



Boucherie Charcuterie Traiteur de la Rotonde

Place de la Rotonde
61000 ALENÇON

☎ 02.67.85.98.35 – Fax 02.67.85.98.36

Vous êtes stagiaire à la **Boucherie Charcuterie Traiteur de la Rotonde**.

Monsieur Gobé vous demande de traiter trois dossiers :

BARÈME

Dossier n° 1 : environnement social	8 points
Dossier n° 2 : environnement économique	6 points
Dossier n° 3 : connaissance de l'entreprise	6 points

Remettre avec la copie les feuilles intitulées « document ».

Groupement interacadémique II	Session 2006	Facultatif : code		
Examen et spécialité CAP Charcutier traiteur – CAP PPC (toutes options) - CAP Poissonnier				
Intitulé de l'épreuve EP4 ⇒ Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique juridique et social				
Type SUJET	Facultatif : date et heure	Durée 30 min.	Coefficient 1	N° de page / total 1/7

Dossier n° 1 : Environnement social

THEME :

Dans le cadre de votre formation, monsieur Gobé vous remet un article paru dans la Nouvelle République à analyser.

Annexe à consulter	Document à remettre avec la copie
<i>Annexe A : article de La Nouvelle République</i>	<i>Document 1 : questionnaire</i>

⇒ TRAVAIL À FAIRE :

Répondre aux questions du **document 1**.

Dossier n° 2 : Environnement économique

THEME :

Un client de M. Gobé se plaint de l'augmentation des prix. Monsieur Gobé souhaiterait avoir des informations à ce sujet.

Annexe à consulter	Document à remettre avec la copie
<i>Annexe B : page internet</i>	<i>Document 2 : questionnaire</i>

⇒ TRAVAIL À FAIRE :

Répondre aux questions du **document 2**.

Dossier n° 3 : Connaissance de l'entreprise

THEME :

Monsieur Gobé a reçu une commande pour la réalisation de 30 choux à la crème.

Annexe à consulter	Document à remettre avec la copie
Aucune	<i>Document 3 : fiche technique</i>

⇒ TRAVAIL À FAIRE :

Compléter la fiche technique sur le **document 3**.

CAP Charcutier traiteur – CAP PPC (toutes options) - CAP Poissonnier	Rappel codage
EP4 ⇒ Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique juridique et social.	2/7

France Société

SNCF : de grosses difficultés pour la première journée de grève

(22/11/2005)

Le réseau national de la SNCF connaît aujourd'hui de fortes perturbations pour la première journée d'une grève annoncée comme "illimitée et reconductible". Une moyenne d'un train sur trois est prévue.



L'échec des négociations entre le gouvernement et les syndicats a débouché sur une grève "illimitée et reconductible". (Photo L'Alsace)

La grève, lancée pour dénoncer une «privatisation rampante», qui a débuté hier soir à 20 h pour 24 heures, est renouvelable par assemblées générales et se nourrit de 23 revendications – emploi, salaires, organisation, missions – (15 pour CGT, SUD rail et FO, 8 pour la Fgaac)....

Contrairement aux cinq mouvements précédents en 2005, celui-ci aura bénéficié de maintes attentions de la part de la direction et du gouvernement qui ont multiplié réunions et déclarations publiques pour tenter de l'éviter...

La Nouvelle République du 21 Novembre 2005 (Extrait)

CAP Charcutier traiteur – CAP PPC (toutes options) - CAP Poissonnier	Rappel codage
EP4 ⇒ Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique juridique et social.	3/7

1. Comment les salariés manifestent-ils leurs revendications ?

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

2. Citez les motifs de revendications des salariés évoqués dans le texte.

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

3. Citez au moins deux syndicats et indiquez la signification des sigles :

-
-

4. A partir du texte et de vos connaissances, indiquez le rôle principal des syndicats.

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

5. Dans le cadre de ce conflit, citez au moins deux participants aux négociations.

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

CAP Charcutier traiteur – CAP PPC (toutes options) - CAP Poissonnier	Rappel codage
EP4 ⇒ Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique juridique et social.	4/7

Bourse

ECO & MARCHÉS

France : l'inflation repasse sous la barre des 2 %

www.Capital.fr (**Extrait**)

[10/11/05 09:54]

Selon les données de l'Insee, l'indice des prix à la consommation a baissé de 0,1 % en octobre par rapport au mois précédent.

En septembre, l'indice des prix avait progressé de 0,4 %.

En glissement annuel, le taux d'inflation ressort à 1,8 % en donnée corrigée des variations saisonnières ...

Cette stabilisation de l'inflation s'explique par le ralentissement de la hausse de l'énergie (+ 0,1 % sur le mois) qui a permis une baisse des prix des transports et communications.

L'inflation repasse donc sous les 2 % en glissement annuel qu'elle avait franchi le mois précédent.

CAP Charcutier traiteur – CAP PPC (toutes options) - CAP Poissonnier	Rappel codage
EP4 ⇒ Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique juridique et social.	5/7

1) Comment évoluent les prix pour le mois d'octobre ?

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

2) Quel est le taux d'inflation sur un an ?

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

3) Pour quelle raison l'inflation s'est-elle stabilisée ?

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

4) Quelles sont les conséquences de la stabilisation de l'inflation ?

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

CAP Charcutier traiteur – CAP PPC (toutes options) - CAP Poissonnier	Rappel codage
EP4 ⇒ Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique juridique et social.	6/7

Dossier n° 3 : Connaissance de l'entreprise

Document 3
À remettre avec la copie

Compléter la fiche technique pour la réalisation de 30 choux à la crème pour 10 personnes (Arrondir tous les calculs à 2 décimales).

Fiche technique – Choux à la crème

Ingédients	Quantités	PU HT	Total
Lait	0,75 L	0,80	
Beurre	0,125 kg	5,80	
Farine	0,150 kg	0,60	
Œufs	10	0,15	
Sucre	0,700 kg	0,90	
Gousse vanille	1	0,58	
Eau	PM	/	<i>non évalué</i>
Sel	PM	/	<i>non évalué</i>
Poudre à crème	0,080 kg	1,10	
		TOTAL	
		Prix pour 1 personne	