

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

Vous venez d'obtenir la Mention complémentaire Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie spécialisées. Vous êtes embauché comme commis dans la pâtisserie de Monsieur Gousset qui exploite son entreprise en nom propre sous l'enseigne « Délice gourmand » au 4, rue de la Mairie, 76000 ROUEN.

Monsieur Gousset vous confie certaines activités liées à la formation que vous avez suivie :

- 1<sup>ère</sup> partie : activités de l'entreprise
- 2<sup>ème</sup> partie : organisation de l'entreprise
- 3<sup>ème</sup> partie : gestion de l'entreprise
- 4<sup>ème</sup> partie : aspect commercial

<b>1<sup>ère</sup> PARTIE : ACTIVITÉS DE L'ENTREPRISE (7 points)</b>
--

Pour répondre à la demande croissante de sa clientèle, Monsieur Gousset souhaite produire lui-même ses chocolats et s'interroge sur l'évolution de ce marché. Lisez l'article du magazine « Le journal du pâtissier » en document 1, page suivante, et répondez aux questions ci-dessous :

- 1.- Citer au moins deux arguments confortant Monsieur Gousset dans son choix de fabriquer ses chocolats.

-----

-----

-----

-----

<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE PÂTISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE SPECIALISÉES</b>			Durée : 1h	SESSION 2008
SUJET	ÉPREUVE E3 : Connaissance de l'entreprise	Code : 52 221 04	Coef. : 1	Page 1/7

## NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

2. Donner deux conseils à Monsieur Gousset quant à l'élaboration de sa gamme de chocolats.

-----  
-----

**Document 1** : Source « Le Journal du pâtissier » n° 301, octobre 2005

« En 2004, les Français ont porté à leurs lèvres 137 800 tonnes de bonbons et barres et ont croqué quelques 106.800 tonnes de tablettes. Les chocolats hors saisons ont représenté un chiffre d'affaires de 560 millions d'euros contre 463 millions à Noël et près de 200 millions à Pâques.

Sur les dix dernières années, le marché est en progression dans son ensemble, mais avec des évolutions contrastées selon les catégories. Avec une consommation moyenne de 7 kg par an et par habitant, notre pays se situe à peu près dans la moyenne européenne ...)

Pour la prochaine décennie, les experts et spécialistes ont apporté quelques pistes de réflexion (...) Le consommateur n'est plus fidèle à un produit ou à une recette. Il veut changer souvent. Il faut être à l'affût pour trouver de nouvelles associations, des produits à double ou triple textures, loin des produits homogènes. Il ne faut pas que le consommateur s'ennuie, et dans ce domaine de l'innovation, la compétition est intense. Mais, il faut être prudent, innover sans révolutionner, car la culture du chocolat est à l'image de la culture du vin. L'esprit du terroir et de l'authenticité est profondément ancré. Les adultes veulent retrouver le chocolat de leur enfance, les goûts de leur jeunesse, ce qui oblige à rester prudent (...)

Pour répondre au développement de son entreprise, Monsieur Gousset choisit de transformer la forme juridique de son entreprise et passer d'une entreprise individuelle à une société.

Pour comprendre ses motivations, vous consultez le site de l'APCE (agence pour la création d'entreprises) et lisez l'extrait du document 2 en page 3 pour répondre aux questions suivantes :

3. Expliquer pourquoi une entreprise individuelle est une personne physique.

-----  
-----

4. Expliquer quel est l'inconvénient principal d'exercer une activité en entreprise individuelle.

-----  
-----

5. Expliquer pourquoi une société est une personne morale.

-----  
-----

MENTION COMPLÉMENTAIRE PÂTISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE SPECIALISÉES			Durée : 1h	SESSION 2008
SUJET	ÉPREUVE E3 : Connaissance de l'entreprise	Code : 52 221 04	Coef. : 1	Page 2/7

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

6. Définir les sigles SARL et SA.

-----  
-----

7. Classer les différents éléments cités d'un fonds de commerce en éléments matériels et éléments immatériels.

-----  
-----  
-----

**Document 2** : Source [www.apce.com](http://www.apce.com)

**Les motivations habituelles**

Sur le plan juridique :

L'entrepreneur individuel est propriétaire du fonds de commerce qu'il exploite c'est-à-dire d'un ensemble d'éléments assez divers : clientèle, droit au bail, matériel, stock, marque, brevet, licence... Ils font partie de son patrimoine professionnel. L'entrepreneur est responsable indéfiniment de ses engagements sur ses biens.

Il peut cependant protéger sa résidence principale en effectuant une déclaration d'insaisissabilité devant un notaire. Mais ses autres biens restent engagés.

La société constituée, quant à elle, est une entité distincte des associés qui la créent. Elle est dotée d'un patrimoine propre. Les dettes de la SARL ou d'une SA ne peuvent pas faire l'objet de poursuites sur le patrimoine personnel des associés. Dans la pratique, ce principe de limitation de responsabilité est atténué : le banquier exige, dans la plupart des cas, un engagement personnel du gérant pour accorder un prêt à une SARL aux capitaux faibles.

MENTION COMPLÉMENTAIRE PÂTISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE SPECIALISÉES			Durée : 1h	SESSION 2008
SUJET	ÉPREUVE E3 : Connaissance de l'entreprise	Code : 52 221 04	Coef. : 1	Page 3/7

# NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

## 2<sup>ème</sup> PARTIE : ORGANISATION DE L'ENTREPRISE (4 points)

Monsieur Pierre Casper, ouvrier dans l'entreprise de Monsieur Gousset depuis le 1<sup>er</sup> juin 2006 au poste d'entremétier, quitte l'entreprise. Monsieur Casper vous remet les articles 19 et 20 de la convention collective de la pâtisserie en document 3 et vous demande de répondre aux questions.

**Document 3** : Source Convention collective nationale de la pâtisserie du 30 juin 1983

### **Article 19**

« En cas de rupture du contrat de travail à durée indéterminée et, sauf cas de faute grave, faute lourde ou cas de force majeure, un préavis est dû par la partie qui prend l'initiative de la rupture après l'expiration de la période d'essai.

La durée de ce préavis est fixée ainsi qu'il suit :

- pour les salariés ouvriers et employés : réciproquement 1 mois
- pour les agents de maîtrise : réciproquement 1 mois
- pour les salariés cadres : réciproquement 3 mois\*

(...)

### **Article 20**

Au moment où il cesse de faire partie du personnel, il doit être remis à tout salarié (...) un certificat de travail indiquant, à l'exclusion de toute autre mention :

- le nom et adresse de l'établissement
- le nom et prénom de l'intéressé
- la date d'entrée et de sortie du salarié
- la nature des coefficients ou des emplois successifs occupés par lui ainsi que les périodes pendant lesquelles ces emplois ont été occupés.

1. Nommer la rupture du contrat de travail par

- le salarié : .....

- l'employeur : .....

2. Fixer la durée du préavis que doit effectuer Monsieur Casper.

.....

3. Définir un préavis.

.....

.....

MENTION COMPLÉMENTAIRE PÂTISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE SPECIALISÉES			Durée : 1h	SESSION 2008
SUJET	ÉPREUVE E3 : Connaissance de l'entreprise	Code : 52 221 04	Coef. : 1	Page 4/7

**NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE**

4. Préciser à quel moment Monsieur Gousset devra remettre un certificat de travail à Monsieur Casper.

-----

5. Citer le rôle d'un certificat de travail.

-----

6. Citer au moins deux mentions figurant dans un certificat de travail.

-----

-----

**3<sup>ème</sup> PARTIE : GESTION DE L'ENTREPRISE (7 points)**

La demande de bonbons de chocolat étant forte pour les fêtes de fin d'année, Monsieur Gousset désire fabriquer ses truffes.

1. Calculer le coût matière pour 2,200 kg de truffes en complétant l'annexe 2.

**Annexe 2**

Éléments	Quantité	Prix unitaire	Montant
Crème	250 g	2,96/kg	
Chocolat ganache	1.000 g	5,67/kg	
Beurre	250 g	9,92/kg	
Rhum	12 cL	6,77/L	
Couverture noire	700 g	5,49/kg	
Cacao poudre	60 g	2,52/kg	
TOTAL			

<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE PÂTISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE SPECIALISÉES</b>			<b>Durée : 1h</b>	<b>SESSION 2008</b>
<b>SUJET</b>	<b>ÉPREUVE E3 : Connaissance de l'entreprise</b>	<b>Code : 52 221 04</b>	<b>Coef. : 1</b>	<b>Page 5/7</b>

## NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

Pour fixer son prix de vente HT, Monsieur Gousset applique un coefficient multiplicateur de 8.

2. Citer trois éléments pris en compte pour fixer le taux du coefficient multiplicateur.

-----  
-----  
-----

3. Calculer le prix de vente HT d'un : (indiquer les calculs)

- ballotin de truffes de 150 g

-----

- ballotin de truffes de 250 g

-----

### 4<sup>ème</sup> PARTIE : ASPECT COMMERCIAL (2 points)

Pour la vente des truffes en chocolat conditionnées en ballotins, Monsieur Gousset se pose la question sur les règles d'étiquetage à appliquer. Vous consultez le site de la DGCCRF sur les contrôles alimentaires et relevez les informations présentées en document 4.

**Document 4** : Source [www.finances.gouv.fr/DGCCRF](http://www.finances.gouv.fr/DGCCRF)

« ... des rappels de réglementation et des notifications d'information réglementaire ont été rédigés principalement pour absence de mentions obligatoires d'étiquetage des produits préemballés et notamment des ballotins de chocolat préparés à l'avance et fermés. Quelques artisans chocolatiers avaient cependant préparé leurs ballotins à l'avance sans les fermer ce qui leur permet d'apposer l'étiquetage minimum réglementaire, les produits étant considérés dans ce cas comme non préemballés (vente en vrac) ».

« Toute denrée mise en vente au consommateur final sans emballage doit être munie sur elle-même ou à proximité immédiate d'une affiche ou d'un écriteau comportant la dénomination de vente.

De même, le prix peut être indiqué sur le produit lui-même ou à proximité immédiate d'une affiche ou d'un écriteau. Le prix doit être visible et lisible, exprimé en euros et toutes taxes comprises. Le consommateur doit être informé du prix à l'unité de mesure accompagné de l'unité de mesure.

MENTION COMPLÉMENTAIRE PÂTISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE SPECIALISÉES			Durée : 1h	SESSION 2008
SUJET	ÉPREUVE E3 : Connaissance de l'entreprise	Code : 52 221 04	Coef. : 1	Page 6/7

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

1. Expliquer à quelle condition Monsieur Gousset pourra vendre ses ballotins de truffes sans avoir à appliquer les règles d'étiquetage des produits préemballés.

-----  
-----

2. Citer au moins deux mentions que Monsieur Gousset devra inscrire sur l'étiquetage des truffes.

-----  
-----

MENTION COMPLÉMENTAIRE PÂTISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE SPECIALISÉES		Durée : 1h	SESSION 2008
SUJET	ÉPREUVE E3 : Connaissance de l'entreprise	Code : 52 221 04	Coef. : 1
			Page 7/7