



Ce document a été numérisé par le CRDP
d'Alsace pour la Base Nationale des Sujets
d'Examens de l'enseignement
professionnel

Session 2012	Code : 500 221 36	Page 1 sur 15
EXAMEN : CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER Épreuve : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie		Durée : 2 heures Coefficient : 3 CORRIGÉ

CORRIGÉ

LE SUJET COMPREND TROIS PARTIES INDÉPENDANTES

Toutes les pages du présent sujet sont à rendre avec la copie, y compris celles qui ne seront pas traitées.

L'usage de la calculatrice est autorisé

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

Session 2012	Code : 500 221 36	Page 2 sur 15
EXAMEN : CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER Épreuve : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie		Durée : 2 heures Coefficient : 3 CORRIGÉ

Vous êtes employé comme ouvrier qualifié, dans la pâtisserie « Les Petits Sablés » située au centre ville de TOULON.

Le propriétaire est Monsieur DURAND.

Vous travaillez avec un chef et un apprenti. Votre chef vous demande de prendre en charge pour un mariage :

- la réalisation d'une pièce montée pour 40 personnes, garnie de crème mousseline,
- la confection d'un assortiment de petites verrines de mousses aux fruits.

Il vous demande également de participer aux tâches de gestion courante.

Carte d'identité de L'entreprise

E.U.R.L. « Les Petits Sablés »

Pâtisserie

8, rue de la Liberté
83100 TOULON

Propriétaire : Monsieur Durand

Tel. : 04.94.25.50.40

Fax : 04.94.25.50.33

Capital social : 9 000 €

R.C.S. : Toulon B 330 042 758

Session 2012	Code : 500 221 36	Page 3 sur 15
EXAMEN : CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER Épreuve : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie		Durée : 2 heures Coefficient : 3 CORRIGÉ

Partie 1 : Technologie de la pâtisserie (20 points)

1.1. Vous travaillez dans une entreprise artisanale.

1.1.1. Citer deux autres types d'entreprises dans lesquelles peut exercer un pâtissier.

(S 1.1.2) Les secteurs de la pâtisserie (2 X 0.5) = 1 pt

Pâtisserie industrielle, restauration, grande distribution

1.2. Avant de commencer le travail du jour, vous demandez à l'apprenti d'observer les règles d'hygiène indispensables.

1.2.1. Citer deux règles d'hygiène.

(S1.3) Le personnel et les postes de travail (2 X 0.5) = 1 pt

Se laver les mains, désinfecter le plan de travail, désinfecter le matériel, observer le principe de marche en avant

1.3. Vous réceptionnez les matières premières nécessaires pour réaliser votre commande.

1.3.1. Pour chacune des matières premières, indiquer le lieu de stockage et de conservation en cochant la case correspondante.

(S.2) Les matières premières (8x0,25pt) = 2 pts

Matières premières	Congélation	Réfrigération	Réserve sèche
Ovo-produits jaunes d'œufs liquides		X	
Poudre à crème			X
Chocolat de couverture			X
Purée de framboise surgelée	X		
Gélatine en feuille			X
Lait stérilisé UHT		X (après ouverture)	X
Framboise fraîches		X	
Beurre		X	

1.4. Pour la réalisation de la crème mousseline vous utilisez notamment des jaunes d'œufs, du lait, et du sucre.

1.4.1. Vous utilisez des ovoproduits pour réaliser cette crème. Indiquer le poids des dix jaunes d'œufs.

(S.2.5) Les œufs, les ovoproduits 0,5 pt

De 0,180kg à 0,200 kg

1.4.2. Nommer un avantage et un inconvénient liés à l'utilisation d'œufs coquilles et d'ovoproduits, pour la réalisation de la crème mousseline.

(S.2.5) Les œufs, les ovoproduits (4x0,5pt) = 2 pts

Produit	Avantage	Inconvénient
Œuf coquille	<ul style="list-style-type: none"> • Coût, petite quantité etc • <i>A L'appréciation du Jury</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Temps de manipulation, hygiène • <i>A L'appréciation du Jury</i>
Ovo-produit	<ul style="list-style-type: none"> • Qualité microbiologique • <i>A L'appréciation du Jury</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Prix, usage rapide, etc • <i>A L'appréciation du Jury</i>

Session 2012	Code : 500 221 36	Page 4 sur 15
EXAMEN : CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER Épreuve : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie		Durée : 2 heures Coefficient : 3 CORRIGÉ

1.4.3. Indiquer le code couleur de l'emballage du lait stérilisé UHT demi-écrémé, et donner la signification du sigle « U.H.T. ».

(S.2.6) Le lait 2 x 0,5 pt = 1 pt

Code couleur : **Bouchon bleu**

UHT : **Stérilisation Ultra Haute Température**

1.4.4. Nommer deux plantes saccharifères à partir desquelles le saccharose est extrait.

(S.2.4.1) Le saccharose 2 x 0,5 pt = 1 pt

- **Canne à sucre**
- **Betterave sucrière**

1.4.5. Préciser le rôle de chacun des ingrédients de cette crème (relier, à l'aide de flèches, les ingrédients avec les rôles correspondants).

(S.2) Les matières premières

6 x 0,25 pt = 1,5 pts

INGRÉDIENTS	ROLES
LAIT	Pouvoir foisonnant. Apporte finesse et légèreté.
BEURRE	Emulsifiant. Donne du goût, de l'onctuosité et de la couleur.
JAUNES D'ŒUFS	Agent de masse et de saveur.
VANILLE	Ingrédient aromatique.
POUDRE A CREME	Agent de saveur et d'hydratation.
SUCRE	Agent de liaison grâce à l'amidon

1.4.6. Préciser à quelle température doit être réglée la chambre froide pour le stockage de votre crème.
(Entourer la bonne réponse)

(S.1.4.2) Les matériels 0,5 pt

0°C

4°C

8°C

10°C

Session 2012	Code : 500 221 36	Page 5 sur 15
EXAMEN : CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER Épreuve : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie		Durée : 2 heures Coefficient : 3 CORRIGÉ

1.5. Pour la fabrication de la pâte à choux, vous utilisez du beurre

1.5.1. Dans la fabrication de la pâte à choux, l'utilisation d'un beurre sec à haut point de fusion est recommandée (*Entourer la bonne réponse*)

(S.2.8.1) Le beurre 0,5 pt

VRAI

FAUX

1.5.2. Indiquer une matière grasse qui pourrait remplacer le beurre dans votre recette de la pâte à choux.

(S. 2.8.2) Les autres matières grasses 0,5 pt

La margarine, le saindoux

1.5.3. Entourer 8 matériels dont vous avez besoin pour réaliser et dresser la pâte à choux.

(S 1.4.2) Les matériels 8 x 0,25 pt = 2 pts

économique corne planche à découper cul de poule palette
poche découpoir couteau de tour casserole douille
spatule écumoire plaque de cuisson cercle pinceau pince à tarte

1.6. Pour la recette de votre mousse framboise, vous utilisez de la gélatine en feuille « 180 Bloom ».

(S2.13.1) La gélatine (feuille et poudre) 1 pt

1.6.1. Donner la signification du terme « Bloom »

Le Bloom indique la force de la gélatine ou sa fermeté. Plus le Bloom d'une gélatine est élevé, plus le gel sera ferme, pour une même concentration en gélatine

1.6.2. Citer une autre forme de commercialisation de la gélatine.

(S2.13.1) La gélatine 0.5 pt

Gélatine en poudre.

1.7. Vous utilisez aussi de la crème à 35 % de matières grasses.

1.7.1. Citer l'origine de la crème :

(S.2.7) La crème 0,5 pt

Provient du lait. La matière grasse du lait

Session 2012	Code : 500 221 36	Page 6 sur 15
EXAMEN : CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER Épreuve : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie		Durée : 2 heures Coefficient : 3 CORRIGÉ

1.7.2. Pour chaque type de crème ci-dessous, indiquer pour chaque type de crème sa technique de conservation à l'aide d'une flèche.

(S.2.7) La crème 4 x 0,5 = 2 pts

TYPES	TRAITEMENTS DE CONSERVATION
Crème crue	Crème pasteurisée à 88 °C ,15 à 20 secondes, puis refroidie
Crème fraîche	Chauffée à 115 °C pendant 15 à 20 minutes puis refroidie
Crème stérilisée	Refroidie et stockée à + 6 °C
Crème stérilisée UHT	Chauffée à 150 °C 2 secondes, puis refroidie

1.8. Vous utilisez des framboises fraîches pour la décoration de vos verrines à la framboise.

1.8.1. Citer la saison de récolte des framboises.

(S.2.10) Les fruits 0,5 pt

L'été.

1.9. Vous réalisez des décors en chocolat pour vos verrines, vous utilisez du chocolat de couverture noire.

(S.2.11) Le cacao et le chocolat

1.9.1. Citer les trois principaux composants de ce chocolat.

3 x 0.5pt = 1.5 pts

Pâte de cacao, beurre de cacao, saccharose

1.9.2 La réglementation protège légalement, le terme « chocolat de couverture ».

Indiquer le pourcentage minimum de beurre de cacao que doit contenir le chocolat de couverture noire. (*Entourer la réponse exacte*)

0,5 pt

20 %

25 %

31 %

38 %

Session 2012	Code : 500 221 36	Page 7 sur 15
EXAMEN : CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER Épreuve : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie		Durée : 2 heures Coefficient : 3 CORRIGÉ

Partie 2 : Sciences de l'alimentation (20 points)

2.1 Sciences de l'alimentation. (7 pts)

La réalisation de la pièce montée et des verrines nécessite l'utilisation de plusieurs ingrédients.

2.1.1 Indiquer le constituant alimentaire caractéristique de chaque ingrédient utilisé lors de la fabrication de la pièce montée. **(S4.1.1.1)** **0,5 X 5 = 2,5 pts.**

Ingrédients	Constituant alimentaire caractéristique
Farine	<i>Glucides complexes ou amidon</i>
Sucre	<i>Glucides simples ou saccharose</i>
Beurre	<i>Lipides</i>
Œuf	<i>Protides</i>
Lait	<i>Éléments minéraux ou calcium</i>

2.1.2 Citer le rôle principal des glucides dans l'organisme. **(S4.1.1.1)** **0.5 pt.**

Les glucides ont un rôle énergétique.

Une part de 100 g de pièce montée apporte 1409,6 kJ.

2.1.3 Calculer l'apport énergétique de 100 g de mousse aux fruits, à l'aide du tableau ci-dessous. Détailler les calculs et l'unité. **(S4.1.1.1)** **8 x 0.25 = 2 pts**

Constituants alimentaires	Composition moyenne pour 100g	Apport énergétique pour 1 g	CALCULS	TOTAL
Protides	4.5 g	17kJ	4.5 X 17 (0.25 pt)	76.5 (0.25 pt)
Lipides	8.3 g	38 kJ	8.3 X 38 (0.25 pt)	315.4 (0.25 pt)
Glucides	15.7 g	17 k	15.7 X 17 (0.25 pt)	266.9 (0.25 pt)
Fibres	0.2 g	0 KJ		
VALEUR ENERGETIQUE TOTALE DE 100 g DE MOUSSE AUX FRUITS				658.8 kJ (0.25 pt + 0,25 pt unité)

2.1.4 Comparer l'apport énergétique des deux desserts et en déduire le dessert le plus énergétique. **(S4.1.1.1)** **0,5 pt.**

Apport énergétique de la pièce montée : **1409,6 kJ – (non noté)**
 Apport énergétique de la mousse aux fruits : **658,8 kJ (non noté)**
 Déduction : **La pièce montée est plus énergétique que la mousse aux fruits (0,5 pt)**

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

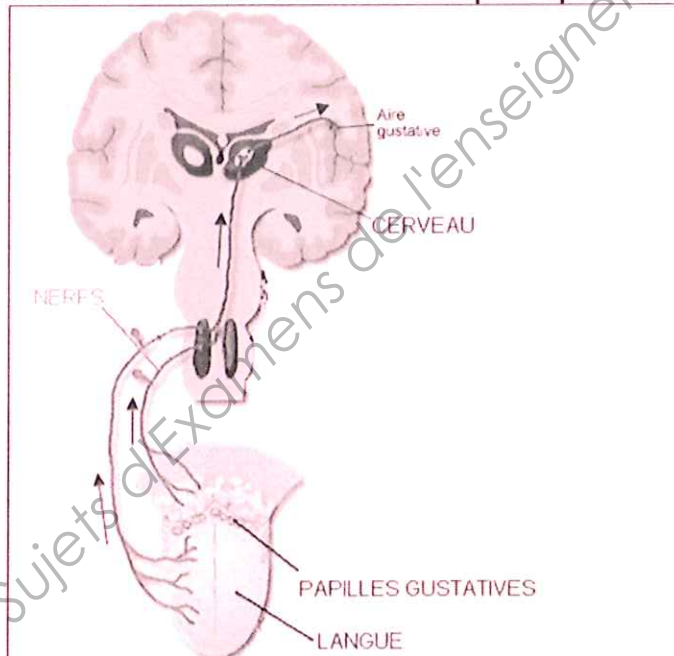
Session 2012	Code : 500 221 36	Page 8 sur 15
EXAMEN : CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER Épreuve : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie		Durée : 2 heures Coefficient : 3 CORRIGÉ

2.1.5 Identifier deux risques pour la santé d'une consommation excessive et journalière de pâtisseries. (S4.1.3.2) 0,25 x 2 = 0,5 pt.

- Surpoids - Obésité
- Maladies cardio-vasculaires
- Diabète
- Problème dentaire (caries)

La dégustation des pâtisseries sollicite le goût.

Document 1 : Schéma du circuit de perception du goût



Source : <http://tpe.texturealiment.e-monsite.com>

2.1.6 Commenter le schéma du circuit de perception du goût (document 1). (S4.1.3.1) 4 x 0,25 = 1 pt.

La langue est recouverte de récepteurs gustatifs appelés papilles gustatives qui détectent les saveurs.

Les saveurs sont véhiculées par l'influx nerveux (nerfs) jusqu'au cerveau (aire gustative) pour y être analysées.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

Session 2012	Code : 500 221 36	Page 9 sur 15
EXAMEN : CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER Épreuve : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie		Durée : 2 heures Coefficient : 3 CORRIGÉ

2.2 Hygiène et prévention (8 pts)

2.2.1 Nommer le micro-organisme pathogène qui peut être présent sur les œufs.

(S4.2.1.3)

Les salmonelles

1 pt.

2.2.2 Décoder le sigle « T.I.A.C. ». (S4.2.1.4)

Toxi Infection Alimentaire Collective.

Pas d'erreur admise

1 pt.

2.2.3 Énoncer les quatre principaux symptômes d'une T.I.A.C. (S4.2.1.4)

0,25 x 4 = 1 pt.

- diarrhée,
- vomissements,
- douleurs abdominales, maux de ventre
- fièvre
- nausées

La conservation des aliments est une des préoccupations du pâtissier.

2.2.4 Citer deux signes d'altération des produits de pâtisserie. (S4.2.1.3)

2 x 0,5 = 1 pt

Modification de la couleur, de l'aspect (couleur, odeur, texture)

Perte des qualités organoleptiques

Perte des qualités nutritionnelles

2.2.5 Citer deux exemples de causes d'altération. (S4.2.1.3)

2 x 0,5 = 1 pt

Action de la chaleur, de l'humidité

Action des micro-organismes

Après avoir réalisé et refroidi vos desserts en cellule de refroidissement, vous les stockez dans la chambre froide positive.

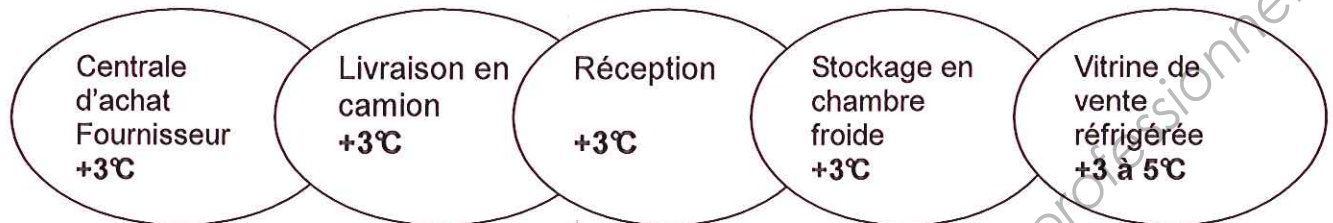
2.2.6 Expliquer et justifier l'intérêt du refroidissement rapide d'une préparation.

4 x 0,25 = 1 pt

Le refroidissement rapide correspond au passage de température de +63°C à +10°C en moins de 2 heures afin de maîtriser la multiplication microbienne.

Session 2012	Code : 500 221 36	Page 10 sur 15
EXAMEN : CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER Épreuve : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie		Durée : 2 heures Coefficient : 3 CORRIGÉ

Document 2 - La chaîne du froid



2.2.7 Enoncer le principe de la chaîne du froid. (S4.2.3.4)

1 pt

Il s'agit du maintien des produits alimentaires à une température réglementaire constante depuis leur production jusqu'à leur utilisation.

2.2.8 Indiquer deux moyens techniques utilisés pour contrôler la température des produits à la réception. (S4.2.3.4)

0,5 x 2 = 1 pt

Relevé de températures à l'aide d'un thermomètre, d'une thermosonde.
Vérification des températures sur disque intégré du camion réfrigéré.

2.3 Sciences appliquées aux locaux et aux équipements. (5 pts)

2.3.1 Indiquer la fonction des appareils producteurs de froid et la température correspondante des aliments dans le tableau ci-dessous.

(S4.3.3.2)

0,25 x 6 = 1,5 pt

APPAREIL PRODUCTEUR DE FROID	FONCTION DE L'APPAREIL	TEMPERATURE
Chambre froide positive	Maintenir les aliments à température froide positive	entre 3 et 8°C
Chambre froide négative	Maintenir les aliments à température froide négative	-18°C
Cellule de refroidissement rapide	Abaisser rapidement la température à cœur des aliments	+ 10°C

2.3.2 Citer deux consignes d'utilisation des appareils producteurs de froid qui permettent d'économiser l'énergie. (S4.3.3.2)

0,75 x 2 = 1,5 pt

- dégivrage automatique ou régulier
- dépoussiérage régulier du condenseur
- ne pas laisser les portes ouvertes inutilement ou trop longtemps
- stocker les denrées de manière à permettre la circulation de l'air froid,
- toute autre réponse logique

Session 2012	Code : 500 221 36	Page 11 sur 15
EXAMEN : CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER Épreuve : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie		Durée : 2 heures Coefficient : 3 CORRIGÉ

Dans un laboratoire, un éclairage suffisant et adapté est indispensable pour réaliser un travail correct

2.3.3 Indiquer la nécessité d'un bon éclairage en pâtisserie.

S4.3.4.1

1 pt

Un bon éclairage permet de réaliser les travaux de précision, d'éviter les accidents de travail et la fatigue visuelle

2.3.4 Citer deux règles de sécurité lors de l'entretien des appareils d'éclairage :

S4.3.4.1

0,5 X 2 = 1 pt

- **Les débrancher, les éteindre avant des les nettoyer**
- **Attendre le refroidissement avant le nettoyage**
- **Les essuyer avec une lingette sèche**
- **Ne pas les manipuler avec les mains humides**

Session 2012	Code : 500 221 36	Page 12 sur 15
EXAMEN : CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER Épreuve : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie		Durée : 2 heures Coefficient : 3 CORRIGÉ

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

A partir de la carte d'identité de l'entreprise proposée en page 2 et de vos connaissances, répondre aux questions suivantes :

3.1 Connaissance de l'entreprise. (S 5.1.1 - notion d'entreprise) **5 pts**

3.1.1 Donner la signification du sigle « E.U.R.L. » **1pt**
Entreprise Unipersonnelle à Responsabilité Limitée

3.1.2 Préciser l'activité de l'entreprise. **0.5 pt**
la pâtisserie

3.1.3 Indiquer son siège social. **1 pt**
8, rue de la Liberté, 83 100 Toulon

3.1.4 Donner la signification de « R.C.S. » : **1 pt**
Registre du Commerce et des Sociétés

3.1.5 Cocher la case qui convient pour compléter l'affirmation suivante : **1,5 pt**

L'E.U.R.L. « Les Petits Sablés » est une :

Personne morale 1pt

Personne physique

Justifier ce choix : **C'est une société 0,5 pt**

Session 2012	Code : 500 221 36	Page 13 sur 15
EXAMEN : CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER Épreuve : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie		Durée : 2 heures Coefficient : 3 CORRIGÉ

3.2 Environnement commercial (S 5.1.2)

6,5 pts

Monsieur DURAND a reçu de son fournisseur « Les grands Commerces » la facture suivante :

Les Grands Commerces ZI 83160 LA VALETTE				Les Petits Sablés 8, rue de la Liberté 83100 TOULON			
				FACTURE N°125			
				À : La Valette		Le : 20/05/2012	
REF	Désignation	Unité	Qté	PU H.T.	Réduction	PU net H.T.	Montant
3S	Œufs	Plaque de 30	8	3,60	5%	3,42	27,36
2N	Sucre poudre	kg	50	1,30	3%	1,26	63,00
1V	Farine	Sac 20 kg	3	11,60	-	11,60	34,80
Net commercial H.T							125,16
Escompte 2%							2,50
Net financier							122,66
TVA 5,5%							6,75
Net T.T.C							129,41
Reçu acompte à la commande							50,00
REGLEMENT : Solde par chèque à réception						Net à payer	79,41

3.2.1 Calculer le montant du chèque à envoyer aux « Grands Commerces » et le placer sur la facture (préciser le calcul). (1 + 0,5)

$$129,41 - 50 = 79,41$$

3.2.2 Expliquer le terme « escompte ».

2 pts

Réduction financière accordée aux clients lors d'un règlement anticipé (au comptant accepté).

3.2.3 Donner deux autres types de réduction commerciale qu'une entreprise peut accorder à un client. Deux réponses exigées 2 x 1 pt = 2 pts

La remise ; Le rabais ; La ristourne.

3.2.4 Donner la signification de « P.U.H.T. ».

1 pt

Prix Unitaire Hors taxe.

Session 2012	Code : 500 221 36	Page 14 sur 15
EXAMEN : CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER Épreuve : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie		Durée : 2 heures Coefficient : 3 CORRIGÉ

3.3 Environnement économique (S 5.2.3 – les impôts, les prélèvements) 4,5 pts

Monsieur DURAND, vous communique le document suivant :

En 2008, les recettes fiscales nettes, c'est-à-dire après les dégrèvements et remboursements d'impôts, du budget général de l'État, se sont élevées à 259,9 milliards d'euros. En brut, elles représentaient 352,1 milliards d'euros et se répartissaient comme suit :

Impôts indirects (59,8 %), dont :

- *TVA (50,6 %) ;*
- *taxe intérieure sur les produits pétroliers (TIPP) (4,5 %) ;*
- *autres : notamment les droits de succession (4,7 %).*

Impôts directs (40,2 %), dont :

- *impôt sur le revenu (IR) (16,8%) ;*
- *impôt sur les sociétés (IS) (17,8 %) ;*
- *autres : notamment la taxe sur les salaires et l'impôt de solidarité sur la fortune (5,6 %).*

Source internet [www.vie.publique . fr](http://www.vie.publique.fr)

3.3.1 Préciser la principale recette de l'Etat Français (donner son sigle et sa signification).

TVA : Taxe sur la valeur ajoutée

0,5 + 1 = 1,5 pt

3.3.2 Expliquer :

Impôt indirect (et donner un exemple) :

1 + 0,5 = 1,5 pt

Impôt payé à un tiers qui le reverse à l'Etat.

Par exemple : TVA ou TIPP ou toutes autres réponses correctes

Impôts direct (et donner un exemple) :

1 + 0,5 = 1,5 pt

Impôt payé directement à l'Etat.

Par exemple : Impôt sur le revenu ou Impôt sur les sociétés ou toutes autres réponses correctes.

Session 2012	Code : 500 221 36	Page 15 sur 15
EXAMEN : CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER Épreuve : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie		Durée : 2 heures Coefficient : 3 CORRIGÉ

3.4 Institutions publiques (S 5.3.1)

4 pts

A partir du document suivant et des connaissances acquises, répondre aux questions.

Parlement français

« Le Parlement français vote la loi. Il contrôle l'action du Gouvernement. Il évalue les politiques publiques. Il comprend l'Assemblée Nationale et le Sénat. »

Article 24 de la Constitution, alinéas 1 et 2

3.4.1 Donner la composition du Parlement.

2 x 0,5 = 1pt

Assemblée Nationale et Sénat
Ou Députés et Sénateurs

3.4.2 Indiquer le nom des représentants qui siègent à l'Assemblée Nationale. 1 pt

Les députés.

3.4.3 Cocher ci-dessous le suffrage utilisé pour élire les sénateurs.

1 pt

Les sénateurs sont élus au :

Suffrage universel direct

Suffrage universel indirect

3.4.4 Expliquer le suffrage universel indirect.

1 pt

Tous les électeurs votent pour des représentants (maire, conseillers généraux, conseillers régionaux, députés) qui eux mêmes élisent les sénateurs.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN