



**LE RÉSEAU DE CRÉATION  
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie de Montpellier  
pour la Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel.**

**Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.**

# 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.**

# CAP PÂTISSIER

## ÉPREUVE EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie

### CORRIGÉ

Les réponses se font directement sur le sujet.

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

L'usage de la calculatrice est autorisé.

### BARÈME

PARTIES DU SUJET	BARÈME ET NOTE OBTENUE
<b>1<sup>ère</sup> partie</b> ▪ TECHNOLOGIE DE LA PATISSERIE	...../ 20 points
<b>2<sup>ème</sup> partie</b> ▪ SCIENCES DE L'ALIMENTATION	...../ 20 points
<b>3<sup>ème</sup> partie</b> ▪ CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE ET DE SON ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE, JURIDIQUE ET SOCIAL	...../ 20 points
<b>TOTAL SUR 60</b>	...../ 60 points
<b>TOTAL SUR 20</b>	...../ 20 points

CORRIGE

CAP PATISSIER	Code 500 22136	CORRIGÉ	Durée : 2 h	Session 2015
EPREUVE EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Coefficient : 3	Page 1 / 13

## SITUATION PROFESSIONNELLE

Vous êtes apprenti(e) chez Monsieur DUPIN, artisan, propriétaire de la boulangerie-pâtisserie « Au Pain Perdu ».

Votre employeur, pâtissier de formation est installé à son compte depuis 35 ans et exploite son entreprise sous la forme d'une SARL, avec son fils qui travaille à ses côtés en tant que boulanger. Son épouse et conjointe collaboratrice assure la gestion et accueille les clients au magasin.

L'entreprise emploie Mathieu, titulaire d'un BP Boulanger en CDI et 3 apprentis : Laure qui travaille au magasin et prépare un CAP vente, Marc qui prépare un CAP boulanger et vous-même en pâtisserie.

### « Au Pain Perdu » SARL

#### Boulangerie Pâtisserie



15 route de Caen

14500 VIRE

RCS : Vire B 123 456 789

N° identifiant TVA FR 55 542 086 715

Ouvert tous les jours de 7h00 à 19h00

Fermé le lundi

CORRIGE

CAP PATISSIER	Code 500 22136	CORRIGÉ	Durée : 2 h	Session 2015
EPREUVE EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Coefficient : 3	Page 2 / 13

## Partie 1 : Technologie de la pâtisserie (20 points)

À l'occasion de la journée du goût, Monsieur Dupin, contacté par une école de la ville, vous confie la production des pains au lait originaux.

### Document 1 – Fiche technique des pains au lait

<b>Recette</b>		<b>Méthode</b>	
	<b>Base</b>		<b>Batteur</b>
<b>Ingrédients</b>	<b>Quantité</b>	<b>%</b>	
Farine T 45	0,500 kg	100%	Pétrissage 1 <sup>ère</sup> 8 min sans MG
Lait	0,200 Kg	40 %	Pétrissage 2 <sup>ème</sup> 10 min
Œufs	0,100 Kg	20 %	Incorporation du beurre Au décollement de la pâte
Sucre	0,050 kg	10 %	Pétrissage en 2 <sup>e</sup> 2 min (environ)
Sel	0,010 kg	2 %	Température finale 24 °C
Levure	0,020 kg	4 %	Pointage en masse (piquage) 45 min
Beurre	0,125 kg	25 %	Mettre au froid + 4°C
<b>Total</b>	<b>1,005 kg</b>	<b>201%</b>	<b>Durée totale du Pointage</b> 45 min
			Apprêt 1h30 à 27 °C
			Température de cuisson 200°C à 220°C
			Durée de cuisson 50 g 10 min
			350 g 20 min

#### Pain au lait



#### Particularités :

La pâte à pain au lait est une pâte levée sucrée.

On peut l'utiliser nature :

Pains, sandwiches, lunchs, navettes, boules sucrées, tresses, couronnes, sujets divers (animaux)

Ou fourrée :

Pains aux raisins, galette .....etc.

Attention, les produits sucrés demandent beaucoup de surveillance pendant la fermentation et la cuisson.

CORRIGE

CAP PATISSIER	Code 500 22136	CORRIGÉ	Durée : 2 h	Session 2015
EPREUVE EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Coefficient : 3	Page 3 / 13

1.1. Citer vos domaines d'inspiration créatifs. **2 pts (4 x 0,5 pt)** S1.2.1 L'éducation sensorielle

- **Architecture**
- **Culture**
- **Esthétique**
- **Sens artistique**

1.2. Relever sur le document 1 l'unité de mesure pour la farine (en toutes lettres) et convertir cette quantité de farine en g. **1,5 pt (2 x 0,75 pt)** S3.1 Les méthodes d'organisation

- **Kilogramme**
- **500 g**

1.3. Compléter le tableau sur les différents laits. **3 pts (6 x 0,5 pt)** S2.6 Le lait

Différents laits	Couleur de l'emballage	Pourcentage de matière grasse
Lait entier	- <b>Rouge</b>	- <b>3,6%</b>
Lait demi-écrémé	- <b>Bleu</b>	- <b>1,8 à 1,5%</b>
Lait écrémé	- <b>Vert</b>	- <b>Moins de 0,3%</b>

1.4. Définir une eau potable. **1 pt** S2.1 L'eau potable

**Une eau potable est une eau propre à la consommation, sans danger pour la santé du consommateur.**

1.5. Indiquer trois rôles de l'œuf dans la fabrication des pains au lait.

**3 pts (3 x 1 pt)** S2.5 Les œufs et les ovoproduits

- **Liant**
- **Colorant**
- **Goût**

CORRIGÉ

1.6. Donner le nom de deux plantes saccharifères. **2 pts** S2.4.1 Le saccharose

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

1.7. Citer deux propriétés du sel dans la pâte à pain au lait. **2 pts** S2.2 Le sel

- **Exhausteur de goût**
- **Régulateur de fermentation**
- **Coloration**

CAP PATISSIER	Code 500 22136	CORRIGÉ	Durée : 2 h	Session 2015
EPREUVE EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Coefficient : 3	Page 4 / 13

1.8. Pour la réalisation de vos pains au lait, vous utilisez de la farine de blé. Citer quatre autres produits amylacés provenant de différentes céréales.

**2 pts (4 x 0,5 pt)**

**S2.3.2 Les autres produits amylacés**

- **Farine de sarrasin**
- **Fécule de maïs**
- **Farine de riz**
- **Farine de seigle**

1.9. Citer le type d'être vivant contenu dans la levure biologique.

**1,5 pt**

**S2.9 La levure biologique**

- **Champignons microscopiques**

1.10. Vous voulez fabriquer des madeleines.

**S2.14 Les additifs alimentaires**

1.10.1. Indiquer le choix de la levure pour la fabrication des madeleines.

**1 pt**

- **Levure chimique**

1.10.2. Préciser deux conditions favorables à l'action de cette levure.

**1 pt**

- **Humidité**
- **Chaleur**

CORRIGÉ

CAP PATISSIER	Code 500 22136	CORRIGÉ	Durée : 2 h	Session 2015
EPREUVE EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Coefficient : 3	Page 5 / 13

## Partie 2 : Sciences Appliquées (20 points)

Ce matin, votre responsable vous charge de réceptionner quelques matières premières nécessaires (lait et œufs - voir document 1) à la fabrication des viennoiseries.

### Document 1 – Emballage Lait et Œufs



2.1. Citer trois contrôles à effectuer pour juger la qualité des matières premières réceptionnées.

1,5 pt

**S4.2.3.2**

- **Contrôle des dates (DLC, DLUO)**
- **Contrôle de la température**
- **Contrôle de l'état des emballages**

En vous aidant du document 1 (page 6) et de vos connaissances

2.2. Relever le procédé de conservation, indiquer les conditions de stockage et inscrire (en toutes lettres) s'il s'agit d'une DLC ou d'une DLUO.

3 pts (6 x 0,5 pt)

**S4.2.1.1**

	Procédé de conservation (ou traitement subi)	Conditions de stockage (lieu et température)	DLC ou DLUO
Lait	- <b>Stérilisation UHT</b>	- <b>Réserve à t° ambiante</b>	- <b>Date Limite d'Utilisation Optimale</b>
Œufs	- <b>Pasteurisation</b>	- <b>Chambre froide à 4°C</b>	- <b>Date limite de Consommation</b>

2.3. Sur le lait et les œufs, figure une marque de salubrité.

FR  
56 – 165 – 01  
CE

2.3.1. Nommer cette marque de salubrité.

0,25 pt

**S4.2.3.2**

- **Estampillage vétérinaire**

CAP PATISSIER	Code 500 22136	CORRIGÉ	Durée : 2 h	Session 2015
EPREUVE EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Coefficient : 3	Page 6 / 13



2.3.2. Cette marque de salubrité renseigne sur l'historique du produit. Nommer la technique obligatoire qui permet de suivre qualitativement le parcours du produit de sa fabrication à sa consommation. **0,25 pt** **S4.2.3.2**

- **La traçabilité**

2.4. La date de consommation et la marque de salubrité font partie des mentions obligatoires sur les étiquettes des produits d'origine animale. Citer deux autres mentions obligatoires.

**1 pt (2 x 0,5 pt)**

**S4.2.3.2**

- **Liste des ingrédients**

- **Poids,...**

Afin de réduire le risque de contamination possible avec les œufs coquille, votre entreprise a choisi d'utiliser des ovo produits.

2.5. Nommer la bactérie pathogène qui peut le plus souvent être véhiculée par les œufs coquille. **0,5 pt** **S4.2.1.3**

- **La salmonelle**

Cette bactérie pathogène est aéro-anaérobie et mésophile. Elle est aussi responsable de T.I.A.C.

2.6. Définir les termes soulignés.

**1,5 pt**

**S4.2.1.1 et S4.2.1.4**

Aéro-anaérobie : **elle peut vivre avec ou sans air**

Mésophile : **elle vit à température ambiante**

T.I.A.C : **Toxi Infection Alimentaire Collective**

2.7. Citer une règle d'hygiène afin de limiter le risque de contamination avec cette bactérie pathogène. **1 pt (4 x 0,25)** **S4.2.1.1**

• concernant le personnel :

**Le lavage des mains en sortant des toilettes**

• concernant l'utilisation éventuelle d'œufs en coquille :

\* au moment de la réception des œufs :

- **vérification de l'état des emballages**

- **vérification de la température du camion**

\* au moment du stockage :

- **pas d'introduction des emballages et datage**

- **pas de stockage à même le sol**

\* au moment de l'utilisation :

- **pas de lavage des oeufs**

- **respecter le protocole de cassage**

CAP PATISSIER	Code 500 22136	CORRIGÉ	Durée : 2 h	Session 2015
EPREUVE EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Coefficient : 3	Page 7 / 13

2.8. Indiquer la température réglementaire d'une chambre froide et préciser son action sur le développement bactérien. **1 pt (2 x 0,5)** **S4.2.1.1**

- **Température : 4°C. Elle ralentit le développement bactérien.**

2.9. Dans une enceinte réfrigérée, la production de froid se fait grâce aux changements d'états du fluide frigorigène.

2.9.1. Identifier sur le schéma ci-dessous, les quatre organes suivants :

condenseur, évaporateur, moteur (ou compresseur) et détendeur. **1 pt (4 x 0,25 pt)** **S4.3.3.2**

① : Intérieur de l'enceinte réfrigérée

④ : **Moteur**

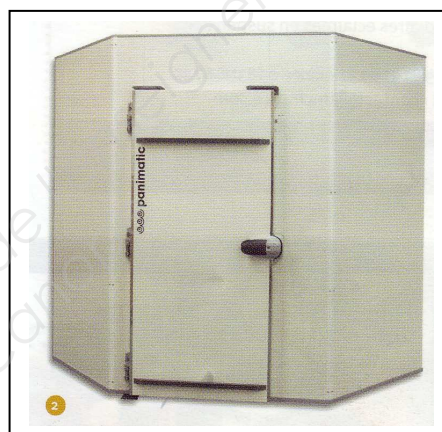
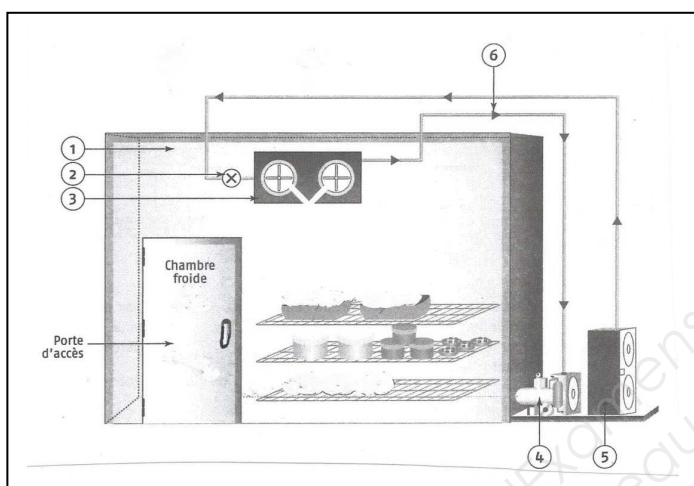
② : **Détendeur**

⑤ : **Condenseur**

③ : **Evaporateur**

⑥ : Circuit du fluide réfrigérant

### Schéma de la Chambre froide



2.9.2. Nommer les deux changements d'états subis par le fluide frigorigène.

**0,5 pt (2 x 0,25 pt)** **S4.3.3.2**

- **Evaporation**

- **Condensation**

2.10. Le givre nuit au bon fonctionnement des appareils frigorifiques. Donner une précaution à mettre en œuvre afin d'empêcher sa formation et de réduire le nombre de dégivrages.

**0,5 pt** **S4.3.3.2**

- **Limiter l'ouverture des portes ou ne pas introduire de préparations tièdes.**

Voici les informations portées sur la plaque signalétique de la chambre froide :

**Froid ventilé**  
**Dim. H2150 x P2100 x L2400**  
**Capacité : 10.83 m3**  
  
**220 V – 4.2 A – 925 W – 50 Hz**

CAP PATISSIER	Code 500 22136	CORRIGÉ	Durée : 2 h	Session 2015
EPREUVE EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Coefficient : 3	Page 8 / 13

2.11. Compléter le tableau ci-dessous en nommant les grandeurs électriques et les unités correspondantes. S4.3.1.1.1

**1,5 pt (6 x 0,25 pt)**

	Grandeurs électriques	Unités (en toutes lettres)
220 V	- <b>Tension</b>	- <b>Volts</b>
4.2 A	- <b>Intensité</b>	- <b>Ampères</b>
925 W	- <b>Puissance</b>	- <b>Watt</b>

2.12. Pour la fabrication de vos pains au lait, vous utilisez les ingrédients suivants :

Farine - Beurre - Œufs - Sucre - Lait - Eau - Sel - Levure

2.12.1. Renseigner le tableau ci-dessous, en indiquant les groupes d'aliments correspondants et en précisant le principal constituant alimentaire. S4.1.3.2

**1 pt (4 x 0,25 pt)**

	Groupes d'aliments	Principal constituant alimentaire
<b>Farine</b>	Céréales, Féculents	- <b>Glucide complexe ou à digestion lente</b>
<b>Œufs</b>	- <b>Viande Poisson Oeufs</b>	Protides
<b>Beurre</b>	Corps gras	- <b>Lipides</b>
<b>Sucre</b>	Produits sucrés	- <b>Glucide double ou diholosides</b>

2.12.2. Nommer le glucide apporté par la farine et préciser son principal rôle dans l'organisme. S4.1.1.1

**1 pt (2 x 0,5 pt)**

- **Amidon. Il a un rôle énergétique.**

2.12.3. Les pains au lait, à base de pâte levée fermentée contiennent une quantité non négligeable de beurre. Citer deux conséquences sur la santé d'une consommation excessive de beurre. S4.1.3.2

**0,5 pt (2 x 0,25 pt)**

- **Prise de poids**

- **Cholestérol**

CORRIGÉ

Parmi les ingrédients, se trouve la levure, qui joue un rôle important lors de la fermentation.

2.12.4. Préciser à quelle famille de micro-organismes appartient la levure. S4.2.1.1

**0,5 pt**

- **Champignons microscopiques**

CAP PATISSIER	Code 500 22136	CORRIGÉ	Durée : 2 h	Session 2015
EPREUVE EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Coefficient : 3	Page 9 / 13

2.12.5. Compléter la réaction de fermentation en nommant les molécules obtenues.

**1 pt (2 x 0,5 pt)**

**S4.2.1.2**



A la sortie du four, les pains au lait sont dorés, chauds et dégagent une odeur agréable. La mie est moelleuse et réveille les papilles avec des notes beurrées.

2.13. Identifier et noter pour chaque qualité organoleptique soulignée, des pains au lait, les quatre sens stimulés dans le tableau ci-dessous.

**2,5 pts (5 x 0,5 pt)**

**S4.1.3.5**

Qualités organoleptiques	Sens stimulés
- Dorés	- <b>Vue</b>
- Chauds	- <b>Toucher</b>
- Odeur agréable	- <b>Odorât</b>
- Note beurrée	- <b>Goût</b>
- Moelleuse	- <b>Toucher</b>

CORRIGÉ

CAP PATISSIER	Code 500 22136	CORRIGÉ	Durée : 2 h	Session 2015
EPREUVE EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Coefficient : 3	Page 10 / 13

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

**3.1. Connaissance de l'entreprise et initiation juridique**

A partir de la présentation de l'entreprise (page 2), certaines informations relatives à l'environnement juridique sont demandées.

3.1.1. Indiquer la raison sociale de l'entreprise. **1 pt** S5.3.2

- *L'épi d'or SARL*

3.1.2. Rappeler l'activité de l'entreprise. **1 pt** S5.3.2

- *Boulangerie et pâtisserie*

3.1.3. Préciser le statut juridique de l'entreprise actuellement. **1 pt** S5.3.2

- *SARL depuis 2 ans*

3.1.4. Identifier les associés de la SARL. **2 pts** S5.3.3

- *M. Dupin et son fils*

À la création de l'entreprise, Monsieur Dupin avait choisi le statut d'entreprise individuelle.

En s'associant avec son fils, ils ont opté pour une SARL.

3.1.5. Identifier les critères relatifs à chaque type d'entreprise en remplissant avec des croix le tableau ci-dessous. **3 pts** S5.3.4

	Responsabilités		Associés		Capital minimum imposé	
	Limitées	Illimitées	1	Minimum 2	OUI	NON
<b>SARL</b>	<b>X</b>			<b>X</b>	<b>X</b>	
<b>EI</b>		<b>X</b>	<b>X</b>			<b>X</b>

CORRIGE

CAP PATISSIER	Code 500 22136	CORRIGÉ	Durée : 2 h	Session 2015
EPREUVE EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Coefficient : 3	Page 11 / 13

### 3.2. Eléments comptables

#### Compte de résultat du 1<sup>er</sup> semestre 2015

CHARGES		PRODUITS	
Achats de mat. Premières	30 000	Vente de boulangerie	56 000
Achats de produits confiserie	1 000	Vente de pâtisserie	50 000
Variation de stock	1 500	Vente de confiserie	2 500
Services extérieurs	1 000		
Impôts et taxes	15 000		
Charges financières	1 000		
Charges de personnels	32 000		
<b>Total</b>	_____	<b>Total</b>	_____
<b>Résultat</b>	<b>27 000</b>		
<b>Total général</b>	_____	<b>Total général</b>	_____

3.2.1. Compléter le compte de résultat en faisant chaque total. **1 pt** S5.1.3.

3.2.2. Expliquer la méthode de calcul du résultat. **1 pt** S5.1.3.

**C'est la différence entre les produits et les charges OU  $108\ 500 - 81\ 500 = 27\ 000$**

3.2.3. Préciser si le résultat est bénéficiaire ou déficitaire. **1 pt** S5.1.3.

**Le résultat est un bénéfice de 27 000.**

3.2.4. Indiquer le chiffre d'affaires de l'entreprise. **1 pt** S5.1.3.

**Le chiffre d'affaire est de 108 500.**

3.2.5. Citer deux types d'impôts ou taxes payés par l'entreprise. **1 pt** S5.1.3.

• **IS - TVA et toute réponse logique**

### 3.3. Initiation juridique et sociale

Monsieur Dupin vient d'embaucher Monsieur Carrère. Vous trouverez son contrat ci-après.

3.3.1. Citer l'objet du contrat. **1 pt** S5.3.4.

**C'est un contrat de travail.**

3.3.2. Nommer les deux parties dans ce contrat. **1 pt** S5.3.4.

- **L'employeur et le salarié**

- **OU Monsieur Dupin et Monsieur Carrère**

CAP PATISSIER	Code 500 22136	CORRIGÉ	Durée : 2 h	Session 2015
EPREUVE EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Coefficient : 3	Page 12 / 13

3.3.3. Citer une obligation pour chacune des parties. **2 pts** S5.3.4.

- **L'employeur : verser un salaire, fournir un travail**

- **Le salarié : mettre son activité au service de l'entreprise**

3.3.4. Citer la fonction occupée par ce nouveau salarié. **1 pt** S5.3.4.

- **Fonction de pâtissier**

3.3.5. Indiquer si L'Epi d'Or SARL est : **2 pts** S5.3.2.

une personne physique

**une personne morale**

Justifier votre choix.

**Ce n'est pas une personne physique, c'est une société, avec un numéro RCS B, un siège social + toute autre explication convenable.**

CORRIGÉ

CAP PATISSIER	Code 500 22136	CORRIGÉ	Durée : 2 h	Session 2015
EPREUVE EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Coefficient : 3	Page 13 / 13