

DANS CE CADRE	Académie :	Session :	Modèle E.N.	
	Examen :	Série :		
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :		
	Epreuve/sous épreuve :			
	NOM			
	<small>(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)</small>			
	Prénoms :	n° du candidat		<input type="text"/>
Né(e) le :	<small>(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)</small>			
NE RIEN ÉCRIRE				

Vous venez d'obtenir votre diplôme Mention complémentaire Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie spécialisées. La pâtisserie chocolaterie glacerie « La Madeleine » vous recrute comme entremétier.

Vous procédez à la réalisation de différentes tâches dans vos domaines de formation dans le cadre de :

- l'activité de l'entreprise
- l'organisation de l'entreprise
- la gestion de l'entreprise

### 1<sup>ère</sup> PARTIE : ACTIVITÉ DE L'ENTREPRISE

Le métier de pâtissier s'exerce dans différents types d'entreprises. Afin d'identifier et de caractériser ces types d'entreprise, vous prenez connaissance du document 1 en page 3, et répondez aux questions ci-dessous :

1. Définir le métier de pâtissier.
  
2. Citer au moins deux exemples de connaissances requises pour effectuer ce métier.
  
3. Citer au moins deux qualités indispensables au métier de pâtissier.

-  
-

<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE PÂTISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE SPECIALISÉES</b>			Durée : 1h	SESSION 2007
SUJET	ÉPREUVE E3 : Connaissance de l'entreprise	Code : 52 221 04	Coef. : 1	Page 1/8

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

4. Citer quatre domaines où le respect de l'hygiène est obligatoire :

- 
- 
- 
- 

5. Compléter le tableau des typologies d'entreprise présentées dans le document 1.

Types d'entreprise	Caractéristique principale	Un point fort	Un point faible
Artisanale			
Grande distribution			
Industrielle			

6. Citer deux arguments expliquant pourquoi les pâtisseries diversifient leur activité :

- 
- 

7. A chaque type d'entreprise correspond une forme juridique. Citer :

a) deux formes juridiques possibles pour l'entreprise artisanale :

- 
- 

b) une forme juridique pour l'entreprise de grande distribution et l'entreprise industrielle :

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

DOCUMENT 1

## *Pâtissier*

### **CONFECTIONNER ET VENDRE TARTES, GÂTEAUX, GLACES...**

Le pâtissier est le spécialiste des desserts.

Pour égayer les fins de repas, il réalise toutes sortes de desserts. Fort du savoir-faire du cuisinier et de l'art du coloriste, il fabrique les pâtes et les garnitures et réalise la cuisson et la décoration.

Artisan patron ou salarié, le pâtissier met son art au service des gourmands. Il offre une grande diversité de produits.

Comme dans de nombreux métiers de l'artisanat, le secteur de la pâtisserie dispose d'équipements de pointe et de laboratoires modernes et bien équipés : les conditions de travail se sont beaucoup améliorées.

#### Du « palais » et un réel sens artistique

Qualité et créativité

Multiforme, cette profession recouvre les champs de la pâtisserie, de la glacerie, de la confiserie-chocolaterie et de la viennoiserie. Cette activité demande de connaître les ingrédients utilisés : farine, sucre, aromates, laitages... et les différentes techniques de fabrication, de cuisson et de réfrigération. Ce métier permet de mettre en œuvre un véritable savoir faire tant au niveau de la conception que de la création (ce pour les plus expérimentés). Le respect d'une hygiène très rigoureuse est indispensable.

Au sein d'une entreprise artisanale ou attaché au rayon pâtisserie d'une grande surface, le pâtissier assure souvent la commercialisation des produits qu'il fabrique. L'artisanat conserve encore la majorité des parts de marché, mais le métier de pâtissier se développe aujourd'hui dans le cadre de la grande distribution et de l'industrie agroalimentaire.

#### Diversification de la production

Artisan ou salarié de la grande distribution, patron ou ouvrier spécialisé, le pâtissier est pris au jeu de la concurrence. Il doit miser davantage sur la qualité et la variété des produits pour fidéliser sa clientèle et l'accroître. Il est également attentif à l'évolution des goûts du consommateur et à sa demande. Afin de satisfaire ses clients, le pâtissier offre une grande variété de produits : tartes, entremets, petits-fours... mais aussi bonbons, chocolats et glaces.

Il fabrique aussi des produits salés : pizzas, quiches, tourtes... et peut se spécialiser dans la restauration rapide. Certains étendent leur activité au créneau traiteur et proposent des plats du jour, mais aussi des menus et buffets pour communions, réceptions, cocktails...

#### Des conditions de travail en évolution

Le pâtissier travaille dans un laboratoire, le plus souvent en position debout. Il confectionne, essentiellement à la main, une grande variété de produits.

Sa journée débute vers 4 heures le matin. Ses horaires varient selon la taille du magasin, la clientèle et les périodes de l'année. Dans l'industrie et la grande distribution, les horaires sont plus réguliers. D'une manière générale, la mécanisation des procédés de fabrication a rendu le travail du pâtissier plus rapide et moins pénible.

(source : documentation professionnelle 2005)

MENTION COMPLÉMENTAIRE PÂTISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE SPECIALISÉES			Durée : 1h	SESSION 2007
SUJET	ÉPREUVE E3 : Connaissance de l'entreprise	Code : 52 221 04	Coef. : 1	Page 3/8 -

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

**2<sup>ème</sup> PARTIE : ORGANISATION DE L'ENTREPRISE**

L'entreprise « La Madeleine » est une SARL dirigée par Monsieur Richard, gérant majoritaire.

1. A partir des informations ci-dessous, antérieures à votre arrivée, compléter l'organigramme de l'entreprise en annexe 1 en indiquant les postes, suivies du nom des personnes :

- Madame Robert est responsable du magasin et est secondée par Mademoiselle Bonelli.
- Monsieur Hugo est responsable de la pâtisserie et a sous ses ordres 3 ouvriers : un entremétier, M. Philippe, un tourier, M. Bois, un fourier, Mme Rochesson.
- Monsieur Antony est responsable de la fabrication des glaces avec 2 glaciers : Messieurs Muller et Dubost.
- Monsieur Thevenon est responsable des chocolats et travaillent avec Messieurs Marcel et Renoir.

2. Nommer pour les postes suivants :

- deux fonctions assurées par le responsable de la pâtisserie :
- la fonction assurée par l'entremétier, le chocolatier, le glacier :
- deux fonctions assurées par le gérant :

3. Enumérer au moins deux activités du chef pâtissier :

- .....
- .....

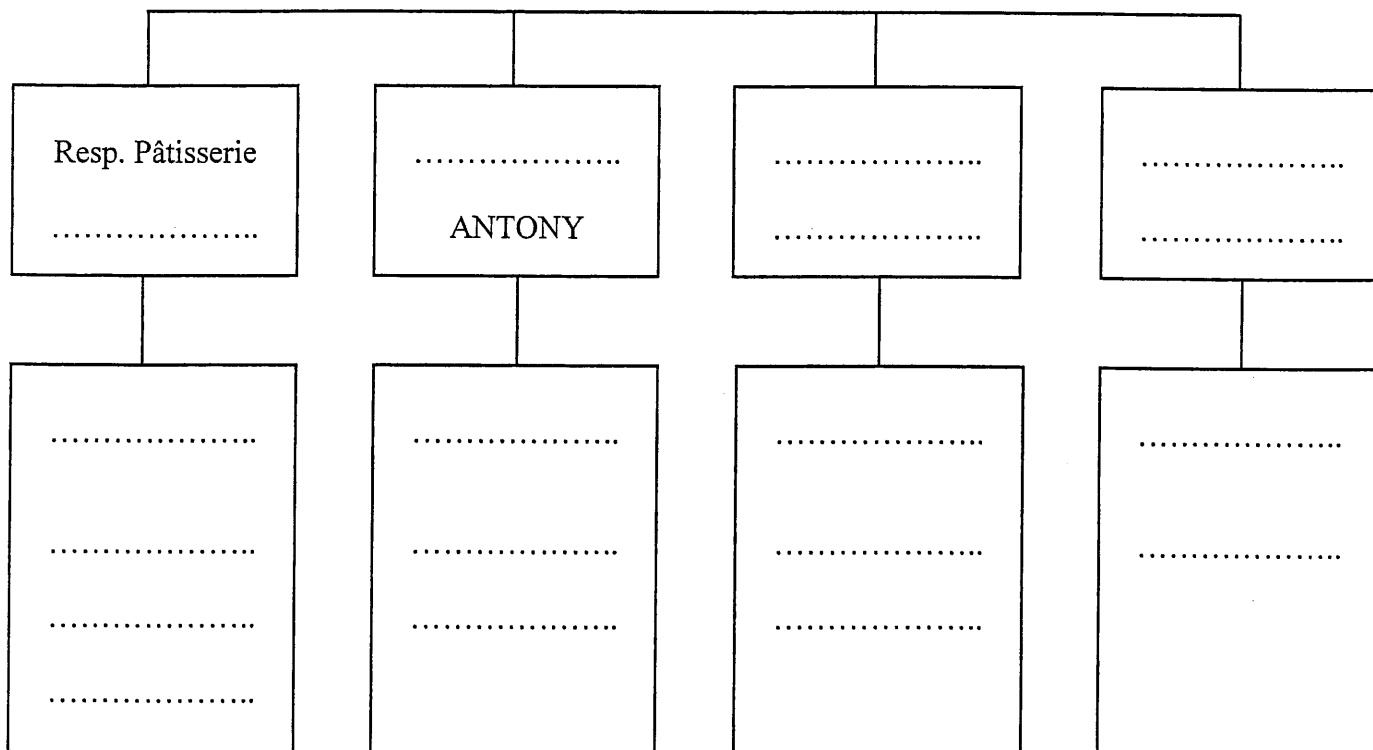
MENTION COMPLÉMENTAIRE PÂTISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE SPECIALISÉES			Durée : 1h	SESSION 2007
SUJET	ÉPREUVE E3 : Connaissance de l'entreprise	Code : 52 221 04	Coef. : 1	Page 4/8 -

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

ANNEXE 1

.....

.....  
.....



# NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

## 3<sup>ème</sup> PARTIE : GESTION DE L'ENTREPRISE

*Tous les calculs seront arrondis à 2 chiffres après la virgule*

Votre « chef », Monsieur HUGO, tient régulièrement à jour les fiches de stocks de chaque produit et souhaite que vous l'aidiez.

Il vous demande de compléter la fiche de stock des œufs pour la période du mois d'avril 2007.

A partir des informations fournies dans le document 2

1. Mettre à jour la fiche de stock des œufs en complétant l'**annexe 2**, en utilisant la méthode PEPS (Premier Entré, Premier Sorti).
2. Expliquer quel est l'intérêt, pour une entreprise, d'utiliser des fiches de stock :

### DOCUMENT 2

- ⇒ L'unité de commande pour les œufs est la douzaine.
- ⇒ R = quantité reçue ; U = quantité utilisée.
- ⇒ Au 15 avril 2007, le stock initial est de 35 unités de commande à 1,10 € l'unité de commande.
- ⇒ Mouvements de la période du mois d'avril 2007 :

DATES	MOUVEMENT	QUANTITE	Prix de l'unité de commande
16.04.2007	R	16	1,32 €
17.04.2007	U	15	
18.04.2007	U	25	
19.04.2007	R	25	1,08 €
20.04.2007	U	18	
21.04.2007	U	12	

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

**ANNEXE 2**

**La fiche de stock des œufs**

Dates	ENTREES			SORTIES			STOCKS		
	Q	PU	Montant	Q	PU	Montant	Q	PU	Montant

A l'occasion de la « Sainte-Madeleine », votre responsable vous demande de confectionner des madeleines.

3. Calculez le coût matière total pour la préparation de 24 madeleines sur l'**annexe 3**.

**ANNEXE 3**

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

MENTION COMPLÉMENTAIRE PÂTISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE SPECIALISÉES			Durée : 1h	SESSION 2007
SUJET	ÉPREUVE E3 : Connaissance de l'entreprise	Code : 52 221 04	Coef. : 1	Page 7/8

## NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

4. Calculez le coût de revient des 24 madeleines sur l'annexe 4, à partir du **document 3** :

### DOCUMENT 3

Le temps de préparation est de 15 minutes et le coût horaire de la main d'œuvre est de 13,50 €/heure.

Le temps de cuisson est de 10 minutes et la consommation d'énergie est de 0,32 €/ heure.

L'amortissement du matériel de cuisson est 0,20 €/ heure d'utilisation.

Les madeleines sont vendues dans un emballage individuel. Pour les 24 madeleines, l'emballage revient à 0,24 €.

L'entreprise applique un coefficient multiplicateur de « 4 » sur le coût matière pour obtenir le prix de vente hors taxes.

### *ANNEXE 4*

Eléments	Détails des calculs	Montants
Coût matière total		
Main d'œuvre		
Energie		
Amortissement		
Coût de production		
Emballages		
Coût de revient		

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