

CORRIGE SUJET 0

EP1 - CAP BOULANGER

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 ».

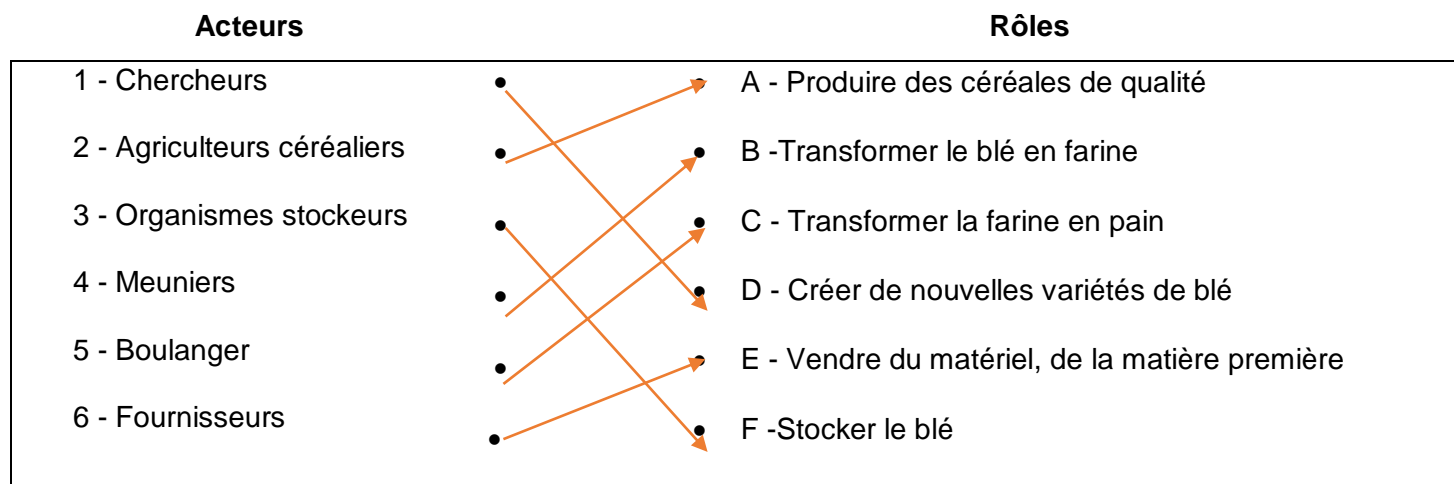
Note sur / 10

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).

S1.2.1- 3 points (6x0,5)



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.



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.

S1.1.3 – 2 points (4x0,5)

Éducation du personnel	Éducation de la clientèle
<ul style="list-style-type: none"> Mise en place du tri sélectif Ne pas laisser couler l'eau Surveiller les équipements de froid Éteindre les lumières 	<ul style="list-style-type: none"> Déchirer ou écraser les cartons d'emballage pour réduire le volume Utiliser des emballages écoresponsables Proposer aux clients des sacs réutilisables

Accepter des exemples concrets ou explications cohérentes.

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 ».

S1.4.1 – 1 point (0,25 par point)

La mention « de campagne » est réservée au pain dont le mode de fabrication et la composition se caractérisent par :

- l'utilisation d'une farine de blé en mélange ou non avec une farine de seigle

Les composants et les choix technologiques (mode de pétrissage, fermentation, cuisson particulière...) doivent conduire à :

- éviter le blanchiment de la pâte,
- développer une saveur acidulée,
- prolonger sa « fraîcheur ».

Les appellations « Pain villageois », « Pain rustique », « Pain paysan », « Pain fermier » sont considérées comme équivalentes.

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 texte ci-dessous).



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

S1.4.1 – 4 points (8x0,5)

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

Note sur	/ 10,5
-----------------	---------------

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.

1.2.1 Expliquer le rôle des documents de traçabilité.

S2.1.1 - 1 point

- Suivre un produit alimentaire au cours des différents stades de sa production, transformation et commercialisation.
- Fournir davantage d'informations sur les aliments aux consommateurs
- Identifier les risques d'intoxication alimentaire
- (attendre au moins un élément de réponse)

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.

S2.1.3 – 1 point

- Permet de connaître le pourcentage d'humidité d'une farine afin qu'elle puisse se conserver. Cette analyse est liée aux qualités plastiques (avec référence d'un taux d'hydratation unique).

CAP BOULANGER	EP1 Technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée	CORRIGE SUJET 0	Session 2016	Page 3 / 13
--------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------	---------------------	--------------------

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

S2.1.3 – 0,5 point

- Le taux d'humidité ne doit pas dépasser 16%. (accepter si réponse 15,5% figurant sur l'étiquette).

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

1.2.4 Définir deux rôles de la levure en panification.

S2.1.6 - 2 points (2x1)

- Provoque la dégradation des sucres de la farine créant ainsi la fermentation
- Apporte une structure alvéolée grâce au gaz carbonique
- Renforce l'arôme lors d'une fermentation longue
- Agit sur la coloration de la croûte
- Améliore la légèreté des produits

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

S2.1.6 – 2 points (4x0,5)

- La levure fraîche pressée : +4°C au réfrigérateur
- Les levures sèches : à température ambiante
- Levure liquide : 4°C

La gamme de viennoiseries occupe de plus en plus une place prépondérante au sein de l'entreprise « 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.

S2.1.7 - 1 points (2x0,5)

Sucre semoule Sucre cristallisé Sucre glace
Sucre en grain Sucre en morceaux Sucre roux

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

S2.1.7 - 3 points (3x1)

- Augmente la conservation des produits de viennoiserie
- Améliore la saveur et la coloration de la croûte
- Apporte moelleux à la texture de la mie (brioche, pain au lait)
- Favorise la fermentation
- Améliore la plasticité des pâtes
- Augmente l'extensibilité des pâtes...

CAP BOULANGER	EP1 Technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée	CORRIGE SUJET 0	Session 2016	Page 4 / 13
--------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------	---------------------	--------------------

1.3 Les techniques et le matériel professionnel associé

Note sur / 9,5

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.

S3.3.1- 3 points (3x1)

- Apporte de la tenue à la pâte grâce aux acides qui se fixent et contractent le gluten
- Apporte volume à la pâte grâce à la production de CO₂ retenu par le gluten
- Favorise la coloration de la croûte grâce aux enzymes qui dégradent l'amidon en maltose permettant la caramélisation
- Contribue à une meilleure cuisson de la pâte grâce au dégagement de CO₂
- Crée une mie alvéolée grâce à la production de CO₂
- Donne de la saveur au pain grâce aux déchets dégagés par la levure

*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.

S3.3.3 – 4 points (2x2)

- Effectuer un long pointage en bacs à la température de +4°C pendant entre 15 et 20 heures.
- Pesage des pâtons, à la détente, au façonnage, puis à l'apprêt à température ambiante et enfin mise au four.
- Cette technique de fermentation différée offre la possibilité de produire des pains d'une grande qualité gustative. Le pointage favorise la création de différents arômes augmentant ainsi le goût du pain, et aussi la possibilité d'effectuer un pétrissage modéré et de n'utiliser aucun additif.
- Nécessite l'achat d'enceintes réfrigérées en bacs plastiques, améliore l'aménagement du temps de travail et permet de garder de la pâte à disposition et d'espacer les cuissons sur la journée.

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

CAP BOULANGER	EP1 Technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée	CORRIGE SUJET 0	Session 2016	Page 5 / 13
------------------	---------------------------------------------------------------------------------	--------------------	--------------	-------------

1.3.3 Identifier une cause des défauts de ces deux pains.

S3.1.6 – 2,5 points (5x0,5pt)

<i>Baguette cintrée</i>	Excès de force de la farine ou lors de la cuisson excès de chaleur du four ...
<i>Pain cloqué</i>	Manque de levure ou pâte froide ...
<i>Pain ferré</i>	Excès de chaleur au niveau de la sole du four ou réglage de la température trop élevé
<i>Pain plat</i>	Manque de force de la farine ou excès de pousse...
<i>Croûte terne</i>	Pâte trop chaude, excès de sel, manque de buée au four...

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 2010g/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.
 - Le constituant alimentaire commun à tous ces pains est les glucides. **S4.1.1.1 – 1 point**
- 2.1.2. Entourer dans le document 1, le constituant alimentaire non énergétique.
 - Entourer le mot « Fibres ». **S4.1.1.1 – 1 point**
- 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 pain complet **S4.1.1.1 – 2 points (2x1)**
 - le plus pauvre: la baguette de tradition française

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.

S4.1.2.1 – 2,5 points (5x0,5)

Ingrédients du sandwich	Groupe d'aliments	Constituant alimentaire essentiel	Rôle du constituant
- Jambon	- VPO	- Protides	- Plastique
- Beurre	- Corps gras	- Lipides	- Énergétique (thermorégulation)
- Salade - Tomates	- Fruits et légumes	- Fibres - Eau	- Fonctionnel (Transit intestinal) - 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.

- Un dessert à base de produit laitier
- C'est le seul groupe qui manque dans la formule

S4.1.2.1 – 2 points (2x1)

2.2 Sciences appliquées à l'hygiène

Note sur / 10

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.

S4.2.2.2 - 4 points

- Contrôle de l'étiquette : nom, provenance, quantité
- Contrôle de l'état de l'emballage
- Contrôle du produit : couleur, aspect, odeur, texture....
- Contrôle de la température
- Contrôle des dates : DLC, DLUO ou DDM

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

S4.2.1.4 - 4 points (8x0,5)

Marchandises	Lieux de stockage	Températures maximum de stockage
Tomates fraîches	Chambre froide positive	4°C
Sacs de noix	Épicerie	20°C ou T° ambiante
Tranches de jambon	Chambre froide positive	4°C
Bouteilles d'huile	Épicerie	20°C ou T° ambiante

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

S4.2.1.4 – 1 point

- Ce sont des denrées périssables, fragiles, qui n'ont subi aucun traitement de conservation

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

S4.2.2.4 – 1 point

- Le froid ralentit l'activité et le développement microbien dans ces produits.






2.3 Sciences appliquées à l'environnement professionnel

Note sur / 11,5

CAP BOULANGER	EP1 Technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée	CORRIGE SUJET 0	Session 2016	Page 8 / 13
--------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------	---------------------	--------------------

Monsieur Lucas a équipé le laboratoire d'un système de ventilation comprenant une hotte aspirante et un caisson d'insufflation (voir schéma de ventilation). 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. **S4.3.2.5 - 5 points**

Pictogramme	Atmosphère confinée, polluée de locaux professionnels
	Gaz de combustion : CO ₂ ou CO si la combustion est incomplète Vapeurs graisseuses
	Fumée noire Substances odorantes voir toxiques
	Chaleur excessive Humidité (hygrométrie) excessive
	Farine, poussières et micro-organismes en suspension
	Émanations gazeuses irritantes ou explosives des produits d'entretien

Accepter au moins un exemple par pictogramme

2.3.2 Reporter dans le tableau ci-dessous les numéros correspondants aux étapes de circulation de l'air (voir schéma de ventilation). **S4.3.2.5 - 1,5 point (3x0,5)**

Étapes de circulation de l'air	Numéros
L'air neuf est diffusé au niveau du plafond après captage et traitement.	3
L'air neuf repoussé l'air vicié vers la hotte aspirante.	1
L'air vicié est filtré puis extrait par la tourelle.	2

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

S4.3.2.5 - 3 points (2x1,5)

- Renouvellement de l'air : l'air ne doit pas représenter une source de contamination. Il est important de le renouveler et de maîtriser ce renouvellement. La ventilation doit être suffisante, adéquate, non contaminante, non gênante (bruit).
- Hygrométrie : pour maîtriser l'humidité il faut séparer si possible les appareils de cuisson du reste du laboratoire afin de minimiser la diffusion de l'humidité et de la chaleur et prévoir si possible une hotte d'aspiration au-dessus des plans de cuisson pour réduire l'humidité.

Monsieur Lucas a réalisé certains autocontrôles pour 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.

2.3.4 Justifier l'intérêt de cet autocontrôle.

S4.3.1.2 - 2 points

- L'autocontrôle permet de vérifier la qualité et la sécurité alimentaire pour éviter les risques d'intoxication alimentaire.

CAP BOULANGER	EP1 Technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée	CORRIGE SUJET 0	Session 2016	Page 9 / 13
--------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------	---------------------	--------------------

3.1 Le contexte professionnel

Note sur	/ 6
----------	-----

Monsieur Lucas avant de vous recruter sur le pôle 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 Palais gourmand » :

S5.1.1 – 2 points (4x0,5)

- 2 activités principales :

- Fabriquer du pain
- Confectionner les viennoiseries (découpe, garniture, dorage, ...)

Mais aussi accepter toutes réponses cohérentes

- 2 activités secondaires

- Confectionner des produits pâtisseries...
- Fabriquer des pains spéciaux (spécialités régionales, pain à l'ancienne, ...)
- Produire des plats traiteurs (pizzas, quiches, tartes salées, croissants jambon...)
- Réaliser des sandwiches

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

Travail de nuit très souvent pour réaliser le pain avant l'arrivée des clients (à 4h du matin). **S5.1.1 – 0,5 point**

CAP BOULANGER	EP1 Technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée	CORRIGE SUJET 0	Session 2016	Page 10 / 13
--------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------	---------------------	---------------------

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

3.1.3 Repérer son statut juridique

- statut juridique : SARL

S5.1.2 – 0,5 point

3.1.4 Indiquer 2 caractéristiques principales de cette forme juridique.

S5.1.2 – 1 point (2x1)

- 2 caractéristiques : 2 associés au minimum et responsabilité limitée selon le capital apporté

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

S5.1.2 – 1 point (2x0,5)

Il ne peut pas modifier son statut juridique en EURL car ils sont deux associés (lui et son épouse).

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

S5.1.2 – 1 point

L'activité secondaire est le pôle snacking (sandwicherie, tartes salées...)

Note sur	/ 4
-----------------	------------

3.2 L'insertion dans l'entreprise

Titulaire du CAP Boulanger et d'une mention complémentaire Boulangerie spécialisée, monsieur Lucas vous avez recruté et remis votre contrat de travail.

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

S5.2.2 – 1 point

- **CDI ou Contrat à durée indéterminée**

3.2.2 Donner une caractéristique principale de ce contrat de travail.

S5.2.2 – 1 point

- **Caractéristique : Il y a une date de début du contrat et pas de date de fin**

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

S.5.2.2 - 2 points (4x0,5)

- Obligations de l'employeur

Fournir du travail,

Rémunérer le salarié

- Obligations du salarié

Faire son travail,

Arriver à l'heure,

Respecter le règlement intérieur (si présent)...

Accepter toutes réponses cohérentes

CAP BOULANGER	EP1 Technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée	CORRIGE SUJET 0	Session 2016	Page 11 / 13
--------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------	---------------------	---------------------

3.3 L'organisation de l'activité

Note sur / 5,5

Monsieur Lucas a passé une commande de farines qui ont été livrées 5 juin 2016, les sacs de farine étaient en bon état. Vous devez contrôler les 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€

Document 5

MINOTERIE LOPIS			FACTURE/BL N° 1152		
12 Place des grands			du 5/06/2016		
81000 Albi					
SIRET : 1234560987654326					
GOURMAND			Boulangerie PALAIS		
			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.

S.5.4.2 – 2 points (4x0,5)

- Document 4 : **Bon de commande**.....
- Document 5 : **Facture**.....
- Qui est le client : **boulangerie Palais gourmand**.....
- Qui est le fournisseur : **Minoterie LOPIS**.....

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

S.5.4.2 – 1,5 point (3x0,5)

- Produits ou Références - Quantités reçues - Prix

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

S.5.4.2 – 2 points (2x1)

- Le Prix unitaire hors taxe est différent de celui de la farine de froment commandée : 18,75 au lieu de 16,75€

- Nous avons commandé 4 sacs de farine de seigle, et 5 ont été facturés.

Note sur	/ 4,5
-----------------	--------------

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 ».

CR = coût de production + frais et charges

S.5.5.1 – 1,5 point

3.4.2 Caractériser les déterminants du prix de vente du pain.

Prix de vente du pain = Coût de revient du pain + marge de l'entreprise

S.5.5.1 – 1,5 point

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 ».

- 5,5% 10% 20%

S.5.5.1 – 1,5 point (3x0,5)