

DANS CE CADRE	Académie :	Session :
	Examen : CAP	Série :
	Spécialité/option : Cuisine	Repère de l'épreuve :
	Épreuve/sous épreuve :	
	NOM :	
(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)		
Prénoms :	N° du candidat	<input type="text"/>
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)	
Ne rien Écrire	<i>Appréciation du correcteur</i>	
	<input type="text"/>	
	Note :	

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

Monsieur Barot a pris la gérance d'un restaurant dans la ville de Nancy.  
L'enseigne commerciale est la suivante :



*Restaurant*  
**Le Pichet d'argent**  
*Cuisine traditionnelle – Cadre d'exception*

1 place de la Cathédrale  
54000 NANCY

☎ 03 83 91 91 91

*Menu à partir de 15 € - Recommandé par de nombreux guides*

SARL au capital social de 50 000 € / RSC : Nancy B 502 145 571 / Code NAF : 55.10Z

Composé d'un restaurant d'une capacité de 100 couverts, «LE PICHET D'ARGENT» accueille une clientèle de passage et de pensionnaires réguliers.  
Ce restaurant propose des séminaires car il dispose de salles de réunion spacieuses. Elles sont équipées d'outils de communication récents.

Pour compléter sa brigade, Monsieur Barot souhaite vous embaucher comme commis de cuisine. Vous prenez votre poste le 1<sup>er</sup> juin 2012.

CAP Cuisine	Code :	Session 2012	SUJET
<b>ÉPREUVE EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire</b>	Durée : 2h30	Coefficient : 4	Page 1/17

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Restaurant

## Le Pichet d'argent



1 place de la Cathédrale  
54000 NANCY

☎ 03 83 91 91 91

À la carte	
<b>Nos entrées</b>	
Aumônière aux écrevisses	13,50
Fuseau Lorrain, salade de pommes de terre tièdes	9,00
<b>Nos plats</b>	
Pavé de sandre au gris de Toul, pommes dauphines	15,50
Volaille fermière rôtie au miel de sapin des Vosges (A.O.C.)	16,00
Tournedos juste sauté aux effluves de bergamote de Nancy	17,00
Médaille de veau en croûte feuilletée (A.B.), mousse de Géromé à l'alcool de mirabelle	19,50
<b>Nos desserts</b>	
Tarte Lorraine caramélisée	8,50
Variation exotique (beignet de banane, mousse de fruits exotiques, entremets mangue)	9,50
Café gourmand du Pichet d'Argent	6,50

Le menu du chef à 15 €

Quiche Lorraine
✎
Contre-filet jardinière de légumes
✎
Variation régionale <i>(Chardon lorrain, crème glacée à la mirabelle, madeleine de Commercy)</i>

*Restaurant Le Pichet d'argent - Cuisine traditionnelle – Cadre d'exception*

## 1<sup>ère</sup> partie : Approvisionnement et organisation de la production culinaire

- Le chef de cuisine vous demande de compléter les parties grisées des deux fiches techniques de fabrication ci-dessous :
  - **Quiche lorraine** (annexe n°1),
  - **Contre-filet rôti, jardinière de légumes** (annexe n°2).
- Le chef vous demande ensuite de compléter la fiche d'organisation du travail à mettre en place pour la réalisation de ces préparations (annexe n°3).

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

 Compléter les parties grisées

**Annexe n°1**

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Intitulé			Responsable	Nombre de couverts
<b>QUICHE LORRAINE</b>			<b>PÂTISSIER</b>	<b>8</b>
Matières premières	Unité	Quantité	Techniques de réalisation	
<p><b><u>Pâte Brisée</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- farine kg 0,250</li> <li>- sel kg 0,005</li> <li>- beurre kg [grisé]</li> <li>- [grisé] pièce 1</li> <li>- eau l 0,05</li> <li>- farine pour abaisser kg 0,040</li> <li>- beurre pour les cercles kg 0,010</li> </ul> <p><b><u>Garniture</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- [grisé] kg 0,200</li> <li>- huile l 0,02</li> <li>- gruyère râpé kg [grisé]</li> </ul> <p><b><u>Appareil à crème prise</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- œufs entiers pièce [grisé]</li> <li>- œufs jaunes pièce 2</li> <li>- lait l 0,25</li> <li>- [grisé] l 0,25</li> </ul> <p><b><u>Assaisonnement</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sel fin kg PM</li> <li>- piment de Cayenne kg PM</li> <li>- noix de muscade kg PM</li> </ul>			<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mettre en place le poste de travail.</li> <li>2. Confectionner la pâte Brisée :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- tamiser la farine,</li> <li>- ajouter le sel et le beurre en parcelles,</li> <li>- [grisé]</li> <li>- remettre en fontaine,</li> <li>- incorporer le jaune et l'eau,</li> <li>- [grisé]</li> <li>- réserver.</li> </ul> </li> <li>3. Préparer la garniture :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- détailler la poitrine de porc fumée en lardons,</li> <li>- blanchir et sauter le lard.</li> </ul> </li> <li>4. Foncer les quiches :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- beurrer les cercles,</li> <li>- [grisé]</li> <li>- [grisé]</li> <li>- chiqueter ou videler les bords,</li> <li>- piquer le fond.</li> </ul> </li> <li>5. Confectionner l'appareil à crème prise salée.</li> <li>6. Marquer les quiches en cuisson :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- répartir les garnitures,</li> <li>- verser l'appareil sur les garnitures,</li> <li>- cuire à four chaud à 180°C,</li> <li>- retirer les cercles 5 mn avant la fin de la cuisson,</li> <li>- terminer la cuisson,</li> <li>- débarrasser sur grille.</li> </ul> </li> <li>7. Préparer les éléments de décor :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- laver, équeuter le persil,</li> <li>- clarifier le beurre pour lustrer.</li> </ul> </li> <li>8. Dresser les quiches.</li> </ol>	
<b>MATÉRIEL DE PRÉPARATION</b>			<b>MATÉRIEL DE DRESSAGE</b>	
Tamis, brosse à farine, plaques et grilles à pâtisserie, coupe-pâte, rouleau à pâtisserie, cercles à tarte, cul de poule			Plats ronds plats Papier gaufré rond	



**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**Annexe n°3**

**FICHE D'ORGANISATION DU TRAVAIL (16 points)**

 Indiquer de façon chronologique et cohérente les différentes phases des préparations à réaliser

<b>INTITULÉ DES PRÉPARATIONS</b>	
1 – Quiche Lorraine 2 – Contre-filet rôti, jardinière de légumes	
<b>PROGRESSION</b>	
<b>8h / 14h</b>	
15	
30	
45	
<b>9h / 15h</b>	
15	
30	
45	
<b>10h / 16h</b>	
15	
30	
45	
<b>11h / 17h</b>	
15	
30	
45	
<b>12h / 18h</b>	
15	
30	

**Service :**

**Observations :**

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## 2<sup>ème</sup> partie : Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise et de son environnement

### 2.1 - Découverte de l'entreprise

Vous analysez la carte de visite de l'entreprise et vous répondez à quelques questions au sujet de la structure du « Pichet d'argent ».



2.1.1 - Préciser la raison sociale de l'établissement.

.....

2.1.2 - Indiquer le siège social de l'entreprise.

.....

2.1.3 - Relever la forme juridique du restaurant. Préciser la signification du sigle.

.....

2.1.4 - Préciser le lieu où Monsieur Barot s'est adressé pour obtenir son numéro de RCS.

.....

2.1.5 - Donner la signification de la lettre B dans le numéro de RCS.

.....

2.1.6 - Citer l'organisme qui attribue le code N.A.F. et indiquer son utilité.

.....

Vous découvrez l'équipe de cuisine que vous intégrez en tant que commis.



2.1.7 - Préciser le nom du groupe qui compose l'ensemble du personnel de cuisine.

.....

La première personne que vous rencontrez est Alain, qui prend en charge la confection des repas du personnel.



2.1.8 - Indiquer le nom du poste occupé par Alain.

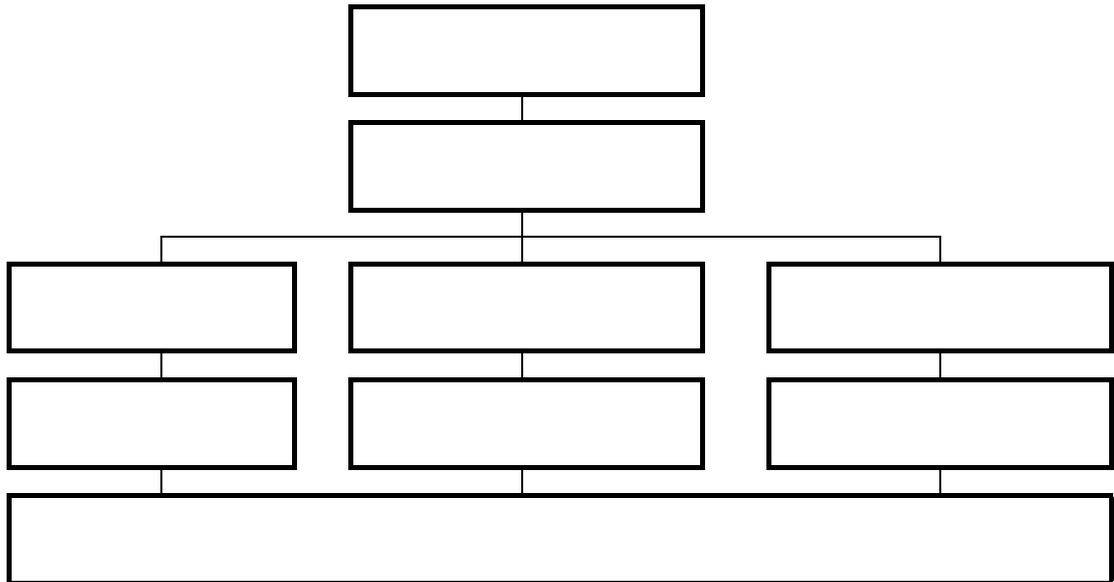
.....

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

M. Barot, le chef de cuisine vous présente l'organigramme.



2.1.9 - Compléter l'organigramme ci-dessous avec les membres de l'équipe de cuisine (Chef de cuisine, pâtissier, chef de partie garde manger, second, grillardin, chef de partie pâtisserie, aide chef de froid, commis, chef de partie rôtiisseur).



## 2.2 – Préparation de la quiche lorraine

Vous vous apprêtez à fabriquer la quiche lorraine, le chef teste vos connaissances sur la classification des pâtes utilisées pour la préparation de différents plats proposés au menu.



2.2.1 - Retrouver la pâte utilisée dans les plats proposés par le Pichet d'argent.

<i>Plats</i>		<i>Pâtes</i>
Médailon de veau en croûte feuilletée	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> Pâte feuilletée
Tarte lorraine aux mirabelles	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> Pâte à crêpes
Aumônières aux écrevisses	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> Pâte à génoise
Beignets de banane	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> Pâte à choux
Pommes dauphines	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> Pâte à frire
Entremets mangue passion	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> Pâte brisée

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le chef vous précise qu'il est vigilant à l'équilibre des menus présentés et souhaite vous sensibiliser sur ce sujet dès votre arrivée dans l'équipe.



2.2.2. - Indiquer le groupe alimentaire des différentes denrées alimentaires utilisées pour la réalisation des quiches lorraines.

<i>Aliments</i>		<i>Groupes alimentaires</i>
Poitrine fumée	→	
Lait	→	
Jambon blanc	→	
Œufs	→	
Farine	→	
Beurre	→	



2.2.3 - Citer deux conséquences sur la santé d'une consommation excessive de graisses.

→ .....

→ .....

## 2.3 – Préparations préliminaires

En tant que commis, le chef vous confie différentes préparations préliminaires à réaliser. Vous sortez les contre-filets et vous constatez la présence d'une estampille qualité sur ces pièces de viande.

Estampille observée :

R 3



2.3.1 - Indiquer les informations données par cette estampille.

R	→	.....
3	→	.....

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Monsieur Barot propose à sa carte un médaillon de veau Lorrain grillé (A.B.), mousse de Géromé à l'alcool de mirabelle. Il vous demande d'effectuer les préparations préliminaires de la recette et vous interroge sur les marinades et le taillage des légumes.



2.3.2 Préciser le type de marinade correspondant aux techniques de fabrication présentées et des ingrédients utilisés.

<i>Technique de fabrication</i>	<i>Composition</i>	<i>Type</i>
1 Réaliser les préparations préliminaires : - tailler les légumes en mirepoix, - réunir dans un bahut, - ajouter la viande et l'huile. 2 Réserver en enceinte réfrigérée.	- oignons, carottes, céleri branche, - ail, échalote, bouquet garni, - vin rouge ou vin blanc, - cognac, vinaigre de vin, - huile.	→
1 Réaliser les préparations préliminaires : tailler les légumes en mirepoix. 2 Sauter la garniture aromatique, déglacer et cuire à petite ébullition 15 minutes. 3 Débarrasser, refroidir, disposer la viande à l'intérieur.	- oignons, carottes, céleri branche, - ail, échalote, bouquet garni, - vin rouge ou vin blanc, - cognac, vinaigre de vin, - huile.	→
1 Réunir dans une plaque à débarrasser tous les ingrédients. 2 Mariner les ingrédients.	- huile d'arachide, - jus de citron, - thym, laurier, épices.	→



2.3.3. Définir les taillages suivants présentés ci-dessous ;

	Bâtonnets de légumes de 3 à 4 cm de long et de 5 mm de section.	→	.....
	Fins filaments de 4 à 7 cm de long et de 1 à 2 mm d'épaisseur.	→	.....
	Petits dés de 1 à 2 mm de section.	→	.....
	Carrés, triangles, losanges de 1 cm de côté, 1 à 2 mm d'épaisseur.	→	.....

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## 2.4 – Réception de marchandises

Une livraison arrive et le chef vous demande de la réceptionner.

 2.4.1. Indiquer deux contrôles à effectuer lors de la réception des marchandises.

- .....
- .....

Le chef vérifie vos connaissances sur les modes de conservation et prend comme exemples des produits réceptionnés.

 2.4.2. Préciser pour les produits ci-dessous, le mode de conservation, l'effet sur les micro-organismes ainsi que la température de conservation (emballages fermés).

<i>Denrées alimentaires</i>	<i>Mode de conservation</i>	<i>Effet sur les micro-organismes</i>	<i>Température de conservation (emballages fermés)</i>
Jambon blanc cuit	.....	Ralentissement de la reproduction des micro-organismes	.....
Lait demi-écrémé	.....	.....	15 à 20 °C
Pâte brisée surgelée	surgélation	.....	.....

Vous observez l'emballage du jambon blanc.

 2.4.3. Sur l'étiquette du jambon blanc, vous pouvez lire :

- Une DLC
- Une DLUO

Vous réceptionnez plusieurs poissons, le chef vous demande de reconnaître les poissons reçus et vous pose plusieurs questions sur leur mode de conservation et leur origine.

 2.4.4. Préciser les différents éléments concernant le stockage du poisson.

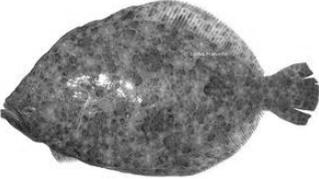
Lieu de stockage	→	.....
Température de stockage	→	.....
Précaution de stockage	→	.....

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE



2.4.5. Retrouver le nom des différents poissons reçus et préciser leurs origines.

*Différents poissons réceptionnés :  
Sandre, maquereau, carpe, lotte (baudroie), brochet, turbot.*

	<i>Poissons</i>	<i>Origine</i>
	→ .....	<input type="checkbox"/> poisson d'eau de mer <input type="checkbox"/> poisson d'eau douce
	→ .....	<input type="checkbox"/> poisson d'eau de mer <input type="checkbox"/> poisson d'eau douce
	→ .....	<input type="checkbox"/> poisson d'eau de mer <input type="checkbox"/> poisson d'eau douce
	→ .....	<input type="checkbox"/> poisson d'eau de mer <input type="checkbox"/> poisson d'eau douce
	→ .....	<input type="checkbox"/> poisson d'eau de mer <input type="checkbox"/> poisson d'eau douce
	→ .....	<input type="checkbox"/> poisson d'eau de mer <input type="checkbox"/> poisson d'eau douce

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous disposez de l'état de valorisation du stock des produits de la famille B.O.F.

État de valorisation du stock					
Valorisation du stock au 01/06/2012					
<i>Les valeurs sont en T.T.C.</i>					
<b>• Famille BOF / BEURRES</b>					
Produit	Stock	Der. Prix	Qté en stock	unité	Val .Der. Prix
Beurre 1/2 sel	CF Bof	5,79	22	kg	127,38 €
Beurre doux	CF Bof	5,42	88	plaquette	476,96 €
<b>Total BEURRES</b>					<b>604,34 €</b>
<b>• Famille BOF / CRÈMES</b>					
Produit	Stock	Der. Prix	Qté en stock	Unité	Val .Der. Prix
Chantilly bombe 700ml	CF Bof	1,37	4	unité	5,48 €
Crème épaisse	CF Bof	3,02	2	kg	6,04 €
Crème liquide	CF Bof	3,17	8	litre	25,36 €
<b>Total CRÈMES</b>					<b>36,88 €</b>
<b>• Famille BOF / LAITS</b>					
Produit	Stock	Der. Prix	Qté en stock	Unité	Val .Der. Prix
Lait 1/2 écrémé	CF Bof	0,71	5	litre	3,55 €
Lait entier	CF Bof	0,94	8	litre	7,52 €
<b>Total LAITS</b>					<b>11,07 €</b>
<b>• Famille BOF / ŒUFS</b>					
Produit	Stock	Der. Prix	Qté en stock	Unité	Val .Der. Prix
Œufs frais pièce	CF Bof	0,17	240	pièce	40,80 €
<b>Total OEUFS</b>					<b>40,80 €</b>
<b>Valeur au dernier prix T.T.C.</b>					<b>693,09 €</b>

Le chef vous demande de l'analyser et de répondre aux questions posées.



2.4.6. Les valeurs données sont T.T.C. Rappeler la signification de ce sigle.

→ .....

2.4.7. Indiquer la quantité de lait entier en stock au 01/06.

→ .....

2.4.8. Donner le calcul qui vous permet d'obtenir la valeur totale du BOF/CRÈMES au 01/06.

→ .....

2.4.9. Déterminer le nouveau stock en valeur et en quantité si vous utilisez 10 plaquettes de « Beurre doux ».

→ .....

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## 2.5 – Élaboration du dessert du jour

Le menu du jour comporte un dessert « Variation régionale » (*Chardon lorrain, crème glacée à la mirabelle, madeleine de Commercy*) que le chef vous propose de fabriquer avant le service.

Vous préparez les ingrédients nécessaires pour la préparation de la crème glacée.

-  2.5.1. Indiquer les ingrédients à préparer et préciser les quantités nécessaires sur une base d'un litre de lait.

Ingrédients	Unités	Quantités
• Lait	litre	1
• .....	pièce	.....
• .....	kg	.....
• .....	pièce	.....

Le chef vous sensibilise aux règles d'hygiène qui s'imposent en cuisine notamment lors de la manipulation d'œufs. Il vérifie vos connaissances sur ce sujet.

-  2.5.2. Indiquer le micro-organisme pathogène transmis par la coquille des œufs (cocher la bonne réponse).

- bacille botulique
- staphylocoque
- salmonelle
- listeria

2.5.3. Définir le terme pathogène.

→ .....

2.5.4 Rappeler la raison pour laquelle un aliment décongelé ne doit jamais être recongelé.

→ .....

## 2.6 – Entretien des locaux

Avant le service, vous procédez au nettoyage de l'armoire frigorifique positive pour la conservation de la viande fraîche. Cet appareil est équipé d'un dispositif qui permet de réguler la température. Le chef veille à vos connaissances sur les règles de sécurité et vous précise ses attentes sur le nettoyage.

-  2.6.1. Indiquer le dispositif de régulation de cet appareil.

→ .....

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE



2.6.2. Donner l'objectif des trois points de nettoyage de l'armoire frigorifique.

	<i>Objectif</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pré-nettoyage</li> </ul>	→ .....
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nettoyage et désinfection</li> </ul>	→ .....
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rinçage</li> </ul>	→ .....

Cet appareil électrique doit être branché en toute sécurité.



2.6.3. Préciser les risques encourus lors de l'utilisation d'un appareil électrique. (3 réponses attendues).

- .....
- .....
- .....

Vous observez l'étiquette des produits de nettoyage ; celle-ci comporte des pictogrammes de sécurité. Le chef vous interroge sur leur signification.



2.6.4. Indiquer la signification des pictogrammes observés.

<i>Pictogrammes</i>	<i>Signification</i>	<i>Produits concernés</i>
	→ .....	Raticides et insecticides
	→ .....	Déboucheur d'évier contenant de la soude caustique
	→ .....	Alcool à brûler

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## 2.7 – Contrat de travail

En fin de journée, Monsieur Barot vous remet votre contrat de travail ; un extrait est proposé ci-dessous.

### Contrat de travail

#### ENTRE les soussignés

- Monsieur Barot, Gérant du restaurant Le Pichet d'Argent SARL au capital de 50 000 €, RCS NANCY B 502 145 571 ET
- Monsieur XXX

#### IL A ÉTÉ CONVENU ET ARRÊTÉ CE QUI SUIT :

- ♦ **Article 1 :** La société Le Pichet d'Argent engage Monsieur XXX sous contrat à durée indéterminée. Le présent contrat prend effet le 01 juin 2012.
- ♦ **Article 2 :** Monsieur XXX est embauché en qualité de commis de cuisine, au niveau II, échelon 2.
- ♦ **Article 3 :** Monsieur XXX perçoit un salaire brut mensuel de 1 400 €, plus les avantages en nature.
- ♦ **Article 4 :** L'horaire hebdomadaire de travail est de 39 heures, soit 169 heures par mois. Monsieur XXX a droit à 2 jours de repos hebdomadaires dans les conditions prévues par la convention nationale des HCR.
- ♦ **Article 5 :** Conformément à la législation en vigueur, Monsieur XXX bénéficie de deux jours et demi ouvrables de congés payés par mois de travail effectif.

Ce calcul est effectué sur la période du premier juin de l'année précédente au 31 mai de l'année en cours.

♦ **Article 6 :** La durée de la période d'essai est fixée à un mois, éventuellement renouvelable une fois. Au cours de la période d'essai ou de son renouvellement, l'une ou l'autre des parties peut rompre le contrat de travail, sans préavis ni indemnité.

♦ **Article 7 :** Monsieur XXX s'engage à se conformer sans réserve aux prescriptions du règlement intérieur de l'entreprise.

♦ **Article 8 :** Monsieur XXX bénéficie des dispositions de la convention collective nationale des HCR du 30 avril 1997.

♦ **Article 9 :** Monsieur XXX est affilié à la caisse de retraite complémentaire CGIS.

(...)

Fait en deux exemplaires.

À Nancy, le 01 juin 2012.

Monsieur Barot

Barot

Monsieur XXX

 2.7.1. Indiquer le type de contrat de travail proposé par Monsieur Barot. Justifier votre réponse.

→ .....

2.7.2. Préciser le montant de votre salaire mensuel de base.

→ .....

2.7.3. Des avantages en nature vous seront également attribués. Rappeler le principe des avantages en nature et préciser un exemple d'avantage en nature pouvant être attribué à un cuisinier.

Avantage en nature → .....

.....

Exemple d'avantage en nature → .....

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous consultez l'article 6 de votre contrat de travail ; celui-ci fait référence à une période d'essai d'un mois.



2.7.4. Indiquer le rôle de la période d'essai pour les deux parties au contrat.

Pour le Pichet d'argent



.....

Pour vous



.....

2.7.5. Préciser la durée maximale de votre période d'essai.

→ .....

Vous vous mariez en août ; vous informez Monsieur Barot et lui demandez si vous pouvez vous absenter pour cette occasion. Il vous conseille de consulter la convention collective HCR pour connaître vos droits.

### Convention collective nationale des hôtels, cafés restaurants (HCR) du 30 avril 1997.

Étendue par arrêté du 3 décembre 1997. Jorf du 6 décembre 1997

#### Congés pour événements familiaux

##### Article 25.1

En vigueur étendu en date du 07 décembre 1997

Tout salarié bénéficie, sur justification et à l'occasion de certains événements familiaux, d'une autorisation exceptionnelle d'absence de :

- 4 jours pour le mariage du salarié ;
- 3 jours pour chaque naissance survenue à son foyer ou pour l'arrivée d'un enfant placé en vue de son adoption ; (...)
- 2 jours pour le décès du conjoint ou d'un enfant ;
- 1 jour pour le mariage d'un enfant ;
- 1 jour pour le décès du père ou de la mère ;
- 1 jour pour le décès d'un grand-parent.

Ces jours d'absence n'entraînent pas de réduction de la rémunération. Le salarié fera connaître à son employeur la date prévue de son absence dès que possible. (...)

Lorsque le salarié doit se rendre dans un lieu situé à plus de 500 kilomètres aller-retour de son lieu de travail, il bénéficie d'un jour supplémentaire non rémunéré, pouvant être pris ou non sur les congés, en accord avec son responsable hiérarchique.

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE



2.7.6. Rappeler le rôle d'une convention collective.

→ .....

2.7.7. Préciser si des congés sont accordés en cas de mariage Si oui, indiquer combien de jours.

→ Congés accordés :  oui  non

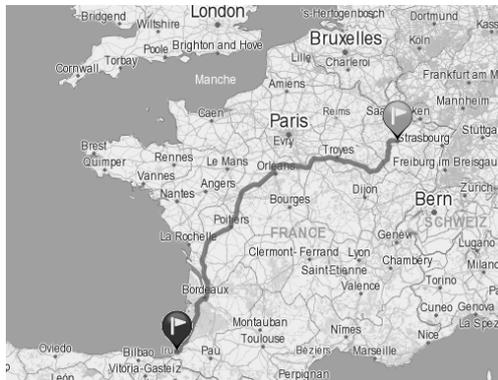
→ Nombre de jours : .....

2.7.8. Indiquer si ces journées seront rémunérées. Justifier la réponse.

oui  non

→ Justification : .....

Votre mariage se déroulera à Biarritz, ce qui nécessite un long trajet.



2.7.9. Indiquer si l'éloignement de la manifestation a une incidence sur la durée de votre congé. Justifier la réponse.

→ Incidence :  oui  non

→ Justification : .....

2.7.10. Si des jours supplémentaires vous sont accordés, préciser si ceux-ci seront rémunérés. Justifier la réponse.

→ Rémunération :  oui  non

→ Justification : .....