

LE SUJET COMPREND QUATRE PARTIES INDÉPENDANTES

Toutes les pages à rendre doivent être jointes à la copie y compris celles qui ne seront pas traitées.

	PARTIES	PAGES à rendre	BAREME
	Partie 1 : Initiation économique	2/5	5 points
	Partie 2 : Connaissances des institutions publiques	3/5	5 points
	Partie 3 : Vie de l'entreprise	3/5	5 points
	Partie 4 : Droit du travail	4/5	5 points
	TOTAL	4 pages	20 points

Groupement académique " Est " <i>Sept.</i>	Session 2004	SUJET	Tirages
CAP SECTEUR DE L'ALIMENTATION	Code examen :		
Épreuve EP4 : Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social	Durée : 30 min	Coef. : 1	Page 1/5

PARTIE 1 : Initiation Economique

1. L'homme a toujours éprouvé des besoins. Ceux-ci sont de nature différente et peuvent être classés en deux catégories : les besoins primaires et secondaires. Complétez le tableau ci-dessous avec deux exemples de votre choix.

BESOINS PRIMAIRES Indispensables - nécessaires	BESOINS SECONDAIRES Liés à des modes de vie - à la civilisation
-	-
-	-

2. Les acteurs de la vie économique sont classés en quatre grandes catégories
les ménages, les entreprises, les établissements financiers, les administrations.

- a) Quelle est la fonction principale d'un ménage ?
- b) Avec quelle ressource financière les ménages achètent-ils des biens économiques aux entreprises ?

PARTIE 2 : Connaissance des institutions politiques

1. Complétez le texte ci-dessous à l'aide des mots suivants

**ASSEMBLÉE NATIONALE - PRÉSIDENT DE LA RÉPUBLIQUE - SÉNAT-
GOUVERNEMENT - JOURNAL OFFICIEL**

Le projet de loi des finances de la nation est proposé par.

deux assemblées du pouvoir législatif : et

..... La loi votée sera promulguée par
et entrera en application lors de sa parution au
de la République.

PARTIE 3 – Vie de l'entreprise

Monsieur JAIFAIN, boulanger-pâtissier, a réalisé un entremet mousse chocolat-caramel pour 16 personnes.

Pour fixer le prix de vente de son entremet, Monsieur JAIFAIM doit calculer son coût de revient. Le coût des ingrédients est un élément du coût de revient.

1. Calculez ci-dessous le coût des ingrédients. (arrondir à 2 décimales)

<u>INGRÉDIENTS</u>	<u>PRIX</u>	<u>QUANTITE</u>	<u>PRIX TOTAL HT</u>
* Œufs	0,09 € pièce	14	
* Pâte d'amande à 50 %	4,57 € le kg	0,320 kg	
* Beurre	4,08 € le kg	0,100 kg	
* Farine	0,51 € le kg	0,060 kg	
* Sucre	0,92 € le kg	0,100 kg	
* Crème	2,29 € le litre	0,930 litre	
* Chocolat noir	4,27 € le kg	0,480 kg	

COUT D'ACHAT :----- EUROS

2. Citez deux autres éléments entrant dans la composition du coût de revient.

PARTIE 4 – DROIT DU TRAVAIL

Lisez le texte document 1 **page 5/5** et répondez aux questions suivantes

1. J'ai 16 ans, je désire quitter l'école traditionnelle pour entrer dans la vie active et apprendre un métier. On m'a conseillé l'apprentissage, qu'est ce que l'apprentissage ?

2. Quels sont les diplômes qu'il est possible de préparer par apprentissage ?

3. Citez un rôle du maître d'apprentissage.

DOCUMENT 1

Tout savoir sur l'apprentissage et les métiers de l'artisanat

▲ Qu'est-ce que l'apprentissage ?

Une formation qui fait alterner des cours dans un centre de formation d'apprentis et une formation dans une entreprise, auprès d'un maître d'apprentissage. L'apprentissage débouche sur un métier, tout en offrant une véritable qualification qui va du CAP au diplôme de technicien supérieur ou d'ingénieur.



▲ Quels métiers sont enseignés par l'apprentissage ?

Une formation qui fait alterner des cours dans un centre de formation d'apprentis et une formation dans une entreprise, auprès d'un maître d'apprentissage. L'apprentissage débouche sur un métier, tout en offrant une véritable qualification qui va du CAP au diplôme de technicien supérieur ou d'ingénieur.

▲ Quelles sont les démarches pour le contrat ?

Votre maître d'apprentissage s'occupe des démarches. Le Centre d'Aide à la décision & à l'Apprentissage effectue pour lui les formalités liées au contrat et se charge de votre inscription dans le CFA que vous avez choisi.

<http://www.cm-vosges.fr/appren/page00.htm>