

EP 2 3^{ème} partie
Environnement économique et juridique
Questions orales au choix dans la liste suivante

N° 1

L'entreprise « Les Viennois » est une SARL au capital de 7 500 €.

Questions

- Indiquer la signification du sigle SARL
- Citer un autre statut juridique d'entreprise
- Citer deux facteurs de production au sens économique du terme ?

Réponses

- Société à responsabilité limitée (0,25 pt)
- EURL (entreprise unipersonnelle à responsabilité limitée) (0,25 pt)
- Le capital et le travail (0,5 pt)

N° 2

Vous constatez que les prix au détail augmentent d'année en année.

Questions

1. Citez le terme économique qui correspond à cette situation ?
2. Citez une conséquence de cette situation pour les ménages et une conséquence pour les entreprises.

Réponses

- L'inflation (0,5 pt)
- la baisse du pouvoir d'achat et
- la baisse des ventes (0,5 pt)

N° 3

Dans l'entreprise où vous travaillez, l'employeur cherche à améliorer la productivité.

Question

- Citer au moins deux moyens y parvenir

Réponses

- augmenter le nombre de pièces produites dans un temps donné (0,5 pt)
- renouveler les matériels (investissement) (0,5 pt)
- intéresser les salariés au développement de l'entreprise

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR			Page 15/28
EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat			3^{ème} partie
Durée :0h30	Code :50 221 33	Coefficient total : 14	Session 2006
			Questions orales

N° 4

Vous êtes salarié chez "Les Délices Lepic" qui compte 22 salariés.

Questions

1. A quelle catégorie d'entreprise appartient "Les Délices Lepic" ?
2. Que signifie le sigle PME ?
3. Citer les caractéristiques qui permettent de différencier et de classer les entreprises ?

Réponses

- C'est une PME
- Petites et Moyennes Entreprises (0,5 pt)
- L'effectif salarié, le montant du capital, le chiffre d'affaires, la place par rapport à la concurrence (0,5 pt)

N° 5

Vous êtes salarié chez "L'Otarie Gourmande" spécialisée dans la fabrication de dragées et de bonbons de chocolat.

Votre entreprise se fournit à l'étranger et ses clients sont très divers : ce sont des particuliers, mais aussi des entreprises notamment étrangères.

Questions au choix (1pt)

1. Citer les deux termes qui définissent les échanges commerciaux avec l'étranger :
 - à l'entrée des produits
 - à la sortie de la marchandise
2. Citer le terme qui désigne, dans un circuit économique, les pays étrangers
3. Enumérez des produits importés et exportés par une entreprise de chocolaterie confiserie.

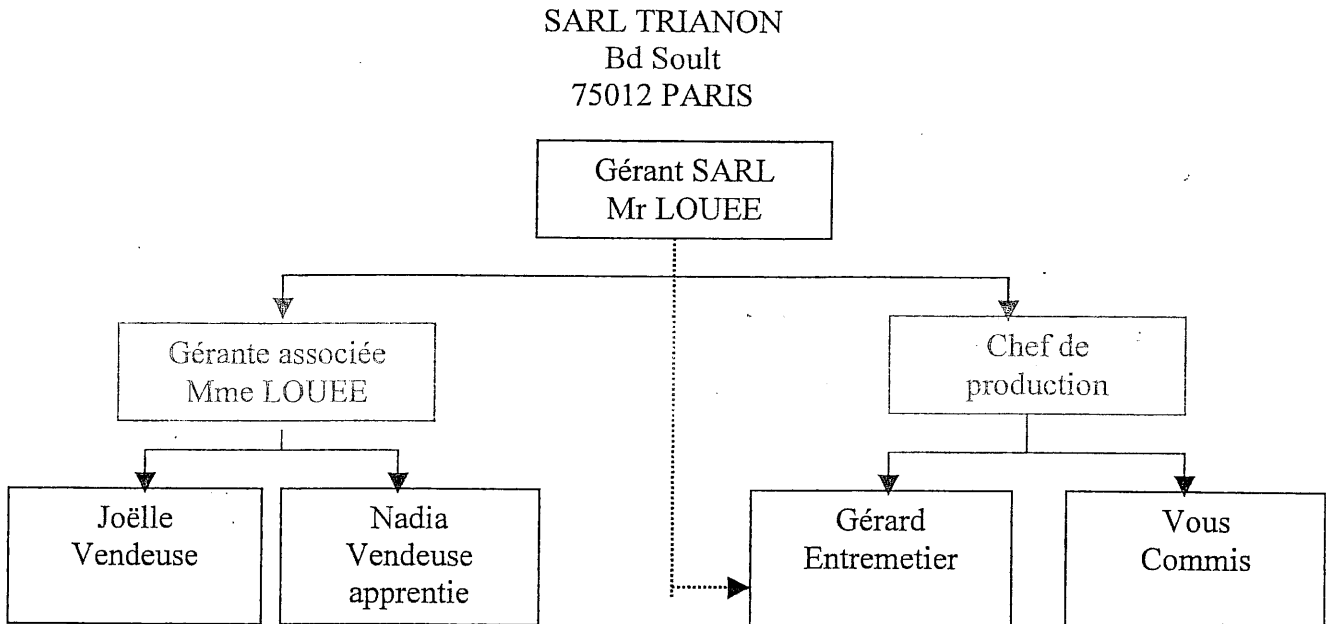
Réponses

1. importation
 - exportation
2. le reste du monde
3. sucres, cacao, café, vanille, fruits exotiques frais, secs ou séchés

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR			Page 16/28
EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat			3^{ème} partie
Durée :0h30	Code :50 221 33	Coefficient total : 14	Session 2006
			Questions orales

Vous travaillez chez «Trianon» en qualité de Commis. Voici l'organigramme de la société.

ORGANIGRAMME (ANNEXE 1) À REMETTRE AU CANDIDAT POUR LA QUESTION N°6



Questions au choix (1pt)

- A qui devez-vous rendre compte ?
- Définir le terme « hiérarchie »
- Indiquer le terme qui désignent les relations autres que hiérarchiques

Réponses

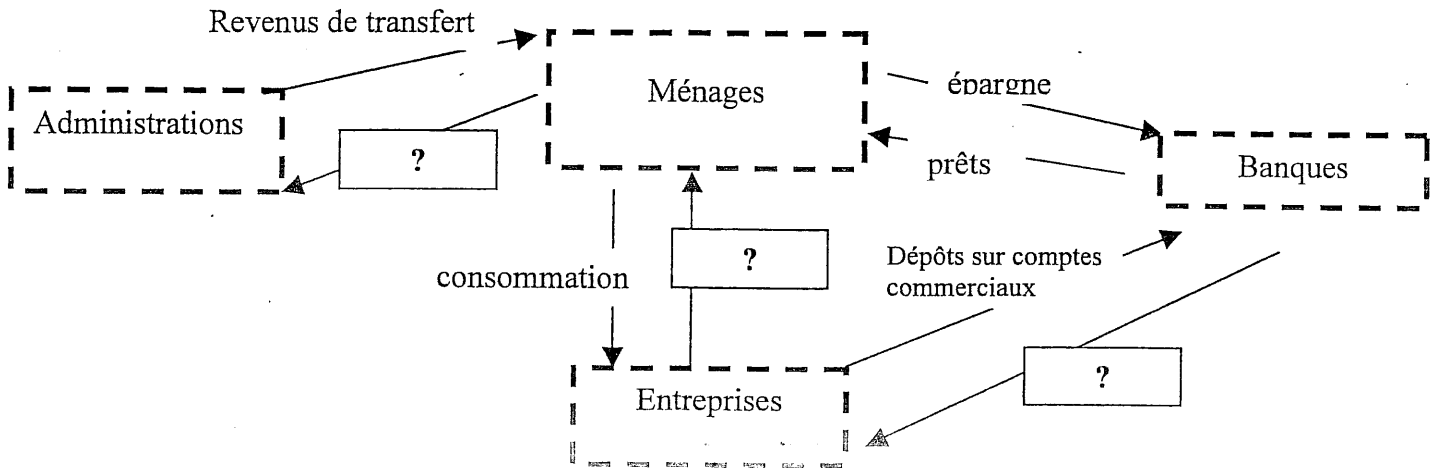
- à M. LOUEE gérant de la société (0.5 pt)
- Une classification qui établit un lien de subordination (obligation d'obéir) entre un supérieur et son subordonné (0.5 pt)
- Lien fonctionnel (lien de collaboration entre les services)

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR				Page 17/28
EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat				3 ^{ème} partie
Durée :0h30	Code :50 221 33	Coefficient total : 14	Session 2006	Questions orales

CIRCUIT ECONOMIQUE (ANNEXE 2) À REMETTRE AU CANDIDAT POUR LA QUESTION N°7

N° 7

Vous disposez du circuit économique ci-dessous.



- 1) Indiquer les termes qui manquent pour dénommer les échanges entre
 - les entreprises et les ménages
 - les ménages et les administrations
 - les banques et les entreprises

Réponses

- 1) Les entreprises paient des salaires aux ménages (0,25 pt)
- 2) Les ménages paient des impôts (0,25 pt)
- 3) Les banques consentent des prêts aux entreprises (proposent des placements) (0,5 pt)

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR				Page 18/28
EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat				3 ^{ème} partie
Durée :0h30	Code :50 221 33	Coefficient total : 14	Session 2006	Questions orales

N° 8

Question

Citer au moins trois types différents de clients de l'entreprise dans laquelle vous êtes apprenti. Indiquez une proportion.

Réponses (0,25/question =1pt)

1. Particuliers
2. Entreprises (dont comités d'entreprise...)
3. Administrations (services municipaux, écoles, pour toutes fêtes et cérémonies...)
4. Associations diverses (sportives, culturelles, de loisirs divers, clubs, syndicats...)

Proportions à évaluer en fonction de l'activité de l'entreprise. On attend un ordre de grandeur vraisemblable et justifié

N° 9

Question

Un Opéra pour quatre personnes est vendu 12 € pièce. Citer les éléments qui composent ce prix. Évaluez-les approximativement.

Réponses (0,25/question =1pt)

Matières premières
Charges de production (salaires, énergie)
Marge –coefficient multiplicateur
TVA

N° 10

Question

Citer les facteurs de production et indiquer comment ils se combinent.

Réponses (0,5 pt/réponse = 1 pt)

Le capital et le travail.

Le capital permet un équipement, des achats de machines, de matières que le travail transforme en leur ajoutant une valeur. Les productions vendues permettent de dégager un bénéfice. Le bénéfice doit permettre de s'approvisionner de nouveau, de rémunérer le travail et d'investir de nouveau.

N° 11

Question

Citer au moins deux biens de production "durables" et deux biens de production "non durables"

Réponses (0,5 pt/réponse = 1 pt)

Biens durables : biens dont l'usage dure plusieurs années : ex les équipements en machines, matériel de cuisson, matériel professionnel

Biens non durables : matières que leur usage détruit à très court terme : denrées, emballages, produits d'entretien...

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR				Page 19/28
EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat				3^{ème} partie
Durée :0h30	Code :50 221 33	Coefficient total : 14	Session 2006	Questions orales

N° 12

Question

Le travail ajoute de la valeur aux denrées. Citer au moins deux exemples de tiers rémunérés grâce à cette valeur ajoutée.

Réponses (0,5 pt/réponse = 1 pt)

1. Les salariés
2. Les associés actionnaires
3. L'Etat
4. La banque

N° 13

Question

Citer au moins quatre éléments qui assurent la productivité et la qualité dans une entreprise de chocolaterie confiserie.

Réponses (0,25 pt/réponse = 1 pt)

1. des locaux adaptés
2. un matériel récent et performant
3. l'emploi de denrées de qualité
4. le respect des règles d'hygiène et de sécurité
5. des conditions de travail conformes à la législation (horaires, rémunération, hygiène sécurité...)
6. de bonnes relations entre l'employeur et les employés etc....

N° 14

Question

Différencier entre un artisan d'un commerçant. 1 pt

Réponses (0,5 pt/réponse)

Un artisan a pour activité principale la fabrication.
Un commerçant achète pour revendre.

N° 15

Question

Citer les formalités de création d'une SARL

Réponses (0,5 pt/par réponse)

1. Déposer les statuts
2. Demander immatriculation au registre du commerce
3. Faire paraître une annonce légale

Admettre que l'on s'adresse à un centre de formalités des entreprises.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR			Page 20/28
EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat			3 ^{ème} partie Questions orales
Durée :0h30	Code :50 221 33	Coefficient total : 14	Session 2006

REMETTRE L'ANNEXE 3(page25/28) AU CANDIDAT

Entreprises familiales**L'étude expose les points sensibles.**

L'étude 'Regards sur l'entreprenariat familial en 2006' de PricewaterhouseCoopers et Trends Top 30.000 révèle que la continuité des entreprises familiales est menacée.

Ensemble, elles comptent pour 55% du PIB (Produit Intérieur Brut).

Une entreprise familiale se voit souvent confrontée à des défis spécifiques comme les questions de succession et d'héritage. La moitié des chefs d'entreprises familiales ont plus de 50 ans. Pour maintenir ou restaurer la santé financière de leur entreprise, 32,5% des chefs d'entreprise placent en premier lieu la gestion des coûts et 27% l'amélioration des liquidités.

Réaliser leurs ambitions de croissance passe pour 22,3% des entreprises familiales par le développement de la stratégie d'entreprise et pour 18,1% par le recrutement et la fidélisation de personnel qualifié.

Près de deux tiers (61%) établissent chaque année un plan de développement stratégique pour fixer les objectifs à plus long terme mais 15% ne font rien à ce propos. Les freins à la croissance sont une plus forte pression concurrentielle et des problèmes de personnel.

A long terme, viennent le financement et les problèmes d'organisation interne. Les entreprises familiales ne sont pas prêtes à abandonner rapidement leur caractère familial, même si elles en ont l'occasion.

Toutefois, la réglementation actuelle offre des outils performants pour ces entreprises, mais l'étude révèle que peu d'entreprises les utilisent.

Source : Chocolaterie confiserie 26 01 2006

Questions

1. Définir et expliquer les termes soulignés.
2. Répondre à la question suivante : quels sont, en résumé, les points sensibles des entreprises familiales ?

Eléments de réponse

2. Les entreprises familiales comptent pour plus de la moitié du PIB. Les chefs d'entreprise approchent de l'âge de la retraite. La reprise de ces entreprises est problématique.

Pour favoriser leur croissance, plusieurs facteurs entrent en jeu :

1. gérer les coûts
2. améliorer les liquidités
3. recruter et fidéliser un personnel de qualité
4. prévoir les financements à long terme
5. revoir l'organisation interne
6. se fixer des objectifs à long terme

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR			Page 21/28
EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat			3 ^{ème} partie Questions orales
Durée :0h30	Code :50 221 33	Coefficient total : 14	Session 2006

REMETTRE L'ANNEXE 4(de page 26/28 à 28/28) AU CANDIDAT

17

« La Ganache Brune » vous propose un contrat de travail de type « Nouvelles Embauches ». Vous consultez le document en annexe 4 et vous répondez aux questions suivantes :

QUESTIONS

1. Indiquer la durée de ce contrat
2. Relever les modalités de rupture et indiquer en quoi elles diffèrent de celles d'un CDI de droit commun
3. Indiquer les modalités du préavis
4. Indiquer les modalités de la démission
5. Citer au moins deux avantages que ce type de contrat peut présenter pour
 - Le salarié
 - L'employeur

REPONSES

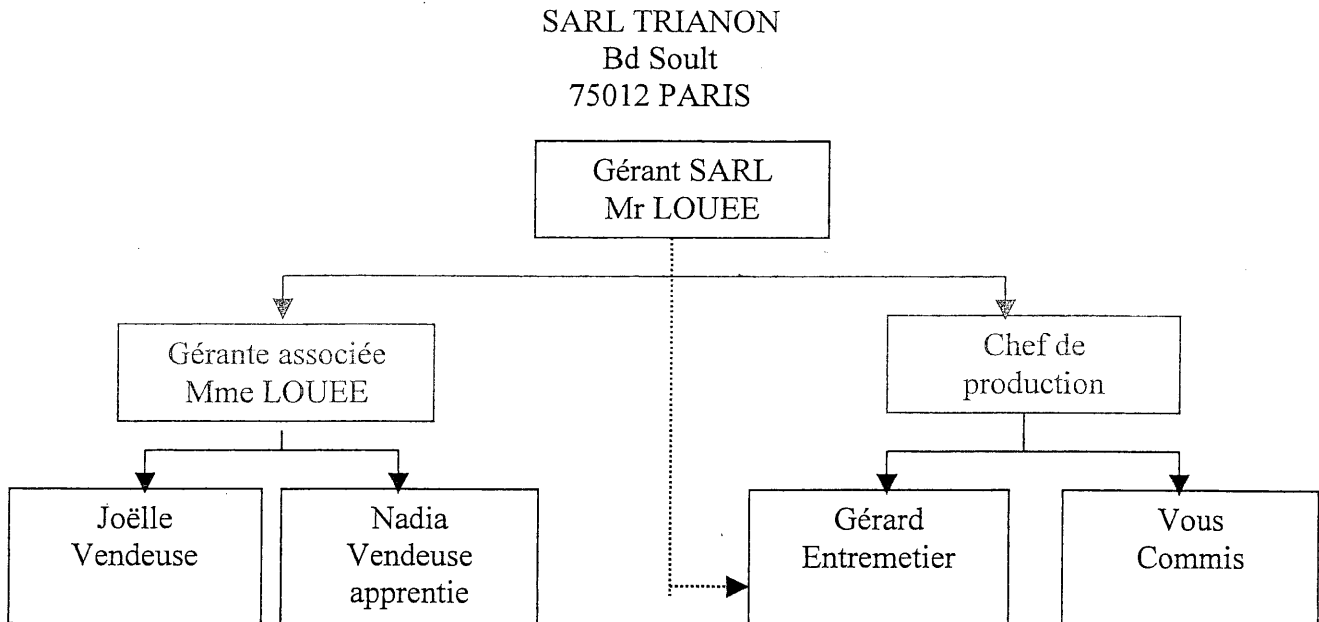
1. Durée indéterminée
2. Sauf faute grave, indemnité égale à 8 % du montant total de la rémunération brute versée depuis le début
3. Après 1 mois de présence et dans les 24 mois de la conclusion : 2 semaines ou 1 mois selon ancienneté LR AR
4. Par LR AR pendant les deux premières années à compter de sa date de conclusion
5. Citer au moins deux avantages
pour le salarié : stabilité d'un premier emploi, expérience,
pour l'employeur : personnel testé plus longtemps, plus qualifié, exonération de charges sociales (ne figure pas sur le document)

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR			Page 22/28
EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat			3 ^{ème} partie
Durée :0h30	Code :50 221 33	Coefficient total : 14	Questions orales
Session 2006			

ANNEXE 1 POUR LE CANDIDAT

N° 6

Vous travaillez chez «Trianon» en qualité de Commis. Voici l'organigramme de la société.

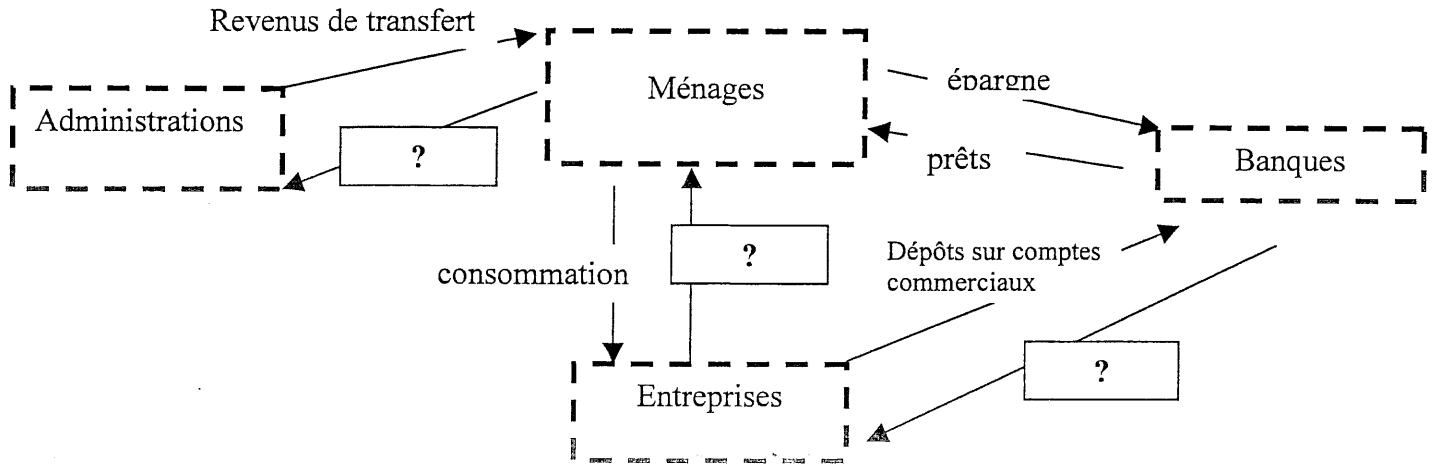


CAP CHOCOLATIER CONFISEUR				Page 23/28
EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat				3 ^{ème} partie
Durée :0h30	Code :50 221 33	Coefficient total : 14	Session 2006	Questions orales

ANNEXE 2 POUR LE CANDIDAT

N° 7

Vous disposez du circuit économique ci-dessous.



CAP CHOCOLATIER CONFISEUR				Page 24/28
EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat				3 ^{ème} partie
Durée :0h30	Code :50 221 33	Coefficient total : 14	Session 2006	Questions orales

ANNEXE 3 POUR LE CANDIDAT

Entreprises familiales

L'étude expose les points sensibles.

L'étude 'Regards sur l'entreprenariat familial en 2006' de PricewaterhouseCoopers et Trends Top 30.000 révèle que la continuité des entreprises familiales est menacée.

Ensemble, elles comptent pour 55% du PIB (Produit Intérieur Brut).

Une entreprise familiale se voit souvent confrontée à des défis spécifiques comme les questions de succession et d'héritage. La moitié des chefs d'entreprises familiales ont plus de 50 ans. Pour maintenir ou restaurer la santé financière de leur entreprise, 32,5% des chefs d'entreprise placent en premier lieu la gestion des coûts et 27% l'amélioration des liquidités.

Réaliser leurs ambitions de croissance passe pour 22,3% des entreprises familiales par le développement de la stratégie d'entreprise et pour 18,1% par le recrutement et la fidélisation de personnel qualifié.

Près de deux tiers (61%) établissent chaque année un plan de développement stratégique pour fixer les objectifs à plus long terme mais 15% ne font rien à ce propos. Les freins à la croissance sont une plus forte pression concurrentielle et des problèmes de personnel.

A long terme, viennent le financement et les problèmes d'organisation interne. Les entreprises familiales ne sont pas prêtes à abandonner rapidement leur caractère familial, même si elles en ont l'occasion.

Toutefois, la réglementation actuelle offre des outils performants pour ces entreprises, mais l'étude révèle que peu d'entreprises les utilisent.

Source : Chocolaterie confiserie 26 01 2006

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR				Page 25/28
EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat				3 ^{ème} partie Questions orales
Durée :0h30	Code :50 221 33	Coefficient total : 14	Session 2006	

ANNEXE 4 POUR LE CANDIDAT
CONTRAT A DUREE INDETERMINEE
« NOUVELLES EMBAUCHES »

Entre les soussignés :

L'entreprise « La Ganache BRUNE », code A.P.E 158 D, dont l'adresse est 121, boulevard BRUNE à Paris 75014, représentée par Mme Anne TENON, agissant en qualité de Gérante de la Société

D'une part,

Et M _____, né le _____, de nationalité _____, immatriculé à la Sécurité Sociale sous le numéro _____ et demeurant à _____

D'autre part,

Il a été convenu ce qui suit :

La déclaration préalable à l'embauche de M _____ à été effectuée à l'URSSAF de Paris le _____, auprès de laquelle la société « La Ganache BRUNE » est immatriculée sous le n° 757 920032623001011.

M _____ pourra exercer auprès de cet organisme son droit d'accès et de rectification que lui confère la Loi n° 78.17 du 06/01/1978.

Conditions d'Engagement :

Le contrat de travail de M _____ est un contrat « Nouvelles Embauches » conclu en application de l'ordonnance n° 2005-893 du 2 Août 2005.

Il est régi, outre les dispositions particulières qu'il prévoit, par le code du travail et par la Convention Collective de la Pâtisserie, Chocolaterie applicable à la Société, à l'exception, pendant les deux premières années, des règles relatives à la rupture du contrat, conformément aux dispositions de l'ordonnance n° 2005-893 du 02 Août 2005.

A l'issue de ces deux premières années, ce contrat est entièrement soumis au régime du droit commun du contrat à durée indéterminée.

M _____ s'engage en outre, à se conformer aux dispositions du règlement intérieur.

Objet et durée du contrat :

M _____ est engagée par la Société « La Ganache BRUNE » à compter du _____ et pour une durée indéterminée.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR				Page 26/28
EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat				3 ^{ème} partie
Durée :0h30	Code :50 221 33	Coefficient total : 14	Session 2006	Questions orales

Emploi et qualification :

M occupera un emploi de _____ au coefficient de _____, étant entendu qu'en fonction des nécessités d'organisation du travail, M pourra être affecté aux divers postes correspondant à la nature de son emploi.

Lieu de travail :

M exercera ses fonctions au siège de la Société « La Ganache BRUNE » actuellement fixée au 121, Boulevard BRUNE . 75014 Paris.

Rémunération :

En contrepartie de ses fonctions M percevra une rémunération forfaitaire mensuelle brute de _____ pour _____ heures de travail effectué.

Rupture du contrat de travail dans les 24 mois :

Le contrat peut-être rompu à l'initiative de la société « La ganache BRUNE » ou de M pendant les deux premières années à compter de sa date de conclusion par lettre recommandée avec demande d'avis de réception conformément aux dispositions de l'article 2 de l'ordonnance n°2005-893 du 02 Août 2005.

Préavis :

En cas de rupture dans les vingt quatre mois à l'initiative de la société « La ganache BRUNE », M bénéficie, à l'issue d'un mois de présence au sein de la société et sauf faute grave, d'un préavis dont la durée est de :

- 2 semaines pour une ancienneté inférieure à 6 mois ;
- 1 mois pour une ancienneté comprise entre 6 mois et 2 ans.

Ce préavis débute à la date de présentation de la lettre recommandée.

En cas de rupture au-delà des 24 premiers mois, la partie respectera le préavis prévu par la Convention Collective de la Pâtisserie, Chocolaterie.

Indemnité de rupture :

En cas de rupture du contrat à l'initiative de la société au cours des 24 premiers mois, et sauf faute grave de la part de M, M percevra au plus tard à l'expiration du préavis, une indemnité égale à 8% du montant total de la rémunération brute versée depuis le début du contrat.

En cas de rupture du contrat au-delà des 24 premiers mois, il sera fait application du droit commun.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR				Page 27/28
EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat				3 ^{ème} partie
Durée :0h30	Code :50 221 33	Coefficient total : 14	Session 2006	Questions orales

Obligations :

M s'engage pendant la durée de son contrat à respecter les instructions qui pourront lui être données par l'entreprise et à se conformer aux règles régissant le fonctionnement interne de celle-ci.

M s'oblige également à informer l'entreprise sans délai, de tous changements qui interviendraient dans les situations qu'elle a signalée lors de son engagement (adresse, situation de famille, situation militaire, etc.)

M devra fournir tous les éléments nécessaires pour constituer son dossier, copie de diplômes notamment.

Il devra également se soumettre à la visite médicale obligatoire à la laquelle elle sera convoquée.

Obligation de discrétion :

M s'engage à conserver de façon la plus stricte, la discrétion la plus absolue sur l'ensemble des renseignements que vous pourrez recueillir à l'occasion de vos fonctions ou du fait de votre présence dans l'entreprise.

Cette obligation de discrétion demeurera même après la fin du contrat quelle qu'en soit la cause.

Secret professionnel :

M s'engage formellement à ne divulguer à qui que ce soit aucun des procédés de fabrication ou de méthodes commerciales de l'entreprise, tant pendant l'exécution qu'après l'expiration de son contrat.

Démission :

La démission du salarié est soumise aux règles prévues par l'article 2 de l (ordonnance n°2005-893 du 02 août 2005 (lettre recommandée avec accusé réception).

Le préavis de démission sera le suivant :

- 8 jours pour une ancienneté inférieure à 6 mois ;
- 15 jours pour une ancienneté comprise entre 6 mois et 2 ans ;
- 1 mois pour une ancienneté supérieure à 2 ans.

A Paris, le

Fait en deux exemplaires originaux, dont un pour chacune des parties.

Signature de la Gérante

signature du salarié

Mention : lu et approuvé

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR				Page 28/28
EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat				3 ^{ème} partie
Durée :0h30	Code :50 221 33	Coefficient total : 14	Session 2006	Questions orales