



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.

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	<input type="text"/>
Né(e) le :			(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)
NE RIEN ÉCRIRE	M.C. Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées		

Vous venez d'obtenir la mention complémentaire pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées. Vous êtes embauché comme commis dans l'entreprise de Monsieur Beauchamp, installé à son compte depuis deux ans. Il vous confie certaines activités liées à la formation que vous avez suivie :

1 ^{ère} partie : Activités de l'entreprise	10 points
2 ^{ème} partie : Organisation de l'entreprise	12 points
3 ^{ème} partie : Gestion de l'entreprise	18 points
Total	40 points /2 = /20

MC PATISSERIE GLACERIE CHOCOLATERIE CONFISERIE SPECIALISEES			
SUJET	EPREUVE EP3 : CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE	Durée : 1 heure	Page : 1/7
SESSION 2009		Coef. : 1	

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

1^{ère} 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. Relever en quoi consiste l'innovation dans l'utilisation de toutes les matières premières en pâtisserie :

3. Citer les 2 éléments mis en avant dans la présentation de la pâtisserie :
-
-

4. Citer 4 exemples illustrant la rigueur que doit avoir un pâtissier dans le traitement des ingrédients et dans la confection de ses produits :
-
-
-
-

5. Rappeler à Monsieur Beauchamp les 2 critères pour avoir le statut juridique d'artisan pâtissier :
-
-

MC PATISSERIE GLACERIE CHOCOLATERIE CONFISERIE SPECIALISEES

SUJET	EPREUVE EP3 : CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE	Durée : 1 heure	Page : 2/7
SESSION 2009		Coef. : 1	

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

Document 1 : Source : www.patisserie-artisanale.com (6/11/2008)

La tendance dans la pâtisserie artisanale naît d'une subtile alliance entre la tradition et l'innovation, engendrant les nouveautés exposées dans les vitrines. Cette créativité reprise par un grand nombre d'artisans se propage pour devenir « la mode du moment » à condition que le consommateur l'accepte et l'adopte.

Actuellement, innover avec le chocolat, le sucre, les fruits, les épices et toutes les matières c'est peut-être commencer par s'en tenir aux ingrédients de base en tirant parti à l'extrême de leurs propriétés physiques et gustatives.

A propos de présentation, il semble que nos Maîtres Pâtisseries aient une véritable nostalgie des cours de géométrie apprise au collège : **cubes de chocolat, cylindre de biscuits, sphères** de tout acabit... illustrent les plus belles revues professionnelles internationales. Les carrés, les rectangles et même les pyramides abondent dans les vitrines. **Le cercle, tant et tant utilisé, ne se démode même pas.**

On voit apparaître des lignes droites, des formes variées, des espaces qui se coupent, se superposent contribuant à atténuer, à adoucir la rectitude du simple entremets d'origine. Ces montages entremêlés forment une géométrie réinventée allant jusqu'à l'asymétrie.

Les couleurs entrent en scène ensuite pour souligner le caractère du gâteau et lui donner une note encore plus raffinée. Même si ces dernières sont toujours issues des aliments, elles deviennent, ces temps-ci, **très vives et parfois même violentes**. Certains entremets d'un vert « petites pois anglais » ou d'un rouge très flashy, ou encore les plateaux de macarons aux parfums les plus originaux qui ressemblent à une explosion de gros confettis au moment du carnaval, s'exposent sans complexe devant le chaland troublé par tant d'audace.

Ainsi donc la pâtisserie artisanale, en matière d'esthétique, prend des libertés, se veut joyeuse parfois osée et provocatrice.

Par contre, le traitement des ingrédients et la confection du produit exigent au moins autant de rigueur, de savoir et d'attention qu'autrefois.

Les matières premières constituent toujours le fondement de la réussite, à condition qu'elles soient triées sur le volet par l'artiste expert.

2^{ème} partie : L'organisation de l'entreprise

MC PATISSERIE GLACERIE CHOCOLATERIE CONFISERIE SPECIALISEES

SUJET	EPREUVE EP3 : CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE	Durée : 1 heure	Page : 3/7
SESSION 2009		Coef. : 1	

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

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. Citer 3 mentions obligatoires devant figurer sur ce contrat de travail:
-
-
-
3. Rappeler le rôle et le but d'une période d'essai :
4. Fixer la durée de la période d'essai pour le salarié à embaucher par Monsieur Beauchamp :
5. Définir le délai de prévenance :
6. Déterminer l'utilité du délai de prévenance :

MC PATISSERIE GLACERIE CHOCOLATERIE CONFISERIE SPECIALISEES			
SUJET	EPREUVE EP3 : CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE	Durée : 1 heure	Page : 4/7
SESSION 2009		Coef. : 1	

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

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 :

Document 2 : Source www.travail.gouv.fr, fiches pratiques

La période d'essai permet à l'employeur d'évaluer les compétences du salarié dans son travail, notamment au regard de son expérience, et au salarié d'apprécier si les fonctions occupées lui conviennent.

(...)

La période d'essai et la possibilité de la renouveler ne se présument pas. Pour qu'il y ait une période, celle-ci doit être expressément stipulée dans la lettre d'engagement ou le contrat de travail. La possibilité de renouveler la période d'essai doit également être stipulée.

Durée initiale maximale : au terme de l'article L 12271-19 du code du travail, le contrat de travail à durée indéterminée peut comporter une période d'essai dont la durée maximum est de :

- deux mois pour les ouvriers et les employés
- trois mois pour les agents de maîtrise et les techniciens
- quatre mois pour les cadres.

(...)

La rupture de la période d'essai : pendant l'essai, le contrat de travail peut être librement rompu par le salarié ou par l'employeur, sans qu'il soit besoin de motiver cette rupture, et sans indemnité. Depuis l'intervention de la loi du 25 juin 2008 « portant modernisation du marché du travail », applicable aux contrats à compter du 27 juin 2008, l'employeur et, dans certains cas le salarié, doivent respecter un délai de prévenance. Ainsi, lorsqu'il est mis fin, par l'employeur au contrat en cours ou au terme de la période d'essai, le salarié est prévenu dans un délai qui ne peut être inférieur à :

- 24 heures en deçà de 8 jours de présence
- 48 heures entre 8 jours et 1 mois de présence
- 2 semaines après 1 mois de présence
- 1 mois après 3 mois de présence

Pour sa part, le salarié qui met fin à la période d'essai respecte un délai de prévenance de 48 heures. Ce délai est ramené à 24 heures si la durée de présence du salarié dans l'entreprise est inférieure à 8 jours.

(...)

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

- Calculer la quantité totale de poudre d'amande utilisée par Monsieur Beauchamp l'an passé sur cette période:
- Définir le sigle PEPS :

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

- 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 :

	Quantité en g pour 1 galette	Nombre prévu de galettes	Quantité en kg pour le nombre de galette prévu
Galette pour 4 personnes			
Galette pour 6 personnes			
Galette pour 8 personnes	100 g	400	40 kg
Galette pour 10 personnes			
Quantité totale de poudre d'amande à commander			