



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.

Métropole – La Réunion	Juin 2009	Code : 500-221 36	Page : 1/15
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Durée : 2 heures Coefficient : 3 CORRIGE

CORRIGE

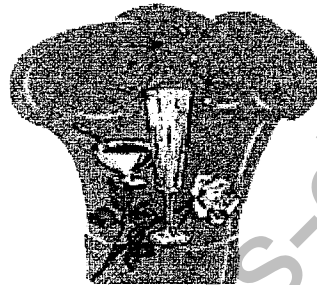
BAREME

Technologie de la pâtisserie	/ 20
Sciences de l'alimentation	/ 20
Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social	/ 20
Total	/ 60
Moyenne sur 20	/ 20

Métropole – La Réunion	Juin 2009	Code : 500-221 36	Page : 2/15
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Durée : 2 heures Coefficient : 3 CORRIGE

SITUATION PROFESSIONNELLE DE L'ÉPREUVE

Ouvrier qualifié, vous êtes responsable du poste tour dans la pâtisserie CLEMENT. Cette dernière est située à proximité d'une cité scolaire. Son chiffre d'affaires est en partie réalisé grâce à la vente des viennoiseries et de tartes. Monsieur CLEMENT a décidé de développer ce secteur, en s'équipant en nouveaux matériels. L'employeur vous donne des responsabilités sur la production et la sélection des produits.



EURL CLEMENT

Pâtisserie

118, routes des Sables
85500 LES HERBIERS,

Tél : 02 04 05 06 07
Fax : 02 04 05 06 17

Capital social : 3 000 €
Immatriculation : 30.06.96
Gérant : Monsieur CLEMENT Thierry
RCS : LA ROCHE SUR YON B 490 822 285

Métropole – La Réunion	Juin 2009	Code : 500-221 36	Page : 3/15
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Durée : 2 heures Coefficient : 3 CORRIGE

Partie 1 : Technologie de la pâtisserie (20 points)

1) Le développement du secteur viennoiserie nécessite un équipement adapté. 2 pts
A partir du plan du laboratoire (document 1) et des matériels existants, proposer deux matériels (de fabrication, de conservation, ...) qu'il conviendrait d'acquérir pour accroître la production de viennoiseries.

Une chambre de fermentation contrôlée, une étuve, un congélateur pour produits crus, un laminoir.
S.1.4.2

2) Dans le cadre de la fabrication de la pâte à brioche, vous portez une attention particulière au choix de la farine. Vous avez le choix entre une farine riche en gluten, et une farine pauvre en gluten. Quelle farine choisissez-vous, et pourquoi ? 2 pts

La farine riche en protéines (gluten). Pour favoriser le développement des pâtes levées, il convient de donner du corps aux pâtes et favoriser l'élasticité du gluten après hydratation lors du pétrissage.

S.2.3.1

3) Citer le lieu de stockage de la farine, en précisant les conditions de conservation. 2 pts

Réserve sèche, armoire de stockage ou chariot, bac fermé hermétiquement. Taux d'hygrométrie faible, température ambiante.

S.2.3.1

4) Vous constatez que des brioches se développent mal en cuisson. Quelles peuvent être les raisons qui pourraient expliquer ce problème ? En citer au moins 3. 3 pts

Problèmes liés aux produits

Mauvaise qualité de la levure biologique.

Quantité limitée de levure.

Farine pauvre en protéines.

Problèmes liés aux méthodes de fabrication

Conditions de fermentation non adaptées (en termes de temps et/ou de température).

Manque de travail de la pâte (absence de corps).

Autres

Durée de conservation prolongée avant cuisson.

S.2.9

Métropole – La Réunion	Juin 2009	Code : 500-221 36	Page : 4/15
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Durée : 2 heures Coefficient : 3 CORRIGE

5) Vous avez une commande de tarte « Bourdaloue » pour 100 personnes. Vous donnez la fiche technique (fournie en document 2) à un stagiaire afin qu'il effectue les pesées. Il vous demande de lui expliquer les termes professionnels suivants : 2 pts

- Blanchir : *battre énergiquement du beurre et du sucre ou des œufs et du sucre afin d'obtenir un mélange mousseux.*
- Fraiser : *écraser avec la paume de la main une pâte afin de la rendre homogène sans lui donner du corps.*
- Foisonner : *augmenter le volume d'un produit en le battant pour y incorporer de l'air.*
- Ebarber : *couper l'excédent de pâte qui dépasse du cercle avec un petit couteau.*

(Accepter toute réponse logique)

S.1.1.3

6) Pour la réalisation de la crème d'amandes, expliquer :

- l'intérêt de tamiser la farine. 1 pt

Éliminer les impuretés et limiter les agglomérats de farine (formation de grumeaux).

- l'intérêt de mettre le beurre en pommade. 1 pt

Pour faciliter l'émulsion et le mélange des ingrédients entre eux.

S.2

7) Repérer sur la fiche technique (document 2) quatre éléments indispensables à la réalisation demandée qui doivent y figurer. Vous les énumérez ci-dessous. 1 pt

- *Titre de la recette*
- *Nombre de personnes*
- *Techniques de réalisation*
- *Denrées*
- *Unité,... (Accepter toute réponse logique)*

S.3.1

8) Préciser les précautions à prendre lors de l'utilisation d'un nappage blond. 2 pts

- *Mettre le nappage dans une casserole*
- *Ajouter un peu de sirop (jus de fruit, sirop à 30°B, eau)*
- *Porter à ébullition en remuant régulièrement à l'aide d'une spatule dès qu'il y a plus de grains*
- *Rectifier la texture (avec un peu de sirop)*
- *Napper en remuant régulièrement le nappage (température uniforme)*

Métropole – La Réunion	Juin 2009	Code : 500-221 36	Page : 5/15
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Durée : 2 heures Coefficient : 3 CORRIGE

S.2.12

9) Vous réceptionnez la livraison de matières premières suivantes :

- | | |
|---------------------------------|---------------------------------|
| - Coulis de pommes surgelés | - Poires au naturel appertisées |
| - Fruits frais (Poires William) | - Poudre d'amandes |
| - Beurre d'Echiré | - Nappage blond |
| - Sucre semoule | - Ovo-produits pasteurisés |

S.2

Placer dans la colonne correspondante les matières premières ci-dessus.

(4 x 0,5 pt)

Réfrigérateur	Congélateur	Réserve sèche
<i>Beurre d'Echiré</i> <i>Ovo-produits pasteurisés</i> <i>Poires fraîches</i>	<i>Coulis de pommes surgelés</i>	<i>Boîte de poires au naturel</i> <i>Poudre d'amandes</i> <i>Sucre semoule</i> <i>Nappage blond</i>

S.2

10) Indiquer pour chaque produit sélectionné dans le tableau, deux contrôles visuels à effectuer. (4 x 0,5 pt)

Nappage blond	<i>Si le seau est bien fermé.</i> <i>S'il a été ouvert, regarder la surface pour voir s'il y a des moisissures.</i> DLUO <i>Appellation conforme du produit</i>	Boîtes de poires au naturel appertisées	DLUO <i>Aucune déformation</i>
---------------	---	---	--

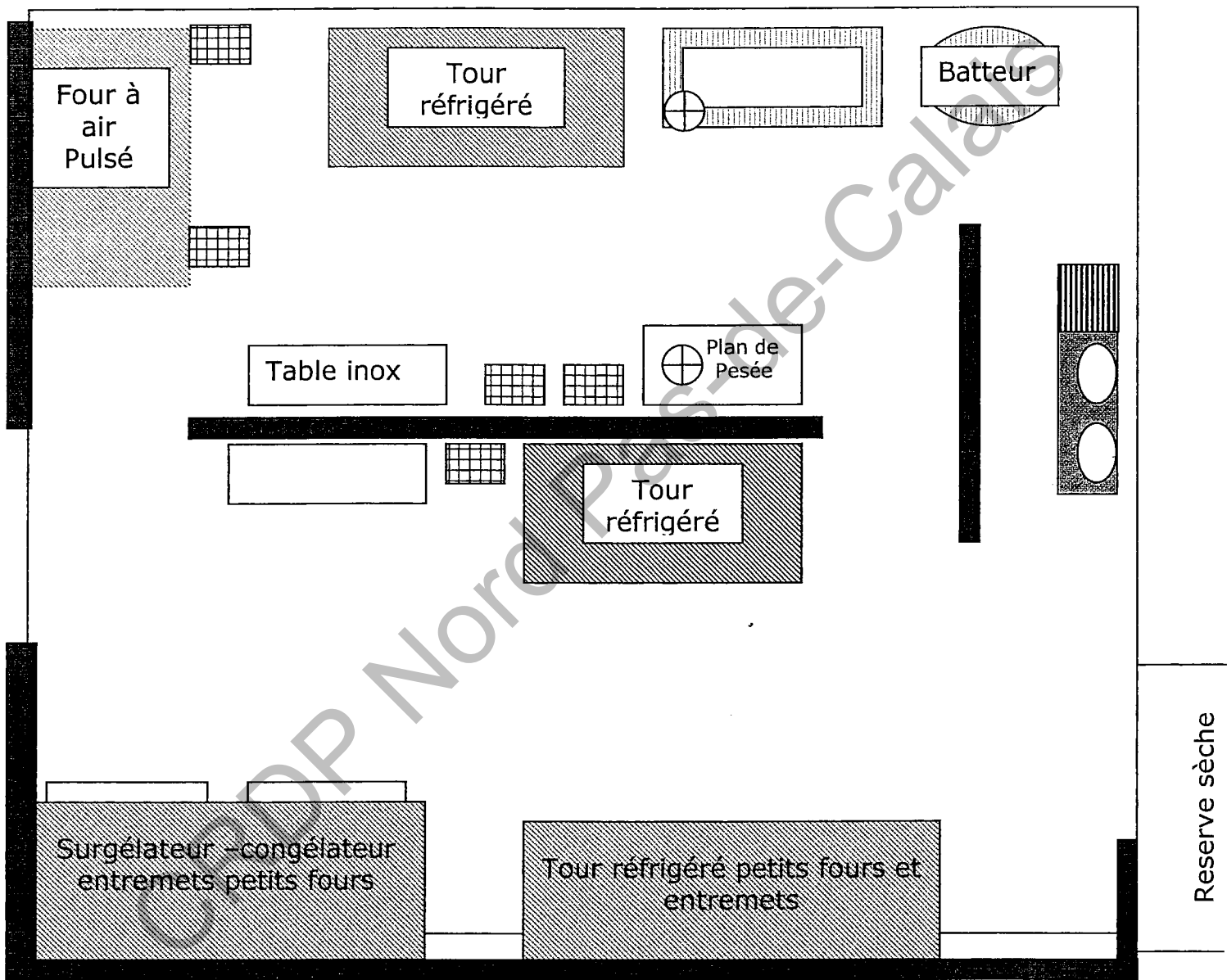
Sucre semoule	<i>L'état du sac (déchiré)</i> <i>L'état du sucre (en bloc)</i> <i>Appellation conforme du produit</i>	Poires fraîches	<i>L'état général (pourriture, meurtrissures)</i> Le calibre La variété demandée
---------------	--	-----------------	--


S.2


Métropole – La Réunion	Juin 2009	Code : 500-221 36	Page : 6/15
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Durée : 2 heures Coefficient : 3 CORRIGE

Document 1

Plan du laboratoire



 Echelles

 Balance

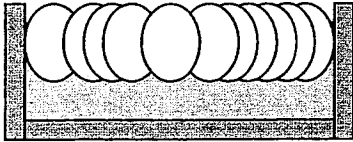
Métropole – La Réunion	Juin 2009	Code : 500-221 36	Page : 7/15
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Durée : 2 heures Coefficient : 3 CORRIGE

Document 2
Fiche Technique

La Tarte Bourdaloue

Pour un cercle de 26 cm de diamètre

Nombre de personnes
100

Denrées utilisées	Unité	Quantité	Technique de réalisation
Pâte sucrée			Pâte sucrée
Farine type 55	kg	2,500	Mise en place (peser matières premières et préparer le matériel) Tamiser la farine Mettre le beurre en pommade, parfumer Incorporer le sucre glace Blanchir Incorporer l'œuf Incorporer la farine tamisée Mélanger, amalgamer Fraisier 3 fois Bouler et réserver au réfrigérateur 1 heure (filmer)
Beurre	kg	1,500	
Œufs	g	0,500	
Sucre	kg	1,000	
Poudre d'amandes	kg	0,500	
Vanille	g	20	
Sel	g	20	
Crème d'amandes			
Beurre pommade	kg	1,250	Mise en place (peser matières premières et préparer le matériel) Tamiser la farine Mettre le beurre en pommade, parfumer Incorporer le sucre glace Blanchir Incorporer les œufs Incorporer la poudre d'amandes et la farine tamisée Foisonner Réserver
Poudre d'amandes	kg	1,250	
Œufs	Unité	1,250	
Sucre	kg	1,250	
Farine	kg	0,200	
Vanille	g	30	
Garnitures			
1/2 Poire au sirop	Boite 5/1	4	
Finition			Réalisation
Nappage blond	kg	0,500	Réaliser la pâte sucrée Mettre 1 h au réfrigérateur Egoutter les poires Réaliser la crème d'amandes Foncer le cercle (épaisseur 3 mm) Ebarber les bords et piquer le fond de tarte. Garnir au 2/3 de crème d'amandes Disposer les 1/2 poires harmonieusement sur la crème Mettre à cuire dans un four ventilé : à 180°C Refroidir Napper Parsemer d'amandes hachées grillées
Amandes effilées grillées	kg	0,150	
Présentation			
			

Métropole – La Réunion	Juin 2009	Code : 500-221 36	Page : 8/15
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Durée : 2 heures Coefficient : 3 CORRIGE

Partie 2 : Sciences Appliquées à l'alimentation (20 points)

Dans la pâtisserie CLEMENT, vous êtes chargé entre autres de la fabrication des brioches à tête.

2.1. Indiquer le constituant alimentaire caractéristique de chaque ingrédient utilisé lors de la fabrication de la pâte à brioche. **4 points : 1 pt pour chaque**

constituant
S4111

Ingrédients	Constituant principal
Farine	<i>Amidon ou Glucides complexes (2 réponses possibles)</i>
Sucre	<i>Saccharose ou Glucides simples (2 réponses possibles)</i>
Beurre	<i>Lipides</i>
Œuf	<i>Protides ou Protéines (2 réponses possibles)</i>

2.2. Citer le rôle majeur dans l'organisme du constituant principal du beurre.

1 point

Les lipides du beurre ont principalement un rôle énergétique dans l'organisme.

S4111

2.3. Identifier deux risques pour la santé associés à une consommation excessive et journalière de brioche.

1 point : 0,5 pour chaque réponse

- prise de poids à court terme ou obésité à plus long terme
- maladie cardio-vasculaire
- diabète

S4132

Métropole – La Réunion	Juin 2009	Code : 500-221 36	Page : 9/15
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Durée : 2 heures Coefficient : 3 CORRIGE

A la sortie de l'école les parents achètent souvent des viennoiseries pour le goûter de leurs enfants. Deux brioches (100 g) ont un apport énergétique de 1746 kJ.

Extrait de la table de composition de la brioche à tête.

Composition / 100 g d'aliments	Protides (en g)	Lipides (en g)	Glucides (en g)	Fibres (en g)	Eau (en g)	Energie (en kJ)
Brioche	8	20	50	1	21	1746

2.4. A partir de la table de composition présentée ci-dessus, détailler les calculs qui ont permis d'obtenir l'apport énergétique. 1,5 point

S4111

$$VE = (8 + 50) \times 17 + (20 \times 38) = 1746 \text{ kJ}$$

2.5. Comparer l'apport énergétique et la composition de ces deux goûters. 2 points

Goûter 1	Goûter 2
2 brioches	60 g pain 20 g de chocolat 1 clémentine
Valeur énergétique = 1746 kJ	Valeur énergétique = 1100 kJ

Le goûter 2 a un apport énergétique plus faible et offre un meilleur équilibre nutritionnel : apport de fruit (vitamines, minéraux, fibres, et un produit céréalier peu gras.

S4132

2.6. A partir des aliments présentés dans la liste, proposer un goûter équilibré dans lequel on inclut une brioche 1,5 point : 0,5 point / aliment

Liste des aliments proposés

- barre chocolatée
- yaourt nature
- yaourt aux fruits
- soda
- pomme
- banane
- brioche
- compote
- biscuits fourrés au chocolat (sachet de 4)
- pain
- portion de fromage
- barre de chocolat noir
- 1 verre de lait
- 1 verre de jus de fruit
- 1 verre d'eau

Exemple de goûter équilibré :

On retient dans le goûter équilibré :

- 1 produit laitier (forme solide ou liquide)
- 1 fruit (forme solide ou liquide)
- 1 produit céréalier (ici brioche)

S4132

Métropole – La Réunion	Juin 2009	Code : 500-221 36	Page : 10/15
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Durée : 2 heures Coefficient : 3 CORRIGE

Pour confectionner la pâte à brioche, vous utilisez de la levure biologique, micro-organisme utile à la fermentation de la pâte.

2.7. Citer le nom de ce micro-organisme utile **1 point**
Saccharomyces cerevisiae ou levure de bière
S4212

2.8. Préciser le nom de cette fermentation. **1 point**
Il s'agit d'une fermentation alcoolique.
S4212

2.9. Indiquer deux conditions nécessaires à la réalisation de cette fermentation. **2 points : 1 / réponse**
- *chaleur*
- *absence d'oxygène (milieu anaérobie)*
S4211

2.10. Compléter la formule suivante en donnant le nom des produits de la fermentation. **2 points : 1 point / produit**

Glucose (Sucre) $\xrightarrow{\text{Levure biologique}}$ *CO₂ + éthanol (alcool accepté)*

S4212

2.11. Par ailleurs, le laboratoire de pâtisserie peut être le siège du développement de micro-organismes pathogènes.
Définir le terme « pathogène » **1 point**
Micro-organisme susceptible de provoquer une maladie chez le consommateur de l'aliment.
S4213

2.12. Citer deux pratiques professionnelles qui préviennent la contamination des aliments par des micro-organismes pathogènes. **2 points : 1 point / réponse**
S423

Liste non exhaustive

Hygiène des mains, hygiène vestimentaire (tenue professionnelle)

Hygiène des locaux et du matériel

Protection des préparations

Métropole – La Réunion	Juin 2009	Code : 500-221 326	Page : 11/15
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Durée : 2 heures Coefficient : 3 CORRIGE

Partie 3 : Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social (20 points)

1^{ère} partie : Droit usuel (4,5 pts) (S 5.3.2)

Monsieur CLEMENT vous demande de répondre à une enquête sur l'entreprise et en profite pour tester vos connaissances dans le domaine juridique.

1) Donner :

- la dénomination sociale :

EURL CLEMENT 0,50 pt

- le siège social :

118, route des sables 85500 LES HERBIERS 0,50 pt

- le numéro de RCS :

LA ROCHE SUR YON B 490 822 285 0,50 pt

- la forme juridique (ne pas répondre par un sigle) :

Entreprise unipersonnelle à responsabilités limitées 0,50 pt

- le montant du capital :

3 000 € 0,50 pt

2) Donner la signification du sigle :

R.C.S : Registre du commerce et des sociétés. 0,50 pt

3) Citer une autre forme juridique d'entreprise. (Le sigle et sa signification).

SA société anonyme, SARL Société à responsabilité limités 1 pt

4) L'entreprise est-elle une personne physique ou morale ?

Personne morale 0,50 pt

Métropole – La Réunion	Juin 2009	Code : 500-221 36	Page : 12/15
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Durée : 2 heures Coefficient : 3 CORRIGE

2^{ème} partie : L'activité contractuelle de l'entreprise (4 pts) (S 5.3.4)

Monsieur CLEMENT vous demande d'étudier l'article ci-dessous, sur la responsabilité d'une entreprise.

Pas coupable, mais responsable

Quelle est la responsabilité d'un supermarché lors d'une chute d'un client entraînant une fracture du péroné sur un trottoir roulant situé sur le parking et rendu glissant par la pluie ? C'est ce qui m'est arrivé au magasin Auchan de Vélizy. Aucune indication n'est en place pour mettre en garde l'usager contre les risques encourus. **Brigitte Moal/75 Paris**



Le supermarché est responsable des dommages causés à ses clients par les choses dont il a la garde, l'usage et le contrôle. Il n'est pas nécessaire de prouver une faute du supermarché, car sa responsabilité est objective et justifiée par le seul fait que le trottoir roulant est sous sa garde. Cependant, vous devrez démontrer que le sol était anormalement glissant. Dans d'autres cas, il a fallu prouver que les bidons entre-

posés sur une chaussée, et responsables d'un accident, étaient dans une position anormale, ou qu'une vitre heurtée était défectueuse, mal placée ou insuffisamment signalée. Pour le supermarché, la seule solution pour s'exonérer est de prouver qu'il s'agit d'une faute de la victime ou du fait soit d'un tiers, soit d'une cause étrangère présentant les caractères de la force majeure (imprévisible, irrésistible et extérieure).

Article issu du mensuel juin 2008 « 60 millions de consommateurs »

A l'aide de vos connaissances et de l'article ci-dessus, Monsieur CLEMENT vous demande d'étudier le cas suivant :

« La veille en sortant du magasin une cliente a glissé sur le trottoir mouillé et s'est blessée. Le trottoir venait juste d'être nettoyé par un employé ».

- 1) Indiquer si la responsabilité de l'E.U.R.L. CLEMENT est engagée. Justifier la réponse.
Le supermarché est responsable des choses dont on a la garde. Cas du trottoir roulant. **1 pt**
- 2) Préciser s'il s'agit d'une responsabilité civile ou pénale.
Civile (délictuelle) **1 pt**
- 3) Citer un cas permettant à l'EURL CLEMENT de s'exonérer de sa responsabilité.
Une faute de la victime, ou du fait d'un tiers, ou du fait d'un cas à caractère de force majeure **1 pt**
- 4) Préciser les conséquences juridiques possibles pour à l'EURL CLEMENT.
Poursuite judiciaire, dommages et intérêts, ... **1 pt**

Métropole – La Réunion	Juin 2009	Code : 500-221 326	Page : 13/15
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Durée : 2 heures Coefficient : 3 CORRIGE

3^{ème} Partie : Les éléments comptables (7 pts) (S 5.1.3)

A partir des bons d'entrée et de sortie de la poudre d'amandes :

1) **Compléter** la fiche de stock du mois de mai selon la méthode PEPS.

Bon d'entrée n° 48 Date : 2/05/09 Quantité : 50 kg Prix unitaire : 7,10 €	Bon de sortie n° 123 Date : 06/05/09 Quantité : 35 kg	Bon d'entrée n° 49 Date : 15/05/09 Quantité : 45 kg Prix unitaire : 7,20 €
Bon de sortie n° 124 Date : 18/05/09 Quantité : 60 kg	Bon d'entrée n° 50 Date : 22/05/09 Quantité : 55 kg Prix unitaire : 6,90 €	

Document à compléter

1 point par ligne = 5 pts

NOM DE L'ARTICLE : Poudre d'amandes **1 pt**
Mois de mai **Méthode : PEPS**

DATES	N° BONS	ENTREES			SORTIES			STOCKS		
		Qté	Prix unitaire	Montant	Qté	Prix unitaire	Montant	Qté	Prix unitaire	Montant
01/05/09	SI							20	7,00	140,00
02/05/09	BE48	50	7,10	355,00				20	7,00	140,00
								50	7,10	355,00
10/05	BS123				20	7,00	140			
					15	7,10	106,50	35	7,10	248,50
18/05	BE49	45	7,20	324,00				35	7,10	248,50
								45	7,20	324,00
22/05	BS124				35	7,10	248,50			
					25	7,20	180,00	20	7,20	144,00
31/05	BE50	55	6,90	379,50				20	7,20	144,00
								55	6,90	379,50

2) Donner la signification de PEPS : **premier entré premier sorti**

0,50 pt

3) Indiquer le montant total du stock au 31 mai 2009 : **144 + 379,50 = 523,50 €**

0,50 pt

Métropole – La Réunion	Juin 2009	Code : 500-221 326	Page : 14/15
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Durée : 2 heures Coefficient : 3 CORRIGE

4^{ème} partie : Initiation économique (4 pts) (S 5.2.3 et S 5.2.4)

Monsieur CLEMENT vous demande d'étudier les documents suivants :

Inflation au plus haut depuis 1991, pouvoir d'achat en stagnation, consommation atone et retournement du marché immobilier... L'économie française va subir un "*net coup de frein*" en 2008 avec seulement 1,6% de croissance, selon les dernières prévisions de l'Insee.

La principale responsable est l'inflation, attisée par la hausse des prix du pétrole et produits alimentaires, qui devrait rester supérieure à 3% une bonne partie de l'année avec un pic à 3,6% en juillet. Elle devrait ensuite progressivement s'assagir et atteindre 3,2% en 2008 (dont environ 1,2 point lié au prix de l'énergie et 1 point lié aux prix alimentaires), à condition que le baril de pétrole se maintienne autour de 130 dollars.

La flambée des prix du **pétrole** ne fait pas que des mécontents. Cette année l'un des grand gagnants est l'Etat : au premier trimestre, ses caisses ont engrangé 120 millions d'euros de plus que prévu grâce aux taxes sur les produits pétroliers (TVA et TIPP).

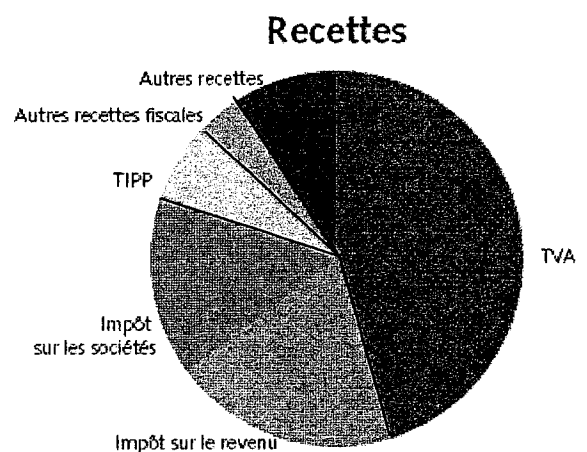
LCL.fr

Source : site : Lundi 23 juin 2008.

Recettes de l'Etat en 2007 en milliards d'euros

RECETTES	292,7
TVA	133,5
Impôt sur le revenu	57,1
Impôt sur les sociétés	46,1
Taxe intérieure sur les produits pétroliers	18,0
Autres recettes fiscales	11,1
Autres recettes	26,9

DÉFICIT DE L'ÉTAT	42,0
--------------------------	-------------



Source site : budget.gouv.f

Métropole – La Réunion	Juin 2009	Code : 500-221 326	Page : 15/15
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Durée : 2 heures Coefficient : 3 CORRIGE

- 1) Donner la définition de l'inflation. 1 pt
Hausse généralisée et durable des prix.
- 2) Citer le taux d'inflation prévu pour 2008. 1 pt
3,2 %
- 3) Donner la signification de TVA. 1 pt
Taxe sur la valeur ajoutée
- 4) Citer le principal impôt payé par les entreprises. 1 pt
Impôt sur les sociétés

CRDP Nord Pas-de-Calais