

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

ETUDE DE CAS – Durée : 3 heures

17 638 - Réf. 2101

Domaine Transversal

Juin 2017

Epreuve **1/4**

L'épreuve comporte **9** références

Thème	2101
Partie 1	2102 à 2106
Partie 2	2107
Partie 3	2108 à 2109

Barème de notation sur 200 points (*donné à titre indicatif*)

Première partie	80
Deuxième partie	60
Troisième partie	60

THEME

Vous travaillez comme chef de laboratoire pâtissier d'une boulangerie-pâtisserie du centre-ville de Nantes.

L'association culturelle de l'été organise une nouvelle fois le festival gratuit des « Rendez-vous de l'Erdre », du jeudi 24 au dimanche 27 août. Lors de cette 31^{ème} édition, Nantes va vivre au rythme du jazz et de la belle plaisance du vendredi au dimanche.

Entièrement gratuit, ce festival associe des concerts et plus de 200 bateaux du patrimoine européen, autour de l'Erdre et des ports qui la ponctuent (*Nort-sur-Erdre, en passant par Sucé-sur-Erdre, Petit-Mars, Carquefou ou La Chapelle-sur-Erdre*). Au total, sur une quinzaine de scènes, plus de 100 concerts seront donnés.

Votre employeur, **M. LUGO**, a décidé cette année de participer aux festivités : l'entreprise sera représentée par un stand sur l'île de Versailles.

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

PATISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

ETUDE DE CAS

17 638 - Réf. 2106

Domaine Transversal

Juin 2017

Epreuve 1/4

L'épreuve comporte 9 références

Thème	2101
Partie 1	2102 à 2106
Partie 2	2107
Partie 3	2108 à 2109

COORDONNEES DE L'ENTREPRISE

Boulangerie Pâtisserie RégaLugo

M. et M^{me} LUGO

17, rue Paul Auster

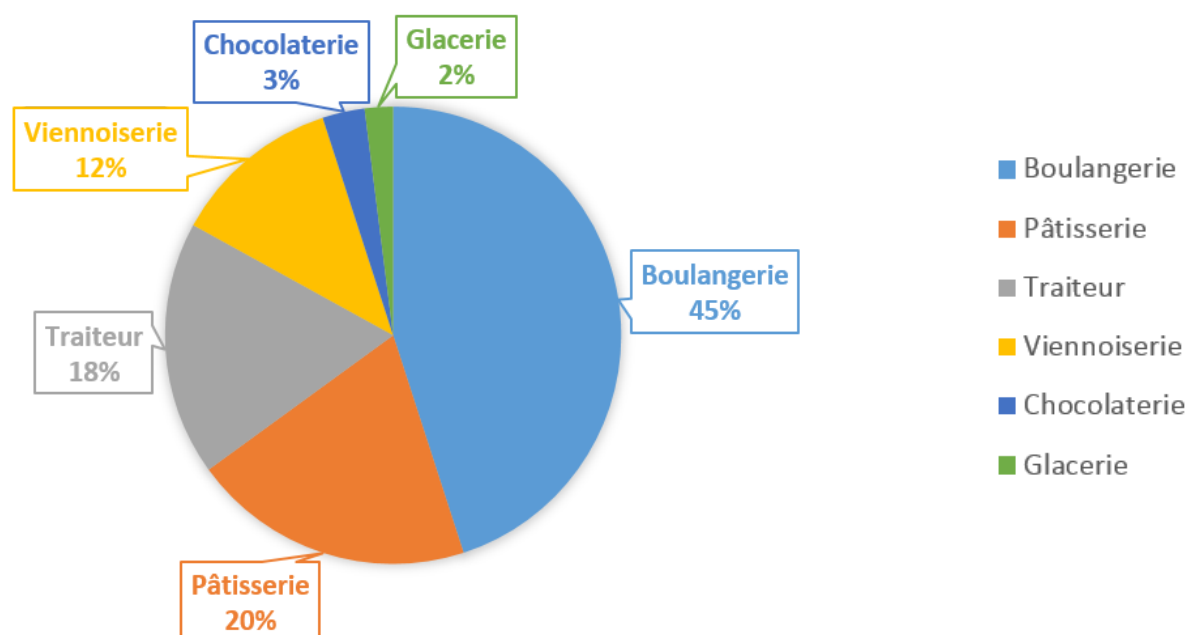
44 000 NANTES

Tél. : 02 40 12 34 56

Site Internet : www.regalugo-boulangerie-patisserie.fr

ACTIVITES DE L'ENTREPRISE

■ Répartition du chiffre d'affaires par activité de l'entreprise.



PERSONNEL DE L'ENTREPRISE

Secteurs	Personnel	Postes et qualifications
Boulangerie	M. Lugo	Chef d'entreprise et chef de laboratoire boulangerie. <i>Titulaire d'un BM boulangerie et d'un CAP connexe pâtisserie.</i>
	Alexandre	Ouvrier boulanger. <i>Titulaire d'un BP boulangerie et d'un CAP boulangerie.</i>
	Edgar	Ouvrier boulanger. <i>Titulaire d'un CAP boulangerie.</i>
	Maxime	Apprenti en CAP boulangerie, entre en 2 ^{ème} année en septembre.
	Arthur	Apprenti en CAP boulangerie, en 1 ^{ère} année. Il commencera sa formation dans votre entreprise le 1 ^{er} août.
Pâtisserie	Vous-même	Chef de laboratoire pâtisserie depuis 3 ans. Responsable du poste d'entremétier. <i>Titulaire d'un BTM pâtissier, d'une MC pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées et d'un CAP pâtisserie.</i>
	Sylvain	Ouvrier pâtissier. <i>Titulaire d'une MC pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées et d'un CAP pâtisserie.</i>
	Enzo	Ouvrier traiteur. <i>Titulaire d'un CAP pâtisserie et d'une CAP charcuterie Traiteur.</i>
	Sarah	Apprentie en BTM pâtisserie, entre en 2 ^{ème} année en septembre.
	Paul	Apprenti en CAP pâtisserie, entre en 2 ^{ème} année en septembre.
Vente	M^{me} Lugo	Responsable des ventes. <i>Titulaire d'un BTS commerce – gestion.</i>
	Muriel	Vendeuse. <i>Titulaire d'un BAC Pro vente.</i>
	Elisa	Vendeuse. <i>Titulaire d'un CAP vente.</i>

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

ETUDE DE CAS

17 638 - Réf. 2107

Domaine Transversal

Juin 2017

Epreuve **1/4**

L'épreuve comporte **9** références

Thème	2101
Partie 1	2102 à 2106
Partie 2	2107
Partie 3	2108 à 2109

DEUXIEME PARTIE – Organisation du travail – Animation d'équipe

Compte tenu de la très forte concurrence en matière de produits de la gamme traiteur des stands voisins du vôtre, parallèlement au lancement de votre création sucrée, vous vendrez sur le site :

- des viennoiseries,
- des pâtisseries individuelles,
- des glaces à l'italienne (*location d'une machine à glaces pour l'occasion*),
- des confiseries maison,
- des boissons fraîches.

Vous estimez l'augmentation de production pour ces 3 jours :

Secteur viennoiserie	+ 40 %
Secteur pâtisserie	+ 50 %
Secteur glacerie	+ 60 %
Secteur chocolaterie-confiserie	+ 50 %

- 1** Citez 2 propositions que vous allez présenter aux membres de votre équipe pour les motiver collectivement au surcroît de travail pendant les 15 jours précédant le festival des « Rendez-vous de l'Erdre ».

B.T.M. Pâtissier

Etude de cas

N° candidat :

Partie inférieure à découper par la Chambre de métiers et de l'Artisanat

Nom :

Prénom :

N° candidat :

3 Proposez le profil de poste de cet(te) ouvrier(e) adapté au besoin ponctuel de l'entreprise.

Profil de poste : Ouvrier(e) pâtissier(e)	
Travail Responsabilités	
Compétences professionnelles	
Caractéristiques humaines	
Volume de travail	
Rémunération	

NE RIEN INSCRIRE

4 Quel poste pensez-vous confier à cet(te) ouvrier(e) ? Justifiez votre choix en vous appuyant sur l'analyse de la situation.

■ **Analyse de la situation** (5 éléments d'analyse sont attendus, au minimum) :

■ **Choix du poste confié à cet(te) ouvrier(e)** :
