

DANS CE CADRE

NE RIEN ÉCRIRE

Académie :	Session :
Examen :	Série :
Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
Épreuve/sous épreuve :	
NOM :	
(en majuscule, suivi du nom d'épouse)	
Prénoms :	N° candidat
Né(e) le :	(le r... est celui qui... e su... convocation ou liste

Sujet 0

Note :

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

Certificat d'Aptitude Professionnelle BOULANGER EP1

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.

1 ^{ère} partie : Technologie professionnelle	Durée à titre indicatif	Barème et Notes obtenues
1.1 - La culture professionnelle 1.2 - Les matières premières 1.3 - Les techniques professionnelles et le matériel associé	45 min	
Total de la 1^{ère} partie →		/ 30 points
2 ^{ème} partie : Sciences appliquées	Durée à titre indicatif	Barème et Notes obtenues
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	Durée à titre indicatif	Barème et Notes obtenues
3.1 - Le contexte professionnel 3.2 - L'insertion dans l'entreprise 3.3 - L'organisation de l'activité 3.4 - L'entreprise, créatrice de richesses	30 min	
Total de la 3^{ème} partie →		/ 20 points
TOTAL sur 80 points →		

CAP BOULANGER	Code 500 22137	SUJET 0	Durée : 2 h	Session 2016
EPREUVE EP1 – Technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée			Coefficient : 4	Page 1 / 20

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Sujet 0

SITUATION PROFESSIONNELLE

Depuis six mois, la boulangerie « Au Palais gourmand » a ouvert ses portes. Elle est installée au centre-ville de Tarbes près de l'endroit où ont lieu deux importants marchés.

Monsieur Lucas est un maître artisan boulanger, spécialisé dans des pains de tradition et spéciaux. Son épouse travaille à ses côtés et l'aide dans la vente de la fabrication et la gestion de l'entreprise. Alexandre et Anne-Marie Lucas s'investissent dans la qualité de leurs produits pour privilégier le goût et l'authenticité de la fabrication artisanale.

Monsieur Lucas a souhaité diversifier sa production pour s'adapter à la clientèle de centre-ville et du marché, en proposant une partie snacking avec des produits « faits maison » (quiches, tartes salées, pizzas et sandwiches), à emporter ou à consommer sur place dans un espace détente. Il vient de vous recruter comme boulanger pour l'aider dans cette tâche.

Au côté des gérants vous êtes 3 salariés : 1 vendeuse, 1 pâtissier et 1 boulanger. Le boulanger et le pâtissier travaillent de 4h à 11h, la vendeuse est présente aux ouvertures du magasin. Monsieur et madame Lucas sont présents afin que leurs salariés puissent bénéficier de repos hebdomadaires.

Fiche d'identité de l'entreprise

Place Marcadieu

65000 TARBES

05 62 43 88 77

PalaisGourmand@gmail.com

Maître artisan boulanger

SARL au capital de 10 000€

Associés : M et Mme Lucas

RCS Tarbes : 965 234 526

Au Palais gourmand



Horaires d'ouverture : 7h00 – 19h30 tous les jours

sauf le dimanche et jours fériés 7h – 13h

CAP
BOULANGER

EP1 Technologie professionnelle,
sciences appliquées et gestion
appliquée

SUJET
0

Session 2016

Page 2 / 20

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Sujet 0

1^{ère} partie : Technologie professionnelle

Monsieur Lucas est animé d'une passion : celle du bon pain et du travail bien fait. Il propose une offre adaptée à sa clientèle à tous les moments de la journée :

- ✓ Une large gamme de pains de tradition française, de pains spéciaux, pétris, façonnés et cuits sur place à partir de farine label rouge ou biologique.
- ✓ Une partie de snacking, viennoiseries et pâtisseries « faits maison ».

1.1 La culture professionnelle

Monsieur Lucas utilise principalement dans sa fabrication de la farine de froment. Ces farines soigneusement sélectionnées et contrôlées sont élaborées à partir de blés français.

1.1.1 Repérer le rôle et la place de chaque acteur de la filière blé-farine-pain (en reliant chaque acteur à son rôle).

Acteurs	Rôles
1 - Chercheurs	• A - Produire des céréales de qualité
2 - Agriculteurs céréaliers	• B - Transformer le blé en farine
3 - Organismes stockeurs	• C - Transformer la farine en pain
4 - Meuniers	• D - Créer de nouvelles variétés de blé
5 - Boulanger	• E - Vendre du matériel, de la matière première
6 - Fournisseurs	• F - Stocker le blé

La boulangerie « au Palais gourmand » référencée « Alliance durable » choisit de fabriquer au quotidien une baguette développement durable. Monsieur Lucas implique son personnel et sa clientèle dans une démarche éco-citoyenne.



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Sujet 0

1.1.2 Identifier 4 actions ou exemples qui peuvent être mis en œuvre dans la boulangerie « au Palais gourmand » en faveur du développement durable.

Éducation du personnel	Éducation de la clientèle
•	•
•	•

La qualité d'un bon pain résulte de sa méthode de fabrication. L'entreprise « au Palais gourmand » est réputée pour son pain de campagne. Monsieur Lucas insiste auprès des vendeurs afin qu'ils renseignent de façon rigoureuse la clientèle sur son produit phare.

1.1.3 Définir l'appellation « Pain de campagne ».

.....

.....

.....

.....

.....

Monsieur Lucas maître artisan boulanger veille à respecter tous les éléments de la loi du 25 mai 1998 qui réglemente l'appellation de « boulangerie ou de boulanger » (voir extrait de la Loi ci-dessous).



L'article L 121-80 précise :

« Ne peuvent utiliser l'appellation de « boulanger » et l'enseigne commerciale de « boulangerie » ou une dénomination susceptible de porter à confusion, sur le lieu de vente du pain au consommateur final ou dans des publicités à l'exclusion des documents commerciaux à usage strictement professionnel, les professionnels qui n'assurent pas eux-mêmes, à partir de matières choisies... »

Extrait de la Loi du 25 mai 1998

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Sujet 0

1.1.4 Définir l'appellation réglementaire « Boulangerie ou Boulanger » à partir des affirmations données ci-dessous (cocher la colonne correspondante).

	Vrai	Faux
Tout commerçant peut obtenir l'appellation Boulangerie dès lors qu'il vend du pain.		
Le professionnel doit effectuer le pétrissage de la pâte.		
Le professionnel doit effectuer sa fermentation.		
Le professionnel doit effectuer sa mise en forme.		
Le professionnel peut effectuer la cuisson du pain sur un autre lieu que celui de la vente.		
Les viennoiseries sont concernées par cette loi.		
Les pains spéciaux sont concernés par cette loi.		
Les produits ne peuvent être surgelés ou congelés à aucun stade de la production ou de la vente.		

1.2 Les matières premières

L'entreprise « au Palais gourmand » soucieuse d'offrir à sa clientèle des produits de qualité, travaille en étroite collaboration avec son meunier pour lui garantir une bonne qualité de farine. À tout moment il est important de connaître l'origine des produits consommés. Aussi monsieur Lucas conserve tous les documents de traçabilité alimentaire dont l'étiquette de la farine de froment utilisée pour la panification.



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Sujet 0

1.2.1 Expliquer le rôle des documents de traçabilité.

.....

.....

.....

.....

Sur l'étiquette de la farine de froment utilisée pour la panification est mentionné « à conserver à l'abri de l'humidité et de la chaleur ».

1.2.2 Citer l'intérêt de déterminer la teneur en eau d'une farine.

.....

.....

.....

1.2.3 Indiquer le taux d'humidité à ne pas dépasser.

.....

La levure de panification, matière vivante, exerce une fonction déterminante lors des processus de panification.

1.2.4 Définir 2 rôles de la levure en panification.

-
-

1.2.5 Citer 2 types de levure de panification et leur mode de conservation.

-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Sujet 0

La gamme de viennoiseries occupe de plus en plus une place prépondérante « au Palais gourmand ». Monsieur Lucas porte une attention particulière au choix et à l'utilisation des produits sucrants. Lors de la confection des viennoiseries, le boulanger utilise différentes variétés commerciales de sucre.

1.2.6 Citer 2 différents types de sucre utilisés en boulangerie et viennoiserie.

-
-

1.2.7 Préciser 3 rôles essentiels du sucre lors de la réalisation de la pâte de viennoiserie.

-
-
-

1.3 Les techniques et le matériel professionnel associé

Soucieux de se différencier de la concurrence, monsieur Lucas opte pour des méthodes de fermentation panaire traditionnelle, lui permettant d'obtenir un pain typique particulièrement goûteux.

1.3.1 Définir 3 rôles de la fermentation panaire.

-
-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Sujet 0

Désireux de satisfaire toujours plus sa clientèle, monsieur Lucas opte pour la technique de fermentation différée : **le pointage retardé**.

1.3.2 Expliquer la technique du pointage retardé et l'incidence sur l'organisation de la production.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Lors de votre période d'essai monsieur Lucas vous demande de réaliser plusieurs pains. À la fin de la cuisson vous vous apercevez de certains défauts que monsieur Lucas vous demande de corriger.

1.3.3 Identifier une cause des défauts de ces deux pains.

<i>Baguette cintrée</i>	
<i>Pain cloqué</i>	
<i>Pain ferré</i>	
<i>Pain plat</i>	
<i>Croûte terne</i>	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Sujet 0

2^{ème} partie : Sciences appliquées

2.1 Sciences appliquées à l'alimentation

Vous avez préparé différents types de pain pour réaliser une gamme diversifiée de sandwiches que vous exposez à la vente dans la vitrine réfrigérée.



Document 1 - Valeurs nutritionnelles de quelques pains

	BAGUETTE COURANTE*	BAGUETTE DE TRADITION FRANÇAISE	BAGUETTE FARINE T80	PAIN COMPLET
ENERGIE				
Valeur énergétique kcal/100 g	255,3	252,7	255,7	232,7
constituants alimentaires				
Glucides assimilables g/100 g	53,9	53,5	54,0	46,7
Glucides totaux g/100 g	57,7	56,8	58,2	55,5
Protéines g/100 g	9,5	9,2	9,4	9,7
Lipides g/100 g	0,3	0,4	0,3	0,8
Fibres alimentaires totales g/100 g (ANC 25-30g/l)	3,8	3,3	4,2	8,8

Source : <http://www.observatoiredupain.fr>

À partir du document 1 :

2.1.1. Relever le principal constituant alimentaire commun à tous ces pains.

-

2.1.2. Entourer dans le document 1, le constituant alimentaire non énergétique.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Sujet 0

2.1.3. Repérer le pain qui contient le plus de ce constituant non énergétique et celui qui en contient le moins.

- le plus riche :
- le plus pauvre :

Vous avez exposé des sandwiches jambon/beurre, poulet/mayonnaise et chèvre/noix. Dans tous, vous avez glissé des tranches de tomate et quelques feuilles de salade.

2.1.4. Compléter le tableau ci-dessous en précisant pour chaque ingrédient du sandwich jambon/beurre le groupe d'aliments ou le principal constituant ou son rôle.

Ingrédients du sandwich	Groupe d'aliments	Constituant alimentaire essentiel	Rôle du constituant
- Jambon	-	-	- Plastique
- Beurre	- Corps gras	- Lipides	-
- Salade - Tomates	-	- Fibres - Eau	- - Fonctionnel

Dans la partie snacking de la boulangerie une formule est proposée. →

2.1.5. Proposer un dessert pour équilibrer la formule avec le sandwich jambon /beurre et justifier votre choix.

-

Justifier :

.....



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Sujet 0

2.2 Sciences appliquées à l'hygiène

Vous réceptionnez les marchandises suivantes pour confectionner les sandwiches : 10 paquets de tranches de jambon, 5 kg de tomates fraîches, 3 laitues, un sac de noix, 1 carton de bouteilles d'huile, des plaquettes de beurre.

2.2.1 Citer 4 autres contrôles à effectuer lors de la réception de ces marchandises.

- Contrôle de l'étiquette : nom, provenance, quantité

-
-
-
-

2.2.2 Indiquer les lieux et températures de stockage de ces marchandises.

Marchandises	Lieux de stockage	Températures maximum de stockage
Tomates fraîches		
Sacs de noix		
Tranches de jambon		
Bouteilles d'huile		

2.2.3 Expliquer pourquoi certaines de ces marchandises nécessitent un stockage au froid.

-
-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Sujet 0

2.2.4 Justifier l'action du froid positif sur la conservation des marchandises.

.....






.....

.....

2.3 Sciences appliquées à l'environnement professionnel

Monsieur Lucas a équipé le laboratoire d'un système de ventilation comprenant une hotte aspirante et un caisson d'insufflation (voir schéma de ventilation **document 2**). Dans le cadre du protocole d'utilisation, vous devez changer les filtres de la hotte aspirante.

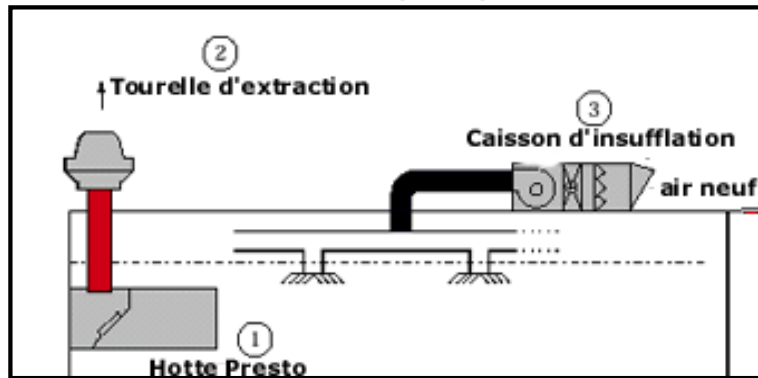
2.3.1 Caractériser une atmosphère confinée, polluée dans un local professionnel en indiquant dans le tableau les nuisances ou polluants dont peut se charger l'air du laboratoire.

Pictogramme	Atmosphère confinée, polluée de locaux professionnels
	
	
	
	
	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Sujet 0

Document 2 - Schéma du principe de la ventilation



Source : <http://conseils.xpair.com>

2.3.2 Reporter dans le tableau ci-dessous les numéros des étapes de circulation de l'air (voir document 2).

Étapes de circulation de l'air	Numéros
L'air neuf est diffusé au niveau du plafond après captage et traitement.	
L'air neuf repousse l'air vicié vers la hotte aspirante.	
L'air vicié est filtré puis extrait par la tourelle.	

2.3.3 Justifier la nécessité du renouvellement de l'air du local professionnel et la maîtrise des températures et de l'hygrométrie.

- Renouvellement de l'air :

.....

.....

- Hygrométrie :

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Sujet 0

Monsieur Lucas a réalisé certains autocontrôles dans sa boulangerie en s'aidant d'une liste fournie par la DDCSPP (Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations) des Hautes-Pyrénées.

10 points d'autocontrôles DDCSPP

Comme **chaque année**, les services de la **DDCSPP** réalisent des contrôles durant toute la période de **l'été**. Voici une liste d'autocontrôle.

1. Contrôle de la présence d'un **registre** pour enregistrer les températures des réfrigérateurs, des congélateurs et des moyens de transport frigorifique
2. Vérification de la température aussi bien pour les liaisons froides que chaudes. Un dépassement d'une température réglementaire de **plus de 6°C** correspond à une non-conformité de **niveau D**
3. Vérification de la DLC sur des produits emballés pris au hasard lors de leur recherche
4. Vérification de l'hygiène du personnel
5. Vérification de l'hygiène des locaux
6. Vérification d'un suivi de la traçabilité
7. Vérification des produits congelés (voir s'il y a une rupture de la chaîne du froid compte tenu d'un aspect particulier des denrées alimentaires)
8. Pour les restaurants proposant du poisson cru, vérification de la maîtrise du danger Anisakis
9. Présence d'un plan de maîtrise sanitaire
10. Présence d'une personne au moins sur le site ayant réalisé une formation en hygiène alimentaire.

Source : www.hygiene-securite-alimentaire.fr

2.3.4 Justifier l'intérêt de cet autocontrôle.

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Sujet 0

3^{ème} partie : Gestion appliquée

3.1 Le contexte professionnel

Monsieur Lucas avant de vous recruter en boulangerie/sandwicherie a fait des recherches auprès de pôle emploi sur des fiches métiers (voir document ci-dessous).

Les métiers de la filière

Les métiers de boulanger et de pâtissier représentent **la moitié des effectifs des métiers de bouche...**

Boulangier / Boulangère ([fiche ROME D1102](#))

Le boulanger **fabrique et vend des pains et des viennoiseries**. Si sa formation le permet, il prépare aussi des **pâtisseries**, propose des **sandwiches**, cuisine des **plats** (quiches, tartes salées, salades, etc..).

Les **boulangeries traditionnelles**, qui vendent leurs propres productions, embauchent de jeunes ouvriers et des vendeurs spécialisés.

Les **boulangeries industrielles et les grandes surfaces** ont besoin de personnel qualifié. Elles recrutent des ouvriers, des chefs d'équipe ou des chefs de fabrication...

Pâtissier / Pâtissière ([fiche ROME D1104](#))

Le pâtissier est le professionnel des desserts et des sucreries. Il confectionne **toutes sortes de pâtisseries** : éclairs au chocolat, tartes, religieuses au café, pièces montées, etc.

Les **pâtisseries artisanales** représentent encore **la plus grande source d'emplois pour le pâtissier**.

La **grande distribution et l'industrie** proposent de plus en plus de pâtisseries et de confiseries : elles embauchent régulièrement.

Les **traiteurs** vendent fréquemment des produits de pâtisserie et, inversement, les pâtissiers préparent aujourd'hui des plats de restauration rapide et des plats salés. La frontière entre ces deux métiers de bouche devient assez floue...

<http://www.pole-emploi.fr/actualites/panorama-du-secteur-des-metiers-de-bouche>

publié le 5 mars 2015

À partir de la présentation de l'entreprise (page 2) et du document ci-dessus :

3.1.1 Citer 4 activités constitutives de votre métier au sein du « Palais gourmand » :

- 2 activités principales :

.....

- 2 activités secondaires :

.....

CAP BOULANGER	EP1 Technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée	SUJET 0	Session 2016	Page 15 / 20
------------------	---	------------	--------------	--------------

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Sujet 0

3.1.2 Caractériser la contrainte principale de votre métier de boulanger en matière d'horaire.

.....

Monsieur Lucas s'interroge sur son statut juridique souhaitant peut être le faire évoluer. À partir de la fiche d'identité de l'entreprise « au Palais gourmand » (page 2) répondre aux questions suivantes.

3.1.3 Repérer son statut juridique.

.....

3.1.4 Indiquer 2 caractéristiques principales de cette forme juridique.

-

-

3.1.5 Indiquer si monsieur Lucas peut modifier son statut juridique en EURL. Justifier votre réponse.

.....

.....

.....

3.1.6 Repérer l'activité secondaire de la boulangerie « au Palais gourmand ».

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Sujet 0

3.2 L'insertion dans l'entreprise

Titulaire du CAP Boulanger et d'une expérience professionnelle en boulangerie spécialisée, monsieur Lucas vous a recruté et remis votre contrat de travail.

Document 3 – Extrait du contrat de travail

CONTRAT DE TRAVAIL

Entre les soussignés SARL « au Palais gourmand » Place Marcadiéu 65000 Tarbes,
représentée par M Alexandre LUCAS

Et

M(me) Claude ALBERTI 12 rue du Moulin 65800 Aureilhan né(e) le 9 novembre 1993 à Saint-Lary (65)

Il a été convenu comme suit :

La SARL « au Palais gourmand » engage M(me) Claude ALBERTI en qualité de personnel de fabrication en boulangerie, selon la convention collective nationale de la Boulangerie Pâtisserie artisanale et aux conditions particulières ci-après.

... La durée hebdomadaire de travail est de 35 h et le lieu de travail est situé Place Marcadiéu 65000 Tarbes.

En contrepartie de son travail, M(me) Claude ALBERTI percevra une rémunération brute fixée à 1 530,35€ par mois pour 151,67 heures de travail mensuel (soit 10,09 € de l'heure) à laquelle s'ajouteront les majorations prévues par la convention collective nationale de la Boulangerie Pâtisserie artisanale (horaires de nuit, travail le dimanche, primes...) ...

Le contrat prend effet le 1^{er} Juin 2016 pour une durée indéterminée.

La période d'essai se déroulera du 1^{er} juin 2016 au 31 juillet 2016.

M(me) Claude ALBERTI devra se soumettre aux visites médicales après convocation.

Signature de l'employeur

Alexandre LUCAS

Signature du salarié :

Claude ALBERTI

À l'aide du contrat de travail (document 3) et de vos connaissances :

3.2.1 Déterminer quel est le type de contrat que vous avez signé avec monsieur Lucas

.....

3.2.2 Donner une principale caractéristique de ce contrat de travail.

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Sujet 0

3.2.3 Dégager 2 principales obligations pour le salarié et pour l'employeur.

Obligations de l'employeur :

-
-

Obligations du salarié :

-
-

3.3 L'organisation de l'activité

Monsieur Lucas a passé une commande de farines qui ont été livrées le 5 juin 2016, les sacs de farine étaient en bon état. Vous devez contrôler deux documents relatifs à cette commande (documents 4 et 5).

Document 4

SARL « Au Palais gourmand »					
Place Marcadieu 65000 TARBES					
SIRET : 778777667676655			MINOTERIE LOPIS		
12 Place des Grands 81000 ALBI					
BON DE COMMANDE 456 du 20/05/2016					
Livraison : franco de port sous 15 jours					
Réf	Désignation	Unité	Qté	Prix Unitaire HT	Montant HT
T5525	Farine de Froment	Sac 25kg	5	16,75€	83,75€
SEI25	Farine de Seigle	Sac 25 kg	4	29,16€	116,64€
Commande HT					200,39€

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Sujet 0

Document 5

MINOTERIE LOPIS
12 Place des grands
81000 Albi
SIRET : 1234560987654326

FACTURE/BL N° 1152
du 5/06/2016

Boulangerie PALAIS GOURMAND
Place Marcadieu
65000 TARBES

Commande n° 456 du 20 Mai 2016 – livraison le 5 Juin 2016

Référence	Désignation	Unité	Quantité	Prix HT	Montant HT
T55-25	Farine froment	Sac 25 kg	5	18,75€	93,75 €
SEI-25	Farine de seigle	Sac 25 kg	5	29,16€	145,80€
Montant HT					239,55€
TVA 5,5%					13,18€
Net à payer TTC					252,73€

3.3.1 Identifier les documents d'approvisionnement.

- Document 4 :
- Document 5 :
- Qui est le client :
- Qui est le fournisseur :

3.3.2 Identifier 3 éléments que vous avez contrôlés lors de la réception des matières premières.

-
-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Sujet 0

3.3.3 Contrôler le document 5 par rapport au document 4 et indiquer ce que vous constatez.

.....

.....

3.4 L'entreprise, créatrice de richesses

Monsieur Lucas est en train de fixer le prix de vente du nouveau sandwich réalisé à base de crudité, blanc de poulet, œuf, pain viennois qu'il appellera « le tarbais ».

3.4.1 Identifier les composants du coût de revient du sandwich « le tarbais ».

.....

.....

3.4.2 Caractériser les déterminants du prix de vente du pain.

.....

Monsieur Lucas utilise plusieurs taux de TVA dans sa boulangerie.

3.4.3 Citer trois taux de TVA en vigueur dans l'entreprise « au Palais gourmand ».

.....

.....

.....