

Métropole – La Réunion		Session Juin 2007	Code examen	500-221 30
SUJET	Examen : CAP Spécialité : Charcutier traiteur Epreuve : EP4 – Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social		Coefficient	1
			Durée	0 h 30
			Page	1 / 5

Ce sujet comporte 5 pages numérotées de 1/5 à 5/5.

Assurez-vous que cet exemplaire est complet.

S'il est incomplet, demandez un autre exemplaire au chef de salle.

Vous répondrez directement sur le sujet à rendre en fin d'épreuve.

L'usage de la calculatrice est autorisé.

Trois dossiers indépendants sont à traiter.

DOSSIER I	CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE	... / 8
DOSSIER II	INITIATION JURIDIQUE ET SOCIALE	... / 6
DOSSIER III	INITIATION ÉCONOMIQUE	... / 6
Note sur 20		... / 20

Métropole – La Réunion		Session Juin 2007	Code examen	500-221 24
SUJET	CAP Charcutier traiteur Epreuve : EP4 – Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social		Page	2 / 5

Vous êtes apprenti(e) à la :

<p align="center">Charcuterie Traiteur</p> <p align="center">Les 3 petits cochons</p> <p align="center">75 rue Jean Jaurès</p> <p align="center">50400 GRANVILLE</p>

DOSSIER I : CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE

Monsieur TALARD, charcutier-traiteur, souhaite vendre un nouveau produit : « le taboulé aux gambas ».

Dans le cadre de votre formation, il vous demande de compléter la fiche technique pour un repas de 10 personnes.

(Arrondir tous les calculs à 2 décimales)

Fiche technique de fabrication : « le taboulé aux gambas ».

Ingrédients	Quantités	PU HT	TOTAL
Semoule de blé	1 kg	0,68 € /kg
Huile d'olive	0,200 L	5,49 €/L	1,09
Jus de citron	0,170 L	2,69 €/L
Huile de soja	0,270 L	1,17 €/L	0,31
Concombre	0,440 kg	2,80 € /kg
Champignons de Paris	0,350 kg	3,90 € /kg	1,36
Oignons rouges	0,380 kg	1,49 € /kg
Tomates	0,700 kg	2,39 € /kg	1,67
Feuilles de menthe	0,050 kg	0,50 € /kg
Gambas	0,600 kg	28,12 € /kg
Sel	PM	/	non évalué
Poivre	PM	/	non évalué
Cerfeuil	0,020 kg	1,35 € /kg	0,03
Crabes	0,820 kg	10,25 € /kg	8,40
TOTAL		
Prix pour 1 personne		

Métropole – La Réunion		Session Juin 2007	Code examen	500-221 24
SUJET	CAP Charcutier traiteur Epreuve : EP4 – Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social		Page	3 / 5

DOSSIER II : INITIATION JURIDIQUE ET SOCIALE

Souhaitant tester vos connaissances dans ce domaine, M. TALARD vous demande, en vous appuyant sur le document 1, de répondre aux questions suivantes :

DOCUMENT 1

Article 8

Le Président de la République nomme le Premier Ministre. Il met fin à ses fonctions sur présentation par celui-ci de la démission du gouvernement.

Sur la proposition du Premier Ministre, il nomme les autres membres du Gouvernement et met fin à leurs fonctions.

.../...

Article 10

Le Président de la République promulgue les lois dans les quinze jours qui suivent la transmission au gouvernement de la loi définitivement adoptée.

Il peut, avant l'expiration de ce délai, demander au Parlement une nouvelle délibération de la loi ou de certains de ses articles.

Cette nouvelle délibération ne peut être refusée.

.../...

Article 12

Le Président de la République peut, après consultation du Premier Ministre et des Présidents des assemblées, prononcer la dissolution de l'Assemblée Nationale (...)

Extrait de la Constitution française, titre II « le Président de la République »

2.1 Quelle est la durée du mandat présidentiel ?

.....

2.2 Donner deux attributions du Président de la République :

▪

▪

Métropole – La Réunion		Session Juin 2007	Code examen	500-221 24
SUJET	CAP Charcutier traiteur Epreuve : EP4 – Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social		Page	4 / 5

Monsieur TALARD vous confie le document 2 et vous demande de répondre à la question posée.

DOCUMENT 2 : Le contrat d'apprentissage

Votre statut

- Salarié en contrat à durée déterminée (CDD) d'une durée de 1 à 3 ans (selon la nature du diplôme préparé),
- Rémunéré à hauteur d'un pourcentage du SMIC ou du minimum conventionnel (de 25 % à 78 %, selon votre âge et l'année d'exécution du contrat).

Des avantages pour vous...

Vous bénéficiez d'une formation professionnelle complète, dispensée en alternance :

- comportant une partie théorique, de 400 heures à 750 heures par an minimum (selon le diplôme préparé) en Centre de Formation des Apprentis (CFA),
- aboutissant à l'acquisition d'une qualification reconnue par un diplôme,
- encadrée, en entreprise, par un maître d'apprentissage expérimenté.

...et pour votre employeur

- Une exonération de charges sociales,
- Une indemnité compensatrice forfaitaire versée par la région,
- Un crédit d'impôt pouvant aller de 1600 € à 2200 € sous certaines conditions.

2.3 Quels sont les avantages du contrat d'apprentissage pour l'apprenti ?

.....

.....

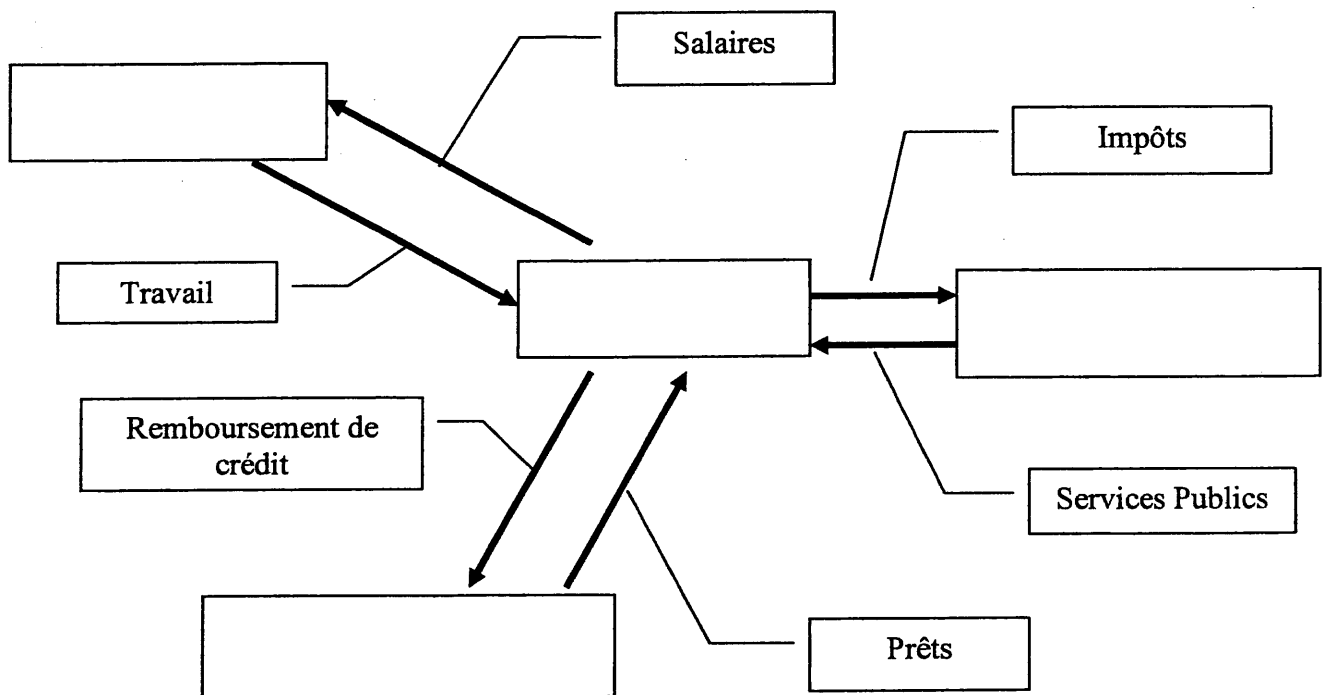
.....

Métropole – La Réunion		Session Juin 2007	Code examen	500-221 24
SUJET	CAP Charcutier traiteur Epreuve : EP4 – Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social		Page	5 / 5

DOSSIER III : INITIATION ECONOMIQUE

3.1 Monsieur TALARD souhaiterait également vérifier votre connaissance du système économique. Il vous demande d'observer le schéma du circuit économique, puis de le compléter.

➤ Circuit économique



3.2 A partir de vos connaissances, cocher pour chaque entreprise figurant sur le tableau ci-dessous, son secteur d'activité économique :

Entreprises	Secteurs		
	Primaire	Secondaire	Tertiaire
Charcuterie DUTERTRE			
Exploitation forestière LEVENT			
Autocars de l'Ouest			
Constructeur automobiles RENAULT			