

Boucherie Charcuterie Traiteur de la Rotonde

Place de la Rotonde
61000 ALENÇON

■ 02.67.85.98.35 – Fax 02.67.85.98.36

Corrigé

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

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 CORRIGÉ	Facultatif : date et heure	Durée 30 min.	Coefficient 1	N° de page / total 1/3

Dossier n° 1 : Environnement social (8 points)

Document 1

1. Comment les salariés manifestent-ils leurs revendications ?
Ils manifestent leurs revendications par la grève. **1,5 point**
2. Citez les motifs de revendications des salariés évoqués dans le texte ?
Les motifs de revendication sont : l'emploi, les salaires, l'organisation et les missions.
0,5 pt par motif avec maximum 1,5 pt. **1,5 point**
3. Citez au moins deux syndicats et indiquez la signification des sigles :
 - CGT : ***Confédération Générale du Travail*** **1 point**
 - FO : ***Force Ouvrière*** **1 point****Accepter toute réponse cohérente. 0,5 pt pour le syndicat et 0,5 pt pour le sigle.**
4. A partir du texte et de vos connaissances, indiquez le rôle principal des syndicats.
Le rôle principal des syndicats est la défense des intérêts des salariés. 2 points
5. Dans le cadre de ce conflit, citez au moins deux participants aux négociations.
Les participants aux négociations sont :
 - ***les représentants syndicaux,***
 - ***les représentants de la SNCF,***
 - ***les représentants du gouvernement.***

0,5 point par bonne réponse; deux réponses exigées, 1 point maximum.

Dossier n° 2 : Environnement économique (6 points)

Document 2

- 1) Comment évoluent les prix pour le mois d'octobre ?
Les prix diminuent de 0,1 % pour le mois d'octobre. **1,5 point**
- 2) Quel est le taux d'inflation sur un an ?
Le taux d'inflation est inférieur à 2 %. **1,5 point**
- 3) Pour quelle raison l'inflation s'est-elle stabilisée ?
L'inflation s'est stabilisée grâce au ralentissement de la hausse de l'énergie. **1 point**
- 4) Quelles sont les conséquences de la stabilisation de l'inflation ?
Cela a permis une baisse des prix pour les transports et pour les communications. **2 points**

CAP Charcutier traiteur – CAP PPC (toutes options) - CAP Poissonnier	Rappel codage
EP4 ⇒ Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique juridique et social	2/3

Dossier n° 3 : Connaissance de l'entreprise (6 points)

Document 3

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

Ingrédients	Quantités	PU HT	Total	Points
Lait	0,75 L	0,80 €	0,60 €	0,5 pt
Beurre	0,125 kg	5,80 €	0,73 €	0,5 pt
Farine	0,150 kg	0,60 €	0,09 €	0,5 pt
Œufs	10	0,15 €	1,50 €	0,5 pt
Sucre	0,700 kg	0,90 €	0,63 €	0,5 pt
Gousse vanille	1	0,58 €	0,58 €	0,5 pt
Eau	PM	/	/	/
Sel	PM	/	/	/
Poudre à crème	0,080kg	1,10 €	0,09 €	0,5 pt
		TOTAL	4,22 €	0,5 pt
		Prix pour 1 personne	0,42 €	2 pts