

DANS CE CADRE	Académie :	Session :	Modèle E.N.
	Examen :	Série :	
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :	
	Epreuve/sous épreuve :		
	NOM (en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)		
	Prénoms :	n° du candidat	<input type="text"/>
Né(e) le :			(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)
NE RIEN ÉCRIRE			

**Les réponses sont à rédiger sur les documents.
À l'issue de l'épreuve, vous remettrez l'ensemble de ces documents.**

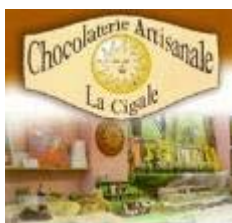
**CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR
Épreuve : EP1 - Approvisionnement et stockage**

		Points obtenus
Première partie	A - Fiche technique	/ 3
	B – Bon de commande	/ 3
Deuxième partie	A - Savoirs technologiques	/ 3
	B - Savoirs scientifiques	/ 4
	C - Savoirs économiques et juridiques	/ 7
Total		
Note sur 20		

Ce document comporte 13 pages numérotées 1/13 à 13/13

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET	Session 2009
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 1/13

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE



Chocolaterie Artisanale La Cigale
52 place ST James
21000 DIJON

SARL au capital de 25 000 euros
RCS Dijon B 458 752 147

☎ 03 80 25 45 78

www.chocolaterie-lacigale.com

Gérant : Mr Paul Lafleur

Vous êtes stagiaire à la chocolaterie artisanale « La Cigale », 52 place St James 21000 Dijon.

PREMIÈRE PARTIE

A - FICHE TECHNIQUE (3 pts)

Le gérant Mr Paul Lafleur vient de recevoir une commande de 10 kg de gianduja enrobé en trois couleurs, il vous confie la réalisation de la fiche technique ci-dessous.

1.

Matières premières	Unité	Quantités
GIANDUJA CLAIR		
-----	kg	0,400
-----	kg	0,500
Couverture lait	kg	0,200
-----	kg	0,100
Finition enrobage		
-----	kg	0,140
-----	kg	0,140
-----	kg	0,140
Poids fini	kg	1,620

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET	Session 2009
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 2/13

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

2. Calculer les quantités nécessaires à la réalisation de la commande de 10 kg de gianduja.
(arrondir au gramme supérieur).

Matières premières	Unité	Quantités	Quantités nécessaires à la commande
GIANDUJA CLAIR			
-----	kg	0,400	-----
-----	kg	0,500	-----
Couverture lait	kg	0,200	-----
-----	kg	0,100	-----
Finition enrobage			
-----	kg	0,140	-----
-----	kg	0,140	-----
-----	kg	0,140	-----
Poids fini	kg	1,620	10

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

B - BON DE COMMANDE (3 pts)

Compléter le bon de commande (document A) en tenant compte du stock restant en annexe 1.

Document A

Expéditeur : Chocolaterie artisanale « La cigale »

Destinataire : Ets Ducloux
Fournitures de matières premières
Rue de la gare
75000 Paris

Date de la commande : 1 avril 2009

Date de livraison prévue : 7 avril 2009

Désignation du produit	Unité de vente	Quantité
Chocolat blanc	5 kg	1

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Annexe 1

Produits	Unité de vente	Prix unitaire	Stock en Kg ou en L
Abricot secs	1 kg	4,06	0
Acide citrique	1 kg	10,22	0,1
Amandes brutes	kg	6,15	0,5
Amandes effilées	5 kg	7,99	1
Amandes hachées	5 kg	8,53	4
Amandes poudre	10 kg	7,53	7
Beurre	10 kg	6,25	3
Beurre de cacao	5 kg	10,28	0,2
Brisures de nougat	kg	12,9	0
Cacao pâte	2 kg	8,15	1
Cacao poudre	kg	5,11	0,8
Calvados 40°	litre	5,61	0,5
Chocolat blanc	5 kg	8,81	0,1
Couverture lait	10 kg	8,34	4
Couverture noire	10 kg	6,97	0
Ecorce citron	kg	12,96	0,6
Ecorce orange	kg	11,76	0
Extrait de cointreau	litre	14,01	0
Extrait orange	litre	5,78	0,3
Fondant	15 kg	1,12	7
Gélatine	kg	27,3	0,6
Glucose	7 kg	3,07	4
Glucose atomisé	kg	5,53	0,8
Lait ½ écrémé	litre	0,6	15
Lait entier	litre	0,8	12
Noisette entière	kg	9,72	0,5
Noix	kg	18,6	1
Noix de coco	kg	3,45	1
Pailleté feuilletine	2,5 kg	5,11	2
Pâte à glacer brune	2 kg	7	1
Pâte de noisette	2,5 kg	15,03	0,4
Pâte de pistache	kg	27,06	0
Purée litchi	kg	3,85	1
Purée mandarine	litre	3,05	2
Purée mangue	litre	4,2	5
Purée passion	litre	4,87	2
Purée pêche	litre	4,19	5
Purée poire	litre	3,31	2
Sorbitol	kg	10,08	0
Sucre glace	10 kg	1,75	1
Sucre morceaux	5 kg	1,79	1
Trimoline	7 kg	1,76	5

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET	Session 2009
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 5/13

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

DEUXIÈME PARTIE

A - SAVOIRS TECHNOLOGIQUES (3 pts)

1. Dans votre stock vous avez des matières édulcorantes. Citez en deux.

.....
.....

2. Donner deux conditions de stockage du chocolat.

.....
.....

3. Dans l'une de vos recettes, vous utilisez un sucre cassonade et un sucre vergeoise.
Quelle est la différence ?

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

4. Vous vérifiez une livraison de couverture noire, vous constatez la présence de matière grasse végétale dans une couverture de chocolat.
Quel est le pourcentage maximum autorisé ?

a- **31 %** b- **18 %** c- **5 %**

5. Pour la réalisation d'une pâte de fruits, vous devez incorporer un certain % de pulpe minimum, lequel ?

.....

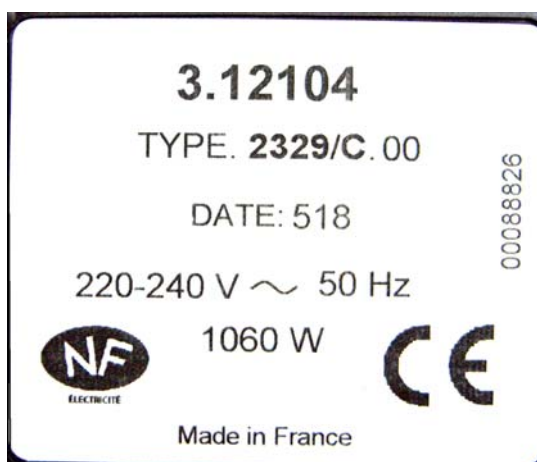
CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET	Session 2009
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 6/13

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

B SAVOIRS SCIENTIFIQUES (4 pts)

Dans votre métier, vous êtes amenés à utiliser des appareils électriques

1. A l'aide de la plaque signalétique suivante compléter le tableau.



Grandeur électrique	Unité de mesure	Symbole
<i>Puissance</i>		
	<i>Volt</i>	
		<i>Hz</i>

2. Préciser la règle à respecter avant l'entretien de tout appareil électrique.

3. Citer un risque pour l'utilisateur en cas de non respect de cette règle.

4. Indiquer la signification et l'intérêt de ce symbole sur un appareil électrique.



NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Votre laboratoire doit être raccordé au réseau d'eau potable.

5. Indiquer deux caractéristiques d'une eau potable.

- -----
- -----

Lors d'un contrôle réalisé en fin de journée, la Direction des Services Vétérinaires constate de l'eau stagnante sur le sol du laboratoire. Le Guide de Bonnes Pratiques Hygiéniques (G.B.P.H.) Chocolaterie Confiserie l'identifie comme un danger.

6. Proposer deux moyens de prévention pour éviter l'eau stagnante sur le sol du laboratoire.

Danger	Moyens de prévention
L'eau stagnante sur le sol	<ul style="list-style-type: none">▪ -----▪ -----

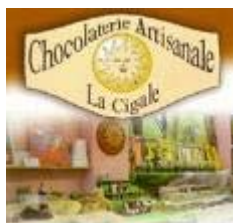
La Direction des Services Vétérinaires vous demande de procéder à la prévention de la lutte contre les insectes dans votre laboratoire.

7. Citer deux moyens de prévention.

- -----
- -----

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

C - SAVOIRS ÉCONOMIQUES ET JURIDIQUES (7 pts)



Chocolaterie Artisanale La Cigale
52 place ST James
21000 DIJON

SARL au capital de 25 000 euros
RCS Dijon B 458 752 147
☎ 03 80 25 45 78
www.chocolaterie-lacigale.com

Gérant : Mr Paul Lafleur

1. Initiation économique

Vous êtes stagiaire dans cette chocolaterie. Monsieur Lafleur vient de payer l'impôt sur les sociétés. Mr Lafleur s'interroge sur le budget de l'État. Il vous demande de classer les différents impôts ci-dessous (annexe 1) dans la catégorie qui leur convient. Compléter le tableau de l'annexe 2.

Annexe 1

L'impôt sur le revenu

C'est l'impôt payé par les ménages sur l'ensemble de leurs revenus (salaires, bénéfices, dividendes, loyers reçus, etc...). C'est un impôt progressif c'est-à-dire dont le taux est plus élevé pour les hauts revenus.

En 2008, l'impôt sur le revenu devrait rapporter 60 495 millions d'euros.

La taxe sur la valeur ajoutée

Il est prévu que celle-ci rapporte pour l'année 2008 : 179 426 millions d'euros

L'impôt sur les sociétés

Environ le tiers des entreprises françaises relève de l'impôt sur les sociétés. En 2008, l'impôt sur les sociétés devrait rapporter 53 870 millions d'euros

Source EDUCNET

Annexe 2

Impôts directs	Impôts indirects	Recettes de l'État 2008 En millions d'€	Classer par ordre d'importance

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET	Session 2009
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 9/13

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Mr Lafleur vous propose un document (annexe 3) concernant les principales dépenses de l'État. Il aimerait savoir quelles sont les cinq premières dépenses par ordre d'importance. Classer celles-ci dans le tableau de l'annexe 4.

Annexe 3

Les dépenses par mission en 2008 : tableau détaillé

<u>Missions</u>	
Agriculture, pêche, forêt et affaires rurales	3 118 742 885
Culture	2 889 200 007
Défense	35 990 479 352
Écologie, développement et aménagement durables	10 149 872 717
Enseignement scolaire	59 318 028 889
Immigration, asile et intégration	618 290 021
Justice	7 305 717 440
Recherche et enseignement supérieur	23 372 034 733
Relations avec les collectivités territoriales	2 262 793 260
Santé	432 185 886
Sécurité	16 262 999 022
Solidarité, insertion et égalité des chances	12 123 442 820
Sport, jeunesse et vie associative	761 814 519
Travail et emploi	12 360 115 780
Ville et logement	7 691 550 000

Source : ■ [Projet de Loi de Finances 2008](#)

Annexe 4

Classement	Missions
1	
2	
3	
4	
5	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

2. Éléments comptables

Mr Lafleur souhaiterait que vous l'aidiez à compléter le tableau (Annexe 5) lui permettant de remplir plus facilement sa déclaration de TVA pour le mois de mai. Mr Lafleur vous communique les renseignements ci-dessous.

2.1 Mr Lafleur chocolatier a réalisé au mois de mai un chiffre d'affaires de 57 200 €HT (Taux 19,6%).

Durant le mois de mai, il a acheté :

- Des matières premières pour un montant de 14 700 €HT (taux de TVA 5,5%).
- Des marchandises pour un total de 18 750 €HT (Taux de TVA 19,6%).

Annexe 5

TVA	CALCULS	RÉSULTAT
TVA COLLECTÉE		
TVA DÉDUCTIBLE 5,5%		
TVA DÉDUCTIBLE 19,6%		
TVA À PAYER ⁽¹⁾		
OU		
CRÉDIT DE TVA ⁽¹⁾		

2.2 Expliquer votre choix ⁽¹⁾ (TVA à Payer ou Crédit de TVA).

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

3. Droit social

Mr Lafleur s'apprête à engager un nouveau salarié. Il vous remet le document ci-dessous (Annexe 6).

Annexe 6

Contrat de travail



Entre les soussignés,

Mr Lafleur gérant de la chocolaterie La Cigale 52 Place St James 21000 Dijon

Et

Mr Nicolas Leroy 12 rue du général Leclerc 21000 Dijon

Il a été convenu ce qui suit :

1. Mr Nicolas Leroy est engagé en qualité de pâtissier chocolatier à compter du 1^{er} Mai 2009.
2. Le présent contrat ne deviendra définitif qu'à l'issue d'une période d'essai d'un mois, renouvelable une fois.
3. Mr Leroy travaillera sur la base de 35 heures par semaine.
4. Mr Leroy percevra une rémunération brute mensuelle de 1350€ et bénéficiera de la Convention Collective de la Pâtisserie.

Fait à Dijon le 28 avril 2009

Signature des deux parties précédée de la mention manuscrite

« Lu et approuvé »

L'employeur

Le salarié

3.1 Préciser pour combien de temps Mr Leroy est engagé.

3.2 Donner le nom de ce type de contrat. Justifier votre réponse.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET	Session 2009
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 12/13

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

3.3 Indiquez les différentes parties de ce contrat de travail.

3.4 Que doivent apposer les deux parties sur ce contrat pour qu'il devienne définitif ?

3.5 Précisez le rôle de la période d'essai.

a)-----

b) -----

3.6 Indiquez une obligation :

- De l'employeur :-----
- Du salarié :-----

4. La responsabilité de l'entreprise

Un apprenti a blessé un client de la chocolaterie, Mr Norbert, en refermant la porte de la boutique. Mr Lafleur aimerait avoir votre avis sur ce problème.

Répondez à ses interrogations dans le tableau ci-dessous :

Circonstances de l'incident (la faute)	
Quel est le dommage ou préjudice subi ? (Matériel, corporel, moral)	
Y a t il un lien entre la faute et le dommage ?	
Qui est responsable et pourquoi ?	
Sorte de responsabilité (Responsabilité civile délictuelle ou contractuelle)	