

CORRIGE

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.

SITUATION PROFESSIONNELLE

Vous venez de terminer votre formation et d'obtenir votre CAP de pâtissier.

Vous postulez pour une place d'ouvrier pâtissier dans l'entreprise dont Monsieur MAYRE est le gérant.

LE PASTISSON
S.A.R.L. MAYRE et FILS
Maître artisan Pâtissier
Rue des gourmands
84000 AVIGNON
S.A.R.L. au capital de 8 000 €
Tel : 04 90 XX XX XX
R.C.S. AVIGNON B 124 678 495

Durant les deux mois d'essai, vous occuperez le poste d'ouvrier pâtissier avec plusieurs responsabilités afin que votre nouvel employeur puisse juger de vos compétences.

A ce titre Monsieur MAYRE en profite aussi pour tester vos connaissances professionnelles en vous posant quelques questions.

CAP PATISSIER	Code : 50022136	Session 2013	CORRIGÉ
EPREUVE : EP1 –Approvisionnement et gestion des stocks...	Durée : 2 heures	Coefficient : 3	Page 1 / 14

Partie 1 : Technologie de la pâtisserie (20 points)

1.1. Plusieurs postes de travail correspondent aux activités demandées chez Monsieur MAYRE.

1.1.1 Citer ceux correspondant aux activités suivantes :

(S1.3 / le personnel & les postes de travail) 2 x 1 pt = 2 points

Activités	Poste de travail
Le travail de la farine et de toutes les pâtes en général Tourier
Le montage et le décor des gâteaux Entremétier

1.2. M.MAYRE vous demande de monter une meringue italienne à partir d'un litre de blanc.

1.2.1 Citer le nom de deux matériels utilisés pour réaliser une meringue.

(S1.4.2 / les matériels) 2 x 0.5 point = 1 point

Un batteur mélangeur ou foue

Une casserole ou un thermomètre

1.3. Pour réaliser cette meringue, vous employez des œufs que vous allez clarifier.

1.3.1. Préciser le poids du blanc et du jaune d'œuf

(S2.5 / les œufs, les ovoproduits) 2 x 0.5 pt = 1 point

- Poids du blanc : **28 à 33 g.**

- Poids du jaune : **18 à 20 g.**

1.3.2. Citer la quantité de blancs d'œufs nécessaires pour obtenir un litre de blancs.

S2.5 / les œufs & ovoproduits 1.5 point

- **Environ 28 à 32 blancs.**

CAP PATISSIER	Code : 50022136	Session 2013	CORRIGÉ
EPREUVE : EP1 –Approvisionnement et gestion des stocks...	Durée : 2 heures	Coefficient : 3	Page 2 /14

1.4. Vous vous rendez compte que vous n'avez plus d'œuf coquille. Vous avez la possibilité d'utiliser des ovoproduits pour la réalisation de la meringue.

(S2.5 / les œufs, les ovoproduits) 4 x 0.5 pt = 2 points

1.4.1 Donner deux avantages et deux inconvénients liés à l'utilisation d'ovoproduits.

Avantages	Inconvénients
<ul style="list-style-type: none"> - Gain de temps aux clarifications - Meilleure hygiène (pas de coquille) - Garantie bactériologique - Gaspillage limité (jaunes ou blancs) - Stockage peu encombrant 	<ul style="list-style-type: none"> - Prix plus élevé - Qualités gustative et technologique réduites - Conservation limitée après ouverture - Gestion de stocks plus contraignante (entiers, jaunes, blancs)

1.5. Monsieur MAYRE vous demande de mettre du glucose dans votre sucre cuit pour un caramel.

1.5.1 Expliquer le rôle du glucose dans les cuissons de sucre.

Le glucose a un rôle anti-cristallisant évitant ainsi que les sucres cuits « massent » (S2.4.2 / les autres produits sucrés) 1 pt

1.6 On vous demande pour cette commande de réaliser des tartes aux fruits nappées.

1.6.1 Donner deux exemples de fruits pour chaque famille.

(S2.10 . les fruits) 6 x 0,25 pt = 1.5 pt

- Fruits frais : fraise, framboise, myrtille, mirabelle, pomme...
- Fruits secs ou séchés : amande, noix, pistache, noisette, raisin, pruneau, abricot
- Fruits exotiques : ananas, kiwi, mangue ...

Accepter toute réponse logique

1.6.2 Le nappage est un « P.A.I. ». Citer deux autres P.A.I.

(S2.12 les PAI) 2 x 1 pt = 2 pts

- Praliné, fondant, pâte d'amandes...

À l'appréciation du jury

CAP PATISSIER	Code : 50022136	Session 2013	CORRIGÉ
EPREUVE : EP1 –Approvisionnement et gestion des stocks...	Durée : 2 heures	Coefficient : 3	Page 3 /14

1.7. Monsieur MAYRE vous interroge sur vos connaissances en matière de produits laitiers.

1.7.1 Citer l'origine du lait. (S2.6 / Le lait) 1 point

La dénomination de lait tout simplement, sans indication d'espèce, ne s'applique qu'au lait de vache.

1.7.2 Indiquer les conditions de stockage et de conservation des crèmes suivantes. (S2.7 / La crème) 4 x 1 pt = 4 points

Type de crème	Stockage
Crème liquide pasteurisée	Au réfrigérateur à + 4 °C
Crème U.H.T	Réserve sèche à température ambiante (15 °C) ou au réfrigérateur à + 4 °C

1.8. Monsieur MAYRE vous demande de vérifier la fraîcheur d'une levure biologique.

S2.9 - La levure biologique 2 x 0,5 pt = 1 point

1.8.1 Indiquer deux signes de qualité d'une levure fraîche.

- S'émiette entre les doigts sans coller.
- A une saveur et une odeur agréables.
- Présente une bonne consistance plastique.
- Présente une couleur beige.

1.9. Il vous questionne également sur le chocolat

S 2.11.2 Les chocolats de couverture 4 x 0,5 pt = 2 points

1.9.1 Citer quatre produits issus du cacao.

- ♣ Chocolat de couverture.
- ♣ Cacao pâte.
- ♣ Cacao poudre.
- ♣ Beurre de cacao .
- ♣ *Etc valider toute réponse logique à l'appréciation du jury.*

CAP PATISSIER	Code : 50022136	Session 2013	CORRIGÉ
EPREUVE : EP1 –Approvisionnement et gestion des stocks...	Durée : 2 heures	Coefficient : 3	Page 4/14

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

2.1. Sciences appliquées à l'alimentation. (6.5 pts)

Pour réaliser un clafoutis pour 5 à 6 personnes, vous disposez des ingrédients suivants :

- Cerises
- Œufs
- Farine
- Sucre
- Lait
- Beurre

2.1.1. Indiquer pour chaque ingrédient, le groupe d'aliments auquel il appartient et son constituant alimentaire caractéristique, en complétant le tableau ci-dessous.

(S.4.1.3.2)

10 x 0,25 pt = 2.5 pts

Ingrédients	Groupe d'aliments	Constituant alimentaire caractéristique
Cerises	- Fruits et légumes	- Vitamines / fibres
Œufs	- Viandes - poissons - œufs	- Protides
Farine	- Pain - céréales - féculents	- Glucides complexes ou amidon
Sucre	- Produits sucrés	- Glucides simples
Lait	- Lait et produits laitiers	- Calcium
Beurre	- Matières grasses	- Lipides

Monsieur MAYRE vous demande d'effectuer l'analyse sensorielle du clafoutis que vous venez de réaliser.

2.1.2. Enumérer les sens, les organes et les descripteurs correspondants à l'analyse sensorielle de ce clafoutis, en complétant le tableau ci-dessous.

S4.1.3.1

8 x 0,5 pt = 4 pts

Sens	Organes des sens	Descripteurs
La vue	<i>L'œil</i>	Doré, couleur de la cerise
L'odorat	<i>Le nez</i>	Odeur de fruits cuits
Le goût	<i>La langue, la bouche</i>	Sucré, plus ou moins acide selon la cerise
Le toucher	<i>La langue</i>	Moelleux

2.2. Sciences appliquées à l'hygiène. (6 pts)

Ce clafoutis est fabriqué avec des œufs.

2.2.1. Nommer le micro-organisme pathogène pouvant être présent sur les œufs. 1 pt

(S.4.2.1.3) – La Salmonelle

2.2.2. Citer deux autres exemples de micro-organismes pathogènes susceptibles d'être rencontrés dans votre milieu professionnel. S.4.2.1.3 2 x 0,5 = 1 pt

- Staphylocoque doré
- Listéria
- Escherichia Coli

CAP PATISSIER	Code : 50022136	Session 2013	CORRIGÉ
EPREUVE : EP1 –Approvisionnement et gestion des stocks...	Durée : 2 heures	Coefficient : 3	Page 6 /14

Le pâtissier doit prendre les mesures nécessaires pour éviter le développement des bactéries pathogènes

2.2.3. Enumérer deux conditions défavorables au développement microbien.

S4.2.1.1

2 x 1 pt = 2 pts

- manque d'eau,
- pH acide,
- conditions inverses dans l'affinité au dioxygène
- température néfaste au développement microbien

2.2.4. Indiquer le procédé qui ralentit le développement microbien, en cochant la réponse exacte.

S4.2.1.1

1 pt

- Stérilisation
- Congélation
- Réfrigération

2.2.5. Citer deux signes d'altération d'un clafoutis conservé dans de mauvaises conditions.

S4.2.1.3.

2 x 0,5 pt = 1 pt

- moisissures
- dessèchement du clafoutis
- rétractation du fruit

CAP PATISSIER	Code : 50022136	Session 2013	CORRIGÉ
EPREUVE : EPI –Approvisionnement et gestion des stocks...	Durée : 2 heures	Coefficient : 3	Page 7/14

2.3. Sciences appliquées aux locaux et aux équipements. (7.5 pts)

La cuisson du clafoutis s'effectue dans un four électrique à chaleur pulsée.

2.3.1. Définir l'effet Joule à l'origine de la production de chaleur dans le four.

S4.3.3.1

3 x 0,5 pt = 1,5 pt

Transformation de l'énergie électrique en énergie thermique grâce à une résistance.

2.3.2. Indiquer les modes de propagation de la chaleur, en cochant les réponses exactes.

S4.3.3.1

1 pt

- Convection
- Conduction
- Rayonnement

Monsieur MAYRE vous précise qu'il a fait installer un adoucisseur d'eau car l'eau de la ville est très dure.

2.3.3. Indiquer la caractéristique d'une eau dure. S4.3.2

1 pt

C'est une eau riche en ions calcium (0,5 pt) et magnésium (0,5 pt).

2.3.4. Citer deux inconvénients d'une eau dure sur les équipements.

S4.3.2

2 x 0,5 pt = 1pt

- Formation de tartre
- Dépôt de tartre sur les résistances
- Facilite le développement microbien
- Augmentation de la consommation d'énergie, de détergent.....

2.3.5. Indiquer le principe de fonctionnement d'un adoucisseur d'eau, à l'aide du document 1.

S4.3.2.

3 x 0,5 pt = 1,5 pt

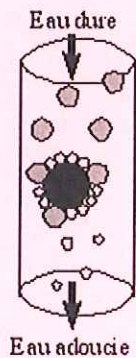
Une résine contenue dans l'adoucisseur d'eau permet de fixer les ions calcium et magnésium de l'eau dure pour les échanger avec des ions sodium.

CAP PATISSIER	Code : 50022136	Session 2013	CORRIGÉ
EPREUVE : EP1 –Approvisionnement et gestion des stocks...	Durée : 2 heures	Coefficient : 3	Page 8 /14

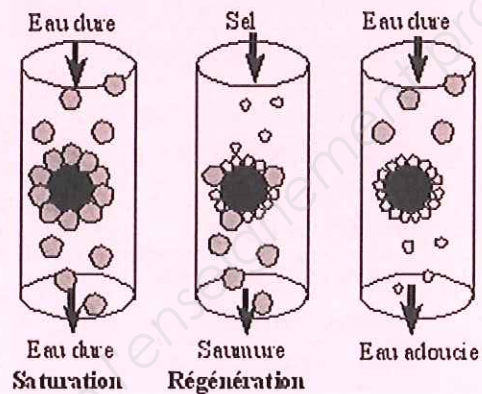
Document 1 : le mécanisme de fonctionnement de l'adoucisseur d'eau

- Billes de résine
- Ions calcium et magnésium (dureté)
- ◇ Ions sodium (sel)

Phase d'adoucissement



Phase de régénération



Source : www.cil.be

2.3.6. Indiquer le rôle de la phase de régénération lors du fonctionnement de l'adoucisseur d'eau. **S4.3.2**
3 x 0,5 pt = 1,5 pt

Lorsque la résine est saturée en ions calcium et magnésium (0,5 pt), elle est régénérée avec du sel régénérant (0,5 pt) qui est riche en ions sodium (0,5 pt)

CAP PATISSIER	Code : 50022136	Session 2013	CORRIGÉ
EPREUVE : EP1 –Approvisionnement et gestion des stocks...	Durée : 2 heures	Coefficient : 3	Page 9 /14

**PARTIE 3 : CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE ET DE SON ENVIRONNEMENT
ÉCONOMIQUE, JURIDIQUE ET SOCIAL (20 POINTS)**

3.1 Eléments comptables (S5.1.3)

5 points

Monsieur MAYRE souhaite obtenir des précisions sur la rentabilité actuelle de son entreprise. Vous lui proposez de l'aider dans son analyse, compte tenu de vos connaissances en gestion. Satisfait de votre implication, il vous remet un extrait des comptes (Document 2) utilisés par l'entreprise.

Document 2 Extrait de comptes

INTITULE DES COMPTES	MONTANT
Achats de matières premières	62 000 €
Achats de marchandises	36 000 €
Location	12 000 €
Assurances	1 500 €
Salaires	46 600 €
Impôts et taxes	18 500 €
Ventes de produits finis	149 000 €
Ventes de marchandises	54 000 €
Produits exceptionnels	3 600 €

3.1.1 A partir du document 2, compléter le tableau de répartition des charges et des produits (Annexe 1).

Annexe 1 Tableau de répartition

CHARGES	Montant	PRODUITS	Montant
Achats de matières premières	62 000 €	Ventes de produits finis	149 000 €
Achats de marchandises	36 000 €	Ventes de marchandises	54 000 €
Location	12 000 €	Produits exceptionnels	3 600 €
Assurances	1 500 €		
Salaires	46 600 €		
Impôts et taxes	18 500 €		
TOTAL	176 600 €	TOTAL	206 600 €

0,25 x 9 bonnes réponses et 0,5 par total correct = 3,25 points

CAP PATISSIER	Code : 50022136	Session 2013	CORRIGÉ
EPREUVE : EP1 –Approvisionnement et gestion des stocks...	Durée : 2 heures	Coefficient : 3	Page 10 /14

3.1.2 Calculer le résultat du dernier exercice comptable et préciser sa nature.
Donner le détail des calculs.

- Calcul du résultat : $206\ 600 - 176\ 600 = 30\ 000\text{€}$ 1 point
- Nature du résultat. (Entourer la bonne réponse)

BENEFICE

PERTE

0.75 point

3.2 Opérations commerciales S 5.1.2 6 points

A l'aide du bon de livraison (**Document 3**) et de la fiche fournisseur (**Document 4**), vérifier la facture (**Document 5**) correspondant à la livraison des matières premières.

3.2.1 Noter en **Annexe 2** les quatre erreurs de la facture.

Document 3

TOUT POUR LA PATISSERIE

56 av de la République
84000 AVIGNON

LE PASTISSON
Rue des Gourmands
84000 AVIGNON

Bon de livraison n° 802 du 05 mai 2013

Référence	Désignation	Unité	Quantité
952	Crème	Litre	8
813	Beurre	Kilo	5
257	Margarine	Kilo	3

Matières premières le 05/05/2013 en bon état et conformes à la commande

Document 4

Fiche fournisseur : TOUT POUR LA PATISSERIE

56 av de la République
84000 AVIGNON
Tél 04 61 98 25 46
Fax 04 61 08 47 90

Conditions de vente :

Remise : 10 %

Livraison franco de port

Ristourne de fin d'année : 5 % si montant du C.A. H.T. > 7 500 €

CAP PATISSIER	Code : 50022136	Session 2013	CORRIGÉ
EPREUVE : EP1 –Approvisionnement et gestion des stocks...	Durée : 2 heures	Coefficient : 3	Page 11 /14

Document 5

TOUT POUR LA PATISSERIE
56 avenue de la République
84000 AVIGNON
RCS B AVIGNON 412 726 894

LE PASTISSON
Rue des Gourmands
84000 AVIGNON

Facture n° 5421 du 10 mai 2013

Réf	Désignation	Unité	Quantité	P.U. brut	Remise	P.U. net	Montant
952	Crème	Litre	10	3,25	5 %	3,09	30,90
813	Beurre	Kg	5	7,60	10 %	6,84	34,20
						Total H.T.	65,10
						T.V.A. 5,50 %	3,58
						Port	5,00
						Total dû T.T.C.	73,68

Règlement à réception

Annexe 2

4 x 1.5 pt = 6 points

ERREURS CONSTATÉES

- **Réf 257 (Margarine) : ne figure pas sur la facture**
- **Réf 952 (Crème) : remise de 5 % sur facture au lieu de 10 % dans conditions**
- **Réf 952 (Crème) : 10 litres facturés au lieu de 8 litres livrés**
- **Livraison franco de port**

CAP PATISSIER

Code : 50022136

Session 2013

CORRIGÉ

EPREUVE : EP1 –Approvisionnement et gestion des stocks...

Durée : 2 heures

Coefficient : 3

Page 12 /14

3.3 Environnement économique (S 5.1.3) 5 points

Chaque mois, Monsieur MAYRE s'acquitte du paiement de la TVA auprès du Trésor Public. Il souhaiterait que vous lui apportiez quelques précisions sur cet impôt.

3.3.1 Indiquer la signification du sigle TVA.

1,5 point

Taxe sur la valeur ajoutée

3.3.2 Préciser si la TVA est un impôt direct ou indirect.

1,5 point

C'est un impôt indirect

3.3.3 Citer un autre impôt payé par les entreprises.

2 points

L'impôt sur les sociétés ou toute autre réponse cohérente.

CAP PATISSIER	Code : 50022136	Session 2013	CORRIGÉ
EPREUVE : EP1 –Approvisionnement et gestion des stocks...	Durée : 2 heures	Coefficient : 3	Page 13 /14

3.4 Institutions politiques (S 5.3.1) 4 points

A partir des connaissances acquises et à l'aide du document 6, répondre aux questions ci-après.

Document 6

The screenshot shows a web browser window with the URL http://www.assemblee-nationale.fr/14/tribun/fiches_id/381.asp. The page title is "M. Claude Bartolone : Assemblée Nat...". The navigation menu includes "Accueil", "Connaître l'Assemblée nationale", and "Organisation et travaux". The main content area features a photo of M. Claude Bartolone and the following text:

M. Claude Bartolone, Président de l'Assemblée nationale
Seine-Saint-Denis (9^e circonscription)
Mandat en cours

Commission : Membre de la commission de la défense nationale et des forces armées

Biographie : Né le 29 juillet 1951 à Tunis (Tunisie)
Cadre de l'industrie pharmaceutique

Suppléant : Mme Corinne Valls

Contact : [Écrire à M. Claude Bartolone](#)

Additional text on the page includes "Socialiste, républicain et citoyen" and "Accueil >".

3.4.1. Indiquer le nom de l'actuel Président de l'Assemblée Nationale.

Claude BARTOLONE

1 point

3.4.2. Citer le nom donné aux membres de l'Assemblée Nationale.

Ce sont les députés

1 point

3.4.3. Préciser le rôle principal de l'Assemblée Nationale.

L'Assemblée Nationale vote les lois.

2 points

CAP PATISSIER	Code : 50022136	Session 2013	CORRIGÉ
EPREUVE : EP1 –Approvisionnement et gestion des stocks...	Durée : 2 heures	Coefficient : 3	Page 14 /14