

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.

1^{ère} PARTIE : ACTIVITÉ DE L'ENTREPRISE

1. Définir le métier de pâtissier. (2 pts)
Réalise toute sorte de desserts (1 pt) fabrique les pâtes, les garnitures, la cuisson la décoration (1 pt)
2. Citer au moins deux exemples de connaissances requises pour effectuer ce métier. (2x1 = 2 pts)
Connaissance : - *des ingrédients, matières premières*
- *des techniques de fabrication, cuisson, réfrigération*
- *des règles d'hygiène*
3. Citer au moins deux qualités indispensables au métier de pâtissier. (2x1 = 2 pts)
- *organisation*
- *propreté*
4. Citer quatre domaines où le respect de l'hygiène est obligatoire : (4x1 = 4 pts)
- *hygiène du personnel*
- *hygiène du matériel*
- *hygiène des locaux*
- *hygiène des appareils de fabrication*
- *utilisation des matières premières*
- *stockage des matières*
5. Compléter le tableau des typologies d'entreprise présentées dans le document 1. (9x0,5 = 4,5 pts)
soit 0,5pt par case

Types d'entreprise	Caractéristique principale	Un point fort	Un point faible
<i>Artisanale</i>	<i>Petite entreprise de travail manuel</i>	- <i>accueil clientèle</i> - <i>qualité</i> - <i>proximité</i>	- <i>gamme de produit peu étendue</i> - <i>durée du travail</i>
<i>Grande distribution</i>	<i>Commerce : vend. sans transformation ou taille de l'entreprise</i>	- <i>horaires d'ouverture</i> - <i>prix</i>	- <i>qualité</i>
<i>Industrielle</i>	<i>produits finis en grande quantité</i>	<i>Multiplés points de vente</i>	- <i>aucun contact client</i> - <i>synonyme de qualité moindre</i>

6. Citer deux arguments expliquant pourquoi les pâtissiers diversifient leur activité : (2x1 = 2 pts)
- *accroître sa clientèle*
- *se démarquer de la concurrence*
- *fidéliser sa clientèle*
- *répondre aux besoins de sa clientèle*
7. A chaque type d'entreprise correspond une forme juridique. Citer :
 - a) deux formes juridiques possibles pour l'entreprise artisanale : (2x0,5 = 1 pt)
- *entreprise individuelle*
- *EURL ou SARL familiale*
 - b) une forme juridique pour l'entreprise de grande distribution et l'entreprise industrielle : (0,5 pt)
- *une SA*

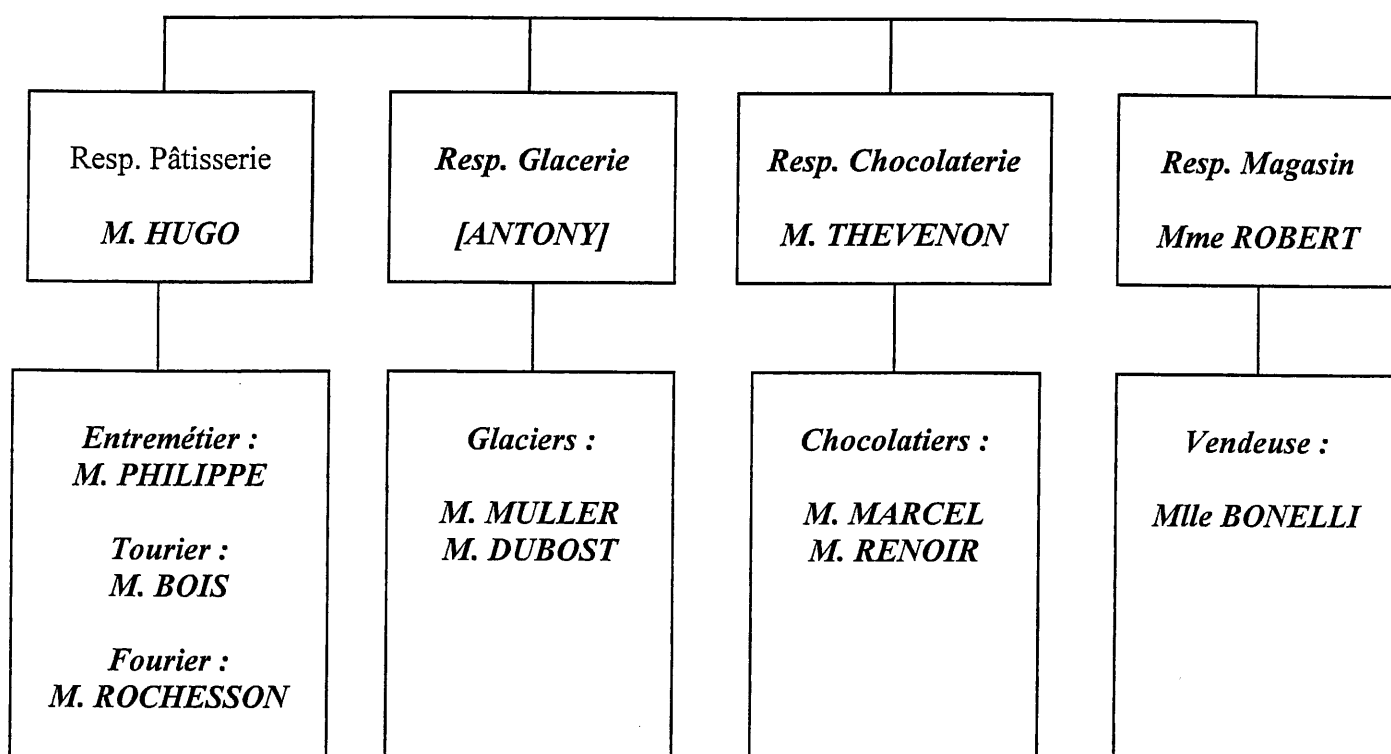
MENTION COMPLÉMENTAIRE PÂTISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE SPECIALISÉES			Durée : 1h	SESSION 2007
CORRIGÉ	ÉPREUVE E3 : Connaissance de l'entreprise	Code : 52 221 04	Coef. : 1	Page 1/4

ORGANIGRAMME
« LA MADELEINE »

Titre : 1 pt

M. RICHARD
Gérant

(1 pt)



20 mentions à compléter soit 20 x 0,25 = 5 points

2. Nommer pour les postes suivants :

- deux fonctions assurées par le responsable de la pâtisserie :
fonction production, administrative, commercial (2x1 = 2 pts)
- la fonction assurée par l'entremétier, le chocolatier, le glacier :
fonction production (1 pt)
- deux fonctions assurées par le gérant :
fonction direction, commercial (2x1 = 2 pts)

3. Enumérer au moins deux activités du chef pâtissier : (2x1 = 2 pts)

- *organiser l'équipe et le travail*
- *commander, gérer les stocks des matières premières*
- *appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène, de sécurité*

3^{ème} PARTIE : GESTION DE L'ENTREPRISE

1. Mettre à jour la fiche de stock des œufs en complétant l'**annexe 2**, en utilisant la méthode PEPS (Premier Entré, Premier Sorti).

La fiche de stock des œufs (14,5 pts)

Date 1 pt

(54 mentions x 0,25 = 13,5 pts)

Dates	ENTREES			SORTIES			STOCKS		
	Q	PU	Montant	Q	PU	Montant	Q	PU	Montant
15.04.07							35	1,10	38,50
16.04.07	16	1,32	21,12				35 16	1,10 1,32	38,50 21,12
17.04.07				15	1,10	16,50	20 16	1,10 1,32	22,00 21,12
18.04.07				20 5	1,10 1,32	22,00 6,60	11	1,32	14,52
19.04.07	25	1,08	27,00				11 25	1,32 1,08	14,52 27,00
20.04.07				11 7	1,32 1,08	14,52 7,56	18	1,08	19,44
21.04.07				12	1,08	12,96	6	1,08	6,48

2. Expliquer quel est l'intérêt, pour une entreprise, d'utiliser des fiches de stock : (2 pts)
*L'intérêt est de connaître la quantité et la valeur de son stock disponible (1 pt)
 pour pouvoir déclencher la commande (1 pt)*
3. Calculez le coût matière total pour la préparation de 24 madeleines. (5 pts)

ANNEXE 3

ELEMENTS	Quantité	Prix unitaire	Montant
- Sucre	200 g	0,99 € / kg	<i>0,20 (0,5 pt)</i>
- Trimoline	50 g	1,78 € / kg	<i>0,09 (0,5 pt)</i>
- Œufs	4	0,09 € / pièce	<i>0,36 (0,5 pt)</i>
- Lait	80 cl	0,50 € / L	<i>0,40 (0,5 pt)</i>
- Levure chimique	12 g	6,25 € / kg	<i>0,08 (0,5 pt)</i>
- Beurre	120 g	3,20 € / kg	<i>0,38 (0,5 pt)</i>
- Citron	Zeste d'1 citron	0,10 € / pièce	<i>0,10 (0,5 pt)</i>
- Farine	320 g	0,64 € / kg	<i>0,20 (0,5 pt)</i>
Coût matière total			<i>1,81 (1 pt)</i>

4. Calculez le coût de revient des 24 madeleines. (7,5 pts)

ANNEXE 4

Eléments	Détails des calculs	Montants
Coût matière total		<i>1,81 (0,5 pt)</i>
Main d'œuvre	<i>15 x 13,50/60 ou 13,50/4 (1 pt)</i>	<i>3,38 (0,5 pt)</i>
Energie	<i>10 x 0,32/60 (1 pt)</i>	<i>0,05 (0,5 pt)</i>
Amortissement	<i>10 x 0,20/60 (1 pt)</i>	<i>0,03 (0,5 pt)</i>
Coût de production		<i>5,27 (0,5 pt)</i>
Emballages		<i>0,24 (0,5 pt)</i>
Coût de revient		<i>5,51 (0,5 pt)</i>

5. Calculer le prix de vente des 24 madeleines à partir du document 3.

Prix de vente HT	<i>1,81 x 4 (0,5 pt)</i>	<i>7,24 (0,5 pt)</i>
------------------	--------------------------	----------------------