



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

**Ce document a été mis en ligne par le Réseau Canopé
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.

DANS CE CADRE	Académie : Session : Examen : Spécialité/option : Repère de l'épreuve : Épreuve/sous épreuve : NOM : (en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse) Prénoms : Né(e) le : N° du candidat <input type="text"/> (le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)
	<div style="border: 1px solid black; width: 150px; height: 40px; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">Note :</div> <div style="text-align: right; margin-top: 10px;">Appréciation du correcteur</div>
NE RIEN ÉCRIRE	

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

BEP RESTAURATION Option CUISINE

EP1 TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE, SCIENCES APPLIQUÉES, GESTION APPLIQUÉE

SESSION 2018

Matériel autorisé

L'usage de tout modèle de calculatrice, avec ou sans mode examen, est autorisé.

Le prêt entre candidats est interdit.

CE DOSSIER COMPORTE 26 PAGES

Il est demandé aux candidats :

- de contrôler que le dossier sujet soit complet,
- d'inscrire ses nom, prénoms et N° candidat, date de naissance, spécialité ci-dessus,
- de ne pas dégrafer les feuilles,
- de **répondre obligatoirement sur ce dossier**,
- de rendre ce dossier en fin d'épreuve aux surveillants de salle.

SUJET

BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES RESTAURATION Option CUISINE	EP1 – Technologie professionnelle, sciences appliquées, gestion appliquée	
Session : 2018	Coef : 6	Durée : 3 heures
1806-BEP RC EP1	Page 1 sur 26	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PRÉSENTATION DU SUJET



« **La petite source** », restaurant situé à Vichy en Auvergne-Rhône-Alpes, propose à sa clientèle une restauration traditionnelle mettant en valeur les produits locaux de saison et du potager.

Vous êtes recruté(e) en tant que commis pour un remplacement de six mois.

FICHE DE PRÉSENTATION « LA PETITE SOURCE »

Capacité moyenne de service

Nombre de couverts : 72

Le restaurant est ouvert midi et soir du mercredi au dimanche.

Offre produits

Déjeuner en semaine à partir de 19,90 € - Week-end et dîner et à partir de 37,50 €

Activité Restauration

Forme juridique SARL

Capital 11 450 €

Effectif 6 salariés + 2 apprentis

Coordonnées
Restaurant « La petite source »
9 rue Burnol
03200 VICHY
04 70 56 XX XX
lapetitesource@entreprise.fr

Réf. Bancaire 128 654 224 27400 Banque de Vichy

RCS Cusset B 420 596 654

APE 5610A - Restauration traditionnelle

BEP RESTAURATION - CUISINE

EP1 – Technologie professionnelle, sciences appliquées, gestion appliquée

Code : 1806-BEP RC EP1

SUJET

Page 2 sur 26

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PRÉSENTATION DES THÈMES & BARÈME DE NOTATION

TECHNOLOGIE			
	Thèmes abordés		
Dossier 1	LES LÉGUMES		5 points
Dossier 2	LES ŒUFS		8,5 points
Dossier 3	LES PÂTES DE BASE		6,5 points
	TOTAL :		/ 20 Points

SCIENCES APPLIQUÉES			
	Thèmes abordés		
Dossier 4	LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE		6,5 points
Dossier 5	LA PRODUCTION DE CHALEUR		7,5 points
Dossier 6	L'HYGIÈNE DES LOCAUX		6 points
	TOTAL :		/ 20 Points

GESTION APPLIQUÉE			
	Thèmes abordés		
Dossier 7	LES CARACTÉRISTIQUES DE L'ENTREPRISE		6 points
Dossier 8	LE CONTRAT DE TRAVAIL		7 points
Dossier 9	LA GESTION DES APPROVISIONNEMENTS		7 points
	TOTAL :		/ 20 Points

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Technologie organisation et production culinaire


Dossier 1 : LES LÉGUMES

➔ La situation

Le chef de cuisine vous confie la gestion du garde-manger. Vous contrôlez et stockez les légumes cueillis ce matin dans le potager. Vous êtes chargé(e) des préparations préliminaires et des taillages adaptés.

➔ Votre rôle

Citer  **ANNEXE T1** les différentes familles de légumes.

Compléter  **ANNEXE T2** le document se rapportant aux différentes tailles de légumes.

Dossier 2 : LES ŒUFS


➔ La situation


Le service du midi débute, le chef vous annonce les premiers bons. Le menu à 19,90 € a du succès. « Table 3, deux couverts, deux œufs mollets ! ». En place à votre poste, vous réalisez les entrées annoncées.

➔ Votre rôle

Afin de bien maîtriser les utilisations et les cuissons des œufs, le chef contrôle vos connaissances.

Citer  **ANNEXE T3** les différentes cuissons des œufs et proposer une application culinaire.

Identifier  **ANNEXE T4** les mentions légales imprimées sur une coquille d'œuf.

Préciser  **ANNEXE T5** les différentes propriétés des œufs.


De plus, le chef ne souhaitant plus utiliser des œufs en coquille, proposer une solution de remplacement et citer deux exemples. Compléter  **ANNEXE T6**.

Dossier 3 : LES PÂTES DE BASE

➔ La situation

Le chef vous présente la nouvelle carte des desserts **DOCUMENT T1**, il souhaite à cette occasion vérifier vos connaissances.

➔ Votre rôle

Identifier  **ANNEXE T7** la pâte de base ou sa classification des desserts de la carte.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT T1





Carte des desserts





La Petite Source


Baba au rhum des Antilles, crème Chantilly	9 €
Pithiviers à l'amande amère	11 €
Paris-Brest, classique et inimitable	8 €
Tarte aux fraises de M ^{me} Pougeole	10 €
Beignets aux pommes, sauce caramel	6 €
Kouglof, crème pistache	7 €
Millefeuilles aux poires et mousse pralinée	10 €
Éclairs aux spéculos	8 €

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE T1

<u>EXEMPLE DE FAMILLE RHIZOME</u>			
			

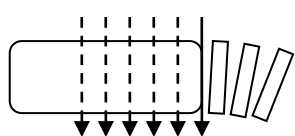
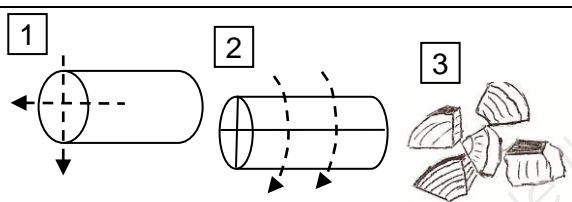
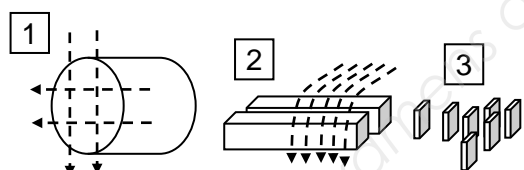
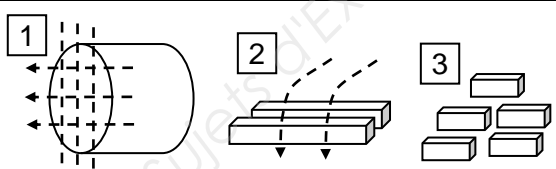
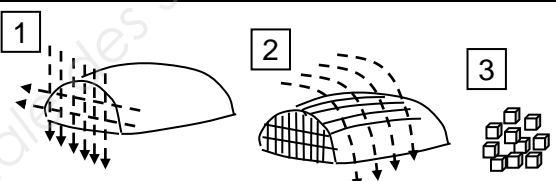
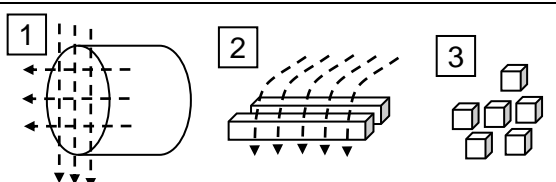
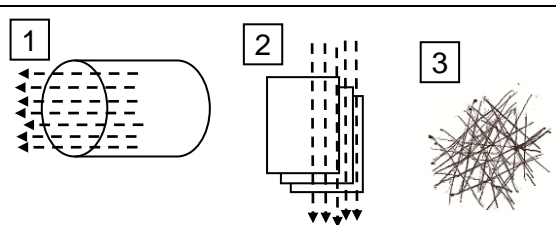
			



www.photosearch.org - 05/10/16 - 12h09

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE T2

Taille	Schéma explicatif	Caractéristiques de la taille
Exemple : ÉMINCER		Tranches régulières d'épaisseur variable, cannelées ou non, taillées perpendiculairement ou de biais
		Dés grossiers de légumes, de taille irrégulière, servant généralement de garniture aromatique
PAYSANNE		
JARDINIÈRE		
		Détailler en tous petits dés d'environ 1 mm. (oignons, échalotes)
BRUNOISE		
		Filaments de 5 à 6 cm de longueur sur 1 à 1,5 mm de section


www.photosearch.org - 05/10/16 - 13h34

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE T3

Cuisson	En coquille	Hors coquille non battus	Hors coquille battus	Temps de cuisson	Application culinaire
<u>EXEMPLE :</u> <i>Dur</i>	X			10 minutes	Œuf mimosa
	X			6 minutes	
POCHÉ					
ŒUFS BROUILLÉS					
					Œuf cocotte au foie gras

ANNEXE T4

3 :	
FR :	
DCR :	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE T5

Plats	Propriétés
<u>EXEMPLE :</u> <i>Appareil à crème prise salée</i>	<i>Liante</i>
Mayonnaise, sabayon, sauce hollandaise	
Meringue, soufflé, pâte à frire	
Dorure, gratin	

ANNEXE T6

Proposer une solution pour remplacer les œufs coquilles ?

● Solution envisagée :

✓

● Exemples :

✓

✓



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE T7

Dessert	Pâte de base	Classification
<u>EXEMPLE :</u> <i>Baba au rhum des Antilles, crème Chantilly</i>	<i>Pâte à savarin</i>	<i>Pâte poussée</i>
	Pâte feuilletée	
Tarte aux fraises de M ^{me} Pougeole		Pâte sèche
Beignets aux pommes, sauce caramel		
	Pâte à brioche	
Paris-Brest, classique et inimitable		
Millefeuilles aux poires et mousse pralinée		
	Pâte à choux	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Sciences appliquées

Dossier 4 : LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

➔ La situation

Ce jour, le chef du restaurant « La petite source » vous demande de réaliser les opérations préliminaires de déconditionnement et d'épluchage en respectant la marche en avant et les bonnes pratiques d'hygiène qui figurent dans un classeur en cuisine.

Vous disposez de textes sur la marche en avant présentés dans le **DOCUMENT S1** et le **DOCUMENT S2**.

➔ Votre rôle

Vous devez indiquer le principe de la marche en avant puis proposer et justifier des bonnes pratiques d'hygiène, en complétant l'☞ **ANNEXE S1**.

Dossier 5 : LA PRODUCTION DE CHALEUR

➔ La situation

Les tartes aux pommes sont cuites dans le four à convection forcée présenté dans le **DOCUMENT S3**.

➔ Votre rôle

Vous devez décrire le principe de fonctionnement du four à convection forcée et expliquer les modifications physico-chimiques des constituants alimentaires subies au cours de la cuisson en complétant l'☞ **ANNEXE S2**.

Dossier 6 : L'HYGIÈNE DES LOCAUX

➔ La situation

Vous réalisez, à la fin du service, l'entretien des plans de travail en acier inoxydable. À cet effet vous utilisez le produit Brioxol.

➔ Votre rôle

Vous devez justifier l'utilisation de l'acier inoxydable en cuisine et du produit d'entretien utilisé en complétant l'☞ **ANNEXE S3** à l'aide du **DOCUMENT S4** et des connaissances.

BEP RESTAURATION - CUISINE	Code : 1806-BEP RC EP1	SUJET
EP1 – Technologie professionnelle, sciences appliquées, gestion appliquée		Page 11 sur 26

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT S1

Règlement CE 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (Paquet hygiène)

Annexe II : dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire (sauf production primaire)

« chapitre II : la conception et l'aménagement des locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées (à l'exception des salles à manger et des sites....) doivent permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène et notamment prévenir la contamination entre et durant les opérations... »

DOCUMENT S2

Extrait du Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène du restaurateur.

Version novembre 2015

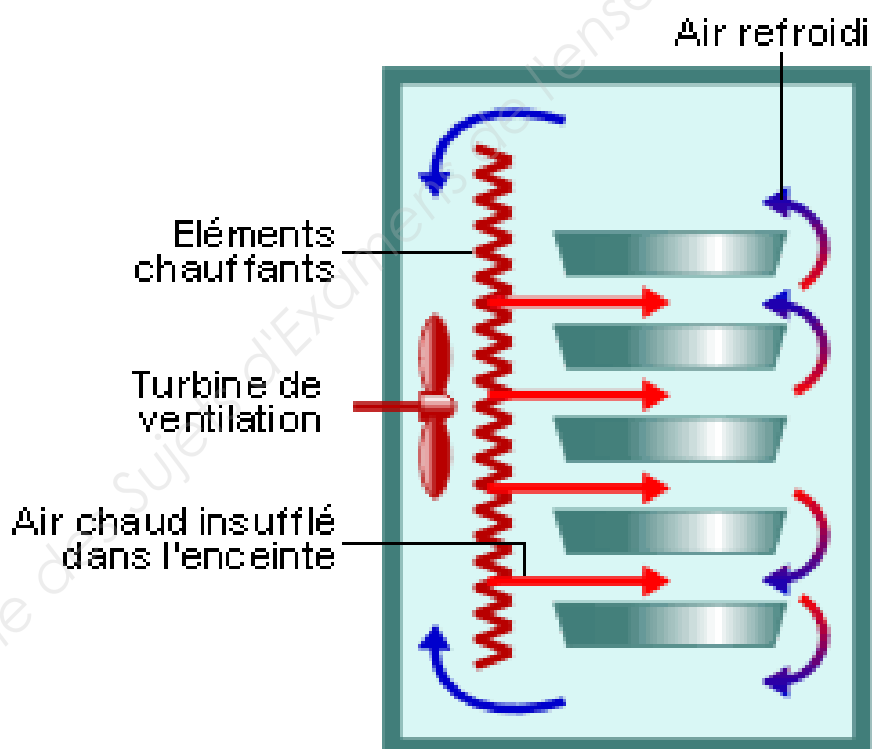
« La conception des locaux doit permettre de répondre au principe de la marche en avant dans l'espace (plans de travail distincts...) ou dans le temps (opérations non simultanées séparées par des étapes de nettoyage et désinfection ou opérations organisées de la moins contaminante à la plus contaminante...).

L'organisation des différents flux (produits, déchets et personnel) ainsi que la sectorisation des activités en fonction de leur sensibilité doivent être prises en compte. »

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT S3

Schéma du principe de fonctionnement d'un four électrique à convection forcée



Source : sciences appliquées Bac pro cuisine Karine Costanzo-Christian Mairey- Brigitte Rougier- ed BPI 2013

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT S4

Fiche technique du produit Brioxol

Indications

Grâce à sa formulation adaptée, NETTOYANT DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT est un produit fortement dégraissant pour les graisses animales et végétales. Il est conçu pour nettoyer et désinfecter les surfaces, matériels, ustensiles de cuisine et sols. Efficace sur un grand nombre de micro-organismes.

Mode d'emploi

Utiliser à une concentration désinfectante de 1% (diluer de préférence en eau tiède 30°C environ). Laisser agir 5 minutes puis rincer. En cas de matériel particulièrement souillé par des matières organiques, utiliser à une concentration de 4%. Appliquer par brossage, trempage, circulation, pulvérisation ou nébulisation.

Composition indicative

Préparation à base de tensioactifs non ioniques, de chlorure de Benzalkonium 50 g/L, de chlorure didécyl diméthyl ammonium 40 g/L et de sels alcalins.

Caractéristiques physico-chimiques

Liquide transparent, sans odeur particulière.
pH pur : 11.
Densité : 1,01 +/- 0,01.
Stabilité à la température : de 0 à + de 60°C.

Précautions d'emploi

NETTOYANT DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT est une préparation classée dangereuse (symbole IRRITANT).

Avant toute utilisation, il est impératif de consulter les informations sur l'étiquette et sur la fiche de données de sécurité disponible sur www.ProduitsEntretien.fr

Législation - Normes

La concentration bactéricide minimale est de 1% selon la norme NF EN 1276 en 5 minutes de contact à 20°C dans des conditions de saleté (albumine bovine à 3 g/L).

La concentration fongicide minimale est de 1 % selon la norme NF EN 1650 en 15 minutes de contact à 20°C dans des conditions de saleté (albumine bovine à 3g/L) vis-à-vis de la souche Candida albicans.

NETTOYANT DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT est homologué sous le nom BAC02 par le Ministère de l'Agriculture (n° d'homologation 2060201).

Conforme au décret N° 73-138 du 12 février 1973 et à l'arrêté du 08/09/1999 relatif aux procédés et aux produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits, boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux.

Date de révision : 10/2017

brioxol
laboratoire

BP 70539 - 81107 Castres cedex - France
+33 (0)5 63 62 70 33

www.ProduitsEntretien.fr



Nota : Les informations mentionnées sur cette fiche technique sont données à titre indicatif et ne sauraient engager notre responsabilité.

Source : www.ProduitsEntretien.fr le 8/11/17 à 14h30

BEP RESTAURATION - CUISINE	Code : 1806-BEP RC EP1	SUJET
EP1 – Technologie professionnelle, sciences appliquées, gestion appliquée		Page 14 sur 26

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE S1

Ce matin, le chef vous demande de réaliser les opérations préliminaires suivantes en respectant la marche en avant :

- éplucher 10 kg de pommes de terre, 5 kg de carottes et 3 kg de pommes,
- ouvrir 5 boîtes de pois.

1.1. Citer deux caractéristiques de la marche en avant à l'aide du **DOCUMENT S1** et du **DOCUMENT S2** et des connaissances.

.....

.....

.....

1.2. Justifier la mise en place de la marche en avant en cuisine.

.....

.....

1.3. Justifier les bonnes pratiques d'hygiène, préconisées dans GBPH* pour éviter le risque de contamination ou de multiplication microbienne.
Pour répondre cocher le tableau ci-dessous.

Bonne pratique d'hygiène (extrait du GBPH novembre 2015)	Risque ciblé	
	Contamination microbienne	Multiplication microbienne
lavage des carottes		
stockage de produits laitiers en chambre froide		
désinfection des boîtes de conserves de pois		
cuisson d'une tarte aux pommes		
rangement du matériel propre dans une étagère fermée		

GBPH* : Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène

BEP RESTAURATION - CUISINE	Code : 1806-BEP RC EP1	SUJET
EP1 – Technologie professionnelle, sciences appliquées, gestion appliquée		Page 15 sur 26

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Avec les pommes épluchées, vous vous rendez dans le secteur pâtisserie pour confectionner les tartes aux pommes. Vous commencez par tailler les pommes puis vous abaissez la pâte sur un même poste de travail.

1.4. Citer deux actions préventives à mettre en œuvre lors du changement d'activité afin de respecter la réglementation d'après le **DOCUMENT S1** et le **DOCUMENT S2** et des connaissances.

-
-

BEP RESTAURATION - CUISINE	Code : 1806-BEP RC EP1	SUJET
EP1 – Technologie professionnelle, sciences appliquées, gestion appliquée		Page 16 sur 26

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE S2

Vous devez cuire des tartes aux pommes dans le four électrique à convection forcée.

2.1. Décrire le principe de fonctionnement du four électrique à convection forcée, à l'aide du **DOCUMENT S3**.

.....
.....
.....
.....
.....
.....

2.2. Nommer l'organe qui produit la chaleur dans ce type d'appareil.

.....

2.3. Proposer deux avantages de la convection forcée dans un four lors de la cuisson.

-
-

Les constituants alimentaires de la tarte aux pommes subissent des modifications physico-chimiques au cours de la cuisson : les pommes se colorent et la pâte brisée se dessèche, une odeur appétissante se dégage peu à peu.

2.4. Citer la réaction produite lors de la cuisson de la pâte brisée

-

2.5. Préciser une condition indispensable à sa réalisation.

-

2.6. Identifier les deux types de molécules indispensables à la réaction de Maillard en les cochant ci-dessous.

acide gras glucide complexe acide aminé vitamine eau

2.7. Énoncer deux effets de la réaction de Maillard sur l'aliment appréciés par les organes des sens.

-
-

BEP RESTAURATION - CUISINE	Code : 1806-BEP RC EP1	SUJET
EP1 – Technologie professionnelle, sciences appliquées, gestion appliquée		Page 17 sur 26

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE S3

De nombreux plans de travail sont en acier inoxydable.

Le règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires recommande pour les locaux où les denrées alimentaires sont préparées, l'utilisation de matériaux lisses, lavables, résistants à la corrosion et non toxiques.

3.1. Mettre en relation chaque caractéristique du matériau utilisable en cuisine à la justification correspondante.

Caractéristique du matériau

Justification

Lisse	•	• Les souillures et les microorganismes ne doivent pas pouvoir s'incruster
Lavable	•	• Les matériaux ne doivent pas s'user (ou s'oxyder) au contact des produits de nettoyage
Résistant à la corrosion	•	• Les matériaux en contact avec les aliments ne doivent pas être nocifs pour le consommateur.
Non toxique	•	• Le matériau doit résister à l'eau et aux produits pour être nettoyé et désinfecté.

Les responsables de « La petite source » ont retenu le produit « Brioxol » pour l'entretien des plans de travail.

3.2. Citer les propriétés du produit choisi à partir du **DOCUMENT S4**.

.....

Le produit Brioxol est appliqué sur les surfaces à entretenir par pulvérisation.

3.3. Relever trois paramètres d'efficacité du produit et leurs valeurs, à l'aide du **DOCUMENT S4**.

Paramètre d'efficacité du produit	Valeur correspondante

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.4. Expliciter la signification du pictogramme de danger présent sur la fiche technique du produit Brioxol.

.....
.....

3.5. Citer un équipement de protection individuelle à porter par l'opérateur lors de l'utilisation du produit Brioxol.

.....
.....

BEP RESTAURATION - CUISINE	Code : 1806-BEP RC EP1	SUJET
EP1 – Technologie professionnelle, sciences appliquées, gestion appliquée		Page 19 sur 26

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Gestion appliquée

La gérante veut vous impliquer davantage dans la gestion du restaurant et vous associe à plusieurs activités.


Dossier 7 : LES CARACTÉRISTIQUES DE L'ENTREPRISE

➔ La situation

La gérante vous présente son établissement (fiche de présentation du sujet page 2) afin de mieux connaître le contexte professionnel dans lequel vous travaillez.

➔ Votre rôle

Réaliser  **ANNEXE G1** la fiche d'identité du restaurant.

Rappeler  **ANNEXE G2** à la gérante, les différents statuts juridiques ainsi que l'organisme d'immatriculation des sociétés.

Dossier 8 : LE CONTRAT DE TRAVAIL

➔ La situation

La gérante vous remet votre contrat de travail. Vous en étudiez un extrait **DOCUMENT G1** afin de bien définir vos obligations et celles de votre employeur.

➔ Votre rôle

Analyser  **ANNEXE G3** votre contrat de travail.

Dossier 9 : LA GESTION DES APPROVISIONNEMENTS

➔ La situation

La gérante vous demande d'analyser les mouvements de stock de l'eau « Vichy St-Yorre », car elle a relevé une anomalie lors de l'inventaire. Elle met à votre disposition la fiche de stock **DOCUMENT G2**.

➔ Votre rôle

Analyser  **ANNEXE G4** les mouvements de stock de l'eau « Vichy St-Yorre ».

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT G1

Extrait de votre contrat de travail

[...]

Article 1 : Engagement

Vous êtes engagé(e) à compter du 1^{er} juin au sein de la société La Petite Source, sous réserve du résultat favorable de la visite médicale d'embauche.

Article 2 : Fonctions exercées

Vous exercerez les fonctions de commis.

Vous vous engagez à vous conformer aux dispositions conventionnelles en vigueur dans la société La Petite Source. Actuellement est applicable la Convention Collective HCR du 30 avril 1997.

Article 3 : Lieu de travail

Votre lieu de travail sera le siège de la société, actuellement situé 9 rue Burnol 03200 VICHY.

Article 4 : Durée du contrat et période d'essai

Le présent contrat est conclu pour une durée déterminée du 01/06 au 30/11 pour le motif : remplacement d'un salarié absent.

Les 15 premiers jours de son exécution soit du 01/06 au 15/06, constituent une période d'essai, au cours de laquelle chacune des parties pourra mettre fin sans indemnité d'aucune sorte, à charge pour la partie qui rompt la période d'essai de respecter les dispositions légales et conventionnelles. [...]

BEP RESTAURATION - CUISINE	Code : 1806-BEP RC EP1	SUJET
EP1 – Technologie professionnelle, sciences appliquées, gestion appliquée		Page 21 sur 26

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT G2

Fiche de stock

Réf. : 10145 Délai de livraison : 2 jours maximum
 Article : Eau gazeuse Vichy St-Yorre Stock alerte : 6
 Unité de stockage : Le pack de 6 en 1,25 litre Stock maximum : 20
 Méthode : C.U.M.P. après chaque entrée

Dates	Libellé	Entrées			Sorties			Stocks		
		Qté	Prix Unitaire en €	Montant en €	Qté	Prix Unitaire en €	Montant en €	Qté	Prix Unitaire en €	Montant en €
03/05	SI							18	3,80	68,40
07/05	BS 17				12	3,80	45,60	6	3,80	22,80
09/05	BE 34	30	3,85	115,50				36	3,84	138,30
10/05	BS 18				12	3,84	46,08	24	3,84	92,22
13/05	BS 19				9	3,84	34,56	15	3,84	57,66
15/05	BS 20				9	3,84	34,56	6	3,84	23,10
17/05	BE 35	36	3,71	133,56				42	3,73	156,66
22/05	BS 21				9	3,73	33,57	33	3,73	123,09
24/05	BS 22				6	3,73	22,38	27	3,73	100,71
28/05	BS 23				12	3,73	44,76	15	3,73	55,95
03/06	BS 24				9	3,73	33,57	6	3,73	22,38
07/06	BE 36	45	3,78	170,10				51	3,77	192,48

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE G1

Fiche d'identité « La Petite Source »

Raison sociale	
Siège social	
Numéro d'immatriculation au Registre du Commerce et des Sociétés	
Statut juridique : sigle et signification	
Capital	
Activité	<input type="checkbox"/> commerciale <input type="checkbox"/> industrielle <input type="checkbox"/> de services <input type="checkbox"/> artisanale
Secteur économique	
Taille de l'entreprise	
Secteur	<input type="checkbox"/> marchand <input type="checkbox"/> non marchand

ANNEXE G2

2.1. Citer deux autres statuts juridiques et préciser la dénomination complète.

-
-

2.2. Identifier l'organisme auprès duquel une entreprise doit s'immatriculer et préciser le lieu d'immatriculation pour le restaurant « La Petite Source ».

.....
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE G3

Questionnement sur le contrat de travail

1. Donner le type du contrat de travail établi.	
2. Citer la raison du choix de ce type de contrat.	
3. Indiquer un autre cas de recours à ce type de contrat.	
4. Donner deux obligations que l'employeur est tenu de respecter.	<ul style="list-style-type: none">••
5. Donner deux obligations que le salarié est tenu de respecter.	<ul style="list-style-type: none">••
6. Indiquer la durée de la période d'essai.	
7. Cette période d'essai aurait-elle pu être plus longue ? Justifier.	
8. Donner l'intérêt de la période d'essai pour l'employeur.	
9. Donner l'intérêt de la période d'essai pour le salarié.	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE G4

4.1. Préciser l'utilité de définir un stock d'alerte.

.....
.....
.....

4.2. Déterminer ce que représente la ligne du 03/05.

.....
.....
.....

4.3. Donner les dates de passation de commandes en mai et expliquer ce choix.

.....
.....
.....
.....
.....

4.4. Expliquer la raison pour laquelle le prix unitaire du stock du 09/05 est différent du prix unitaire des entrées. Justifier votre réponse par le calcul.

.....
.....
.....
.....
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

- 4.5. Nommer la méthode utilisée pour le calcul des stocks de l'eau « Vichy St-Yorre ». Justifier le choix de cette méthode pour ce produit.

.....
.....
.....
.....
.....

- 4.6. Déterminer les quantités de packs d'eau consommées pour le mois de mai. Présenter votre calcul.

.....
.....

- 4.7. Au 07/06, l'inventaire réel montre 48 packs de 6 bouteilles. Calculer l'écart entre le stock réel et le stock comptable. Donner deux raisons possibles à cet écart.

.....
.....
•
•