



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.**

# CORRIGÉ

Vous êtes stagiaire à la chocolaterie artisanale « La Cigale », 52 place St James 21000 Dijon.

## PREMIÈRE PARTIE

### A - FICHE TECHNIQUE (3 pts)

Le gérant Mr Paul Lafleur vient de recevoir une commande de 10 kg de Gianduja enrobé en 3 couleurs, il vous confie la réalisation de la fiche technique ci-dessous.

1,5 pt par bonne réponse = 9 pts

Matières premières	Unité	Quantités
<b>GIANDUJA CLAIR</b>		
<i>Noisettes grillées</i>	kg	0,400
<i>Sucre glace</i>	kg	0,500
Couverture lait	kg	0,200
<i>Beurre de cacao</i>	kg	0,100
<b>Finition enrobage</b>		
<i>Couverture noire</i>	kg	0,140
<i>Couverture lactée</i>	kg	0,140
<i>Chocolat blanc</i>	kg	0,140
Poids fini	kg	1,620

- 1) Calculer les quantités nécessaires à la réalisation de cette commande.

Quantités nécessaires : (7 x 3 pts)

Matières premières	Unité	Quantités	Quantités nécessaires à la commande
<b>GIANDUJA CLAIR</b>			
<i>Noisettes grillées</i>	kg	0,400	<b>2,470</b>
<i>Sucre glace</i>	kg	0,500	<b>3,085</b>
Couverture lait	kg	0,200	<b>1,235</b>
<i>Beurre de cacao</i>	kg	0,100	<b>0,617</b>
<b>Finition enrobage</b>			
<i>Couverture noire</i>	kg	0,140	<b>0,865</b>
<i>Couverture lactée</i>	kg	0,140	<b>0,865</b>
<i>Chocolat blanc</i>	kg	0,140	<b>0,865</b>
Poids fini	kg	1,620	10

- Ne pas évaluer le report des matières premières.
- Total des points sur 30 à ramener sur 3.

# CORRIGÉ

## B - BON DE COMMANDE (3 pts)

Compléter le bon de commande (document 1) en tenant compte du stock restant en document 2.

### Document 1

(1,5 x 8 = 12 pts)

Expéditeur : Chocolaterie artisanale « La Cigale »		Destinataire : Ets Ducloux Fournitures de matières premières Rue de la gare 75000 Paris
Date de la commande : 1 avril 2009		
Date de livraison prévue : 7 avril 2009		
Désignation du produit	Unité de vente	Quantité
Chocolat blanc	5 kg	1
Noisette entière	Kg (1,5 pt)	2 (1,5 pt)
Sucre glace	10 kg (1,5 pt)	1 (1,5 pt)
Couverture noire	10 kg (1,5 pt)	1 (1,5 pt)
Beurre de cacao	5 kg (1,5 pt)	1 (1,5 pt)
Total des points sur 12 à ramener à 3 pts		

## DEUXIÈME PARTIE

### A - SAVOIRS TECHNOLOGIQUES

- Dans votre stock vous avez des matières édulcorantes. Citez en deux. **0,5 pt**  
*Iso malt – aspartame – sorbitol – saccharine.....*
- Donner deux conditions de stockage du chocolat. **1 pt**  
*À l'abri de la lumière*  
*À l'abri de l'humidité*  
*À l'abri des odeurs*  
*À l'abri des rongeurs*
- Dans l'une de vos recettes, vous utilisez un sucre cassonade et un sucre vergeoise. Quelle est la différence ? **0,5 pt**  
*Le sucre cassonade provient de la canne à sucre.*  
*La vergeoise est un sucre de 2<sup>ème</sup> ou 3<sup>ème</sup> jet issu de la betterave à sucre.*
- Vous vérifiez une livraison de couverture noire, vous constatez la présence de matière grasse végétale dans une couverture de chocolat. Quel est le pourcentage maximum autorisé ? **0,5 pt**  
a- 31 %                      b- 18 %                      c-  5 %
- Pour la réalisation d'une pâte de fruits, vous devez incorporer un certain % de pulpe minimum, lequel ? **0,5 pt**  
*Le poids de la pulpe doit représenter 50% du produit fini et (40 % pour les coings et les agrumes) l'extrait sec ne peut pas être inférieur à 75%.*

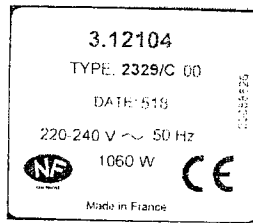
<b>CAP CHOCOLATIER CONFISEUR</b>	Code : 50 221 33	<b>CORRIGÉ</b>	<b>Session 2009</b>
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 2/7

# CORRIGÉ

## B SAVOIRS SCIENTIFIQUES (4 pts)

Dans votre métier, vous êtes amenés à utiliser des appareils électriques

1. A l'aide de la plaque signalétique suivante compléter le tableau. (1,5 pt)



Grandeur électrique	Unité de mesure	Symbole
<i>Puissance</i>	<i>Watt</i>	<i>W</i>
<i>Tension</i>	<i>Volt</i>	<i>V</i>
<i>Fréquence</i>	<i>Hertz</i>	<i>Hz</i>

2. Préciser la règle à respecter avant l'entretien de tout appareil électrique. (0,25 pt)  
*Débrancher l'appareil*
3. Citer un risque pour l'utilisateur en cas de non respect de cette règle. (0,25 pt)  
*Electrocution (ou électrisation)*
4. Indiquer la signification et l'intérêt de ce symbole sur un appareil électrique. (0,5 pt)



Votre laboratoire doit être raccordé au réseau d'eau potable.

5. Indiquer deux caractéristiques d'une eau potable. (0,5 pt)
- *Ne doit contenir aucun germe pathogène*
  - *Inodore, incolore, sans saveur, limpide, pas de substances toxiques ...*

Lors d'un contrôle réalisé en fin de journée, la Direction des Services Vétérinaires constate de l'eau stagnante sur le sol du laboratoire. Le Guide de Bonnes Pratiques Hygiéniques (G.B.P.H.) Chocolaterie Confiserie l'identifie comme un danger.

6. Proposer deux moyens de prévention pour éviter l'eau stagnante sur le sol du laboratoire.

Danger	Moyens de prévention	
L'eau stagnante sur le sol	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <i>Le sol du laboratoire doit être en pente</i></li> <li>▪ <i>Bouche d'évacuation suffisante et nettoyée régulièrement</i></li> <li>▪ <i>Eliminer l'eau le plus rapidement possible à l'aide d'une raclette</i></li> </ul>	(0,5 pt)

La Direction des Services Vétérinaires vous demande de procéder à la prévention de la lutte contre les insectes dans votre laboratoire.

7. Citer deux moyens de prévention. (0,5 pt)
- *Faire venir les services de dératisation, désinsectisation (prévention)*
  - *Fermer les portes des locaux de stockage de denrées alimentaires*
  - *Appliquer les règles d'hygiène et les protocoles de nettoyage (pour éviter la venue des souris...)*

<b>CAP CHOCOLATIER CONFISEUR</b>	Code : 50 221 33	<b>CORRIGÉ</b>	<b>Session 2009</b>
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 3/7

# CORRIGÉ

## C SAVOIRS ÉCONOMIQUES ET JURIDIQUES (7 pts)



**Chocolaterie Artisanale La Cigale**  
52 place ST James  
21000 DIJON

SARL au capital de 25 000 euros  
RCS Dijon B 458 752 147  
☎ 03 80 25 45 78  
[www.chocolaterie-lacigale.com](http://www.chocolaterie-lacigale.com)

Gérant : Mr Paul Lafleur

### 1. Initiation économique (7 points)

Vous êtes stagiaire dans cette chocolaterie. Monsieur Lafleur vient de payer l'impôt sur les sociétés. Mr Lafleur s'interroge sur le budget de l'Etat. Il vous demande de classer les différents impôts ci-dessous (annexe 1) dans la catégorie qui leur convient. Compléter le tableau de l'annexe 2.

#### Annexe 1

**L'impôt sur le revenu**  
C'est l'impôt payé par les ménages sur l'ensemble de leurs revenus (salaires, bénéfices, dividendes, loyers reçus, etc...). C'est un impôt progressif c'est-à-dire dont le taux est plus élevé pour les hauts revenus. En 2008, l'impôt sur le revenu devrait rapporter 60 495 millions d'euros.

**La taxe sur la valeur ajoutée**  
En 2008, il est prévu 179 426 millions d'euros

**L'impôt sur les sociétés**  
Environ le tiers des entreprises françaises relève de l'impôt sur les sociétés. En 2008, l'impôt sur les sociétés devrait rapporter 53 870 millions d'euros

Source EDUCNET

#### Annexe 2 (4,5 pts)

Impôts directs	Impôts indirects	Recettes 2008 En millions d'€	Classer par ordre d'importance
<i>Impôt sur le Revenu</i> (1 pt)		<b>60 495</b> (0.25 pt)	<b>2</b> (0,25 pt)
<i>Impôt sur les Sociétés</i> (1 pt)		<b>53 870</b> (0.25 pt)	<b>3</b> (0,25 pt)
	<i>TVA</i> (1pt)	<b>179 426</b> (0.25 pt)	<b>1</b> (0,25 pt)

## CORRIGÉ

Mr Lafleur a trouvé un document (annexe 3) concernant les principales dépenses de l'État. Il aimerait savoir quelles sont les cinq premières dépenses. Classer ces dépenses dans le tableau de l'annexe 4.

### Annexe 3

#### Les dépenses par mission en 2008 : tableau détaillé

Missions	
Agriculture, pêche, forêt et affaires rurales	3 118 742 885
Culture	2 889 200 007
Défense	35 990 479 352
Écologie, développement et aménagement durables	10 149 872 717
Enseignement scolaire	59 318 028 889
Immigration, asile et intégration	618 290 021
Justice	7 305 717 440
Recherche et enseignement supérieur	23 372 034 733
Relations avec les collectivités territoriales	2 262 793 260
Santé	432 185 886
Sécurité	16 262 999 022
Solidarité, insertion et égalité des chances	12 123 442 820
Sport, jeunesse et vie associative	761 814 519
Travail et emploi	12 360 115 780
Ville et logement	7 691 550 000

Source : Projet de Loi de Finances 2008

### Annexe 4 (2,5 pts)

Classement	Missions
1	<i>Enseignement scolaire</i> (0,5 pt)
2	<i>Défense</i> (0,5 pt)
3	<i>Recherche et enseignement supérieur</i> (0,5 pt)
4	<i>Sécurité</i> (0,5 pt)
5	<i>Travail et emploi</i> (0,5 pt)

### 2. Éléments comptables (7 points)

Mr Lafleur souhaiterait que vous l'aidiez à compléter le tableau (Annexe 5) lui permettant de remplir plus facilement sa déclaration de TVA pour le mois de mai. Mr Lafleur vous communique les renseignements ci-dessous.

2.1 Mr Lafleur chocolatier a réalisé au mois de mai un chiffre d'affaires de 57 200 € HT (Taux 19,6%).

Durant le mois de mai, il a acheté :

- Des matières premières pour un montant de 14 700 € HT (taux de TVA 5,5%).
- Des marchandises pour un total de 18 750 € HT (Taux de TVA 19,6%).

### Annexe 5

TVA	CALCULS	RÉSULTAT
TVA COLLECTÉE	<i>57 200 x 19,6 %</i> (1 pt)	<i>11 211,20</i> (0,5 pt)
TVA DÉDUCTIBLE (5,5%)	<i>14 700 x 5,5%</i> (1 pt)	<i>808,50</i> (0,5 pt)
TVA DÉDUCTIBLE (19,6%)	<i>18 750 x 19,6%</i> (1 pt)	<i>3 675</i> (0,5 pt)
TVA À PAYER <sup>(1)</sup>	<i>11 211,20</i> - <i>(808,50 + 3 675)</i> (1 pt)	<i>6 727,70</i>  (0,5 pt)
OU		
CRÉDIT DE TVA <sup>(1)</sup>		

<b>CAP CHOCOLATIER CONFISEUR</b>	Code : 50 221 33	<b>CORRIGÉ</b>	<b>Session 2009</b>
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 5/7


## CORRIGÉ

2.2 Expliquer votre choix <sup>(1)</sup> (TVA à Payer ou Crédit de TVA)

$$TVA \text{ COLLECTÉE} > TVA \text{ DÉDUCTIBLE} = TVA \text{ À PAYER} \quad (1 \text{ pt})$$

### 3. Droit social (8 points)

Mr Lafleur s'apprête à engager un nouveau salarié. Il vous remet le document ci-dessous (Annexe 6)

<b>Contrat de travail</b>		
Entre les soussignés, Mr Lafleur gérant de la chocolaterie La Cigale 52 Place St James 21000 Dijon Et Mr Nicolas Leroy 12 rue du général Leclerc 21000 Dijon		
<b>Il a été convenu ce qui suit :</b>		
1. Mr Nicolas Leroy est engagé en qualité de pâtissier chocolatier à compter du 1 <sup>er</sup> Mai 2009.		
2. Le présent contrat ne deviendra définitif qu'à l'issue d'une période d'essai d'un mois, renouvelable une fois.		
3. Mr Leroy travaillera sur la base de 35 heures par semaine.		
4. Mr Leroy percevra une rémunération brute mensuelle de 1350€ et bénéficiera de la Convention Collective de la Pâtisserie.		
		Fait à Dijon le 28 avril 2009
Signature des deux parties précédée de la mention manuscrite « Lu et approuvé »		
L'employeur		Le salarié

3.1 Préciser pour combien de temps Mr Leroy est engagé.

*Pour une période indéterminée.* (1 pt)

3.2 Donner le nom de ce type de contrat. Justifier votre réponse.

*C'est un contrat de travail à durée indéterminée. On connaît la date de début mais pas la date de fin du contrat* (2 pts)

3.3 Indiquez les différentes parties de ce contrat de travail.

*-L'employeur : La Chocolaterie La Cigale  
- le salarié Mr Leroy* (1 pt)

3.4 Que doivent apposer les deux parties sur ce contrat pour qu'il devienne définitif ?

*La signature des parties précédée de la mention « lu et approuvé »* (1 pt)

3.5 Précisez le rôle de la période d'essai.

*La période d'essai permet à chacune des parties de se tester et de rompre le contrat sans préavis ni indemnités* (1 pt)

3.6 Indiquez une obligation :

- De l'employeur : Rémunérer **le salarié** (1 pt) *Accepter toute autre réponse*
- Du salarié : Effectuer **le travail demandé** (1 pt) *Accepter toute réponse*

<b>CAP CHOCOLATIER CONFISEUR</b>	Code : 50 221 33	<b>CORRIGÉ</b>	<b>Session 2009</b>
Épreuve EPI : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 6/7



## CORRIGÉ

### 4. La responsabilité de l'entreprise (6 points)

Un apprenti a blessé un client de la chocolaterie, Mr Norbert en refermant la porte de la boutique. Mr Lafleur aimerait avoir votre avis sur ce problème.

Répondez à ses interrogations dans le tableau ci-dessous :

Circonstances de l'incident (la faute)	<i>Un apprenti blesse un client en refermant la porte de la boutique (1 pt)</i>
Quel est le dommage ou préjudice subi ? (Matériel, corporel, moral)	<i>Dommage corporel (1 pt)</i>
Y a t il un lien entre la faute et le dommage ?	<i>Oui (0,5 pt)</i>
Qui est responsable et pourquoi ?	<i>Mr Lafleur car il est responsable de ses apprentis (2 pts)</i>
Sorte de responsabilité (Responsabilité civile délictuelle ou contractuelle)	<i>Responsabilité civile délictuelle (1,5 pt)</i>
<b>Total des points sur 28 à ramener à 7 pts</b>	