

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

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 :

Dossier N° 1 Calcul du coût matière

Dossier N° 2 Le Chômage

Dossier N° 3 La faute disciplinaire

Tous les dossiers sont évalués au CAP.

Les feuilles intitulées « DOCUMENT » sont à rendre avec la copie.**DOSSIER 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	0,09	1 point
OEUFs	5	0,15 € pièce	0,75	1 point
BEURRE	0,100 kg	5,48 € le kg	0,55	1 point
LAIT	25 cl	0,68 € le litre	0,17	2 points
SUCRE	0,010 kg	1,22 € le kg	0,01	1 point
SEL	Une pincée			
		Coût matière (16 éclairs)	1,57	2 points
		Coût matière unitaire (1 éclair)	0,10	2 points

Groupement Inter-académique II	Session 2003	Corrigé	Page 1 sur 2
CAP Boulanger, Préparateur-produits-carnés, Pâtissier-glacier-chocolatier-confiseur, Poissonnier, Charcutier-traiteur			
	Coef. :	Epreuve : EP4	Durée : 30 min.

DOCUMENT N°2 : LE CHOMAGE

- 1) INSTITUT NATIONAL DES STATISTIQUES ET DES ETUDES ECONOMIQUES
ou INSEE **1 POINT**
- 2) 8,9% **1 POINT**
- 3) Nombre de chômeurs / Population active x 100 **2 POINTS**
- 4) - La robotisation
- La mondialisation
- Le manque de qualification..... **2 POINTS**
Accepter toute proposition judicieuse

DOCUMENT N°3 :

- 1-a
2-a
3-b
4-b

Un point par bonne réponse, soit 4 points au total.

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