

## QUESTIONS ORALES ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE ET JURIDIQUE

Durée de l'épreuve 5 minutes environ.

Liste de thèmes pouvant servir de piste et de support pour l'interrogation orale.

⇒ L'entretien oral d'une durée de 5 minutes se déroulera pendant l'épreuve de réalisation.

⇒ L'entretien sera conduit par **un professeur de chocolaterie, de vente, de gestion, de sciences appliquées et au moins un professionnel** jouant le rôle du public et du client.

⇒ L'entretien comprend 2 sous-questions relatives à un thème donné, extrait du référentiel de l'épreuve.

⇒ Barème : 1 point

<b>Groupement Inter académique II</b>	Session	<b>2006</b>	Facultatif : Code	
Examen et spécialité <b>CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>E.P.2. - Production et Valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat. - 3<sup>ème</sup> Partie QUESTIONS ORALES SUR L'ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE &amp; JURIDIQUE</b>				
Type	Facultatif : date et heure	Durée	Coefficient	N° de page/total
<b>Questions orales</b>		<b>5 mn environ</b>	<b>1 point</b>	<b>1/2</b>

## LISTE DES THÈMES GÉNÉRAUX

(extraits du référentiel S8 pages 43 à 45)

THÈMES	SUPPORTS POSSIBLES
<b>S 8.1 Initiation économique</b> Notion d'entreprise	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Entête de courrier.</li> <li>- Exemple d'entreprise d'accueil de stage.</li> </ul>
Relations de l'entreprise (Clients, fournisseurs, État)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Partir de l'entreprise d'accueil.</li> <li>- Schéma simplifié des relations de l'entreprise.</li> </ul>
Prix : fixation Notion de marché	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Partir d'un produit réalisé à l'examen.</li> <li>- Marché d'une entreprise précise.</li> </ul>
Facteurs de production Main d'œuvre et investissement	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Inventaire des facteurs de production du produit réalisé à l'examen.</li> </ul>
Impôts et taxes	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Notion de TVA à partir du prix de vente du produit au client.</li> </ul>
<b>S.8.2 Initiation à la connaissance de l'entreprise et les éléments comptables</b> Documents commerciaux	<ul style="list-style-type: none"> <li>- À partir d'une livraison concrète dans l'entreprise, faire l'inventaire de tous les documents émis (commande, facture...).</li> </ul>
<b>S.8.3 Initiation juridique et sociale</b> Les institutions politiques	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Définir le rôle des grandes institutions à partir d'éléments d'actualité.</li> </ul> <p><u>Exemple</u> : quels sont les représentants élus lors des élections cantonales ?</p>
Droit usuel	<ul style="list-style-type: none"> <li>- À partir de l'entreprise de stage, définir la notion d'artisan et de commerçant.</li> <li>- À partir du cas personnel du candidat, parler de la capacité juridique.</li> </ul>
Activité contractuelle de l'entreprise	<ul style="list-style-type: none"> <li>- À partir de la vente d'une confiserie à un client, indiquer les parties concernées et leurs obligations réciproques.</li> </ul>
Responsabilité de l'entreprise	<ul style="list-style-type: none"> <li>- À partir d'un cas concret :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>. accident du travail,</li> <li>. produits non frais,</li> <li>. publicité mensongère...</li> </ul>                             préciser le type de responsabilité (civile, pénale, contractuelle).                         </li> </ul>
Contrat de travail	<ul style="list-style-type: none"> <li>- A partir d'une mise en situation du candidat, indiquer les différents types de contrat de travail et obligations correspondantes.</li> </ul>
Rémunération du personnel	<ul style="list-style-type: none"> <li>- A partir d'un exemple concret simple, différencier le salaire brut et le salaire net.</li> </ul>

CAP CHOCOLATIER - CONFISEUR	CODE
E.P.2. - Production et Valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat. - 3 <sup>ème</sup> Partie QUESTIONS ORALES SUR L'ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE & JURIDIQUE.	2/2