

BARÈME

Galerie Marchande du VAL

Dossier à traiter	CAP / 20	BEP / 40
Dossier 1 : 1 – (0,5 par case) 2 –	9 / (0,5 par case)	9 3
Dossier 2 :	3,5 0,5	3,5 (0,25 par case) + 0,5 pour choix
Dossier 3 : 1 – 2 – 3 – 4 –	2 2 1,5 1,5	2 2 1,5 1,5
Dossier 4 : 1 – 2 – 3 –	/ / /	4 (0,5 par case) 2 2
Dossier 5 : 1 – 2 – 3 –	/ / /	3 3 (1,5 par réponse) 3 (1,5 par réponse)

Groupement Inter-académique II	Session 2002	CORRIGÉ	Page 1 sur 9
CAP P.P.C. Charcutier – traiteur, Boulanger, P.G.C.C., Poissonnier			
Épreuve EP4 Durée : 30 mn			
BEP Alimentation	Épreuve EP3 Durée : 1 h 30 mn		

Groupement interacadémique 2

BEP ALIMENTATION Épreuve EP 3 Vie économique et juridique de l'entreprise

CAP Boulanger, Pâtissier-glacier-chocolatier-confiseur, Charcutier-traiteur, Préparateur-en-Produits-carnés, Poissonnier
EP4 C.E.E.E.J.S.

Coefficient BEP : 2 CAP : 1

SUJET Durée CAP 30 min. BEP 1 h 30
SESSION 2002

CORRIGÉ

Galerie marchande du VAL

12 rue du Docteur Motus – 85400 LUCON

☎ 02.51.67.65.18 – Fax : 02.51.67 65 19

boulangerie – pâtisserie – boucherie – charcuterie - poissonnerie – Traiteur
Une étape Gastronomique

Vous travaillez au sein de la galerie marchande du VAL. Le directeur vous confie 6 études.

Dossier 1 : Gestion
Dossier 2 : Sélection de fournisseur
Dossier 3 : Environnement institutionnel
Dossier 4 : Environnement économique et juridique
Dossier 5 : Commercialisation

CAP	BEP
9	12
4	4
7	7
	8
	9
Sur 20 points	Sur 40 points

Tous les dossiers sont évalués en-BEP.

Les dossiers 1 (première partie), 2 et 3 sont évalués au CAP.

Les feuilles intitulées " DOCUMENT" sont à rendre avec la copie.

Groupement Inter-académique II	Session 2002	CORRIGÉ	Page 2 sur 9
CAP P.P.C. Charcutier - traiteur, Boulanger, P.G.C.C., Poissonnier			
Épreuve EP4 Durée : 30 mn			
BEP Alimentation		Épreuve EP3 Durée : 1 h 30 mn	

DOSSIER N° 1 : Gestion

Annexes à consulter	Documents à rendre avec la copie
	Document 1 : Calcul d'un prix de vente

THEME : Le traiteur souhaite ajouter à sa carte, le dessert suivant :
"Ananas caramélisé à la confiture de citron au miel".

↳ TRAVAIL A FAIRE /

Compléter le tableau du DOCUMENT 1 afin de déterminer le coût matière.

Renseignements complémentaires :

- Le traiteur applique un coefficient multiplicateur de 2,5 au coût des matières premières pour obtenir le prix de vente Hors Taxes,
- La TVA 19,6%

DOSSIER N° 2 : Sélection de fournisseurs

Annexes à consulter	Documents à rendre avec la copie
Annexe A : Propositions de fournisseurs	Document 2 : Tableau de comparaison des offres

THÈME : Votre employeur a lancé un appel d'offres pour l'achat de 120 litres de produits d'entretien. Vous étudiez 2 propositions.

↳ TRAVAIL À FAIRE :

Analyser les propositions des deux fournisseurs sur le document 2 et déterminer la meilleure offre.

DOSSIER N° 3 : Environnement institutionnel

Annexes à consulter	Documents à rendre avec la copie
Annexe B : Référendum	Document 3 : La Présidence de la République

THÈME : Vous analysez l'annexe B

↳ TRAVAIL À FAIRE :

Répondre aux questions proposées sur le DOCUMENT 3.

Groupement Inter-académique II	Session 2002	CORRIGÉ	Page 3 sur 9
CAP P.P.C. Charcutier - traiteur, Boulanger, P.G.C.C., Poissonnier			
Épreuve EP4 Durée : 30 mn			
BEP Alimentation		Épreuve EP3 Durée : 1 h 30 mn	

DOSSIER N° 4 : Environnement économique et juridique

Annexes à consulter	Documents à rendre avec la copie
	Document 4

THEME : Votre employeur s'interroge sur la définition du terme "accident du travail"

TRAVAIL A FAIRE :

- 1) Compléter le tableau (document 4)
- 2) Indiquer quel est le délai dont dispose un salarié pour déclarer à son employeur un accident du travail
- 3) Indiquer comment sont pris en charge les soins éventuels d'un salarié blessé lors d'un accident du travail

DOSSIER N° 5 : Commercialisation

Annexes à consulter	Documents à rendre avec la copie
Annexe C : Présentation d'un produit	Document 5 : Analyse commerciale

THEME : Votre employeur souhaite ouvrir un rayon jus de fruit au sein de la boulangerie.

TRAVAIL À FAIRE :

Analyser la proposition reproduite sur l'annexe C et répondre aux questions du document 5.

Groupement Inter-académique II	Session 2002	CORRIGÉ	Page 4 sur 9
CAP P.P.C. Charcutier - traiteur, Boulanger, P.G.C.C., Poissonnier			
Épreuve EP4 Durée : 30 mn			
BEP Alimentation		Épreuve EP3 Durée : 1 h 30 mn	

Calcul d'un prix de vente

ANANAS CARAMÉLISÉ A LA CONFITURE DE CITRON AU MIEL
POUR 4 PERSONNES

1)

Composant	Quantité	Prix par unité	Détail des calculs	Montant
Ananas	1	2 € pièce	$1 \times 2 \text{ €}$	2 €
Jus de citron	50cl	1,80 € le litre	$1,80 \times 50/100$	0,90 €
Jus de pomme biologique	50cl	3,35 € le litre	$3,35 \times 50/100$	$1,675 \Rightarrow 1,68 \text{ €}$
Sucre	900g	1 € le kg	$1 \times 900/1000$	0,90 €
Miel	200g	3,70 € le kg	$3,70 \times 200/1000$	0,74 €
Citron	3	0,32 € la pièce	$0,32 \times 3$	0,96 €
Cannelle	1 bâton	1,4 € les 4 bâtons	$1,4 / 4$	0,35 €
COUT MATIERE TOTAL				7,53 €
COUT MATIERE D'UNE PART			$7,53 / 4$	1,88 €

A traiter par les candidats de BEP UNIQUEMENT

2)

	Détail des calculs	Montant
PRIX DE VENTE H.T. D'UNE PART	$1,88 \times 2,5$	4,70 €
TVA	$4,70 \times 19,6 \%$	0,92 €
PRIX DE VENTE TTC	$4,70 + 0,92$	5,62 €

Groupement Inter-académique II	Session 2002	CORRIGÉ	Page 5 sur 9
CAP P.P.C. Charcutier - traiteur, Boulanger, P.G.C.C., Poissonnier			
Épreuve EP4 Durée : 30 mn			
BEP Alimentation		Épreuve EP3 Durée : 1 h 30 mn	

ANNEXE A

Propositions reçues des fournisseurs :

Tout Net
18 rue des Roses
53100 MAYENNE
☎ 02 43 04 05 19

Suite à votre demande de prix :
Produits d'entretien P 20 : 2,50 € H.T. la bouteille de 1,5 litre
Remise de 5% à partir d'un montant de 75 € H.T.
Frais de transport : 23 €
Règlement : 30 jours

PECHEUX S.A.*
1 Place du Marché
45000 ORLEANS
☎ 02 38 66 05 14

Suite à votre demande de prix :
Produits d'entretien ZR08 : 6,40 € H.T. le bidon de 3 litres
Remise de 8% à partir d'une quantité supérieure à 20 bidons
Frais de transport : 30,50 € - franco de port à partir de 100 bidons
Règlement : à réception du relevé mensuel de factures

DOCUMENT 2 A RENDRE AVEC LA COPIE

Tableau de comparaison des offres :

Nom du fournisseur	TOUT NET	PECHEUX SA
Unité de conditionnement	- Bouteille 1,5 l	- Bidon 3 l
Quantité à commander	- 80	- 40
Prix unitaire H.T.	- 2,50 €	- 6,40 €
Montant brut H.T.	- 200 €	- 256 €
Montant de la remise	- 10 €	- 20,48 €
Frais de transport	- 23 €	- 30,50 €
Total H.T.	- 213 €	- 266,02 €
Fournisseur choisi	- X	-

Groupement Inter-académique II	Session 2002	CORRIGÉ	Page 6 sur 9
CAP P.P.C. Charcutier - traiteur, Boulanger, P.G.C.C., Poissonnier			
Épreuve EP4 Durée : 30 mn			
BEP Alimentation	Épreuve EP3 Durée : 1 h 30 mn		

ANNEXE B

Le Président de la République, Jacques Chirac, a appelé les Français à se prononcer par voie de référendum sur la réduction du mandat présidentiel. Cette consultation a eu lieu le dimanche 24 septembre 2000 et ses concitoyens se sont prononcés en faveur du quinquennat. Il sera appliqué à compter des prochaines élections.

DOCUMENT 3 À RENDRE AVEC LA COPIE

La Présidence de la République

1 – Indiquer le mode d'élection du Président de la République.

Suffrage : universel direct

Scrutin : uninominal majoritaire à 2 tours.

2 – Donner deux attributions du Président de la République.

Il nomme le 1^{er} Ministre ; dissoutre l'assemblée Nationale.

Il nomme 3 membres du conseil constitutionnel dont le président.

Il préside le conseil sup. de la magistrature – la grâce

3 – Expliquer le mot " quinquennat ".

pour cinq ans

4 – Définir ce qu'est un référendum.

C'est une consultation du peuple par voix électorale.

Groupement Inter-académique II	Session 2002	CORRIGÉ	Page 7 sur 9
CAP P.P.C. Charcutier - traiteur, Boulanger, P.G.C.C., Poissonnier			Épreuve EP4 Durée : 30 mn
BEP Alimentation		Épreuve EP3 Durée : 1 h 30 mn	

DOCUMENT N° 4 : Accidents du travail

1) Compléter le tableau :

- cocher la bonne case,
- justifier votre choix.

Cas	Accidents du travail	Accidents de droit commun	Justification
Un ouvrier se coupe un doigt dans le laboratoire de l'entreprise.	X		Pendant son travail et dans l'entreprise
Un salarié, en sortant de l'entreprise, a un accident dans son appartement.		X	Hors des heures de travail et de l'entreprise
Un salarié se fait renverser par une voiture en se rendant, au restaurant où il prend habituellement ses repas du midi.	X		Le fait de déjeuner tous les jours dans un même endroit est considéré comme trajet.
Un cyclomoteur renverse un ouvrier juste avant qu'il ne pénètre dans l'entreprise, à l'heure habituelle.	X		sur le trajet de son travail et aux heures d'embauche

2) Délai de déclaration d'un accident du travail à l'employeur par le salarié :

24 h

3) Prise en charge des soins du salarié lors d'un accident du travail :

100 %

Groupement Inter-académique II	Session 2002	CORRIGÉ	Page 8 sur 9
CAP P.P.C. Charcutier - traiteur, Boulanger, P.G.C.C., Poissonnier			
Épreuve EP4 Durée : 30 mn			
BEP Alimentation		Épreuve EP3 Durée : 1 h 30 mn	

ANNEXE C**OASIS FORME :**

OASIS-FORME ÉTANCHE TOUTES LES SOIFS ET SATISFAIT TOUS LES GOUTS....

La recherche d'un équilibre nutritionnel harmonieux est devenue l'une des premières préoccupations de l'homme moderne soucieux de préserver son capital santé et de conserver une forme physique et intellectuelle durable.

Les aliments liquides jouent à cet égard un rôle fondamental et dans ce domaine OASIS, leader français du marché alimentaire des boissons aux fruits, répond pleinement à cette exigence du consommateur.

Encore fallait-il pouvoir tempérer dans ces boissons l'apport calorique du sucre en lui substituant des édulcorants de synthèse qui ont pour fonction d'adoucir les aliments. Ils sont assimilables par l'organisme, offrant les mêmes garanties pour la santé et des qualités gustatives équivalentes sinon supérieures. C'est aujourd'hui chose faite grâce à la loi du 22 décembre 1987.

Une boisson hypocalorique idéale...

Anticipant depuis des années sur l'évolution alimentaire dans la société actuelle, OASIS a mis au point l'OASIS-FORME, boisson dans laquelle ne subsiste que le sucre naturel des fruits auquel se surajoutent des édulcorants qui confèrent au produit une agréable saveur sacrée mais dont la teneur en calories est 4 fois moindre que celle d'un produit traditionnel.

L'association équilibrée des différents édulcorants entrant dans la composition d'OASIS-FORME lui assure en outre une durée de conservation comparable à celle des boissons rafraîchissantes sans alcool classiques.

OASIS-FORME se présente sous 3 conditionnements

- Magnum 2 litres PET pour la consommation familiale,
- Boîte 33 cl pour les adolescents et la consommation hors foyer,
- Pack 8x20 cl pour les adultes, les réceptions.

En faisant une Offre limitée mais diversifiée, OASIS résout judicieusement les problèmes de rentabilité et de gestion des fabricants et des distributeurs.

OASIS-FORME boisson des temps modernes, facteur de santé et de vitalité, renforce le prestige de la marque OASIS.

NB : Les boissons hypocaloriques apportent peu de calories.

POINTS DE VENTE N° 337.

DOCUMENT A RENDRE AVEC LA COPIE

1) Préciser trois motivations d'achat mises en évidence par cette publicité :

- un équilibre nutritionnel harmonieux.
- conserver une forme physique et intellectuelle.
- une boisson hypocalorique.
- 3 conditionnements.
- bonne conservation.

2) Indiquer deux freins à l'achat levés par cette publicité :

- l'apport de sucre (calorie, diabète etc...)
- la conservation
- l'équilibre nutritionnel.

3) Afin de promouvoir ce nouveau produit au sein de la galerie marchande, citer 2 supports et/ou actions publicitaires.

- Affiches
- Spot audio
- animation, dégustation
- petits échantillons gratuits...

Groupement Inter-académique II	Session 2002	CORRIGÉ	Page 9 sur 9
CAP P.P.C. Charcutier - traiteur, Boulanger, P.G.C.C., Poissonnier			Épreuve EP4 Durée : 30 mn
BEP Alimentation	Épreuve EP3 Durée : 1 h 30 mn		