

CORRIGÉ

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.

CORRIGE

Environnement social

- 1)
- a – contrat nouvelle embauche
 - b – contrat saisonnier
 - c – contrat à durée indéterminée
 - d – contrat d'extra
- 2)
- a – CDI
 - b – CDD
 - c – CDI
 - d – CDD
- 3) a) A tout moment pendant 2 ans ou en cas de retraite, démission ou licenciement.
Ex : contrat cuisinier, serveur...
- b) A la fin de la saison qui peut varier par rapport à la date indicative du contrat, de quelques jours.
Ex : saison d'hiver, vendange, événement sportif exceptionnel
- c) La date n'est pas fixée sur le contrat. A tout moment pendant la période d'essai ou retraite, licenciement, démission.
Ex : serveur, cuisinier
- d) A la fin de l'événement (soirée, week end...)
Ex : extra nouvel an, mariage...

Environnement commercial

1)

N° 87536 serie 19Z 12 / 11111	
Banque de l'Atlantique	
Payez contre ce chèque : non endossable sauf au profit d'une banque, d'une caisse d'épargne ou d'un établissement assimilé.	
à régler exclusivement en euros	
à <i>Dans un compte courant</i> <i>quatre vingt cinquante euros</i>	
à <i>Société L.B.R.M.A.</i> € 250,80	
à <i>Versailles</i> <i>le 10 mai 2006</i>	
Payable à RG 02 97 85 10 01 7 quai des brumes 56100 LORIENT	compte N° 489 750 32 Antoine BARNIER 5 rue du golf 78000 VERSAILLES
Compensable à RENNES	
n° du chèque : 87 536 0000000066171 \ 000 4897503215	

- 2) Numéro du chèque : 87536
Numéro du compte : 489 750 32
- 3) Date limite de validité du chèque : 1 an ou 9 mai 2007

CAP CUISINE	CORRIGE / 2	Code : 5022131	SESSION JUN 2006
EP3 : Commercialisation Et Distribution De La Production Culinaire Connaissance de l'entreprise		Coeff : 3	Durée : 0h15 Page 1 sur 2

Environnement commercial (4 points)

La fiche technique

Quiche Lorraine	Pour 8 personnes			
	Ingrédients	Quantité	Prix Unit.	Montant
Pâte Brisée :				
* Farine	300 g	0,80 € le kg	0,24	
* Beurre	150 g	4,50 € le kg	0,68	
Garniture :				
* Lard	300 g	8 € le kg	2,40	
* Crème fraîche	0,5 litre	3,50 € le litre	1,75	
* Œufs	3	1,80 € la douzaine	0,45	
Coût matières total			5,52	
Coût matières par Personne			0,69	