Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV®.

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du CAP Chocolatier, veuillez visiter :
capchocolatier.fr/annales-sujets-et-corriges

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

CHOCOLATERIE-CONFISERIE

SESSION 2026

ÉVALUATION INTÉGRÉE : ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE, JURIDIQUE ET SOCIAL DE L'ENTREPRISE

Coefficient : Aucun coefficient autonome au règlement 2026 **Durée : 2 heures**

Aucun document ou matériel autorisé en dehors de ceux fournis avec le sujet.

Composition de l'épreuve	Support
PARTIE 1 : Analyse de l'activité commerciale (7 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : Relation de travail et organisation de l'entreprise (7 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 3 : Prix, relation client et prévention des risques (6 points)	Dossier Questionnement
DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES (DT 1, DT 2)	Fourni avec le sujet
DOCUMENTS RÉPONSES (DR 1) : À RENDRE AVEC LA COPIE	Fin de sujet

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé. L'usage de calculatrice sans mémoire, « type collège », est autorisé.

Ce sujet comporte 6 pages numérotées de 1/6 à 6/6.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

LES DOCUMENTS RÉPONSES SITUÉS EN FIN DE DOSSIER SONT À COMPLÉTER ET À RENDRE OBLIGATOIREMENT AVEC LA COPIE.

DOSSIER SUJET

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE ET CONSIGNES GÉNÉRALES : ATELIER CACAO DES HALLES, CHOCOLATERIE-CONFISERIE ARTISANALE, TOURS

Précision réglementaire : l'Environnement économique, juridique et social de l'entreprise correspond à une ancienne épreuve du CAP Chocolatier-Confiseur. Cette épreuve n'est pas une épreuve autonome du règlement applicable à la session 2026. Le présent sujet propose une évaluation intégrée de ces notions dans un contexte professionnel de chocolaterie-confiserie ; il ne constitue pas une épreuve dotée d'un code ou d'un coefficient autonome pour la session 2026.

Vous intervenez auprès de la responsable de l'Atelier Cacao des Halles. À partir des documents techniques DT 1 et DT 2, vous analysez des données commerciales, une situation de travail et une réclamation client. Répondez de façon précise en utilisant les informations fournies. Les montants sont exprimés en euros. Pour les calculs de prix de l'exercice, le taux de TVA applicable est donné comme étant de 5,5 %.

Le barème de cette évaluation est ramené à 20 points.

PARTIE 1 : Analyse de l'activité commerciale (7 points)

Interpréter des données de vente et de gestion

À l'aide du DT 1, étudiez les ventes de la gamme de ballotins de l'atelier. Pour les questions de calcul, présentez les opérations effectuées et arrondissez les montants au centime lorsque cela est nécessaire.

1.1 (2 points) Calculez le chiffre d'affaires hors taxes réalisé en janvier par la vente des ballotins « Découverte », puis celui réalisé en février. Utilisez la relation : chiffre d'affaires hors taxes = quantité vendue × prix de vente hors taxes unitaire.

1.2 (1,5 point) Calculez l'évolution du chiffre d'affaires hors taxes entre janvier et février, en euros puis en pourcentage du chiffre d'affaires de janvier. Utilisez : taux d'évolution = ((valeur d'arrivée - valeur de départ) / valeur de départ) × 100.

1.3 (1,5 point) Pour le mois de février, calculez la marge commerciale unitaire hors taxes du ballotin « Découverte » à partir des données du DT 1. Utilisez : marge commerciale unitaire = prix de vente hors taxes unitaire - coût d'achat hors taxes unitaire.

1.4 (2 points) La responsable constate que les ventes en quantité ont progressé entre janvier et février. À partir de vos résultats et des données du DT 1, formulez deux constats chiffrés et proposez une action commerciale adaptée pour le mois suivant.

PARTIE 2 : Relation de travail et organisation de l'entreprise (7 points)

Identifier les éléments d'une relation de travail et les obligations des parties

Une salariée nouvellement recrutée doit participer à la production et à la vente en boutique. Appuyez-vous sur la situation décrite dans le DT 2 et reportez vos propositions dans le DR 1 lorsque cela est demandé.

2.1 (2 points) Relevez dans le DT 2 quatre informations qui doivent permettre d'identifier les caractéristiques de l'emploi proposé : nature du contrat, durée du travail, fonction et rémunération.

2.2 (1,5 point) La salariée est planifiée 7 heures le lundi, 7 heures le mardi, 7 heures le mercredi, 7 heures le jeudi et 7 heures le vendredi. Calculez sa durée hebdomadaire de travail. Comparez ce résultat à la durée hebdomadaire de référence indiquée dans le DT 2.

2.3 (2 points) Indiquez deux obligations de l'employeur et deux obligations de la salariée dans la situation de travail décrite. Appuyez chaque réponse sur les informations du DT 2.

2.4 (1,5 point) La responsable demande à la salariée de réaliser une tâche de nettoyage avec un produit dont elle ne connaît pas le mode d'emploi. Proposez une conduite à tenir immédiate et indiquez à qui la salariée doit signaler la situation.

PARTIE 3 : Prix, relation client et prévention des risques (6 points)

Traiter une demande client et contribuer à un environnement de travail sûr

Un client souhaite acheter un ballotin et signale ensuite une difficulté liée à l'information sur le produit. La responsable vous demande également de contribuer à la prévention des risques dans l'atelier. Utilisez les données des DT 1 et DT 2.

3.1 (1,5 point) Le prix de vente hors taxes du ballotin « Découverte » est de 18,00 €. Calculez son prix toutes taxes comprises avec le taux de TVA de 5,5 % indiqué dans le contexte. Utilisez : prix toutes taxes comprises = prix hors taxes × (1 + taux de TVA).

3.2 (1,5 point) Le client indique que l'étiquette ne lui permet pas de vérifier la présence éventuelle d'un allergène auquel il est sensible. Indiquez deux actions immédiates à mener par le personnel, en vous fondant sur les consignes de traitement des réclamations et d'information figurant dans le DT 2.

3.3 (1,5 point) À partir des risques signalés dans le DT 2, identifiez un risque professionnel lié au nettoyage et proposez une mesure de prévention adaptée.

3.4 (1,5 point) Complétez le DR 1 par une transmission factuelle à la responsable concernant la réclamation du client. Distinguez les faits observés, l'action réalisée et le résultat ou le suivi à prévoir. N'ajoutez aucune information qui ne figure pas dans la situation.

DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : DONNÉES COMMERCIALES DE L'ATELIER CACAO DES HALLES

Les données ci-dessous sont fournies pour les calculs de l'évaluation. Les prix de vente et coûts d'achat sont indiqués hors taxes. Les quantités correspondent aux ventes enregistrées en boutique.

Ventes de ballotins « Découverte »

Mois	Quantité vendue	Prix de vente unitaire HT	Coût d'achat unitaire HT
Janvier	120	18,00 €	10,80 €
Février	150	18,00 €	10,80 €

Données de gestion de l'Atelier Cacao des Halles

Informations commerciales complémentaires

Élément	Donnée
Gamme concernée	Ballotin « Découverte »
Canal de vente	Boutique de l'atelier
Objectif du mois suivant	Faire connaître la gamme auprès des clients de proximité

Informations communiquées par la responsable

DT 2 : SITUATION DE TRAVAIL, CONSIGNES INTERNES ET PRÉVENTION

Situation de travail : l'Atelier Cacao des Halles propose à une salariée un contrat à durée indéterminée à temps complet, pour un emploi de vendeuse et aide à la production. La durée hebdomadaire de référence utilisée dans cette situation est de 35 heures. La rémunération, les horaires prévus et les principales missions doivent être indiqués dans les documents remis à la salariée.

Repères à utiliser pour l'analyse : l'employeur organise le travail, met à disposition les informations et consignes nécessaires à l'exécution des tâches et prend des mesures de prévention des risques. La salariée respecte les consignes de travail et de sécurité et signale une situation dangereuse ou une difficulté à la personne responsable. Ces repères sont fournis pour le traitement des questions et ne remplacent pas l'examen des textes applicables à une situation réelle.

Consignes internes concernant les produits et les réclamations : ne pas utiliser un produit de nettoyage sans avoir identifié son usage et lu les consignes disponibles ; demander l'information à la responsable en cas de doute ; ne pas confirmer à un client l'absence d'un allergène sans disposer d'une information vérifiée ; transmettre la réclamation à la responsable et lui permettre de vérifier l'étiquetage et les informations sur le produit.

Prévention des risques de nettoyage : les risques possibles dans l'atelier comprennent le contact avec un produit de nettoyage et la glissade sur un sol humide. Les mesures prévues par l'atelier sont la lecture des consignes, l'utilisation adaptée des équipements de protection mis à disposition, le balisage de la zone humide et le signalement immédiat d'un incident.

Repères pour l'analyse de la situation de travail

Thème	Information disponible
Contrat proposé	Contrat à durée indéterminée
Durée hebdomadaire de référence	35 heures
Fonction	Vendeuse et aide à la production
Risque lié au nettoyage	Contact avec un produit ou glissade sur sol humide
Personne à prévenir	La responsable de l'atelier

Données fournies pour l'évaluation

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Tableau de synthèse et transmission à compléter — **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Complétez les cases comportant « ... » à l'aide des DT 1 et DT 2. Pour la transmission, rédigez des éléments brefs, factuels et utiles au suivi de la réclamation.

Synthèse de la situation de travail et transmission client

Rubrique	Réponse du candidat
Nature du contrat proposé	.....
Durée hebdomadaire prévue dans la situation	.....
Une obligation de l'employeur	.....
Une obligation de la salariée	.....
Faits concernant la réclamation du client	.....
Action immédiate réalisée ou à réaliser	.....
Suivi à transmettre à la responsable	.....

À rendre avec la copie

Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.