

DANS CE CADRE	Académie :	Session :		
	Examen ou concours :	Série* :		
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :		
	Epreuve/sous-épreuve :			
NE RIEN ECRIRE	NOM			
	<small>(en majuscules, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)</small>			
	Prénoms :	n° du candidat <input type="text"/>		
	Né(e) le :	<small>(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste appel)</small>		
	Examen :	Série* :		
	Spécialité/option :			
	Repère de l'épreuve :			
	Epreuve/sous-épreuve :			
	<table border="1" style="display: inline-table; vertical-align: middle;"><tr><td>Note :</td><td style="text-align: right;">20</td></tr></table>	Note :	20	Appréciation du correcteur (uniquement s'il s'agit d'un examen) :
	Note :	20		
<small>Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.</small>				

Groupement interacadémique 1

Session 2005

## CAP CUISINE EP3 SUJET

EP3/U3 : Technologie, sciences appliquées et  
connaissance de l'entreprise

*Durée : 2H*

*Coefficient : 4*

Nombre de pages composant le sujet (chaque page étant obligatoirement paginée) : 14

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

## Connaissance de l'entreprise

### Environnement économique

Voici les revenus et prélèvements mensuels de M. et Mme Monnaie.

M. Monnaie travaille dans une imprimerie et gagne 1 300€ par mois.  
Mme Monnaie est propriétaire d'une sandwicherie, le profit de l'entreprise est d'environ 1 100€ par mois.  
Ils sont propriétaires d'un studio qu'ils louent 310€ par mois à un étudiant.  
Ils ont deux enfants et perçoivent 230€ par mois d'allocations familiales.  
M. et Mme Monnaie paient chaque mois 715€ d'impôts et cotisations.

1- Classez les différents revenus dans le tableau :

Revenus directs (ou primaires)			Revenus indirects (ou de transferts)	
Revenus du travail	Revenus du capital	Revenus mixtes	Prestations sociales	Aides sociales

2- Calculez le revenu disponible mensuel de M. et Mme Monnaie. Notez vos calculs.

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

Groupement 1 – session 2005	CAP CUISINE	SUJET
EP3/U3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise		
Durée de l'épreuve : 2 heures	Coefficient : 4	Page 11 / 14

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

**ENVIRONNEMENT SOCIAL**

Vous avez été embauché en contrat à durée indéterminée comme cuisinier à l'hôtel restaurant « Le Golf ». Votre contrat a débuté le 1<sup>er</sup> juillet 2004.

Vous vous posez des questions sur le nombre de jours de congés payés auxquels vous aurez le droit. On vous a donc fourni un extrait de votre convention collective.

**Lire le document et répondre aux questions.**

**Extrait de la Convention collective nationale des cafés, hôtels, restaurants**

**Titre VII : CONGES ET SUSPENSION DU CONTRAT DE TRAVAIL**

Tout salarié employé qui justifie d'un temps de travail chez le même employeur équivalent à un mois de travail effectif a droit à 2.5 jours ouvrables de congés payés par mois de travail.

Quelle que soit la durée du repos hebdomadaire, il est compté pour le calcul du congé 6 jours ouvrables par semaine...

La période de référence pour le calcul de ce congé court du 1<sup>er</sup> juin au 31 mai de l'année suivante quelle que soit la date d'embauche ou des dernières vacances...

Le congé principal doit être fixé entre le 1<sup>er</sup> mai et le 31 octobre de chaque année.

Si le salarié est malade pendant son congé, il ne peut prolonger ses vacances au-delà du jour prévu pour la reprise du travail, sauf accord avec son employeur...

**1- Qu'est-ce qu'une convention collective ?**

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

Groupement 1 – session 2005	CAP CUISINE	SUJET
EP3/U3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise		
Durée de l'épreuve : 2 heures	Coefficient : 4	Page 12 / 14

**NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE**

**2- A combien de jours de congés un salarié a t-il le droit par mois de travail ?**

.....

**3- Quelle sera la période de référence prise en compte pour calculer vos congés ?  
(jours/mois/années)**

.....  
.....

**4- Que se passe t-il si vous êtes malade durant vos congés payés ?**

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

Groupement 1 – session 2005	CAP CUISINE	SUJET
EP3/U3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise		
Durée de l'épreuve : 2 heures	Coefficient : 4	Page 13 / 14

**NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE**

**ENVIRONNEMENT COMMERCIAL**

**Complétez la fiche de stocks suivante concernant les bouteilles de jus d'oranges de votre restaurant selon la méthode P.E.P.S (Premier Entré Premier Sorti).**

**Qté : quantité P.U. : prix unitaire**

Dates	Libellés	Entrées			Sorties			Stocks		
		Qté	P.U.	Montant	Qté	P.U.	Montant	Qté	P.U.	Montant
1/06	Stock initial							40	0.90	.....
2/06	Entrée	120	0.95	.....				...	...	.....
								...	...	.....
3/06	Sortie 60 bouteilles				...	...	.....			
					...	...	.....	...	...	.....
4/06	Sortie 20 bouteilles				...	...	.....	...	...	.....
5/06	Entrée	100	1	.....				...	...	.....
								...	...	.....

Groupement 1 – session 2005	CAP CUISINE	SUJET
EP3/U3 : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise		
Durée de l'épreuve : 2 heures	Coefficient : 4	Page 14 / 14