

LE SUJET COMPREND QUATRE PARTIES INDÉPENDANTES

Toutes les pages à rendre doivent être jointes à la copie.

PARTIES		PAGES À RENDRE	BARÈME
Page de barème		1/8	
1 <sup>ère</sup> partie	Les activités	2/8	/5 points
2 <sup>ème</sup> partie	L'aspect commercial de la profession	3/8	/5 points
3 <sup>ème</sup> partie	L'organisation de l'entreprise	4/8	/2 points
4 <sup>ème</sup> partie	La gestion de l'entreprise	7 et 8/8	/8 points
		TOTAL	/20 points

GROUPEMENT ACADEMIQUE EST	SESSION JUIN 2006	SUJET	
M.C. PÂTISSERIE GLACERIE CHOCOLATERIE CONFISERIE SPECIALISEE			
Epreuve : EP3 - Connaissance de l'entreprise	Durée : 1 H 00	Coef. : 1	Page 1/8

Vous êtes salarié(e) d'une pâtisserie réputée de Saint-Étienne. Lors d'une visite d'entreprise organisée pour des collégiens, votre employeur vous sollicite pour présenter votre métier.

### **PREMIÈRE PARTIE : Les activités**

**Travail à faire :**

Pour chaque poste de travail cité dans le tableau ci-dessous, expliquer le travail correspondant.

Postes de travail	Explications du travail
Tourier	
Entremétier	
Confiseur	
Chocolatier	
Glacier	

## DEUXIÈME PARTIE : L'aspect commercial de la profession

Travail à faire :

- 2.1 - En vous inspirant de l'extrait ci-dessous et en utilisant vos connaissances, lister quatre raisons pour lesquelles un client choisit d'acheter ses produits de pâtisserie chez un artisan.

**L'avenir des GMS (Grandes et Moyennes Surfaces) est compromis :**  
 Les acheteurs en ont marre de la foule, [...] des attentes aux caisses [...].

*Georges Chétochine comportementaliste.  
 Site internet LSA*

QUATRE RAISONS
•
•
•
•

- 2.2 - Votre employeur est amené à congeler certains produits finis ou semi-finis.

La clientèle doit en être informée. Expliquer pourquoi et par quel moyen ?

Dispositions légales	
Par quel moyen ?	

## **TROISIÈME PARTIE : L'organisation de l'entreprise**

**Travail à faire :**

**3.1 - Quel texte, applicable en matière de droit social, peut apporter des informations sur les conditions de travail particulières applicables à votre branche d'activité ?**

.....  
.....

**3.2 - Quel document de référence précise, entre autre, les règles d'hygiène à appliquer lors de la fabrication et de la commercialisation des produits de pâtisserie ?**

.....  
.....

## QUATRIÈME PARTIE : La gestion de l'entreprise

Votre employeur vous communique :

- la recette permettant de réaliser deux entremets "miroir framboise" de 6 parts chacun (document 1, ci-dessous),
- la mercuriale des prix (document 2, page 6/8) :

### DOCUMENT 1

#### RECETTE de deux entremets "miroir framboise"

##### RECETTE de dacquoise pour 2 entremets

blancs d'œufs (1/4 de litre ; ovoproduits)  
5 g de poudre de blancs séchés  
50 g de sucre cristal  
120 g de poudre de noisette  
120 g de sucre glace tamisé

##### RECETTE de mousse framboise pour 2 entremets

500 g de pulpe framboise  
150 g de sucre cristal  
15 g de feuilles de gélatines (environ 6 feuilles)  
500 g de crème fouettée

#### DÉCOR POUR DEUX ENTREMETS

- 100 g de nappage à froid pour le glaçage
- 100 g de chocolat de couverture noire en décor.

#### FINITION POUR DEUX ENTREMETS

- 70 g de framboises billes,
- 60 g pâte d'amandes vertes 22%,
- 2 cachets maisons et rhodoïds (évalués à 0,60 € l'ensemble).

#### TEMPS DE PRODUCTION DES DEUX ENTREMETS

- *Temps de préparation* : Réalisation et dressage des fonds à la poche : 15 minutes,
- *Réalisation et montage* : 15 minutes,
- *Décors et finitions* : 5 minutes.

#### TEMPS DE CUISSON

- Énergie totale : 10 minutes.

**DOCUMENT 2****MERCURIALE DES PRIX**

Désignation	Unité	Prix (€)	Désignation	unité	Prix (€)
Blancs d'œufs	litre	1,83	Gélatine poudre	kg	25,00
Jaunes d'œufs frais	litre	4,14	Gélatine (feuilles)	kg	12,00
Œuf entier frais	pièce	0,08	Pulpe de framboise	kg	2,90
Saccharose	kg	0,98	Eau de vie de poire	litre	10,00
Sucre inverti	kg	1,75	Poires au sirop 4/4	boîte	1,10
Farine	kg	0,69	Rhum	litre	9,85
Poudre de blancs séchés	kg	10,00	Cointreau	litre	10,30
Lait entier	litre	0,61	Nappage neutre	kg	3,20
Lait écrémé	litre	0,52	Nappage à froid	kg	4,10
Lait ½ écrémé	litre	0,59	Glucose atomisé	kg	4,88
Vanille liquide	litre	0,39	Amandes effilées	kg	6,02
Sucre cristal	kg	1,00	Couverture ivoire	kg	4,12
Sucre glace tamisé	kg	0,98	Poudre de noisettes	kg	5,20
Crème	kg	2,35	Framboises billes	kg	6,90
Pâte d'amandes vertes	kg	3,98	Chocolat de couverture noire	kg	6,12

**Travail à faire :**

Calculer, en arrondissant au centime le plus proche :

4.1 - En annexe 1, page 7/8, les coûts matière : Dacquoise, mousse, décor et finition de deux entremets "miroir framboise".

4.2 - En annexe 2, page 8/8, le coût de revient et le résultat pour une part.

## ANNEXE 1

COÛT MATIÈRE DACQUOISE			
Quantité	Ingrédients	Prix unitaire	Montant
		Coût total matière Dacquoise	

COÛT MATIÈRE MOUSSE			
Quantité	Ingrédients	Prix unitaire	Montant
		Coût total matière Mousse	

COÛT MATIÈRE DÉCOR et FINITION			
Quantité	Ingrédients	Prix unitaire	Montant
		Coût total matière Décor et finition	

## ANNEXE 2

TABLEAU DE DÉTERMINATION DU COÛT DE REVIENT ET DU RÉSULTAT		
Éléments	Montant	Détail du calcul
Coût total matière		
Production (12 € de l'heure)		
Cuisson, énergie (1,90 € de l'heure)		
Coût de revient total		
Coût de revient pour une part		
Prix de vente pour 1 part	2 €	
Marge pour une part		