

**EP2 – TROISIÈME PARTIE**  
**QUESTIONS ORALES D'ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE**  
**ET JURIDIQUE**

**N° 1**

La SARL « Aux douceurs » est une entreprise de 20 salariés.

1. Définir le sigle SARL.
2. Classer l'entreprise « Aux Douceurs » selon sa taille.

**Réponses :**

- 1 - SARL = société à responsabilité limitée.
- 2 - C'est une petite entreprise.

**N° 2**

L'entreprise « Aux douceurs » a des relations avec différents partenaires.

- clientèle de particuliers
- banque à qui elle rembourse un prêt

1. Nommer les deux agents économiques cités.
2. Citer le rôle de chaque agent économique.

**Réponses :**

- 1 - Clientèle = ménage : son rôle est de consommer
- 2 - Banque = institution financière : son rôle est de financer le circuit économique.

**N° 3**

La chocolaterie « Aux douceurs » est une entreprise de 15 salariés.

1. Citer le rôle d'une entreprise dans le circuit économique.
2. Classer l'entreprise selon la taille.

**Réponses :**

- 1 - Une entreprise a pour rôle de produire des biens et des services dans un but lucratif.
- 2 - C'est une petite entreprise.

**N° 4**

Dans l'entreprise où vous travaillez, l'employeur cherche à améliorer la productivité.  
Citer un moyen qu'il est possible de mettre en œuvre.

**Réponses :**

- augmenter le nombre de pièces de produits dans un temps donné
- renouveler les matériels (investissement)

<b>CAP CHOCOLATIER CONFISEUR</b>	Code : 50 221 33	<b>Session 2008</b>	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat		Durée : 0h30	Page : 40/42
		Coef. total EP2 : 14	

**N° 5**

Vous êtes salarié chez « X ». Vous avez les différents types de clients (particuliers, entreprises étrangères, etc)

Citer les deux termes qui définissent les relations commerciales avec l'étranger :

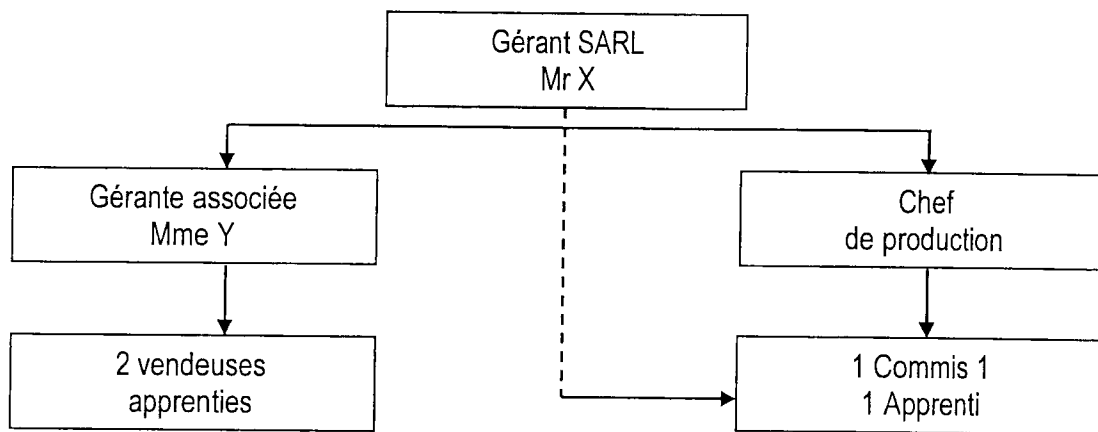
- à l'entrée de la marchandise
- à la sortie de la marchandise

**Réponses :**

- *importation*
- *exportation*

**N° 6**

Vous travaillez chez « X » en tant que qualité Commis apprenti.



- À qui devez-vous rendre compte ?
- Définir le mot « hiérarchie »

**Réponses :**

- *Au gérant de la société et au chef de production.*
- *Un lien de subordination entre l'employeur et le salarié..*

**N° 7**

Le prix d'un kilogramme de truffes au détail est vendu 35 € TTC le kg.

1. Définir le sigle TTC.
2. Citer les deux taux de TVA applicables en confiserie chocolaterie.

**Réponses :**

- 1- *TTC = taxe sur la valeur ajoutée.*
- 2 - *Taux de 5,5 % et 19,6 %*

<b>CAP CHOCOLATIER CONFISEUR</b>	Code : 50 221 33	<b>Session 2008</b>	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat		Durée : 0h30	Page : 41/42
		Coef. total EP2 : 14	

**N° 8**

Dans un laboratoire de chocolaterie, plusieurs éléments sont utilisés pour produire.

1. Citer deux éléments appartenant au facteur capital.
2. Définir le facteur travail.

**Réponses :**

*1 - Facteur capital : matériel, énergie, matières premières.*

*2 - Facteur travail : c'est le travail fourni par les salariés.*

**N° 9**

Les prix indiqués au client sont des prix de vente TTC.

1. Indiquer deux éléments entrant dans la composition d'un prix de vente.
2. Citer un argument expliquant l'augmentation d'un prix de vente.

**Réponse s:**

*1 - deux éléments au choix : coût matière, frais de production, frais de distribution, marge...*

*2 - Augmentation du coût des matières première, du coût de l'énergie....*

**N° 10**

L'entreprise « Aux douceurs » a une clientèle de particuliers. Elle souhaite diversifier sa clientèle.

1. Nommer un autre client à qui elle peut proposer ses produits.
2. Citer un moyen utilisé par l'entreprise « Aux douceurs » pour se faire connaître.

**Réponses :**

*1 - Elle peut vendre ses produits à des entreprises, des comités d'entreprise.*

*2 - Pour se faire connaître, elle peut utiliser : annonce, promotion, affichage, site internet...*

<b>CAP CHOCOLATIER CONFISEUR</b>	Code : 50 221 33	<b>Session 2008</b>	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat		Durée : 0h30	Page : 42/42
		Coef. total EP2 : 14	