



SERVICES CULTURE ÉDITIONS  
RESSOURCES POUR  
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP Nord Pas-de-Calais pour la  
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

**Campagne 2009**

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

# 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<sup>ère</sup> partie : L'activité de l'entreprise

Monsieur Beauchamp vous transmet un article en document 1 sur la tendance actuelle de la pâtisserie artisanale. Il vous demande de répondre à ses questions afin d'apporter quelques nouveautés dans sa production pour être en phase avec l'évolution de la pâtisserie.

1. Citer sur quelle alliance repose la tendance actuelle de la pâtisserie artisanale : **2 pts**

*Alliance entre tradition et innovation*

2. Relever en quoi consiste l'innovation dans l'utilisation de toutes les matières premières en pâtisserie :

*C'est utiliser à l'extrême leurs propriétés physiques et gustatives*      **2 pts**

3. Citer les 2 éléments mis en avant dans la présentation de la pâtisserie : **2 pts** (2 x 1)

- les formes géométriques
- les couleurs

4. Citer 4 exemples illustrant la rigueur que doit avoir un pâtissier dans le traitement des ingrédients et dans la confection de ses produits : **2 pts** (4 x 0,5)

- respect des règles d'hygiène / tenue = avoir une tenue propre
- se laver les mains avant de toucher les matières premières
- nettoyer son plan de travail
- respecter la marche en avant
- respecter les règles de stockage au froid...

5. Rappeler à Monsieur Beauchamp les 2 critères pour avoir la qualité d'artisan pâtissier : **2pts** (2 x 1)

- fabriquer lui-même ses produits
- ne pas employer plus de 10 salariés

## 2<sup>ème</sup> partie : L'organisation de l'entreprise

Monsieur Beauchamp doit embaucher un ouvrier sur un poste permanent pour compléter son équipe. A l'aide de vos connaissances et du document 2, vous répondez à ses questions sur la rédaction du contrat de travail :

1. Nommer le type de contrat à rédiger pour l'embauche d'un salarié sur un poste permanent (définir le sigle) : **2 pts**

*C'est un CDI (1 pt) : contrat à durée indéterminée(1 pt)*

2. Citer 3 mentions obligatoires devant figurer sur ce contrat de travail: **3 pts** (3 x 1)

*3 parmi : identité des parties, durée du contrat, poste, salaire, durée du travail, période d'essai, convention collective applicable, règle de calcul des congés payés, durée du préavis*

**CORRIGÉ**

MC PATISSERIE GLACERIE CHOCOLATERIE CONFISERIE SPECIALISEES

<b>CORRIGE</b>	EPREUVE EP3 : CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE	<b>Durée : 1 heure</b>	Page : 1/4
<b>SESSION 2009</b>		<b>Coef. : 1</b>	

## NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

3. Rappeler le rôle et le but d'une période d'essai : **2 pts**

*Rôle : chaque partie s'évalue, se teste* 1 pt ou 0.5 si une seule partie citée

*But : chaque partie peut rompre le contrat* 1 pt ou 0.5 si une seule partie citée

4. Fixer la durée de la période d'essai pour le salarié à embaucher par Monsieur Beauchamp : **1 pt**

*2 mois*

5. Définir le délai de prévenance : **2 pts**

*C'est le temps à respecter pour prévenir de la rupture avant la fin du contrat* ou

*C'est le temps qui reste à travailler entre l'annonce de la rupture et la fin du contrat*

6. Déterminer l'utilité du délai de prévenance : **1 pt**

*Eviter que le contrat soit rompu du jour au lendemain*

7. Après 15 jours d'essai, l'ouvrier embauché par Monsieur Beauchamp décide de rompre son contrat. Citer la durée du délai de prévenance qu'il devra respecter : **1 pt**

*48 heures*

### 3<sup>ème</sup> partie : Gestion de l'entreprise

Monsieur Beauchamp veut organiser sa prochaine production de galettes des rois. Il a besoin de vos connaissances pour établir le bilan de l'année passée et prévoir ses commandes futures.

1. Pour récapituler les entrées et sorties de poudre d'amande utilisée en décembre de l'année précédente, compléter la fiche de stocks en annexe 1 à partir du calendrier fourni en document 3.

#### Document 3

- 10 décembre : stock initial de 15 kg à 9,5 €
- 18 décembre : sortie de 10 kg
- 20 décembre : entrée de 200 kg à 10,15 €
- 22 décembre : sortie de 55 kg
- 24 décembre : sortie de 40 kg
- 26 décembre : entrée de 20 kg à 10,50 €

Annexe 1 : **fiche de stock** / 9,5 pts

**CORRIGÉ**

MC PATISSERIE GLACERIE CHOCOLATERIE CONFISERIE SPECIALISEES			
CORRIGE SESSION 2009	EPREUVE EP3 : CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE	Durée : 1 heure	Page : 2/4
		Coef. : 1	

## NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

Fiche de stock										
Produit : <i>poudre d'amande</i> <b>0.5 pt</b>					Méthode : PEPS					
Unité : <i>kg</i> <b>0.5 pt</b>										
Dates	Libellé	Entrée			Sortie			Stock		
		Q	PU	M	Q	PU	M	Q	PU	M
10/12	SI							15	9.5	142.50
18/12	sortie				10	9.5	95	5	9.5	47.50
20/12	entrée	200	10.15	2030				5	9.5	47.50
								200	10.15	2030
22/12	Sortie				5	9.5	47.5			
					50	10.15	507.5	150	10.15	1522.50
24/12	Sortie				40	10.15	406	110	10.15	1116.50
26/12	Entrée	20	10.50	210				110	10.15	1116.50
								20	10.50	210

Ligne du stock initial : 0.5 pt  
1 point par ligne = 8 x 1

2. Calculer la quantité totale de poudre d'amande utilisée par Monsieur Beauchamp l'an passé sur cette période: **2 pts**

*Monsieur Beauchamp a utilisé 105 kg de poudre d'amande*

3. Définir le sigle PEPS : **1 pt**

*Méthode du premier entré premier sorti*

# CORRIGÉ

MC PATISSERIE GLACERIE CHOCOLATERIE CONFISERIE SPECIALISEES			
<b>CORRIGE</b>	EPREUVE EP3 : CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE	Durée : 1 heure	Page : 3/4
SESSION 2009		Coef. : 1	

## NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

La clientèle de la pâtisserie s'étant développée, Monsieur Beauchamp prévoit une augmentation de sa production pour les prochaines fêtes. Il base ses estimations sur la vente de 1500 galettes réparties de la façon suivante :

- 350 galettes pour 4 personnes
- 500 galettes pour 6 personnes
- 400 galettes pour 8 personnes
- 250 galettes pour 10 personnes

4. Sachant qu'une galette pour 8 personnes contient 100 g de poudre d'amande, calculer la quantité totale de poudre d'amande à commander en complétant le tableau ci-dessous : (5,5 pts)

	Quantité en g pour 1 galette	Nombre prévu de galettes	Quantité en kg pour le nombre de galette prévu
Galette pour 4 personnes	<b>50g</b> <i>(0.5 pt)</i>	<b>350</b> <i>(0.5)</i>	<b>17.5 kg</b> <i>(0.5 pt)</i>
Galette pour 6 personnes	<b>75g</b> <i>(0.5 pt)</i>	<b>500</b> <i>(0.5)</i>	<b>37.5kg</b> <i>(0.5 pt)</i>
Galette pour 8 personnes	100 g	400	40 kg
Galette pour 10 personnes	<b>125g</b> <i>(0.5 pt)</i>	<b>250</b> <i>(0.5)</i>	<b>31.25</b> <i>(0.5 pt)</i>
Quantité totale de poudre d'amande à commander			<b>126.25 kg</b> <i>(1 pt)</i>

## CORRIGÉ

MC PATISSERIE GLACERIE CHOCOLATERIE CONFISERIE SPECIALISEES			
<b>CORRIGE</b>	EPREUVE EP3 : CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE	Durée : 1 heure	Page : 4/4
SESSION 2009		Coef. : 1	