environnement Économique Juridique et Social pour les CAP Boulanger, Préparateur-produits-carnés, Pâtissier-glaçier-chocolatier-confiseur, Poissonnier, Charcutier-préparation-traiteur,			

3) PRIX DE VENTE HORS TAXES D'UNE PORTION : 2 points

$4,50 \times 5 = 22,50 \text{ F}$ 1 point

$22,50 / 6,55957 = 3,43 \text{ euros}$ 1 point

4) MARGE BRUTE HORS TAXES REALISEE SUR LA VENTE DE 200 PARTS :

$22,50 - 4,50 = 18$ $18 \times 200 = 3\ 600 \text{ F}$

1 point

↳ TRAVAIL A FAIRE : Compléter le Document 3 : 5 points

1) Préciser à quelle occasion ce document a-t-il été remis au salarié :

Lors de son départ de l'entreprise. 1 point

2) Justifier en quoi ce document est-il non conforme au droit du travail :

Interdiction de faire figurer sur ce document des informations relatives à la qualité du travail fourni.

2 points

3) Citer deux autres documents qui sont remis au salarié lors d'une telle situation :

- reçu pour solde de tout compte
- bulletin de salaire
- attestation ASSEDIC

2 points

CAP BEP

↳ TRAVAIL A FAIRE : Compléter le Document 4 : 3 points 6 points

1) Définir « l'inflation » :

Hausse généralisée et durable des prix.

1 pt

1 pt

Groupement Inter-académique II	Session 2001	CORRIGÉ	Page 4 sur 5
EP3 : Vie Économique et Juridique de l'Entreprise – Commercialisation pour les BEP Alimentation			
EP4 : Connaissance de l'Entreprise et de son Environnement Économique Juridique et Social pour les CAP Boulanger, Préparateur-produits-carnés, Pâtissier-glacier-chocolatier-confiseur, Poissonnier, Charcutier-préparation-traiteur,			

2) Préciser le taux d'inflation pour la période du 01 juillet 1999 au 01 juillet 2000 : ✍

1,70 % 0,50 pt 1 pt

3) Donner le taux d'inflation annuel des produits alimentaires pour cette même période : ✍

2,30 % 0,50 pt 1 pt

+4) Préciser l'incidence de l'inflation sur le pouvoir d'achat des clients : ✍

Baisse du pouvoir d'achat des clients. 1 pt 1 pt

5) (BEP seulement). A partir de la variation de l'indice des prix par secteur, mettre à jour le tableau suivant en complétant la colonne juillet 2000 :

0 pt 2 pts

« EVOLUTION DES PRIX DE VENTE H.T. »

DESIGNATION	JUILLET 99 en francs	JUILLET 2000 en francs	
FOIE GRAS (1 Kg)	430,00	✍ 439,89 F	1 pt
PAIRE DE CHAUSSURES	400,00	✍ 380,00 F	1 pt



↳ TRAVAIL A FAIRE : Compléter le Document 5 : 5 points

(BEP uniquement)

Correction : Accepter tout texte cohérent.

Groupement Inter-académique II	Session 2001	CORRIGÉ	Page 5 sur 5
EP3 : Vie Économique et Juridique de l'Entreprise – Commercialisation pour les BEP Alimentation			
EP4 : Connaissance de l'Entreprise et de son Environnement Économique Juridique et Social pour les CAP Boulanger, Préparateur-produits-carnés, Pâtissier-glacier-chocolatier-confiseur, Poissonnier, Charcutier-préparation-traiteur,			