

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

PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

ETUDE DE CAS

17 638 - Réf. 2102

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

PREMIERE PARTIE – Innovation, commercialisation et animation d'équipe

Votre stand, situé sur l'île de Versailles, sera ouvert au public du vendredi au dimanche.

- Le vendredi de 16h à 22h.
- Les samedis et dimanches de 10h à 22h.

Votre employeur vous confie l'organisation et les animations des 3 jours dans ce stand.

- 1** Conscient(e) de l'opportunité de valoriser le savoir-faire de votre entreprise, vous envisagez de lancer une nouvelle production sucrée à l'occasion de ce festival. Celle-ci sera inaugurée et vendue sur le stand puis elle poursuivra son cycle de vie dans la boutique de votre entreprise. Cependant, vous êtes indécis(e) quant à la gamme de production à choisir pour votre nouveauté : devez-vous opter pour un produit de pâtisserie ou bien un produit de chocolaterie-confiserie ?
- a) **Estimant qu'en matière de création, toutes les idées sont bonnes à prendre, vous décidez de réaliser un brainstorming au sein de votre entreprise. Présentez la manière avec laquelle vous organisez celui-ci (une semaine avant, la veille et le jour du brainstorming). Listez 10 actions d'organisation au minimum.**

Actions préparatoires
1 semaine avant le
brainstorming

B.T.M. Pâtissier

Etude de cas

N° candidat :

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

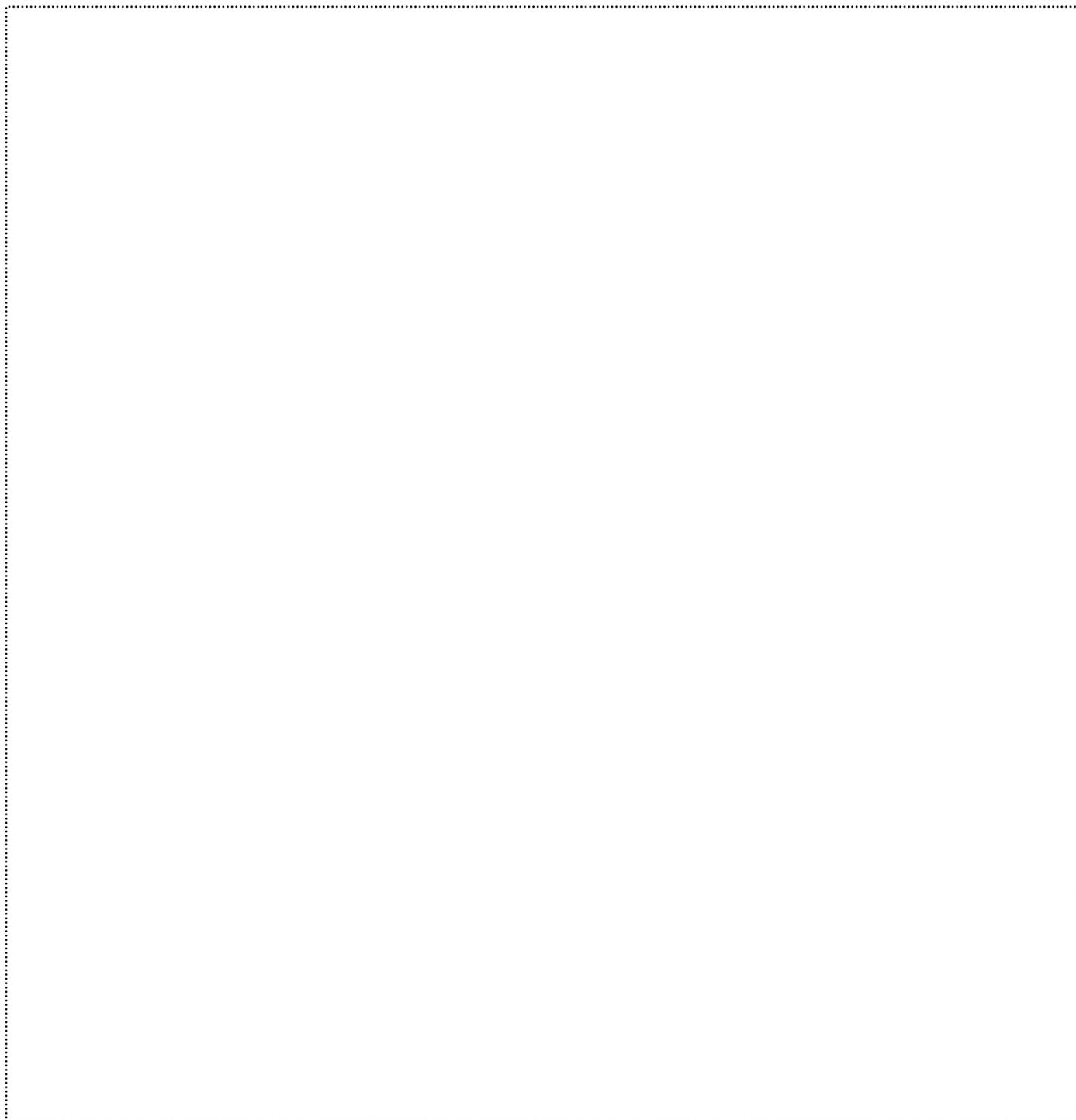
Nom :

N° candidat :

Prénom :

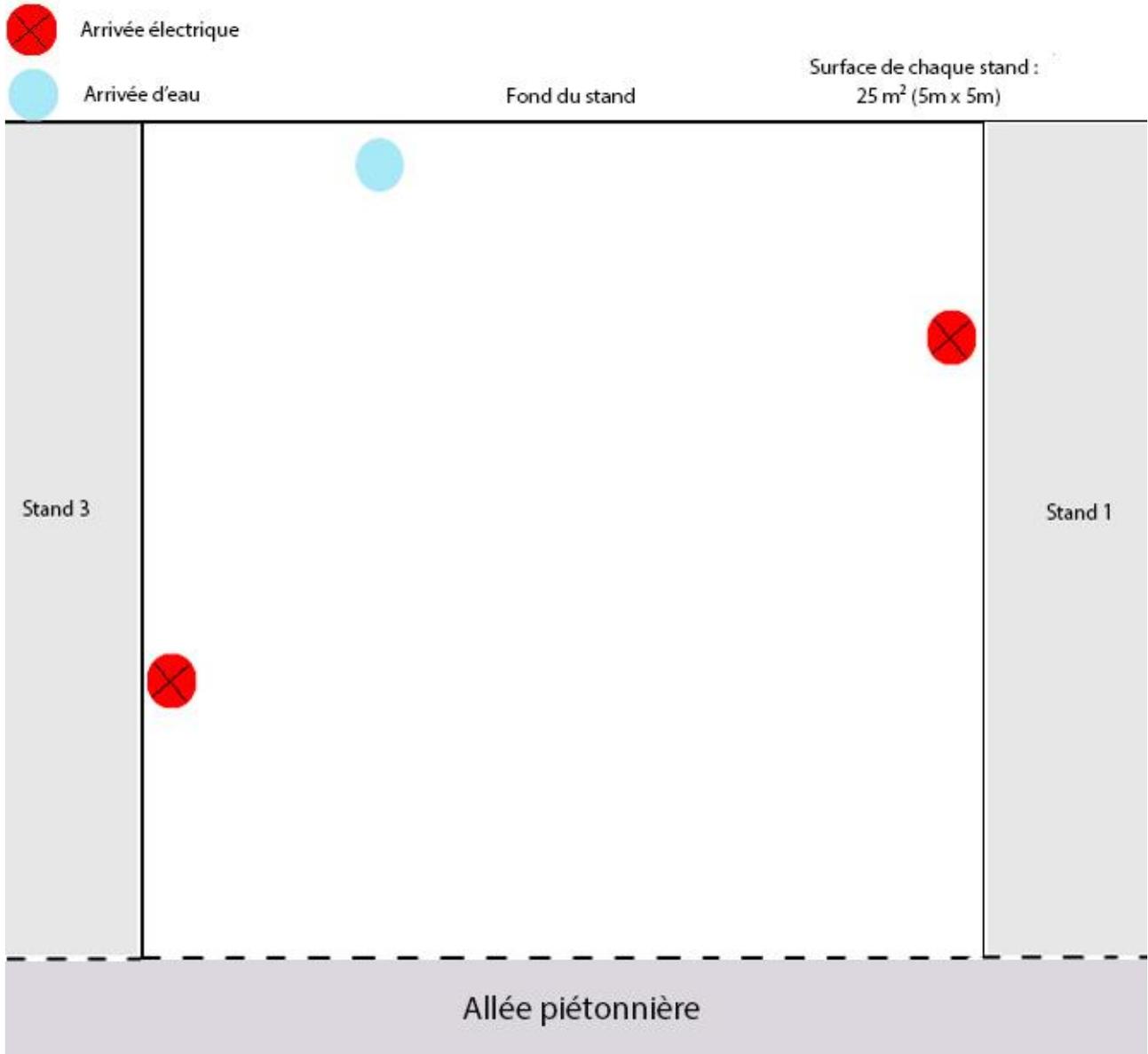
2 Vous souhaitez communiquer sur votre présence à ce festival et le lancement de votre nouvelle production.

a) **Réalisez ci-dessous la maquette de l'affiche publicitaire que vous exposerez dans votre magasin à partir du 15 août.**



NE RIEN INSCRIRE

- 4 Après la lecture des documents (Réf. 2103 à 2106) et en souhaitant mettre en valeur votre nouvelle production, proposez ci-dessous l'aménagement et les équipements professionnels adaptés au stand.



NE RIEN INSCRIRE

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

Les rendez-vous de l'Erdre



(Source : www.rendezvouserdre.com/le-festival)

■ Jazz et Belle plaisance : Un concept unique

Unique festival gratuit de jazz en France, les Rendez-vous de l'Erdre permettent à un très large public de découvrir ce domaine musical dans toute sa diversité et sa vitalité. Une centaine de concerts, des scènes nautiques ou sur les quais, des groupes de grande renommée ou émergents côtoient de magnifiques bateaux du patrimoine français et européen qui naviguent sur les 28 kilomètres de l'Erdre, entre Nort-sur-Erdre et Nantes. Ce rassemblement fluvial, composé de plus de 150 embarcations répondant à des critères de rareté, est l'un des plus importants de Nantes.

Trait d'union entre l'histoire du jazz à Nantes et l'histoire de l'Erdre, le festival se déploie ainsi sur les rives de plusieurs communes (Nantes, Nort-sur-Erdre, Petit Mars, Sucé-sur-Erdre, La Chapelle-sur-Erdre, Carquefou) pour 4 jours festifs pendant lesquels plus de 150 000 spectateurs prennent plaisir, chaque fin d'été, à se retrouver !

■ Historique

En 1987, la Ville de Nantes organise un temps festif pour inaugurer l'île de Versailles et les quais de l'Erdre. Ainsi commence l'aventure des Rendez-vous de l'Erdre : un week-end animé de concerts aux tonalités « jazzy ».



■ Aujourd'hui

« Les Rendez-vous de l'Erdre » est un grand festival de jazz et un rassemblement nautique fluvial unique en France. Ils se tiennent chaque année pendant le week-end qui précède la rentrée.

Le festival en quelques chiffres :

- 4 jours.
- 6 villes riveraines : Nantes, Carquefou, La Chapelle-sur-Erdre, Sucé-sur-Erdre, Petit Mars et Nort-sur-Erdre.
- 28 km de voies navigables.
- 15 scènes, dont une grande scène nautique au cœur de Nantes.
- 350 artistes pour 110 concerts.
- 200 bateaux, 600 régatiers.
- 3 villages : culturel, nautique, associatif et solidaire.
- 150 000 spectateurs de tous les horizons.

■ Exigence et transmission

La gratuité de tous les concerts est un principe fondateur des Rendez-vous de l'Erdre. Rendre le jazz accessible à tous, soutenir sa vitalité en présentant sa diversité (*nu-jazz, métissé, vocal, noise, ...*), renouveler la scène jazz en programmant de jeunes artistes aux côtés des têtes d'affiche sont les missions du festival, ... Côté plaisance, il s'agit de faire connaître le patrimoine nautique de la rivière, l'histoire des bateaux qui ont existé à travers le temps : inviter le public, toutes générations confondues, à s'approprier ou se réapproprier cet héritage.

■ Informations pratiques :

- Ouverture du festival à Nantes
- Vendredi 25 août 2017 de 19h à 01h
- Samedi 26 août 2017 de 10h à 01h
- Dimanche 27 août 2017 de 10h à 22h

■ Quelques scènes nantaises :



Scène nautique Ceineray : Cette grande scène flottante s'ouvre sur plus de 10 000 spectateurs et accueille en soirée trois grands projets du festival, mais aussi « La scène Jazz en Pays de la Loire », qui propose de découvrir des professionnels marquants de la région.



Scène Blues : Le Tremplin Blues du festival accueille 6 groupes sélectionnés qui se présentent devant un jury pour la remise de plusieurs prix. En soirée, des pointures internationales sont accueillies par plus de 2 000 spectateurs.



Scène Swing : Au cœur de l'île de Versailles, cette scène dispose d'un cadre chaleureux pour les aficionados du jazz qui « swingue », avec une programmation où les concerts alternent avec des démonstrations de danses swing.

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

17 638 - Réf. 2104

Domaine Transversal

Juin 2017

Epreuve 1/4

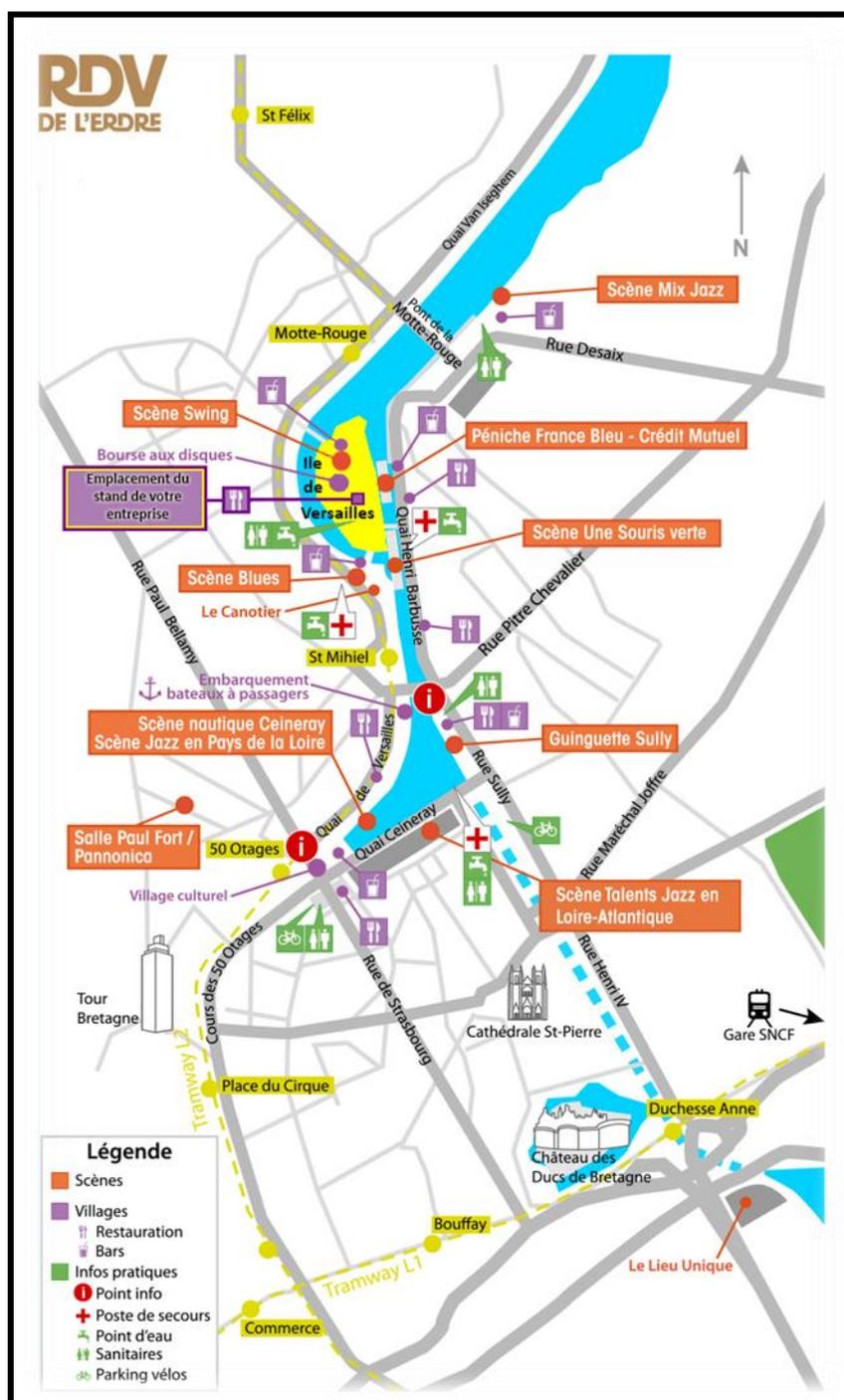
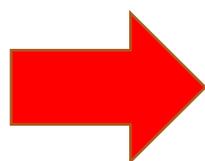
L'épreuve comporte 9 références

PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

ETUDE DE CAS

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

Plan des Rendez-vous de l'Erdre à Nantes



Emplacement du stand de l'entreprise sur l'île de Versailles



BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

17 638 - Réf. 2105

Domaine Transversal

Juin 2017

Epreuve 1/4

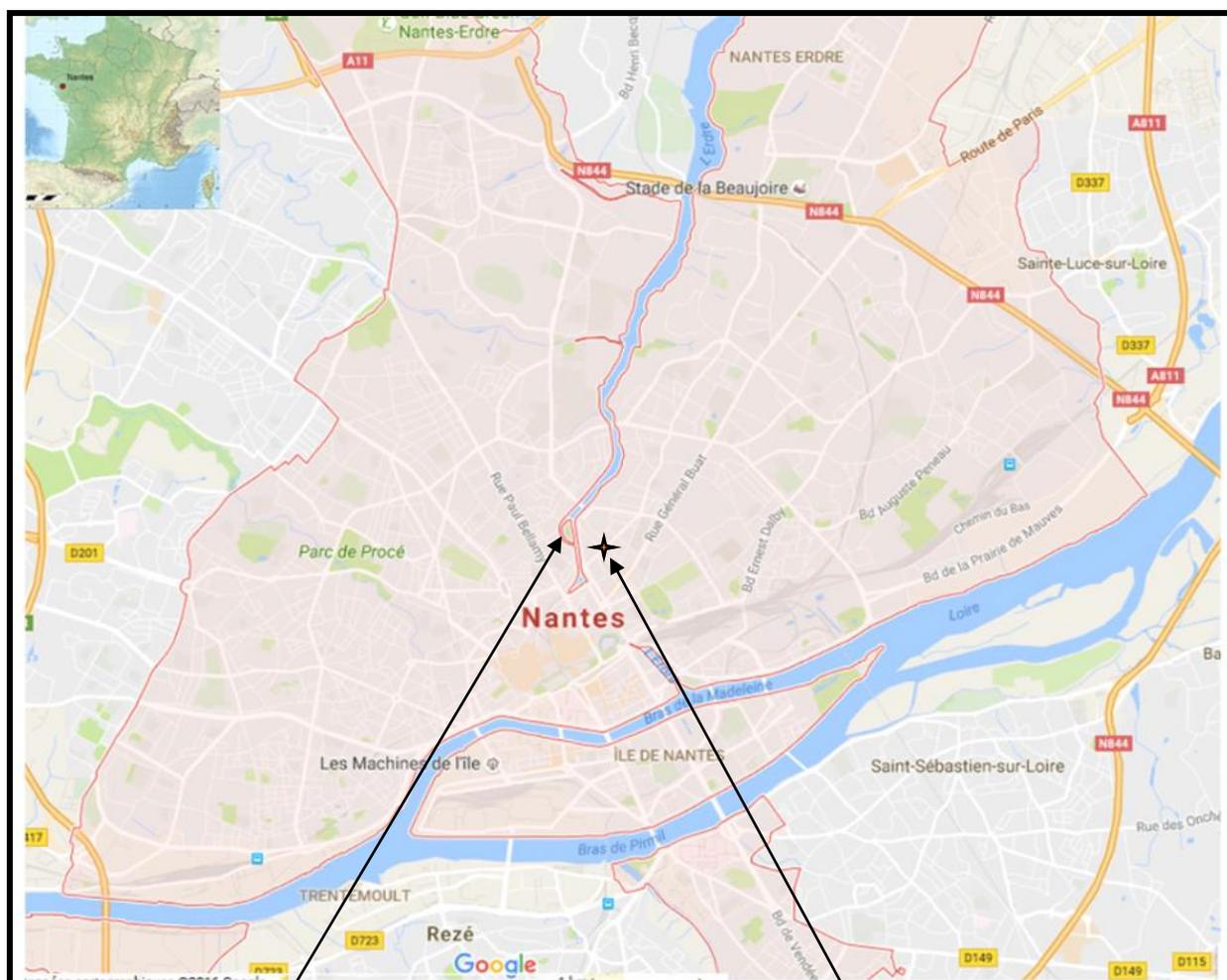
L'épreuve comporte 9 références

PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

ETUDE DE CAS

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

NANTES



Ile de Versailles

Votre entreprise

Nantes est une commune de l'Ouest de la France, chef-lieu du département de la Loire-Atlantique et de la région Pays-de-la-Loire. Elle s'étend sur les rives de la Loire, à 50 km de l'océan Atlantique. Sixième ville de France en termes de population, elle est au cœur d'une métropole de plus de 600 000 habitants baptisée Nantes Métropole. (Source Wikipédia).

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

PATISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

ETUDE DE CAS

17 638 - Réf. 2106

Domaine Transversal

Jun 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

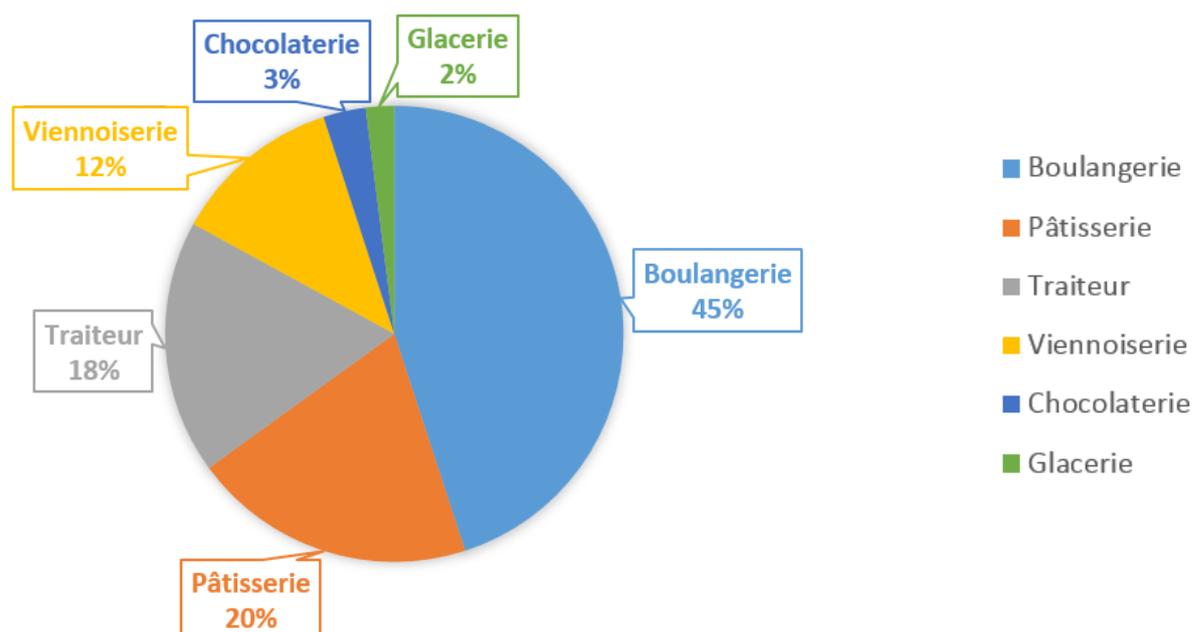
44 000 NANTES

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 glacierie	+ 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

5 Complétez le tableau de répartition des tâches de cet(te) ouvrier(e) pour ses 10 jours dans l'entreprise.

Activités	Tâches	Nouvel(le) ouvrier(e) du 18 au 27 août dans l'entreprise										
		V	S	D	L	M	Me	J	V	S	D	
Entremets	Réalisation biscuits				F E R M E T U R E D E L E N T R E P R I S E							
	Réalisation mousses											
	Montage											
	Finition décors											
Tartes Pâtes à choux	Réalisation fonds											
	Réalisation garnitures											
	Finition											
Tour	Réalisation pâtes											
	Travail pâtes											
	Cuisson											
Glacerie	Réalisation biscuits											
	Réalisation mix											
	Turbinage - Montage											
	Finition											
Petits fours	Préparation											
	Cuisson											
	Finition											
Chocolaterie	Réalisation ganaches et intérieurs											
	Mise au point											
	Découpe - Trempage											
	Stockage											
Confiserie	Préparation											
	Cuisson											
	Finition											
Traiteur	Réalisation fonds											
	Réalisation appareils											
	Cuisson											
	Finition											
Nettoyage	Matériel											
	Machines – Tours											
	Sols											
	Total journalier											
	Total hebdomadaire											

NE RIEN INSCRIRE

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

ETUDE DE CAS

17 638 - Réf. 2108

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

TROISIEME PARTIE – Gestion des coûts de production

Lors de la cérémonie de clôture, l'Association culturelle souhaite remercier les partenaires du festival en leur offrant à chacun un sachet de « Berlingots nantais », l'un des symboles de la gourmandise nantaise, tout comme la Rigolette ou le Petit Beurre Lu.

Le secret du « Berlingot nantais » : un sirop de sucre cuit à l'ancienne et aromatisé de façon artisanale.

- L'Association culturelle vous commande 3 100 sachets (*1 sachet par invité*).
- Chaque sachet est composé de 6 berlingots de 10 g chacun.
- Les 3 100 sachets seront facturés à l'association au prix de vente convenu de 18,84 € TTC le kg (TVA 20 %).

MERCURIALE		
		Unité d'achat
Sucre semoule	1,90 €	kg
Sirop de glucose	1,77 €	kg
Acide tartrique	<i>A calculer</i>	kg
Colorant	9,50 €	100 ml
Arôme naturel	13,51 €	100 ml

B.T.M. Pâtissier

Etude de cas

N° candidat :

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

Nom :

N° candidat :

Prénom :

① Calculez le coût des matières premières pour 120 berlingots.

Éléments du coût	Unité	Quantité	Prix d'achat unitaire (en €)	Unité d'achat	Montant HT (en €)
Sucre semoule	g	1000	1,90	kg	1.90
Eau	g	400	0	l	0
Sirop de glucose	g	300	1,77	kg	
Acide tartrique	g	8		kg	0.10
Arôme naturel	ml	5	13,51	100 ml	
Colorant	ml	2		100 ml	0.19
Total du coût des matières premières pour 120 berlingots					

② Calculez le coût des matières premières pour la commande.

Éléments du coût	Unité	Quantité	Prix d'achat unitaire (en €)	Unité d'achat	Montant HT (en €)
Sucre semoule	g		1,90	kg	
Eau	g		0	l	
Sirop de glucose	g		1,77	kg	
Acide tartrique	g			kg	
Arôme naturel	ml		13,51	100 ml	
Colorant	ml			100 ml	
Total du coût des matières premières pour la commande					

NE RIEN INSCRIRE

3 Calculez le coût de revient et la marge pour un sachet de berlingots.

Berlingots Nantais	Détail des calculs	Montant
Coût matières premières d'un sachet		
Frais de production d'un sachet (40 % du coût matières)		
Frais de distribution d'un sachet (15 % du coût matières)		
Total : Coût de revient d'un sachet		
Prix de vente HT d'un sachet		
Marge (montant)		
Taux de marque (%)		

4 Calculez le chiffre d'affaires HT de la commande.

Berlingots Nantais	Détail des calculs	Montant (en €)
Prix de vente HT d'un sachet	Reportez la valeur du tableau précédent →	
Chiffre d'affaires HT de la commande		

NE RIEN INSCRIRE

5 a) A partir des éléments comptables présentés ci-dessous :

Chiffre d'affaires HT	Reportez la valeur du tableau précédent :	100 %
Charges variables	966,00 €	33,15 %
Marge sur coût variable	1 948,00 €	66,85 %
Charges fixes	1 200,00 €	41,18 %
Résultat différentiel	748,00 €	25,67 %

b) Calculez le seuil de rentabilité de cette production, c'est-à-dire le chiffre d'affaires HT minimum à faire pour couvrir les frais fixes (Présentez vos calculs).

c) Combien de sachets faut-il vendre pour couvrir les frais fixes (présentez vos calculs) ?

NE RIEN INSCRIRE

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

SPECIALITES NANTAISES (source wikipédia)



Le **Petit Beurre**, ou **Véritable Petit Beurre**, connu également sous ses initiales **VPB**, est une sorte de biscuit sablé nantais dont le plus connu en France est le Petit Beurre de la société LU qui est devenu aujourd'hui un succès à l'échelle mondiale. Ce gâteau sec a été inventé en 1886 par Louis Lefèvre-Utile dans la ville de Nantes en s'inspirant des productions anglaises de l'époque. Il mesure 65 mm de long, 54 mm de large et 6,5 mm d'épaisseur pour un poids unitaire de 8,33 g.



Le **Berlingot nantais** est une friandise élaborée à Nantes depuis le XIX^e siècle. C'est un sucre cuit parfumé et façonné en forme de tétraèdre.

Le sucre doit être cuit à bonne température, sans qu'il caramélise. Il faut ensuite le refroidir et y ajouter un arôme. Alors que le sucre est encore suffisamment chaud pour être malléable, il est étiré et présenté sous forme de boudin. La forme du berlingot est obtenue en jouant sur l'inclinaison à 45° du couteau lors des deux coupes successives pour former le bonbon, la seconde coupe se réalisant après avoir appliqué une rotation d'un quart de tour au boudin de sucre.



La **Rigolette** est une confiserie élaborée à Nantes.

Plus tendre que le berlingot nantais, c'est une coque de sucre cuit renfermant une marmelade de fruit.

Les Rigolettes se déclinent en 5 parfums à la véritable pulpe de fruits sélectionnés : ananas, cassis, citron, framboise, mandarine. Mais les Rigolettes nantaises se dégustent aussi dans leurs nouvelles saveurs fondantes : caramel au beurre salé, chocolat praliné, ainsi que d'autres spécialités de saison.