

CAP PÂTISSIER

EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie

Session 2017

CORRIGÉ

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 à la correction.

L'usage de la calculatrice est autorisé, conformément à la circulaire 99-186 du 16 novembre 1999.

PARTIES DU SUJET	BARÈME ET NOTE OBTENUE
<u>1^{ère} partie</u> Technologie de la pâtisserie / 20 points
<u>2^{ème} partie</u> Sciences de l'alimentation / 20 points
<u>3^{ème} partie</u> Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social / 20 points
TOTAL SUR 60 / 60 points
TOTAL SUR 20 / 20 points

CAP PATISSIER	Code 500 221 36	CORRIGÉ	Durée : 2 h	Session 2017
EPREUVE EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Coefficient : 3	Page 1 / 16

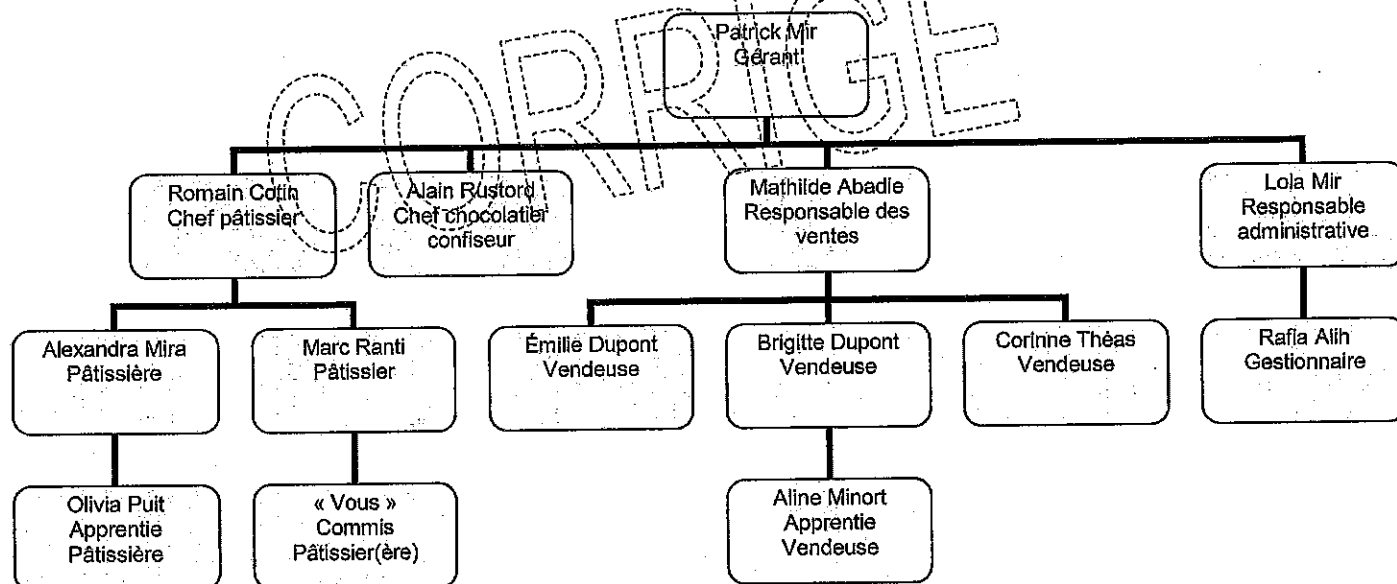
SITUATION PROFESSIONNELLE

À l'issue de votre CAP pâtissier, vous êtes embauché(e) en tant que commis dans la pâtisserie « La Mascotte », située au centre-ville de Cahors. Cette entreprise a été créée il y a 15 ans par Patrick Mir, chocolatier. Le succès de ses entremets originaux, chocolats « maison » et viennoiseries gouteuses lui permet de revendre ses pâtisseries à des grandes surfaces.

<p>PÂTISSERIE « La Mascotte » 56 avenue de la Gloire 46000 CAHORS</p> <p>Mel : lasmascotte@gmail.com</p> <p>EURL au capital de 10 000€ Gérant : Patrick Mir</p> <p>RCS Cahors 375 985 362 APE : 10.70D</p>	
---	--

Ouvert tous les jours de 7h30 à 19h30 (sauf le mardi)

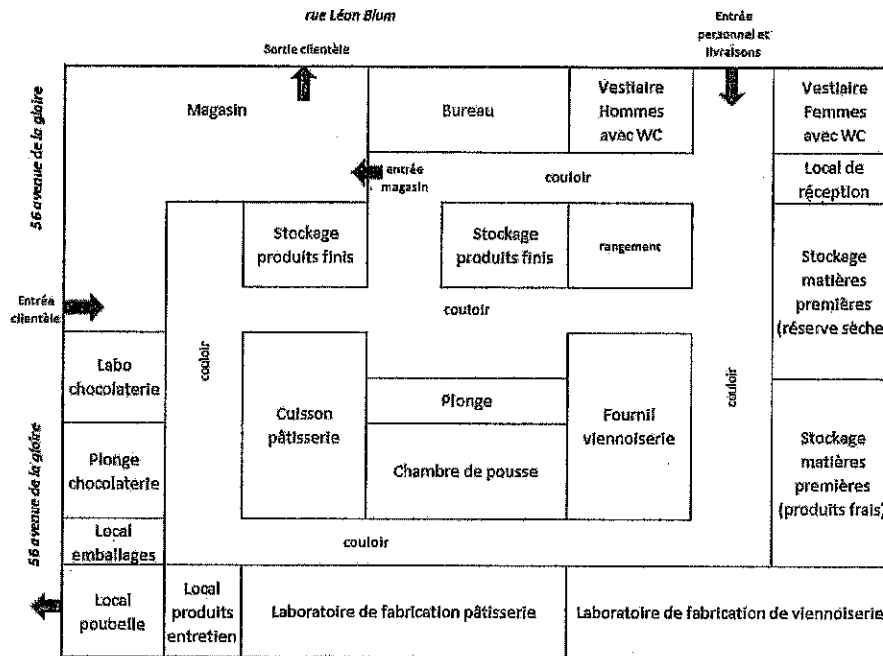
Organigramme de « la Mascotte »



Monsieur Mir a prévu de faire des travaux de rénovation pour mettre en conformité ses locaux. Vous êtes actuellement en période d'essai. Le chef pâtissier, Monsieur Cotin, vous demande de réaliser différentes viennoiseries ainsi qu'un entremets à base de chocolat.

1^{ère} partie - Technologie de la pâtisserie (20 points)

Monsieur Mir le gérant a fait réaliser durant le printemps 2017 d'importantes rénovations de son entreprise pour une mise en conformité des locaux et amélioration des conditions de travail des salariés. Voici le plan de l'entreprise « la Mascotte ».



1.1. Relever le nom d'un espace en zone « chaude » et un autre en zone « froide » du laboratoire.

S1.4.1 – 1 point (2 x 0,5 pt)

- Zone chaude : **cuisson pâtisserie, fournil viennoiserie, fabrication viennoiserie**
- Zone froide : **chocolaterie, fabrication des pâtisseries, stockage produits frais**

1.2. Nommer les différentes zones de travail de « La Mascotte » et leurs fonctions principales.

S1.4.1 – 3,5 points (7 x 0,5 pt)

Zones de travail	Fonctions principales
• Zone contaminée	• Stockage des poubelles
• Zone de conservation	• Conservation des produits réalisés en zone froide
• Zone de distribution	• Commercialisation des produits finis
• Zone de lavage et nettoyage	• Nettoyage des ustensiles de pâtisserie
• Zone de réception	• Contrôle qualitatif et quantitatif des denrées et marchandises à leur réception (DLC, DDM, température)
• Zone des produits d'entretien	• Stockage des produits d'entretien
• Zone économat (réserve sèche)	• Stockage des denrées non soumises aux températures froides
• Zone personnel	• Vestiaires, sanitaires, douches, réfectoire

Monsieur Cotin est soucieux de la sécurité au sein des laboratoires. Comme les travaux de rénovation ont été achevés en mai 2017, il doit effectuer la mise à jour du document unique concernant l'évaluation des risques professionnels dont voici la définition.

Définition document unique

Le **document unique** (DU), ou document unique d'évaluation des risques (DUER), a été créé par le décret n° 2001-1016 du 5 novembre 2001 et oblige tout employeur ou chef d'établissement ayant un ou plusieurs salariés à établir un document unique répertoriant tous les risques susceptibles de nuire à leur sécurité.

Ce document doit lister et classer tous les risques existant dans l'entreprise, afin de pouvoir ensuite préconiser des actions visant à les réduire ou à les supprimer totalement. Le document unique doit faire l'objet d'une remise à jour régulière (au moins une fois par an) et chaque fois qu'une unité de travail a été modifiée.

<http://www.inrs.fr>

1.3. Indiquer les risques et les mesures de prévention associées sur le lieu de travail pour les salariés pâtisseries.

S1.4.1 – 2 points (4 x 0,5 pt)

Risques	Mesures de prévention associées
Les risques allergiques (asthme, risques cutanés) relatifs à la farine, levure, micro-organismes...	Ventilation suffisante et adaptée. Se protéger par des équipements de protection individuels (EPI) comme les masques respiratoires, gants, ...
Les risques musculo-squelettiques (TMS) (tendinites, lombalgies, cervicalgies...) liés aux gestes et postures	Aides mécaniques à la manutention (diable, chariot...) doivent être disponibles
Les risques physiques accidentels dus aux machines et outils spécifiques provoquant des blessures, coupures, brûlures ou chutes.	Utiliser des machines et installations électriques conformes. Utiliser des EPI (gants). Dégager les zones.
Les risques dentaires dus aux sucres (caries)	Respecter de bonnes conditions d'hygiène. Se rincer régulièrement la bouche.

Chaque salarié occupe un poste de travail bien défini avec des tâches précises.

1.4. Compléter le tableau ci-dessous en précisant le poste de travail pour chaque fonction.

S1.3 – 1,5 point (3 x 0,5 pt)

Poste	Fonction
Chef	Responsable du laboratoire et capable d'occuper tous les postes
Fournier	Ouvrier qui surveille les fermentations en étuve et les cuissons au four
Entremétier	Ouvrier qui fabrique les fonds, les crèmes, les glaçages et les décors nécessaires au montage des petits gâteaux et des petits fours

C'est l'été et les températures du laboratoire sont élevées. Le chef pâtissier Romain Cotin est rigoureux et très attentif à l'hygiène du personnel. Il prévoit de réaliser une affiche sur les bonnes conduites à tenir en laboratoire de pâtisserie.

1.5. Citer 3 bonnes pratiques d'hygiène corporelle en pâtisserie.

S1.3 – 1,5 point (3 x 0,5 pt)

- **Se nettoyer les mains et les ongles régulièrement**
- **Présenter des cheveux propres sous la toque ou calot**
- **Éviter de goûter une préparation avec les doigts**

Suite à une commande de la mairie de Cahors, votre chef pâtissier vous demande de pétrir une pâte pour réaliser 300 croissants pur beurre. Vous avez à votre disposition 2 types de farine : type 55 ou type 80.

1.6. Relever le type de farine que vous choisirez pour réaliser votre pâte à croissant et justifier votre choix.

S2.3.1 – 1 point (2 x 0,5 pt)

- Type de farine : **Type 55**
- Justification : **Riche en protéines**

Durant le pétrissage, votre chef vous demande de bien doser le sel.

1.7. Citer 3 rôles du sel dans une pâte fermentée.

S2.2 – 1,5 point (3 x 0,5 pt)

- **Agent exhausteur de goût**
- **Agent de coloration**
- **Agent régulateur de fermentation**

Pour des raisons de sécurité alimentaire, vous avez commandé des ovoproduits liquides, surgelés et déshydratés.

1.8. Citer 2 avantages et 2 inconvénients des ovoproduits.

Attendre 2 avantages et 2 inconvénients

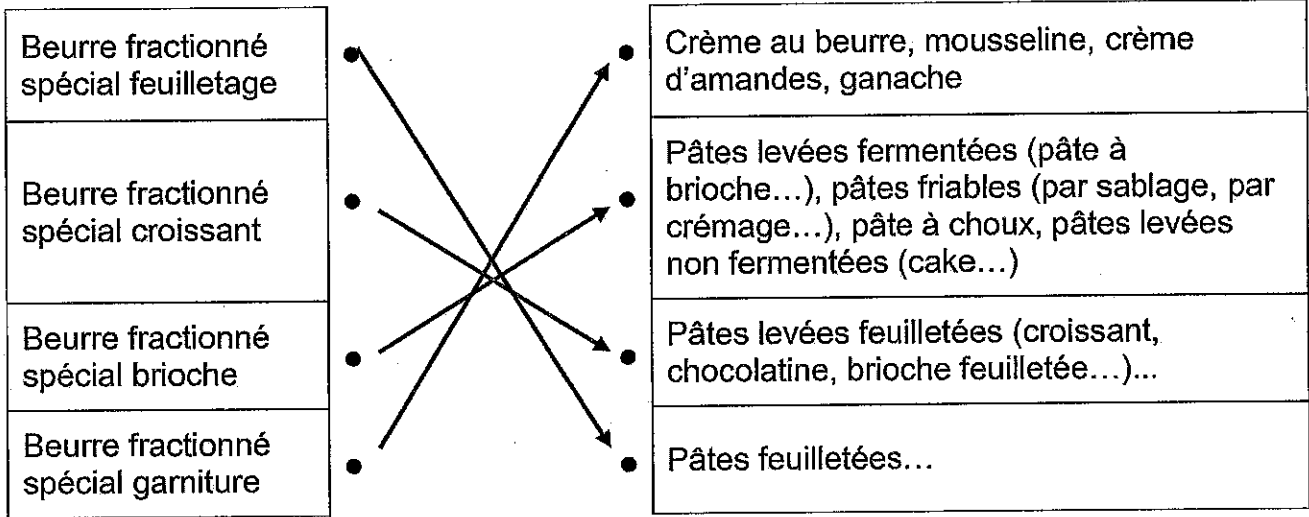
S2.5 – 2 points (4 x 0,5 pt)

AVANTAGES	<ul style="list-style-type: none"> • Sécurité bactériologique - ou propriétés physiques « identiques » aux œufs - régularité et qualité constantes dans le produit • Facilité de stockage et gain de place - prêt à l'emploi dans la quantité souhaitée - rapidité d'utilisation - élimination des risques de coquilles dans les préparations...
INCONVÉNIENTS	<ul style="list-style-type: none"> • Respect strict des températures de la chaîne du froid - respect des dates limites de consommation • Utilisation rapide du produit après ouverture (48 heures) pour les ovoproduits frais liquides et liquides congelés...

Il existe sur le marché des beurres adaptés au travail des professionnels.

1.9. Relier avec une flèche le type de beurre aux applications correspondantes.

S2.8.1 – 2 points (4 x 0,5 pt)



Vous devez réaliser des entremets au chocolat blanc à base de crème bavaroise. Lors de la cuisson de la crème, une gélification des protéines du jaune d'œuf se réalise.

1.10. Citer l'origine de la crème

S2.7 – 0,5 point

D'origine animale, issue du lait de vache

1.11. Indiquer 1 rôle principal de la crème.

S2.7 – 0,5 point

Agent de saveur, agent de texture, agent de foisonnement, ...

Pour réaliser la bavaroise le chef vous demande d'utiliser de la gélatine « bloom 200 ».

1.12. Citer l'origine de cette gélatine.

S2.13 - 0,5 point

Gélatine d'origine animale

1.13. Citer une autre forme de commercialisation de la gélatine.

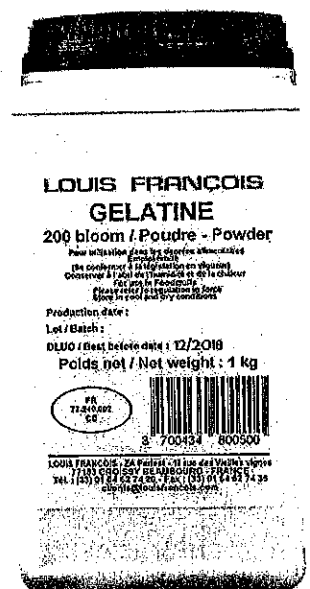
S2.13 – 0,5 point

Gélatine feuille

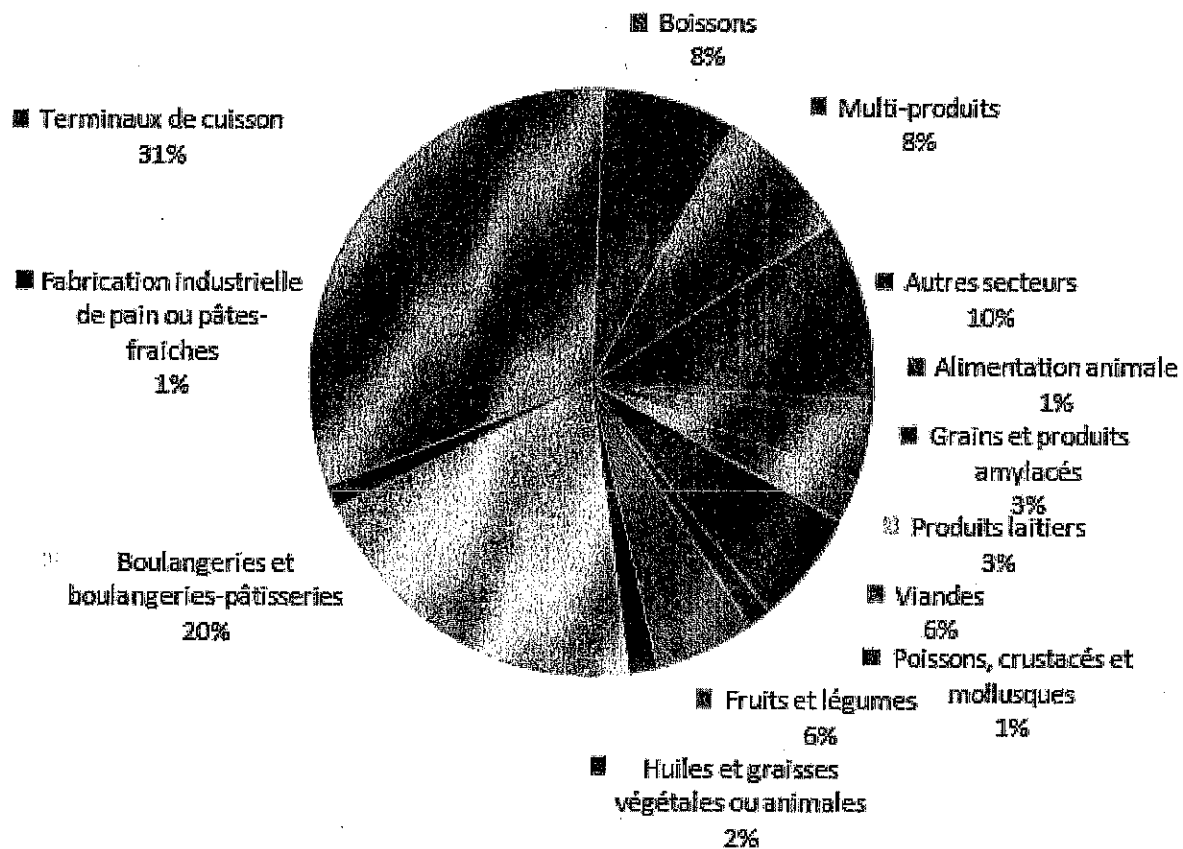
1.14. Expliquer le terme « 200 bloom » inscrit sur le flacon.

S2.13 – 0,5 point

Indique la force de la gélatine. Plus le bloom est élevé, plus la préparation sera ferme.



Monsieur Mir souhaite s'orienter vers des productions biologiques et vous remet un graphique sur la répartition des secteurs d'activités engagés dans le « bio » en France.



1.15. Relever sur le graphique ci-dessus le % de boulangeries-pâtisseries engagées dans la production biologique.

20 %

S.0.1 – 0,5 point

1.16. Citer les logos de la filière biologique (français et européen).

S.0.3 – 1 point (2 x 0,5 pt)

- Français : **logo AB (agriculture biologique)**
- Européen : **logo feuille**

2^{ème} partie - Sciences de l'alimentation (20 points)

La mairie de Cahors prend contact avec vous pour la commande de 300 croissants. Le maire hésite entre croissants au beurre ou croissants ordinaires et vous demande conseil.

Composition nutritionnelle d'un croissant au beurre artisanal

Composition	Quantité pour 100 g	% AJR	Différence avec croissant ordinaire
Énergie en kJ	1820	22%	<u>+ 17%</u>
Protéines en g	7,8	16%	0
Glucides en g	42,7	16%	+ 1 %
Lipides en g	25,1	36%	+ 35%
Sodium, soit équivalent sel en mg	471	20%	+ 7%
Fer en mg	0,8	6%	- 45 %
Vitamine D	0,73 microgramme	15%	+ 72 %

Source : <http://informationsnutritionnelles.fr>

2.1. Surligner la différence de valeur énergétique entre un croissant au beurre et un croissant ordinaire.

S4.1.1.1 – 1 point

Voir tableau

2.2. Nommer le constituant alimentaire responsable de cette différence.

S4.1.1.1 – 1 point

Lipides

2.3. Citer 2 conséquences sur la santé d'un excès de lipides.

S4.1.3.1 – 2 points (2 x 1 pt)

- **Obésité**
- **Risques cardio-vasculaires**

Pour le guider dans son choix, vous lui précisez l'intérêt de l'utilisation de beurre dans les viennoiseries. Le beurre contient une quantité intéressante de vitamine D.

2.4. Préciser le rôle de la vitamine D dans l'organisme.

S4.1.1.1 – 1 point

Rôle antirachitique : favorise l'absorption du Calcium

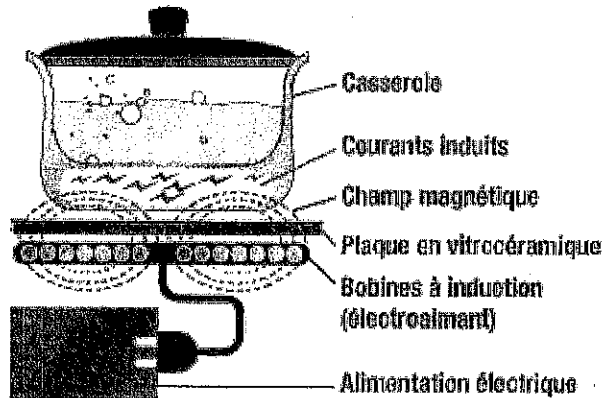
2.5. Citer le type de « glucide » présent dans les croissants.

S4.1.1.1 – 1 point

Glucide à assimilation lente ou complexe ou amidon

Les viennoiseries sont enfournées. Vous poursuivez par la réalisation de l'entremets et faites fondre le chocolat au bain-marie sur une plaque à induction.

2.6. À l'aide du schéma ci-dessous, relier chaque élément de la plaque à induction à sa fonction.



S4.3.3.1 – 1,5 point (3 x 0,5 pt)

- | | | | |
|--------------------------|---|---|---|
| Bobine à induction | • | • | Excite les électrons du métal de la casserole |
| Plaque en vitrocéramique | • | • | Crée un champ magnétique |
| Champ magnétique | • | • | Permet le passage du champ magnétique |

L'utilisation de la plaque à induction se généralise dans les laboratoires de pâtisserie.

2.7. Proposer un avantage pour chaque fonction de la plaque à induction.

S4.3.3.1 – 3 points (3 x 1 pt)

Fonction	Avantage
Utilisation	Réglage précis, finesse de la température de cuisson des aliments.
Sécurité de l'opérateur	La plaque reste froide.
Entretien	Plaque lisse, froide. Permet d'éviter l'adhérence des salissures et la carbonisation.

Vous avez achevé la fabrication des croissants. Le chef vous demande de les stocker. Vous vérifiez le lieu de stockage pour éviter toute contamination et nettoyez votre plan de travail.

Les bonnes méthodes pour réduire la présence de nuisibles

Les nuisibles. Rongeurs et insectes rampants ou volants sont souvent porteurs de germes (salmonelles et coliformes, entre autres). Ils sont susceptibles de déposer leurs selles, urines, œufs sur les aliments, plans de travail et zones de contact avec les aliments. Les insectes rampants et rongeurs peuvent se glisser dans les cavités, les fissures... Les nuisibles volants pénètrent dans les locaux par les fenêtres, portes et aérations.

Moyens de protection. Il est recommandé d'installer des grillages sur les fenêtres, portes et bouches d'aération et d'être particulièrement vigilant à tous les orifices et autres lieux par lesquels les nuisibles pourraient passer. Les dispositifs à tube fluorescent qui attirent les insectes volants vers une grille électrifiée sont relativement efficaces.

2.8. Nommer 2 familles de micro-organismes pouvant être transmis par des nuisibles.

S4.2.1.1 – 1 point

- Les salmonelles
- Les coliformes

2.9. Citer 2 conditions favorables à la multiplication des micro-organismes dans un laboratoire.

S4.2.1.1 – 1 point

- La présence de chaleur
- La présence d'humidité, le pH

2.10. Citer 1 aliment souvent à l'origine de contaminations par les salmonelles.

S4.2.1.3 – 1 point

Les œufs

Monsieur Cotin est soucieux de la sécurité alimentaire. Pour responsabiliser tous les salariés, il affiche un article sur la TIAC et les règles à respecter pour éviter toute altération.

TIAC

Une TIAC est généralement liée à l'utilisation de matières premières contaminées et/ou le non-respect des mesures d'hygiène et des températures (rupture de la chaîne du froid et du chaud) lors de la préparation des aliments, ou à la non-maîtrise des contaminations croisées lors de la manipulation des aliments. [...]

Anses - Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail

2.11. Donner la signification du sigle TIAC.

S4.2.1.3 – 1 point

Toxi - Infection – Alimentaire - Collective

2.12. Donner 3 principaux symptômes d'une TIAC.

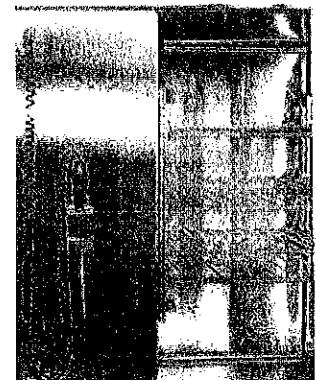
S4.2.1.3 – 1,5 point (3 x 0,5 pt)

- Vomissements, diarrhées
- Fièvre
- Maux de ventre

Vous avez terminé la fabrication des entremets au chocolat et vous réfrigérez les desserts en température. Monsieur Cotin vous remet le tableau ci-dessous.

FICHE DE SUIVI : TEMPERATURE - TEMPS

Date	Responsable / classe	Désignation du produit	Quantité	Préparation après cuisson		Préparation après refroidissement		Durée du refroidissement	Conforme / Non Conforme
				Heure	°C	Heure	°C		



2.13. Justifier l'intérêt du refroidissement rapide des entremets.

S4.2.3.4 – 1 point

C'est une méthode qui permet d'abaisser très rapidement la température d'un plat sans que les micro-organismes n'aient le temps de se multiplier (phase de latence).

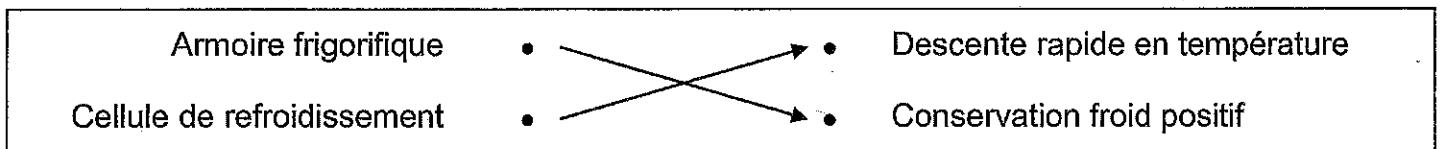
2.14. Indiquer 1 moyen technique qui permet de contrôler la chaîne du froid et préciser son rôle.

S4.2.3.4 – 2 point (2 x 1 pt)

- Moyen : **Thermomètre**
- Rôle : **Relever les températures de la production à la distribution**

2.15. Relier chaque appareil à sa fonction.

S4.2.3.4 – 1 point (2 x 0,5 pt)



CORRIGÉ

3^{ème} partie – Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social (20 points)

Monsieur Mir envisage de faire évoluer la forme juridique de son entreprise en s'associant avec d'autres personnes qui apporteront du capital et ainsi créer un autre lieu de vente. Il vous demande de répondre aux questions à partir de la page 2 et de vos connaissances.

3.1. Analyser l'organigramme de l'entreprise et indiquer :

S5.1.1 – 1,5 point (3 x 0,5 pt)

- Le nombre total de salariés (avec les apprentis) : **13 salariés**
- Le nombre total de pâtissiers (avec les apprentis) : **5 salariés**
- Le nom de votre supérieur hiérarchique direct : **Marc Ranti**

Monsieur Mir vous remet un document permettant de classer les entreprises.

Le décret 2008-1354 du 18 décembre 2008 précise les critères permettant de déterminer l'appartenance à une catégorie d'entreprises :

- une **microentreprise** est une entreprise dont l'effectif est inférieur à 10 personnes et dont le chiffre d'affaires ou le total du bilan annuel n'excède pas 2 millions d'euros ;
- une **PME** est une entreprise dont l'effectif est inférieur à 250 personnes et dont le chiffre d'affaires annuel n'excède pas 50 millions d'euros ou dont le total de bilan n'excède pas 43 millions d'euros
- une **ETI**, entreprise de taille intermédiaire, est une entreprise qui n'appartient pas à la catégorie des PME, dont l'effectif est inférieur à 5 000 personnes et dont le chiffre d'affaires annuel n'excède pas 1 500 millions d'euros ou dont le total de bilan n'excède pas 2 000 millions d'euros ;
- une **grande entreprise** est une entreprise qui ne peut pas être classée dans les catégories précédentes.

<http://www.economie.gouv.fr>

3.2. Citer la catégorie d'entreprise à laquelle appartient « La Mascotte ».

S5.1.1 – 1 point

Petite et Moyenne Entreprise (PME)

3.3. Citer la forme juridique de l'entreprise et donner la signification du sigle.

S5.3.2 – 1 point (2 x 0,5 pt)

EURL : entreprise unipersonnelle à responsabilité limitée

3.4. Indiquer le montant minimum du capital lors de la création d'une EURL

S5.3.2 – 1 point (2 x 0,5 pt)

Capital fixé librement / pas de capital minimum

3.5. Expliquer la raison pour laquelle Monsieur Mir ne peut pas s'associer en conservant la même forme juridique.

S5.3.2 – 1 point

L'EURL n'a qu'un associé unique.

3.6. Désigner la forme juridique adaptée à la situation. Justifier votre choix.

S5.3.2 – 1 point (2 x 0,5 pt)

- **Société À Responsabilité Limitée (SARL)**
- **Elle peut être créée avec un minimum de deux associés.**

3.7. Identifier si les éléments proposés font partie de son fonds de commerce en cochant la colonne correspondante.

S5.3.2 – 2 points (4 x 0,5 pt)

Éléments	Oui	Non
Stock de marchandises		X
Aménagement du laboratoire (matériels)	X	
Ensemble de ses fournisseurs		X
Clientèle	X	

Monsieur Mir est sensible au dialogue social au sein de son entreprise. Il vous remet deux documents sur la représentation du personnel.

Réforme du dialogue social dans l'entreprise

La loi du 17 août 2015 relative au dialogue social et à l'emploi modifie les instances représentatives du personnel (IRP). Elle prévoit la possibilité de regrouper ces instances dans certains cas, rationalise l'obligation de consultation et d'information du comité d'entreprise et les négociations obligatoires d'entreprise, accorde de nouveaux droits aux représentants des salariés.

Dans toute entreprise d'au moins 11 salariés, les salariés doivent élire des délégués du personnel. Leur nombre varie en fonction de l'effectif de l'entreprise. Le délégué est notamment chargé de représenter les salariés et leurs réclamations auprès de l'employeur et dispose pour cela de moyens spécifiques.

Source : Direction de l'information légale et administrative - 6 août 2015

3.8. Relever dans le texte ci-dessus le type d'élection dont il s'agit. Justifier si cette élection peut avoir lieu à « la Mascotte ».

S5.1.4 – 1 point (2 x 0,5 pt)

- **Élection des délégués du personnel**
- **Oui elle peut avoir lieu car il y a plus de 11 salariés.**

Délégué syndical dans un établissement de moins de 50 salariés

Dans les entreprises de moins de 50 salariés, la désignation de délégué syndical n'est pas obligatoire. Dans ces établissements, le délégué du personnel peut être désigné délégué syndical par un syndicat. Si le délégué du personnel a été présenté par un syndicat à l'élection de délégué du personnel, seul ce syndicat a le droit de le désigner délégué syndical.

<http://www.droit-travail-france.fr>

3.9. Répondre aux questions que se pose Monsieur Mir à partir du document ci-dessus.

S5.1.4 – 1,5 point (3 x 0,5 pt)

- Indiquer le représentant du personnel concerné par ce document :

Délégué syndical

- Indiquer si la désignation est obligatoire pour entreprise de de moins de 50 salariés :
entourer la réponse exacte

OUI

NON

- Préciser qui peut être désigné à cette fonction :
entourer la réponse exacte

Aucun salarié

Délégué du personnel

Salarié le plus ancien

3.10. Citer le nom de 2 organisations syndicales.

S5.1.4 – 1 point (2 x 0,5 pt)

- **CGT**
- **FO (accepter d'autres réponses justes)**

Madame Mir fait le point avec sa banque « Crédit Agricole » sur le chèque de 500€ d'un client, revenu impayé avec la mention « défaut de provisions ».

3.11. Expliquer les effets du défaut de provision pour « La Mascotte ».

S5.3.3 – 1 point

C'est de la trésorerie qui ne rentre pas alors que la vente a été conclue.

3.12. Expliquer la procédure amiable que Madame Mir devra mener pour récupérer cette créance auprès du client.

S5.3.3 – 1 point

Faire un courrier de relance.

Monsieur Mir sensibilise l'ensemble du personnel sur la loi anti-gaspillage du 11 février 2016 qui interdit de jeter ou de détruire de la nourriture consommable (invendus). Voici un extrait de cette loi.

JORF¹ n°0036 du 12 février 2016

LOI n° 2016-138 du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire

NOR: AGRX1531165L

L'Assemblée nationale et le Sénat ont adopté,
Le Président de la République promulgue la loi dont la teneur suit :

Article 1 En savoir plus sur cet article...

L'Après la sous-section 1 de la section 3 du chapitre 1er du titre IV du livre V du code de l'environnement, est insérée une sous-section 1 bis ainsi rédigée :

« Sous-section 1 bis
« Lutte contre le gaspillage alimentaire

« Art. L. 541-15-4.-La lutte contre le gaspillage alimentaire implique de responsabiliser et de mobiliser les producteurs, les transformateurs et les distributeurs de denrées alimentaires, les consommateurs et les associations. Les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire sont mises en œuvre dans l'ordre de priorité suivant :

- « 1° La prévention du gaspillage alimentaire ;
- « 2° L'utilisation des invendus propres à la consommation humaine, par le don ou la transformation ;
- « 3° La valorisation destinée à l'alimentation animale ;
- « 4° L'utilisation à des fins de compost pour l'agriculture ou la valorisation énergétique, notamment par méthanisation.

« La lutte contre le gaspillage alimentaire comprend la sensibilisation et la formation de tous les acteurs, la mobilisation des acteurs au niveau local et une communication régulière auprès des consommateurs, en particulier dans le cadre des programmes locaux de prévention des déchets.

.....

JORF : Journal officiel de la République Française

www.gouvernement.fr/action/une-nouvelle-politique-de-l-alimentation

3.13. À partir de l'extrait ci-dessus de la loi anti-gaspillage, relever qui a promulgué la loi.

S.5.3.1 – 0,5 point

Le président de la République

Le Parlement a adopté la loi anti-gaspillage.

3.14. Indiquer la composition du Parlement (nom des 2 assemblées), le nom des parlementaires de chaque assemblée et la durée de leur mandat.

S.5.3.1 – 3 points (6 x 0,5 pt)

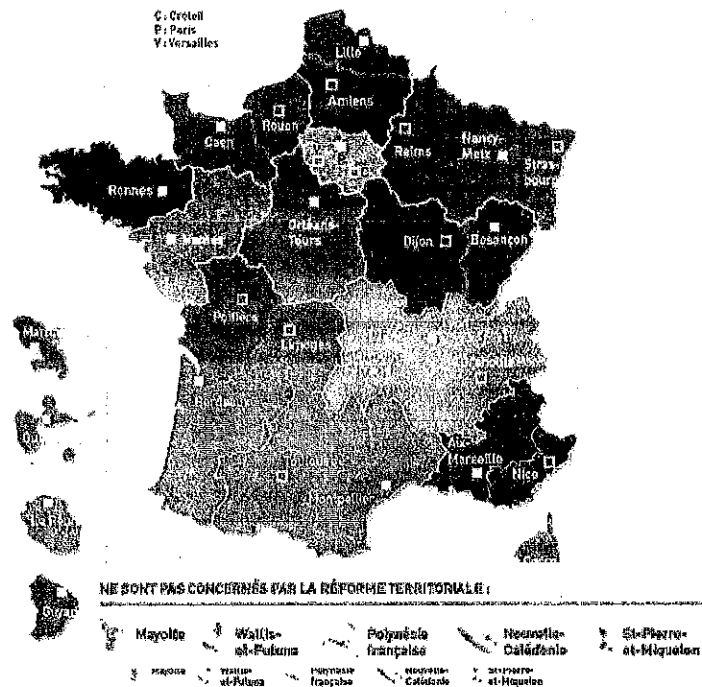
Parlement	Élus	Durée des mandats
Assemblée Nationale	Députés	5 ans
Sénat	Sénateurs	6 ans

Monsieur Mir vous remet un document et la carte de France relative à la Nouvelle Organisation Territoriale de la République.

Nouvelle Organisation Territoriale de la République (NOTRe)

Promulguée le 7 août 2015, la loi portant sur la Nouvelle Organisation Territoriale de la République (NOTRe) confie de nouvelles compétences aux régions et redéfinit clairement les compétences attribuées à chaque collectivité territoriale.

<http://www.interieur.gouv.fr>



3.15. Pour chacun des exemples ci-dessous, cocher la case correspondant à la collectivité territoriale compétente.

S5.3.1 – 2,5 points (5 x 0,5 pt)

	Commune	Département	Région
Actions de formation professionnelle continue et d'apprentissage			X
Construction, entretien et financement des collèges		X	
État civil (enregistrement des naissances, mariages et décès), organisation des élections	X		
Gestion des transports régionaux de voyageurs			X
Plan régional de prévention et de gestion des déchets			X