

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

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

Toutes les pages du présent sujet sont à rendre avec la copie, y compris celles qui ne seront pas traitées. Ne pas utiliser le stylo rouge qui est réservé pour la correction.

L'usage de la calculatrice est autorisé conformément à la circulaire 99-186 du 16 novembre 1999.

BARÈME

Parties du sujet	Durée à titre indicatif	Barème et note obtenue
1^{ère} partie : Technologie professionnelle 1.1. La culture professionnelle 1.2. Les matières premières 1.3. Les techniques et le matériel professionnel associé	45 min	
Total de la 1^{ère} partie	/ 30 points
2^{ème} partie : Sciences appliquées 2.1. Sciences appliquées à l'alimentation 2.2. Sciences appliquées à l'hygiène 2.3. Sciences appliquées à l'environnement professionnel	45 min	
Total de la 2^{ème} partie	/ 30 points
3^{ème} partie : Gestion appliquée 3.1. Le contexte professionnel 3.2. L'insertion dans l'entreprise 3.3. L'organisation de l'activité	30 min	
Total de la 3^{ème} partie	/ 20 points
TOTAL GÉNÉRAL	/ 80 points

CAP BOULANGER	Code 500 22137	SUJET	Durée : 2 h	Session 2016
EPREUVE EP1 – Technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 1 / 18

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

SITUATION PROFESSIONNELLE

Vous êtes boulanger au sein de l'entreprise Le Pain d'Antan, située au centre ville de Nice. Elle emploie 5 salariés (2 boulangers, 2 pâtissiers et 1 vendeuse).

Plusieurs spécialités sont proposées, comme un pain traditionnel régional aux 6 céréales, ainsi que d'autres pains spéciaux très appréciés par la clientèle.

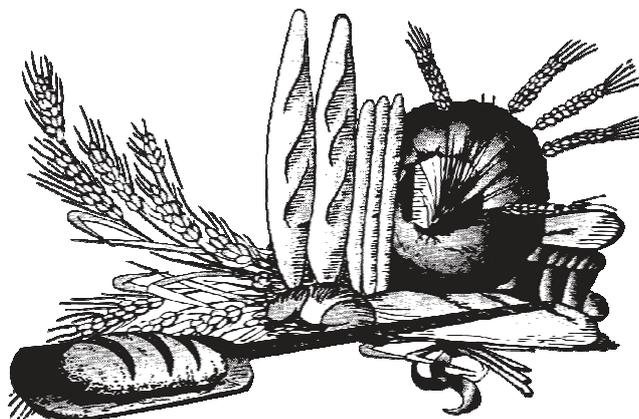
La boutique est fermée le lundi.

Tous les salariés bénéficient de 2 jours de congés par semaine. Les horaires de travail sont les suivants :

- Boulangers : de 4 h à 12 h
- Vendeuse : de 7 h 30 à 12 h 30 et de 16 h à 19 h 30.

Un stagiaire en boulangerie est en formation durant quatre semaines. Vous êtes son tuteur.

Soucieuse de satisfaire une clientèle toujours plus exigeante, Mme Ophélie Drupez vous demande de l'accompagner dans son projet d'agrandissement.



Le Pain d'Antan
3 rue des peupliers
06000 Nice
Tel : 04-93-36-XX-XX
www.lepaindantan.com
RCS : Nice B 677 899 455
EURL au capital de 15 000 €

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1^{ère} partie : Technologie professionnelle

Vous êtes chargé(e) d'accueillir le stagiaire et de le former à la culture professionnelle, aux matières premières et aux techniques employées dans les diverses productions de pains.

1.1. La culture professionnelle

1.1.1. Citer les 3 principaux acteurs de la filière Blé Farine Pain et préciser le rôle de chacun de ces acteurs dans le tableau ci-dessous.

Acteurs de la filière	Rôles

Vous lui faites visiter le laboratoire du Pain d'Antan, équipé de différents appareils.

1.1.2. Nommer ces machines.



•



•



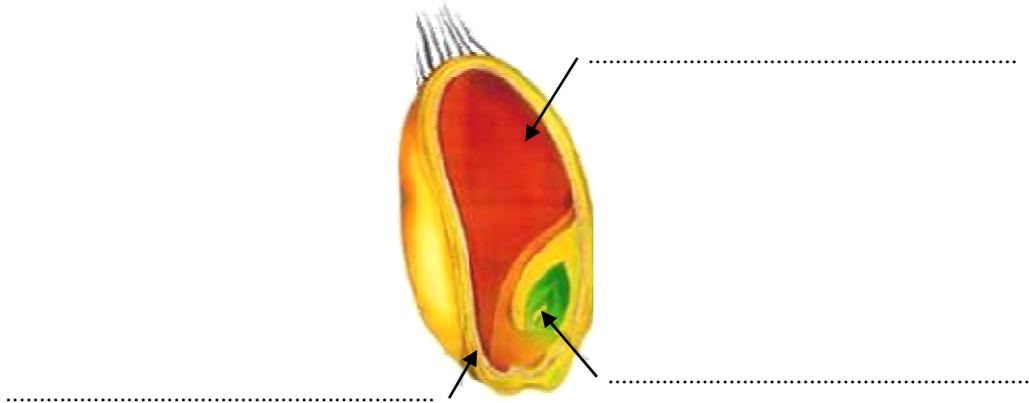
•

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.2. Les matières premières

*Madame Drupez utilise des farines de qualité, élaborées à partir de blé français.
La farine est produite à partir du grain de blé qui comporte trois parties essentielles.*

1.2.1. Citer les composants du grain de blé avec leur pourcentage.



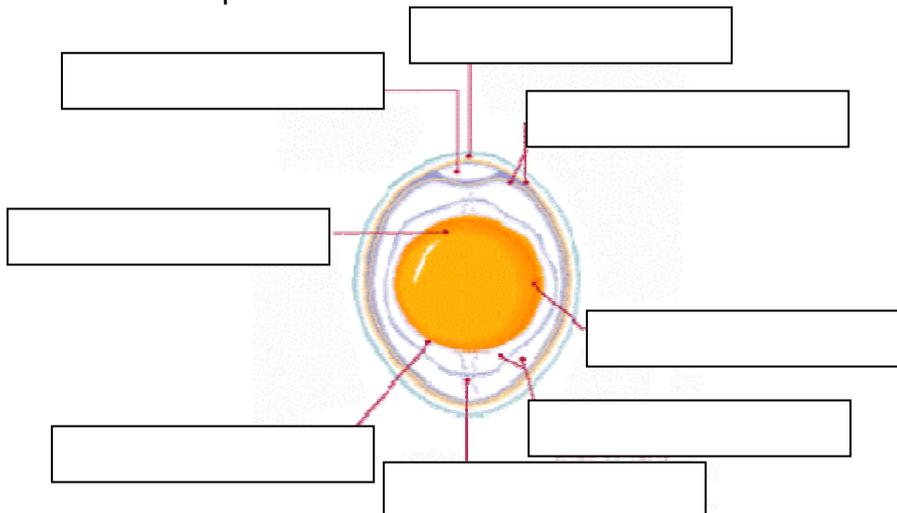
La France est le premier producteur et exportateur européen de blé.

1.2.2. Citer deux espèces de blé cultivées.

-
-

Vous utilisez principalement des œufs au sein de l'entreprise, et parfois des ovoproduits.

1.2.3. Citer les différentes parties de l'œuf.



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.2.4. Citer 2 avantages et 2 inconvénients des ovoproduits.

Avantages	Inconvénients
<ul style="list-style-type: none">••	<ul style="list-style-type: none">••

Le stagiaire vient de réaliser une pâte avec votre aide. Vous regardez sa pâte dans le pétrin et en appréciez les qualités plastiques.

1.2.5. Identifier 3 composants de la farine influençant les qualités plastiques d'une pâte.

-
-
-

Voici l'étiquette de la farine employée pour réaliser le pain aux 6 céréales.



1.2.6. Préciser le rôle de l'acide ascorbique dans une pâte.

-
-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous surveillez l'opération de frassage effectuée par votre stagiaire.

1.2.7. Définir le frassage.

.....

.....

.....

1.3. Les techniques et le matériel professionnel associé

En boulangerie, vous utilisez une façonneuse. Cette machine reproduit les étapes du façonnage manuel, composé de trois étapes principales.



1.3.1. Citer les 3 étapes du façonnage mécanique.

-
-
-

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous remarquez que la croûte du pain réalisé par le stagiaire est cloquée.

1.3.2. Donner 3 causes possibles.

-
-
-

1.3.3. Proposer 3 solutions pour corriger le cloquage.

-
-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2^{ème} partie : Sciences appliquées

2.1. Sciences appliquées à l'alimentation

Chaque jour, vous produisez la spécialité de la boulangerie, le pain aux 6 céréales, mais aussi des pains plus classiques.

Le pain aux 6 céréales est particulièrement riche en glucides complexes ou sucres lents.

2.1.1. Nommer le principal glucide complexe contenu dans la farine et les céréales.

.....

2.1.2. Indiquer le rôle de ce constituant alimentaire dans l'organisme.

.....

Le pain aux 6 céréales est une préparation riche en fibres alimentaires.

Pour lutter contre la constipation, la solution est élémentaire : boire de l'eau, faire du sport et manger plus de fibres. Les fibres sont des substances d'origine végétale indispensables au bon fonctionnement de l'intestin.

Aujourd'hui, nous consommons peu de pain complet, peu de céréales et plus de produits carnés et de laitages. En quelques décennies, la consommation de fibres a chuté : en moyenne 30 g/jour au milieu du 20^{ème} siècle contre 15 g/jour aujourd'hui.

Source : La revue du Boulanger

2.1.3. Citer deux autres aliments riches en fibres.

•

•

2.1.4. Relever dans le document ci-dessus le rôle principal des fibres alimentaires.

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le tableau ci-dessous indique les valeurs nutritionnelles moyennes d'un pain aux 6 céréales.

Pour 100 g de pain aux 6 céréales	
Glucides	44 g
Eau	29,5 g
Protides	13 g
Fibres	7 g
Lipides	4,5 g
Minéraux	2 g



2.1.5. Relever dans ce tableau les nutriments énergétiques.

-
-
-

Au cours de la cuisson du pain, la pâte forme une croûte dorée.

2.1.6. Nommer la réaction responsable de cette coloration.

.....

2.1.7. Citer les deux constituants présents dans le pain qui interviennent dans cette réaction.

-
-

2.1.8. Donner deux intérêts organoleptiques résultant de la réaction.

-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

La perception sensorielle des aliments peut être perturbée par certains facteurs liés à l'environnement ou à l'individu.

2.1.9. Citer 3 facteurs pouvant modifier la perception sensorielle des aliments.

-
-
-

2.2. Sciences appliquées à l'hygiène

Lors de la fabrication du pain, la pâte lève par un phénomène de fermentation.

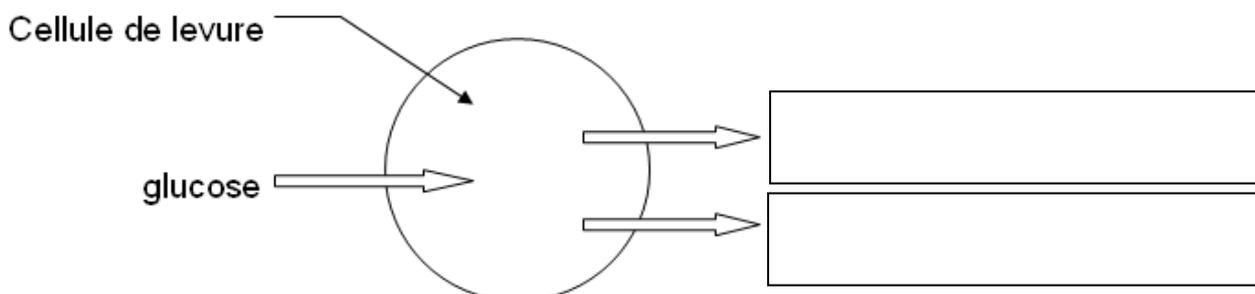
Depuis la mise en évidence du **rôle essentiel de la levure** dans la fermentation par Louis Pasteur en 1857, les connaissances relatives aux levures boulangères ont parcouru bien du chemin. Les **souches de levures de panification** ont été isolées et multipliées. Ces levures issues d'un micro-organisme vivant s'imposent aujourd'hui auprès des boulangers comme autant de ferments sélectifs, stabilisés, profitant d'une activité fermentaire et de profils aromatiques choisis, contrôlés, constants en toute période de l'année et quel que soit l'environnement.

Source : Lesaffre.fr

2.2.1. Préciser de quel type de fermentation il s'agit.

.....

2.2.2. Compléter le schéma simplifié de la fermentation ci-dessous en indiquant le nom des produits formés.



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.2.3. Entourer le micro-organisme responsable de cette fermentation.

Penicilium roqueforti

Saccharomyces cerevisiae

Clostridium botulinum

Listeria monocytogenes

2.2.4. Citer 3 conditions favorables à cette fermentation.

-
-
-

2.2.5. La levure est un micro-organisme aéro-anaérobie. Expliquer ce terme.

-
-

La levure de boulangerie est commercialisée sous plusieurs formes.

2.2.6. Compléter le tableau ci-dessous en indiquant les conditions de stockage et l'action sur les micro-organismes.

Type de levure	Lieu et température de stockage	Action sur les micro-organismes
Levure fraîche	<ul style="list-style-type: none">••	<ul style="list-style-type: none">•
Levure déshydratée	<ul style="list-style-type: none">••	<ul style="list-style-type: none">•

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.3. Sciences appliquées à l'environnement professionnel

Le règlement CE n° 178/2002 stipule que « Les exploitants du secteur alimentaire doivent être en mesure d'identifier toute personne leur ayant fourni une denrée alimentaire (...) ou toute substance destinée à être incorporée dans des denrées alimentaires ». « Ils disposent de systèmes et de procédures permettant d'identifier les entreprises dans lesquelles leurs produits ont été fabriqués. Cette information est mise à disposition des autorités compétentes à la demande de celles-ci ».
C'est ce qu'on appelle la **traçabilité**.

2.3.1. A partir de ce document et de vos connaissances, relever dans le texte ci-dessus le rôle de la traçabilité en boulangerie.

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

2.3.2. Préciser l'intérêt de la traçabilité en cas d'intoxication alimentaire.

.....
.....

2.3.3. Indiquer, en ce qui concerne la traçabilité, 2 documents que le boulanger doit conserver et pouvoir présenter aux organismes de contrôle.

-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

La boulangerie Le pain d'Antan produit chaque jour des croissants au beurre.

La Communauté Européenne a imposé de nouvelles règles concernant l'étiquetage des denrées alimentaires comme le beurre.



2.3.4. A partir de l'étiquette ci-dessus, compléter le tableau suivant en précisant l'information donnée par chaque numéro.

	INFORMATION
1	Dénomination commerciale
2	
3	Ingrédients
4	Coordonnées du responsable
5	
6	
7	

2.3.5. Repérer sur l'étiquette du beurre trois mentions obligatoires.

-
-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.3.6. A la lecture de l'étiquette, cocher si le beurre fait l'objet d'une DLC ou d'une DDM (anciennement DLUO), puis justifier votre réponse.

DLC DDM

Justification :

.....

2.3.7. Donner la signification des deux sigles suivants.

- DLC :
- DDM :

2.3.8. Citer une matière première utilisée en boulangerie, qui fait l'objet d'une DDM.

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3^{ème} partie : Gestion appliquée

3.1. Le contexte professionnel

Le stagiaire qui est dans l'entreprise souhaiterait des informations sur celle-ci avant de postuler pour un job d'été. Madame Duprez vous demande de le renseigner. Pour cela, vous lui fournissez la fiche d'identité de l'entreprise (page 2) et répondez aux questions suivantes.

3.1.1. Indiquer :

- La raison sociale de l'entreprise :
- Son siège social :

3.1.2. Repérer le secteur professionnel de cette entreprise.

.....

3.1.3. Donner la signification du sigle EURL.

.....

3.1.4. Donner la principale caractéristique de ce statut juridique.

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.2. L'insertion dans l'entreprise

Le stagiaire en boulangerie a terminé sa période de formation et Madame Duprez souhaite le recruter pour la période estivale, du 1^{er}/07 au 31/08. Vous lui communiquez ses horaires de travail.

3.2.1. A partir de la page 2, relever les horaires de travail de l'entreprise.

- Pour la vendeuse :
- Pour les boulangers :

3.2.2. Indiquer pourquoi les salariés ont des horaires différents.

.....
.....

3.2.3. Indiquer quel type de contrat de travail le stagiaire va signer pour son embauche d'été. Pourquoi ?

.....
.....

3.2.4. Citer un autre type de contrat de travail auquel l'employeur peut recourir pour le recruter.

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.3. L'organisation de l'activité

Madame Duprez Ophélie a passé une nouvelle commande de farine T55 et d'œufs pour sa production de viennoiseries. Elle vous communique 2 annexes (page 18).

3.3.1. Identifier le nom des documents.

- Annexe 1 :
- Annexe 2 :

3.3.2. Indiquer :

- Le nom du fournisseur :
- Le nom du client :

3.3.3. Contrôler la livraison. Indiquer les anomalies constatées.

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

3.3.4. Donner la signification des termes suivants, figurant sur l'annexe 1.

- HT :
- Franco de port :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 1

BON DE COMMANDE N°320

LE PAIN D'ANTAN
3 rue des Peupliers
06000 NICE

Tél : 04.93.96.XX.XX

Mail : aupaindantan@hotmail.com

RCS : NICEB 677899455

EURL au capital de 15 000 €

Site : www.aupaindantan.com

Date commande : 31/05/16

Date de livraison : 10/06/16

Conditions de vente : remise de 5%

LE BON FOURNIL
277 avenue de Fronton
06000 NICE

Conditions de transport : Franco de port

Délai de livraison : 10 jours

Conditions de règlement : chèque

REF	DÉSIGNATION	UNITÉ	QUANTITÉ	PRIX UNITAIRE BRUT	MONTANT
AV23	Farine T55 blanche kg	Lot de 2	10	3,00	30,00
UT77	Œufs BIO	Boîte de 12	4	3,60	14,40
Signature : au pain d'antan				TOTAL HT	44,40

Annexe 2

BON DE LIVRAISON

LE BON FOURNIL
277 avenue de Fronton
06000 NICE

LE PAIN D'ANTAN
3 rue des Peupliers
06000 NICE

Réf : BC N°320 du 31/05/16

BL N°70 du 10/06/16

DÉSIGNATION	REF	UNITÉ	QUANTITÉ	PU	MONTANT HT
Farine T65 blanche	AV22	Lot de 2	10	4,5	45,00
Œufs BIO	UT77	Boîte 12	5	3,60	18,00

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

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

Toutes les pages du présent sujet sont à rendre avec la copie, y compris celles qui ne seront pas traitées. Ne pas utiliser le stylo rouge qui est réservé pour la correction.

L'usage de la calculatrice est autorisé conformément à la circulaire 99-186 du 16 novembre 1999.

BARÈME

Parties du sujet	Durée à titre indicatif	Barème et note obtenue
1^{ère} partie : Technologie professionnelle		
1.1. La culture professionnelle	45 min	
1.2. Les matières premières		
1.3. Les techniques et le matériel professionnel associé		
Total de la 1^{ère} partie	/ 30 points
2^{ème} partie : Sciences appliquées		
2.1. Sciences appliquées à l'alimentation	45 min	
2.2. Sciences appliquées à l'hygiène		
2.3. Sciences appliquées à l'environnement professionnel		
Total de la 2^{ème} partie	/ 30 points
3^{ème} partie : Gestion appliquée		
3.1. Le contexte professionnel	30 min	
3.2. Le salarié et l'entreprise		
3.3. L'entreprise, créatrice de richesses		
Total de la 3^{ème} partie	/ 20 points
TOTAL GÉNÉRAL	/ 80 points

CAP BOULANGER	Code 500 22137	SUJET	Durée : 2 h	Session 2016
EPREUVE EP1 – Technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 1 / 15

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

SITUATION PROFESSIONNELLE

Vous êtes salarié au sein de la boulangerie « AU BON PAIN » située dans une zone artisanale en périphérie de Limoges.

Monsieur Julien Garcou a créé son entreprise il y a 10 ans et gère six salariés dont un apprenti.

Sa spécialité est le pain de tradition française.



SARL au capital de 10 700 €

ZA de la Source

87150 Limoges

Tél : 09 52 39 XX XX

Mèl : aubonpain@gmail.com

RCS : Limoges B 125 444 821

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1^{ère} partie : Technologie professionnelle

1.1. La culture professionnelle

En arrivant dans l'entreprise, le gérant vous a remis une tenue professionnelle standard de boulanger.

1.1.1. Nommer les différents éléments de la tenue professionnelle.

-
-
-
-

1.1.2. Justifier le port de chaussures adaptées.

.....
.....

1.1.3. Citer les critères obligatoires pour avoir droit à l'appellation « boulangerie artisanale » ou « artisan boulanger ».

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

1.2. Les matières premières

Votre employeur visite une minoterie afin de choisir une farine de qualité pour réaliser du pain de tradition française.

1.2.1. Donner la définition de la farine de tradition française.

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous voulez distinguer à l'œil nu la différence entre une farine T45 et une farine T110.

1.2.2. Indiquer quel est le test que vous allez utiliser.

.....

Sur les sacs de farine de tradition vous relevez la mention « amylases fongiques ».

1.2.3. Indiquer le rôle de ces amylases lors de la panification.

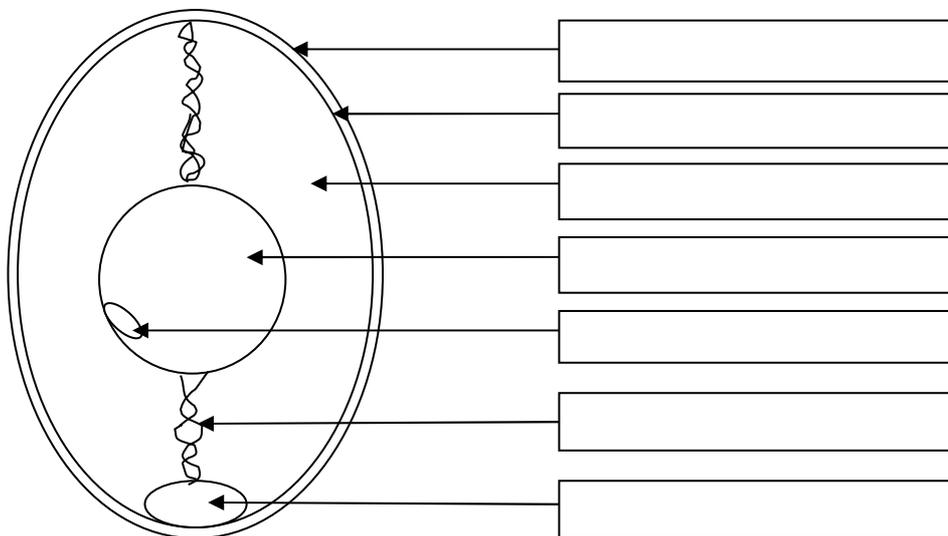
.....
.....
.....

De retour au fournil, votre employeur reçoit un stagiaire et vous demande de lui expliquer quelques éléments essentiels dans la fabrication du pain.

1.2.4. Citer 4 rôles de l'eau en panification.

-
-
-
-

1.2.5. Compléter les différentes parties de l'œuf (en suivant le fléchage).



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.3. Les techniques et le matériel professionnel associé

Votre employeur vous remet la fiche technique du pain viennois.

PAIN VIENNOIS		
Au pétrin à spirale		TB 60°C
Ingrédients	Quantité	Progression
<i>Farine T 55</i>	<i>1 000 g</i>	<i>Tous les ingrédients :</i>
<i>Sel</i>	<i>18 g</i>	- <i>Pétrissage : 4 min en 1^{ère} et 8 min en 2^{nde}</i>
<i>Sucre</i>	<i>60 g</i>	- <i>Pointage 15 min</i>
<i>Levure</i>	<i>40 g</i>	- <i>Pesage des pâtons à 320 g</i>
<i>Eau</i>	<i>580 g</i>	- <i>Mise en forme</i>
<i>Beurre</i>	<i>200 g</i>	- <i>Détente 20 min au frais</i>
<i>Poudre de lait</i>	<i>55 g</i>	- <i>Façonnage des baguettes sur plaques</i>
		- <i>Dorer, ciseler ou lamer</i>
		- <i>Apprêt 1 heure</i>
		- <i>Cuisson 220°C 14 min</i>

1.3.1. Préciser de quel type de pétrissage il s'agit.

.....

1.3.2. Indiquer la fourchette de température idéale pour une pâte à pain en sortie de pétrin.

.....

Votre pâte à pain sort du pétrin à une température de 27°C.

1.3.3. Indiquer 2 mesures correctives que vous allez prendre.

•

•

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

A la sortie du four votre pain « chante ».

1.3.4. Nommer cette étape

.....

1.3.5. Expliquer les phénomènes physiques qui se produisent sur le pain à la sortie du four.

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

Votre dernière fournée de pain est sortie avec une croûte terne (manque de brillant et de couleur).

1.3.6. Indiquer 2 actions correctives à apporter pour corriger ce défaut.

-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2^{ème} partie : Sciences appliquées

2.1. Sciences appliquées à l'alimentation

Vous êtes responsable de la réalisation de baguettes viennoises. Vous travaillez avec un apprenti. Celui-ci, peu attentif, a laissé à l'air libre sur le plan de travail les morceaux de beurre alors qu'il fait 25°C dans le laboratoire.

2.1.1. Préciser l'action de cette température sur le beurre.

.....

2.1.2. Préciser l'action de l'air sur le beurre.

.....

Pour satisfaire votre clientèle, vous souhaitez proposer des sandwiches réalisés avec le pain viennois. Pour la réalisation des sandwiches, vous utilisez du thon, de la mayonnaise, des tomates, de l'huile d'olive, du jambon, du gruyère, de la salade, de la mozzarella...



Certains sandwiches sont très riches en lipides.

2.1.3. Souligner les aliments riches en lipides dans la liste suivante.

tomate – mayonnaise – jambon blanc – salade – huile d'olive –
saucisson – blanc de poulet – beurre

2.1.4. Préciser le rôle nutritionnel des lipides.

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.1.5. Citer 3 conséquences sur la santé d'un excès d'une consommation de lipides.

-
-
-

Les matières grasses contiennent des vitamines liposolubles.

2.1.6. Souligner sur le document ci-dessous les rôles des vitamines liposolubles.

Vitamine C Origine : agrumes, fruits, légumes crus Rôles : anti-oxydant, anti-fatigue	Vitamine A Origine : foie, œuf, beurre Rôles : vision, croissance
Vitamine D Origine : poisson, activation par le soleil Rôles : fixation du calcium, croissance	Vitamine B9 Origine : épinards, salade Rôle : division cellulaire

2.2. Sciences appliquées à l'hygiène

Vous réceptionnez les matières premières nécessaires à la réalisation des sandwiches (beurre, farine, tomates, mozzarella surgelée...)

2.2.1. Citer 3 contrôles à effectuer à la réception des matières premières.

-
-
-

2.2.2. Indiquer le lieu de stockage des produits réceptionnés.

Produits	Lieu de stockage
Beurre	
Mozzarella surgelée	
Farine	
Tomate	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

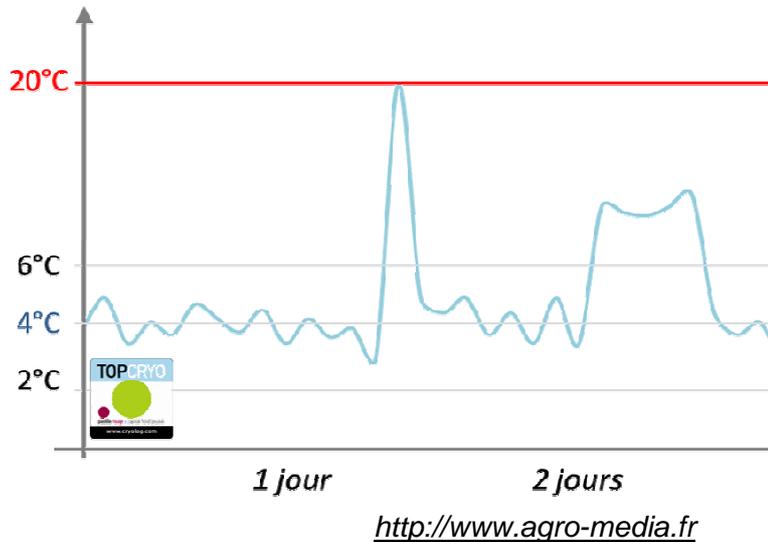
2.2.3. Citer le micro-organisme utile à la fermentation en vous aidant de la recette du pain viennois.

.....

2.2.4. Citer 2 facteurs favorables à la fermentation panaire.

-
-

2.2.5. Entourer sur le relevé de températures ci-dessous les zones de rupture de la chaîne du froid.



2.2.6. Identifier 3 causes possibles de rupture de la chaîne du froid au cours de vos activités.

-
-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.3. Sciences appliquées à l'environnement professionnel

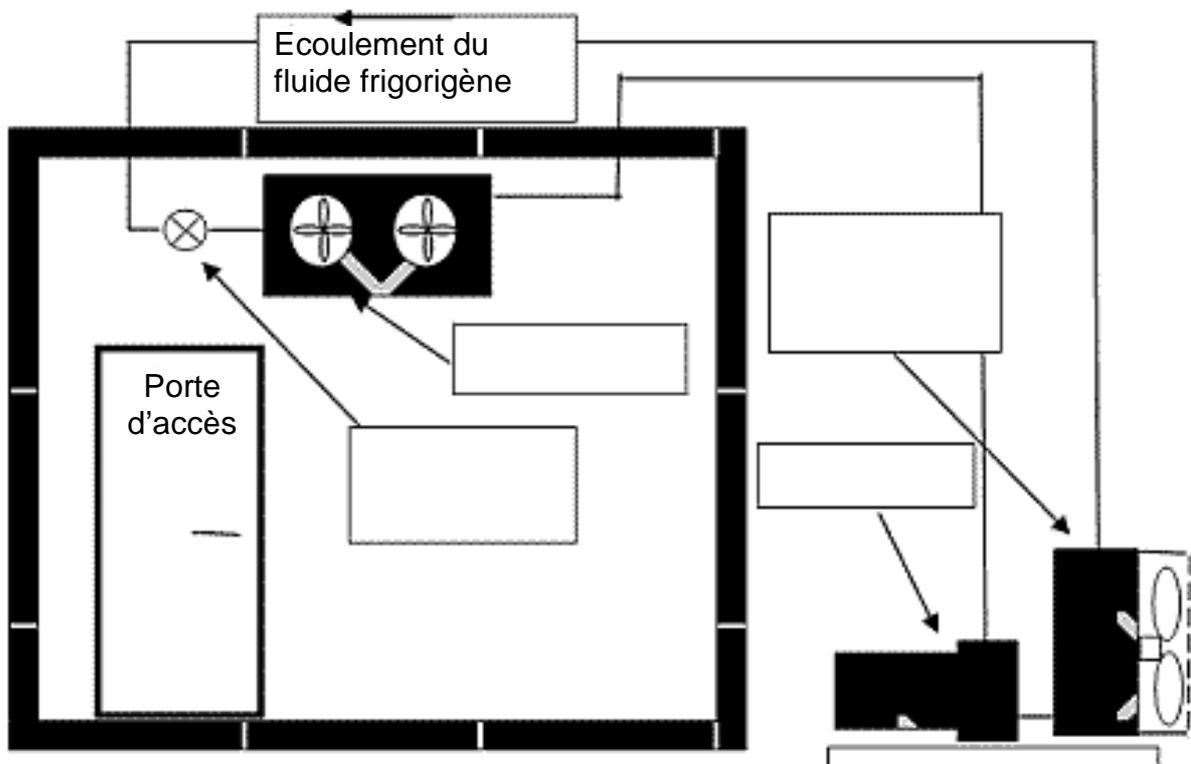
Dans la boulangerie, on trouve différents appareils producteurs de froid.

2.3.1. Légender le schéma ci-dessous à partir des mots soulignés dans le texte.

Principe de production de froid mécanique

La réfrigération mécanique est le système le plus souvent utilisé dans les chambres froides. Le fluide frigorigène absorbe la chaleur des aliments et se transforme en vapeur dans l'évaporateur.

Le compresseur aspire le fluide, en augmentant sa pression, ce qui favorise son passage à l'état liquide. Le condenseur permet aux vapeurs de se liquéfier et de libérer la chaleur vers l'extérieur. Le détendeur régule l'arrivée du fluide frigorigène dans l'évaporateur et permet d'abaisser la pression pour favoriser la vaporisation.



Source : <http://www.vwmin.org>

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.3.2. Associer chaque appareil producteur de froid à sa fonction en le replaçant dans le tableau.

Chambre froide positive – Cellule de refroidissement – Vitrine réfrigérée – Congélateur

Appareil producteur de froid	Fonction
	Présenter à la clientèle et maintenir au froid les préparations
	Conserver au froid positif
	Refroidir rapidement les préparations
	Conserver au froid négatif

2.3.3. Indiquer 2 conseils d'utilisation de la chambre froide afin d'économiser l'énergie.

-
-

La chambre froide est reliée à une prise de terre.

2.3.4. Indiquer le rôle de la prise de terre.

-
-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3^{ème} partie : Gestion appliquée

3.1. Le contexte professionnel

A partir de vos connaissances et de la fiche d'identité de l'entreprise (page 2/15), répondre aux questions suivantes.

3.1.1. Citer la forme juridique de l'entreprise « Au bon pain » (indiquer le sigle et sa signification)

.....
.....

3.1.2. Indiquer son capital.

.....

3.1.3. Indiquer la signification du sigle RCS.

.....
.....

3.1.4. Citer 2 autres formes juridiques pour une entreprise (sigles et significations).

-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.2. Le salarié et l'entreprise

Avant de recruter un apprenti de 17 ans en Mention Complémentaire Boulangerie, votre responsable vous demande de vous renseigner sur la réglementation en vigueur.

Prendre connaissance du document ci-dessous.

RÈGLES LIÉES A L'APPRENTISSAGE

TRAVAILLER LE DIMANCHE

C'est votre employeur qui fixe vos horaires et vos jours de travail (à condition qu'ils soient compatibles avec votre formation au CFA). Mais la marge de manœuvre de votre employeur diffère selon votre âge. Si vous avez moins de 18 ans, vous avez droit à deux jours de repos consécutifs dans la semaine. En général, le dimanche n'est pas travaillé sauf dans certaines professions (art. R.3164-1 du Code du travail) :

- L'hôtellerie ;
- La restauration ;
- Les traiteurs et organisateurs de réception ;
- Les cafés, tabacs et débits de boisson ;
- La boulangerie ;
- La pâtisserie...

Par ailleurs, certaines conventions collectives prévoient des dispositions particulières.

Travailler les jours fériés est interdit pour les apprentis de moins de 18 ans sauf dans certains secteurs où l'activité le justifie (art. R.31-64-2 du Code du travail).

Si vous avez au moins 18 ans, vous êtes soumis aux mêmes horaires et même jours de repos que les autres salariés de l'entreprise. Vous ne pouvez pas travailler plus de 6 jours d'affilée. En général, le dimanche n'est pas travaillé sauf dans certaines professions.

TRAVAIL DE NUIT

Si vous avez 18 ans et plus, vous êtes soumis aux mêmes règles que les autres salariés de l'entreprise en matière de travail de nuit.

Si vous avez moins de 18 ans, il est interdit de vous faire travailler :

- Entre 20h et 6h si vous avez moins de 16 ans ;
- Entre 22h et 6h si vous avez entre 16 et 18 ans.

L'employeur peut toutefois demander des dérogations pour les secteurs suivants :

- la boulangerie et pâtisserie ; dans ces secteurs, le travail de nuit peut être autorisé avant 6h (et au plus tôt à partir de 4h) pour permettre aux apprentis de moins de 18 ans de participer à un cycle complet de fabrication du pain (ou de pâtisseries). Seuls les établissements où toutes les phases de la fabrication de pain (ou de pâtisseries) ne sont pas assurées entre 6h et 22h, peuvent bénéficier de cette dérogation.

- la restauration et l'hôtellerie ; dans ces secteurs, le travail de nuit ne peut être autorisé qu'à partir de 22h jusqu'à 23h30.

www.cidj.com/le-contrat-d-apprentissage/apprentissage-regles-d-un-contrat-tres-encadre-par-la-loi

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.2.1. Indiquer quel type de contrat l'entreprise va signer avec ce jeune.

.....

3.2.2. Préciser les droits et les obligations concernant les conditions de travail de ce jeune.

Droits et obligations	Apprenti entre 16 et 18 ans
Horaires de travail	
Jours consécutifs de repos/semaine	
Travail le dimanche	<input type="checkbox"/> Autorisé <input type="checkbox"/> Non autorisé

Vous avez remarqué que l'employé de vente rencontre des difficultés à présenter le pain viennois à la clientèle.

3.2.3. Expliquer à votre employé les arguments de vente (composition, utilisation et conservation) qu'il devra utiliser pour présenter le pain viennois aux clients.

- composition :

.....

- utilisation :

.....

- conservation :

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.3. L'entreprise, créatrice de richesse

Votre employeur décide de proposer des sandwiches à base de pain viennois. Afin de vous assurer de la rentabilité de ce nouveau produit, il vous demande d'étudier les différents coûts correspondant à sa production et à sa vente (voir document ci-dessous).

<u>Pour 100 sandwiches</u>	
Achat de matières premières pain (farine, sucre, beurre, ...)	37 €
Achat de matières premières garniture (jambon, fromage, ...)	41 €
Salaire des employés boulangers	120 €
Charge du laboratoire de production (électricité...)	30 €
Salaire des employés de vente	60 €
Charges du magasin (électricité, laboratoire,...)	20 €
Prix de vente TTC du sandwich	4,50/pièce

3.3.1. Indiquer les éléments qui correspondent au coût d'achat.

.....
.....

3.3.2. Indiquer les éléments qui correspondent au coût de production.

.....
.....

3.3.3. Préciser quels éléments serviront à calculer le coût de revient.

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

Au cours du premier mois, le chiffre d'affaires pour les sandwiches viennois s'élève à 2 250 €.

3.3.4. Enumérer les éléments qui permettent de calculer ce chiffre d'affaires.

.....
.....