

GALERIE MARCHANDE Bernard Marcel

14 rue du Moulin ☎ : 02.54.50.05.55

41000 Blois

Boulangerie Pâtisserie Boucherie charcuterie

Poissonnerie Traiteur

Vous travaillez à la Galerie marchande Bernard Marcel .

3 dossiers sont à traiter :

Barème

Dossier N° 1 Calcul du coût matière

10 points

Dossier N° 2 Le Chômage

6 points

Dossier N° 3 La faute disciplinaire

4 points

Sur 20 points

Tous les dossiers sont évalués au CAP.

Les feuilles intitulées « DOCUMENT » sont à rendre avec la copie.**DOSSIER N°1 : Calcul du Coût matière**

| Annexes à consulter | Documents à rendre avec la copie |
|---------------------|-----------------------------------|
| | ✍ Document 1 : La fiche technique |

☞ THÈME : Monsieur Bidar, artisan boulanger-pâtissier, doit préparer une commande de 16 éclairs.

☞ TRAVAIL À FAIRE :

Sur le document 1 :

- 1) Compléter la fiche technique ;
- 2) Calculer le coût matière de la fabrication ;
- 3) Calculer le coût matière unitaire ;

| Groupement Inter-académique II | Session 2003 | SUJET | Page 1 sur 5 |
|--|--------------|------------------|--------------------|
| CAP Boulanger, Préparateur-produits-carnés, Pâtissier-glacier-chocolatier-confiseur, Poissonnier, Charcutier-traiteur | | | |
| | Coef. : | Epreuve : EP4 | Durée : 30 min. |

DOSSIER N° 2

Le Chômage

| Annexes à consulter | Documents à rendre avec la copie |
|----------------------------|----------------------------------|
| Annexe A : taux de chômage | ✍ Document n°2 : Le chômage |

↳ TRAVAIL À FAIRE : Monsieur Bidar discute avec Monsieur Paul : artisan-boucher, d'un article sur le chômage. On vous demande de participer à cette réflexion en répondant aux questions. Compléter le document 2

DOSSIER N° 3

La faute disciplinaire

| Annexes à consulter | Documents à rendre avec la copie |
|---|---|
| Annexe B : Extraits memento F. LEFEBVRE | ✍ Document n°3 : La faute disciplinaire |

↳ TRAVAIL À FAIRE : Monsieur Bidar a surpris son ouvrier en train de voler dans la caisse. Il vous demande des renseignements. Compléter le document 3 en entourant la bonne réponse.

| | | | |
|--|--------------|------------------|--------------------|
| Groupement Inter-académique II | Session 2003 | SUJET | Page 2 sur 5 |
| CAP Boulanger, Préparateur-produits-carnés, Pâtissier-glacier-chocolatier-confiseur, Poissonnier, Charcutier-traiteur | | | |
| | Coef. : | Epreuve : EP4 | Durée : 30 min. |

DOCUMENT N°1**A rendre avec la copie****FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION – 16 éclairs**

| MATIERES PREMIERES | QUANTITE | PRIX UNITAIRE | MONTANT |
|---------------------------|-------------------|--|----------------|
| FARINE | 0,150 kg | 0,60 € le kg | |
| OEUFS | 5 | 0 ,15 € pièce | |
| BEURRE | 0,100 kg | 5,48 € le kg | |
| LAIT | 25 cl | 0,68 € le litre | |
| SUCRE | 0,010 kg | 1,22 € le kg | |
| SEL | Une pincée | | |
| | | Coût matières (16 éclairs) | |
| | | Coût matières unitaire (1 éclair) | |

| | | | |
|--|---------------------|--------------------------|----------------------------|
| Groupement Inter-académique II | Session 2003 | SUJET | Page 3 sur 5 |
| CAP Boulanger, Préparateur-produits-carnés, Pâtissier-glacier-chocolatier-confiseur, Poissonnier, Charcutier-traiteur | | | |
| | Coef. : | Epreuve : EP4 | Durée : 30 min. |

ANNEXE A

L'INSEE REVOIT A LA BAISSSE LE TAUX DE CHOMAGE EN MAI.

L'INSEE a revu à la baisse le taux de chômage en mai 2002 qui s'établit à 8,9 % de la population active et prévoit qu'il se situera à 9 % à la fin de l'année contre 9,10 % prévu précédemment.

Nouvelle République - 10.07.2002

DOCUMENT 2 : A rendre avec la copie.

1) Nommer l'organisme chargé des études économiques et des statistiques.

.....
.....

2) Indiquer le taux de chômage en mai 2002.

.....
.....

3) Préciser le calcul du taux de chômage.

.....
.....
.....
.....

4) Citer deux causes du chômage.

.....
.....
.....
.....

| | | | |
|--|--------------|------------------|--------------------|
| Groupement Inter-académique II | Session 2003 | SUJET | Page 4 sur 5 |
| CAP Boulanger, Préparateur-produits-carnés, Pâtissier-glacier-chocolatier-confiseur, Poissonnier, Charcutier-traiteur | | | |
| | Coef. : | Epreuve : EP4 | Durée : 30 min. |

ANNEXE B

LA FAUTE LEGERE : c'est la moins grave dans l'échelle des fautes. Il peut s'agir de retards occasionnels, une altercation.

Elle peut justifier un avertissement, à la rigueur une mise à pied mais en aucun cas un licenciement.

LA FAUTE SERIEUSE : C'est une faute suffisamment importante pour justifier le licenciement. C'est par exemple le cas des retards répétés, une absence non autorisée...

Le salarié a droit à un préavis. Il ne peut être privé d'indemnités de licenciement.

LA FAUTE GRAVE : C'est une faute d'importance telle qu'elle rend impossible le maintien du salarié dans l'entreprise même pendant la durée du préavis. Il s'agit notamment d'un vol, de l'agression d'un collègue.

Elle prive le salarié de tout droit à un préavis, ainsi qu'à l'indemnité de licenciement mais pas de l'indemnité compensatrice de congés payés.

LA FAUTE LOURDE : Elle correspond à une faute d'une exceptionnelle gravité commise par le salarié avec l'intention de nuire. Elle prive le salarié de toutes les indemnités de rupture.

Extrait Mémento Pratique 2000 . F. LEFEBVRE

DOCUMENT 3

A rendre avec la copie

Entourer la réponse juste

- 1) Le vol est une faute :
 - a- grave
 - b- sérieuse
 - c- légère
 - d- lourde

- 2) Le licenciement est une rupture de contrat prise à l'initiative de :
 - a- l'employeur
 - b- le salarié
 - c- le conseil des prud'hommes
 - d- le comité d'entreprise

- 3) En cas de faute grave, le salarié a droit :
 - a. à toutes les indemnités : soit de préavis, de licenciement et de congés payés.
 - b. à seulement l'indemnité compensatrice de congés payés.
 - c. à toutes les indemnités sauf celle de congés payés.
 - d. à l'indemnité de préavis, de licenciement mais pas à celle de congés payés.

- 4) La faute sérieuse prive le salarié d'indemnité de licenciement.
 - a- vrai
 - b- faux

| | | | |
|--|--------------|------------------|------------------|
| Groupement Inter-académique II | Session 2003 | SUJET | Page 5 sur 5 |
| CAP Boulanger, Préparateur-produits-carnés, Pâtissier-glacier-chocolatier-confiseur, Poissonnier, Charcutier-traiteur | | | |
| | Coef. : | Epreuve : EP4 | Durée 30 min. |