

ENVIRONNEMENT SOCIAL

À l'aide de ce contrat de travail, répondre aux questions suivantes :

- 1 - Préciser la nature du contrat de travail de Madame LEGRAND.
CDI (Contrat à durée indéterminée)
- 2 - Citer un autre type de contrat de travail.
Le contrat saisonnier, le contrat à durée déterminée...
- 3 - Indiquer si ce contrat de travail correspond à un temps complet et justifier la réponse
Non. Madame LEGRAND n'effectue que 30 heures hebdomadaires. La durée hebdomadaire du travail en hôtellerie est de 39 heures.

ENVIRONNEMENT JURIDIQUE

En reprenant le contrat de travail de Mme Legrand (Annexe 1), répondre aux questions suivantes :

- 1 - Donner la signification du sigle SARL.
Société à responsabilité limitée
- 2 - Préciser la raison sociale de l'entreprise.
Le restaurant LA FONTAINE
- 3 - Indiquer le siège social de l'entreprise.
18, rue de la Divite 51100 REIMS

ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE

1 - Consulter l'ANNEXE 2 et présenter le budget mensuel de la famille LEGRAND.

RECETTES	MONTANT	DÉPENSES	MONTANT
Salaires	1 900 €	Alimentation	250 €
Allocations familiales	120 €	Loyer	450 €
Bourse d'étude pour l'aîné	40 €	Taxe d'habitation	20 €
		Redevance audiovisuelle	10 €
		Prime d'assurance	55 €
		Dépenses de transport	150 €
		Autres dépenses	220 €
TOTAL	2 060 €	TOTAL	1 155 €

2 - Le budget de la famille est-il excédentaire ou déficitaire ? Justifier la réponse
Le budget est excédentaire parce que les recettes sont supérieures aux dépenses.

3 - Préciser pour chaque impôt s'il s'agit d'un impôt direct ou indirect en complétant le tableau ci-dessous :

NATURE DE L'IMPÔT	IMPÔT DIRECT	IMPÔT INDIRECT
Impôt sur le revenu	x	
Impôt sur les sociétés	x	
Taxe sur la valeur ajoutée		x
Taxe foncière	x	


Sujet national	SESSION 2009	CORRIGÉ sujet 1
CAP CUISINE		
Épreuve EP3 - Commercialisation et distribution de la production culinaire	Durée : 30 mn	Coef : 3
		page 1 □

ACADÉMIE :
 ÉTABLISSEMENT :
 NOM et PRÉNOM du CANDIDAT :

C.A.P. CUISINE
ÉPREUVE EP3 - ÉVALUATION PONCTUELLE

Date :

EP3.1 – Appréciation de la production et dégustation

CRITÈRES	ÉVALUATION											
	Production 1				Production 2				Production 3			
 Nombre de productions	TB	B	I	TI	TB	B	I	TI	TB	B	I	TI
Présentation (netteté, disposition, volume)												
Température (selon recette : chaud, froid)												
Cuisson (conforme, tendre, moelleux, croustillant)												
Goût (conforme, agréable) Assaisonnement (équilibre)												
TOTAL/36 points si 3 plats	TOTAL/24 points si 2 plats								/8 pts			

EP3.2 – Distribution et commercialisation de la production culinaire

COMPÉTENCES	TB	B	I	TI
Analyser et évaluer la production				
Présenter sa production en termes commerciaux				
Communiquer dans différentes situations professionnelles				
Adopter une attitude favorable à la communication				
TOTAL sur 12 points	/6 pts			

ÉCHELLE D'ÉVALUATION	NOM – PRÉNOM - Émargement des membres de la commission			
TB Maîtrise totale				
B Maîtrise satisfaisante				
I Maîtrise insuffisante				
TI Aucune maîtrise				

Sujet national	SESSION 2009	GRILLE	
C.A.P CUISINE			
Épreuve EP3 - Commercialisation et distribution de la production culinaire	Durée : 30 mn	Coef : 3	page 1/2

EP3. 3 Connaissance de l'entreprise

1. Analyse de la situation	Apprécier les capacités de l'apprenant à	TB	B	I	TI
Identification du ou des thèmes développés	Dégager l'idée forte du document				
Exposé des connaissances relatives à l'environnement concerné	Restituer des connaissances				
Recherche spécifique et judicieuse d'informations dans la documentation présentée	Exploiter une documentation dans une situation donnée				
Pertinence des réponses	Répondre avec pertinence aux questions posées				
2. Prestation orale	Apprécier les capacités de l'apprenant à	TB	B	I	TI
Utilisation d'un vocabulaire approprié	Employer un vocabulaire économique et/ou juridique précis				
Syntaxe et style (formulation claire et adaptée des réponses)	S'exprimer correctement				
TOTAL sur 18 points		/6 pts			

ÉCHELLE D'ÉVALUATION	NOM - PRÉNOM - Émargement des membres de la commission		
TB Maîtrise totale			
B Maîtrise satisfaisante			
I Maîtrise insuffisante			
TI Aucune maîtrise			

Récapitulatif EP3

EP3.1 – Appréciation de la production et dégustation (report)	/8 pts
EP3.2 – Distribution et commercialisation de la production culinaire (report)	/6 pts
EP3. 3 Connaissance de l'entreprise (report)	/6 pts
NOTE EP3	/20 pts

Sujet national	SESSION 2009	GRILLE
C.A.P CUISINE		
Épreuve EP3 - Commercialisation et distribution de la production culinaire	Durée : 30 mn	Coef : 3
		page 2/2