

# C.A.P. CUISINE

## ÉPREUVE : E.P.3

### TECHNOLOGIE, SCIENCES APPLIQUÉES ET CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE

Le présent sujet comporte 3 parties

**PARTIE 1 - Technologie culinaire, communication**

**PARTIE 2 - Sciences appliquées**

**PARTIE 3 - Connaissance de l'entreprise**

La partie 1 est composée de 5 pages numérotées de 1/13 à 5/13

La partie 2 est composée de 5 pages numérotées de 6/13 à 10/13

La partie 3 est composée de 3 pages numérotées de 11/13 à 13/13

Chacune des parties 1, 2 et 3 devra faire l'objet d'une copie séparée sur laquelle sera rappelé l'intitulé de la partie concernée.

Les réponses sont à porter sur les feuilles du sujet qui seront à agraffer aux copies d'examen.

**L'USAGE DE LA CALCULATRICE EST AUTORISÉ  
L'USAGE DU DICTIONNAIRE N'EST PAS AUTORISÉ**

### MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE

Vous postulez pour un emploi de commis au Restaurant « Chez Lou ».  
Deux postes sont à pourvoir, un poste de commis de poisson et un de commis de viande.  
Après une première sélection sur C.V. et lettre de motivation, un entretien vous est proposé avec une évaluation de vos connaissances sur la culture professionnelle.

GROUPEMENT EST	SESSION 2005	SUJET	TIRAGES
C.A.P. Cuisine			
ÉPREUVE : E.P.3 - Technologie, Sciences appliquées et Connaissance de l'entreprise		Durée : 2 h 00	Page 1/1

PAGE À RENDRE PAR LE CANDIDAT

**L'USAGE DE LA CALCULATRICE EST AUTORISÉ  
L'USAGE DU DICTIONNAIRE N'EST PAS AUTORISÉ**

PARTIE 3

**CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE**

**1. ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE**

« À l'heure où déjeuner sur le pouce est une nouvelle façon de se restaurer, le sandwich apporte une vraie réponse. Il présente en effet de nombreux avantages pour le consommateur, de plus en plus nomade : il peut se consommer partout, son rapport qualité-prix est intéressant, et le choix des produits est de plus en plus large. Mais il doit également être bon, équilibré et apporter du plaisir. (...)

Si les fabricants de sandwiches misent sur des pains et des ingrédients de qualité, le marché ne peut connaître que de beaux jours. Place donc à l'imagination dans les produits, les recettes, les formats, les formules... »

Encarna Bravo,

« Des sandwiches pour tous les goûts »,

Dans : Néorestaurations, n°412, Septembre 2004.

À partir du document ci-dessus et de vos connaissances, répondre aux questions ci-dessous.

1.1 Quelles sont les motivations d'achat de sandwiches pour le consommateur ?

---

---

---

1.2 Quels sont les deux agents économiques (ou unités institutionnelles) évoqués dans le texte ci-dessus ?

---

---

PAGE À RENDRE PAR LE CANDIDAT

1.3 Que font les fabricants pour attirer la clientèle ? Proposer deux réponses.

- \_\_\_\_\_  
- \_\_\_\_\_

2. ENVIRONNEMENT SOCIAL

Lire attentivement l'article du Code du travail et répondre aux questions ci-dessous.



**Que dit le Code du travail ?**

**Art. L 122-16 :** « L'employeur doit, à l'expiration du contrat de travail, délivrer au travailleur un certificat contenant exclusivement la date de son entrée et celle de sa sortie, et la nature de l'emploi ou, le cas échéant, des emplois successivement occupés ainsi que les périodes pendant lesquelles ces emplois ont été tenus... »

2.1 À quel moment le certificat de travail est-il délivré au travailleur ?

\_\_\_\_\_

2.2 Quelles sont les trois mentions obligatoires devant figurer sur un certificat de travail ?

- \_\_\_\_\_  
- \_\_\_\_\_  
- \_\_\_\_\_

2.3 Quelles sont les mentions que l'employeur n'a pas le droit de faire figurer sur le certificat de travail ?

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

2.4 Quels sont les deux autres documents délivrés au salarié à son départ de l'entreprise ?

- \_\_\_\_\_  
- \_\_\_\_\_

## PAGE À RENDRE PAR LE CANDIDAT

**3. ENVIRONNEMENT COMMERCIAL**

Vous êtes chargé(e) de la tenue des documents commerciaux du restaurant.

**3.1 Compléter la fiche de stock en quantité.**

Pour la période du 01/10/04 au 12/12/04, les mouvements concernant l'article n° 026 « Poudre d'amandes blanchies », sachet de 1 kilo, sont les suivants :

le 01/10 : inventaire	5 sachets
le 20/10 : bon de sortie n° 4	2 sachets
le 10/11 : bon de sortie n° 35	1 sachet
le 30/11 : bon d'entrée n° 125	6 sachets
le 05/12 : bon de sortie n° 57	2 sachets
le 12/12 : bon de sortie n° 74	2 sachets

<b>FICHE DE STOCK</b>				
Article :				
Désignation : Pâtisserie		Période :		
Référence :		Stock minimum : 2 sachets		
Unité :		Stock maximum : 8 sachets		
Date	N° de bon	Entrées	Sorties	Stocks
01/10	Inventaire			5
20/10	Bon de sortie n° 4			

3.2 Déterminer la quantité de sachets de poudre d'amandes à commander le 12/12 pour que le stock maximum soit atteint.

---

3.3 Quelle est l'utilité de la tenue d'une fiche de stock ? (deux réponses)

---



---