

TECHNOLOGIE GENERALE

1) Expliquer le phénomène de caillage du lait.

Le phénomène (fermentation lactique) est dû aux bactéries lactiques naturelles du lait qui ont transformé le lactose en acide lactique. La caséine se coagule et le lait caille.

2) Citer le meilleur des laits apportant onctuosité, saveur, goût dans les préparations de chocolaterie, glacerie et pour quelles raisons.

Le lait entier : C'est un lait chauffé à 85°C ; préserve ses substances nutritives (le goût). C'est un lait qui contient 3, 6 % de matières grasses (onctuosité, saveur)

3) Citer la composition du lait pasteurisé demi-écrémé avec les pourcentages.

*Eau : 900 g Matière grasses : 18 g Lactose : 50 g
Caséine : 35 g Élément minéraux : 9g Vitamines : A, B1, B2, C, D, E, K, PP*

4) Qu'est-ce que la standardisation du lait ?

La standardisation du lait consiste à uniformiser le taux de matière contenu dans le lait, afin de corriger les irrégularités de production (de 30 g à 70 g)

5) Expliquer la transformation de la crème fouettée.

C'est une crème foisonnée à laquelle on incorpore de l'air. L'air incorporé sous forme de microbulles augmente le volume de la crème et lui donne légèreté.

6) Différencier la crème « double » de la crème « fleurette ».

Crème double : 30 % de M.G ;ensemencé par une force lactique, le développement de ces ferments acidifie la crème, elle est pasteurisée.

Crème fleurette : 30 à 30 % de M.G ; sans addition de ferments lactiques ; la texture de cette crème est liquide ; elle pasteurisée ou stérilisée.

7) Qu'est ce qu'une crème fraîche ?

C'est une crème obligatoirement pasteurisée, elle contient 30 % de M.G

8) Donner la conservation des crèmes suivantes :

- Crèmes crues : 7 JOURS
- Crèmes pasteurisées : 30 JOURS
- Crèmes stérilisées : 8 MOIS
- Crèmes U.H.T : 4 MOIS

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II		Session 2002	
CAP CHOCOLATIER CONFISEUR			
Technologie / Epreuve Orale			
CORRIGE	Durée : 30 min y compris préparation	Coef. : 4	Page : 1/12

9) Enumérer dans l'ordre, le rôle des principales étapes de la fabrication du beurre.

Ecrémage : Séparer la crème du lait par la force centrifuge.

Pasteurisation : Eliminer les germes pathogènes (88 à 90°C)

Maturation : Développer l'arôme du beurre grâce à l'ajout des ferments lactiques.

Barattage : Souder les particules de M.G entre elles, il reste un liquide appelé « babeurre ».

Lavage : Laver pour éliminer l'acidité dû à la maturation.

Malaxage : Débarrasser le beurre de son excédent d'eau.

Moulage ou conditionnement : Donner au beurre son poids, sa forme et un emballage.

10) Différencier un beurre « concentré » à un beurre « extra-fin ».

Beurre concentré : beurre pasteurisé obtenu par fusion et centrifugation ; ce beurre contient 99,8 de M.G

Beurre extra fin : Obtenu à partir du lait obligatoirement pasteurisée n'ayant été ni congelé ni surgelé. Ce beurre contient 82 % de M.G.

11) Comment le beurre acquiert-il son arôme caractéristique ?

La maturation biologique permet à la production de diacétylène naturel (enzymes) de se développer et de donner l'arôme caractéristique du beurre.

12) Citer la composition du beurre doux avec les pourcentages.

M.G : 82 % minimum

Eau : 16 % max

Caséine, lactose : 2% max

Vitamines : A et D.

13) Différencier le sucre inverti et le sirop de glucose dans leurs utilisations en chocolaterie, glacierie, confiserie, et quelle en est la raison principale ?

Sucre inverti : Obtenu par hydrolyse du saccharose ; pâte onctueuse blanchâtre ; pouvoir sucrant est de 120 à 125 % par rapport au saccharose. **Utilisation** : Crème au beurre ; ganache ; glace...

Sirop de glucose : Obtenu par hydrolyse acide de l'amidon de maïs ; sirop visqueux transparent ; pouvoir sucrant est relatif au DE (équivalent dextrose), plus l'hydrolyse est avancée, plus grande est la saveur sucrée. EX : glucose à 60 DE : 50 %. **Utilisations** : Sucre cuit ; fondant ; confiture...

Raison : les deux matières édulcorantes proposés ont la même fonction (apporte onctuosité, moelleux, diminue la recristallisation des sucres, retarde la dessiccation des produits...) cependant le sucre inverti (trimoline) contrairement au sirop de glucose est utilisé dans des produits contenant moins de sucre car son pouvoir sucrant est élevé, cela permet d'équilibrer le goût sucré dans les produits finis.

14) Qu'est-ce que le glucose « déshydraté » ou glucose « atomisé ».

C'est un produit partiellement desséché (poudre) ; le pouvoir sucrant est de 47 % ; utilisé en glacierie.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	CORRIGE
Technologie / Epreuve Orale	2/12

15) Citer 2 conseils d'utilisation et 2 mesures d'hygiène lors de la manipulation des œufs.

CONSEIL D'UTILISATION	MESURE D'HYGIENE
<i>Casser les œufs 3 par 3 suivant la quantité afin d'éviter de gâcher une préparation en cas de présences d'un mauvais œufs.</i>	<i>Il faut si possible sentir les œufs.</i>
<i>Ne jamais stocker les œufs à proximité d'odeur forte (poissons fromage...), Les M.G de l'œufs fixent les odeurs.</i>	<i>Il ne faut pas plus corner les œufs, afin d'éviter de mettre en contact le contenu de l'œuf avec les microbes pouvant se trouver dans l'air.</i>
<i>Stocker les œufs au réfrigérateur à + 4°C</i>	<i>Se laver les mains après les avoir cassé</i>
<i>Poser la caisse à œufs sur une palette au réfrigérateur afin d'éviter tout contact de corps étranger.</i>	

16) Différencier les œufs des catégories A et B.

Catégorie A :

Œufs extra-frais :: chambre à air inférieure à 4 mm, pendant 7 jours.

Œufs frais : chambre à air inférieure à 6 mm.

Catégorie B :

Œufs dont la chambre à air inférieure à 9 mm.

Cette catégorie comporte 3 groupes : Œufs ni réfrigérés ni conservés, Œufs réfrigérés ; Œufs conservés.

17) Citer les quatre formes de commercialisation des ovoproduits.

- 1) *Ovoproduit liquide* 2) *Ovoproduit concentré*
 3) *Ovoproduit séché, en poudre* 4) *Ovoproduit congelé*

18) Pourquoi les jaunes d'œufs brûlent-ils au contact du saccharose ?

Toute cellule lipide est attiré par le glucide. Le jaune d'œuf contient des phospholipides qui produisent une réaction chimique avec dégagement de chaleur (le saccharose étant brillant à la lumière , cela provoque une petite chaleur) ; Cette chaleur est suffisante pour faire coaguler le jaune d'œufs.

19) Citer dans l'ordre, les étapes de la transformation des graines de cacao pour fabriquer la pâte de cacao.

Opérations effectuées dans les plantations :

- 1) *Récolte*
 2) *Ecabossage*
 3) *Fermentation*
 4) *Séchage*
 5) *Stockage*

Opérations effectuées dans l'usine :

- 6) *Nettoyage*
 7) *Préséchage*
 8) *Concassage*
 9) *Torréfaction*
 10) *Broyage*

20) Citer les trois grandes espèces de cacaoyer.

FARASTERO ; CRIALLO ; TRINITARIO.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	CORRIGE
Technologie / Epreuve Orale	3/12

21) Citer quatre pays producteurs de cacaoyer.

Ghana ; Côte d'ivoire ; Nigeria ; Cameroun ; Madagascar ; Brésil ; Equateur ; Colombie ; Indonésie ; Malaisie.

22) Citer deux utilisations de la pâte de cacao en chocolaterie, glacerie.

La pâte de cacao est utilisé comme composant de la couverture de chocolat noire et lait

La pâte de cacao est utilisé dans les intérieurs chocolats.

La pâte de cacao est utilisé pour parfumer les crèmes, glaces...

La pâte de cacao est utilisé comme composant de glaçage chocolat.

23) Comment extrait-on le beurre de cacao ?

La pâte de cacao passe dans les presses hydraulique, la M.G contenue dans cette pâte s'écoule, c'est le beurre de cacao.

Le beurre de cacao sera filtré, désodorisé, tempéré, moulé puis stocké.

24) Comment fabrique-t-on la poudre de cacao ?

Le résidu de l'extraction du beurre de cacao, appelé « tourteau » est broyé, pulvérisé et tamisé, le produit obtenu est la poudre de cacao. Elle contient encore une certaine quantité de beurre de cacao :

- 8 % minimum pour le cacao maigre en poudre.

- 20 % minimum pour le cacao en poudre.

25) Expliquer l'alcalinisation du cacao, quelle est son but ?

L'alcalinisation à pour but de modifier la couleur et le PH (Caractérise l'acidité ou la basicité)

Cette opération s'effectue avant le broyage (pendant la torréfaction) qui consiste à mouiller le grain de cacao avec une liqueur alcaline (carbonate de potassium), le but est de rendre le cacao soluble.

26) Donner quatre qualités d'une poudre de cacao.

a) Teneur en M.G

b) Détermination du PH

c) Finesse des particules

d) Taux d'humidité (5 à 9%)

e) Etat micro biologique (bactéries, salmonelles...)

f) Goût, arôme et couleur

27) Citer dans l'ordre, les étapes de fabrication du chocolat.

g) Malaxage

h) Broyage

i) Conchage à sec puis liquide

j) Tempérage

k) Moulage

l) Emballage

m) Stockage

28) Donner la composition du chocolat de couverture foncée avec les pourcentages.

Sucre : 55 % max. Pâte de cacao : 47 % min.

Doit contenir au moins : 31% de beurre de cacao.

16 % de cacao sec dégraissé.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	CORRIGE
Technologie / Epreuve Orale	4/12

29) Donner la composition du chocolat de couverture lactée avec les pourcentages.

**Sucre : 55 % min. Pâte de cacao : 25 % min. Lait en poudre : 20 % min.
Doit contenir au moins : 31 % de M.G totales. (beurre de cacao, M.G du lait)
2,5 % de cacao sec dégraissé.**

30) Pourquoi le chocolat n'a pas le droit à l'appellation « chocolat de couverture blanche » ?

Le chocolat blanc n'a pas droit à cette appellation car il ne contient pas de pâte de cacao.

31) Expliquer le principe de la mise au point du chocolat de couverture foncée, avec les degrés.

a) Température de fonte :

Chauffer la couverture de chocolat au bain-marie ou à l'aide d'une tempéreuse à la température de 45 à 50 °C

b) Température de cristallisation :

La couverture de chocolat est refroidit à la température de 26/24°C.

c) Température d'utilisation :

Remonter progressivement la couverture de chocolat à la température de 31/32°C.

32) A quoi faut-il veiller pour obtenir un résultat parfait du chocolat ? (brillant, cassant...)

Pour obtenir un résultat parfait, il faut veiller à respecter les températures suivantes :

a. La courbe de température : 45°C ; puis 26/27°C ; et 31/32°C.

b. La température du laboratoire : 18/20°C.

c. La température des intérieurs à tremper : 18/20°C.

d. La température des moules : 18/20°C.

e. La température de la couverture : ne pas dépasser un écart de 2°C.

f. Le refroidissement : température idéale est de 10°C.

g. Le stockage : les produits de chocolat finis doivent être stockés dans un endroit sec, aéré, à une température de 13/15°C.

33) Quelle est le but du graissage d'un sucre cuit ?

Le graissage d'un sucre à pour but d'éviter ou d'empêcher le sucre de « masser » ; on ajoute un anti-cristallisant :

Soit du glucose ; soit de la crème de tartre ; soit de l'acide tartrique

34) Différencier le densimètre d'un réfractomètre.

Densimètre : Le densimètre est un instrument qui sert à mesurer la densité des liquides uniquement. Le densimètre est composé d'un tube de verre fermé et gradué de 1000 à 1500. La densité de l'eau est égale à 1000, plus la solution est sucrée, moins le densimètre s'enfonce, il reste plus qu'à lire la graduation se trouvant à la surface du sirop.

Refractomètre : Le refractomètre est un instrument qui sert à déterminer la concentration d'une solution en matières sèches.

L'unité de mesure est le Brix allant de 0 à 80, et cela détermine le pourcentage de matières sèches contenue dans une préparation.

Le réfractomètre permet de mesurer contrairement au densimètre des produits liquide mais aussi pâteux. EX : confiture, nougat, caramels, pâte de fruit...

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	CORRIGE
Technologie / Epreuve Orale	5/12

35) Expliquer la formation du sucre dans les plantes saccharifères.

Le sucre se forme dans les feuilles de la betterave sucrière ou de la canne à sucre par photosynthèse. On appelle photosynthèse, le phénomène par lequel les plantes vertes arrivent à produire des matières organiques pour vivre en utilisant l'énergie solaire, le dioxyde de carbone de l'air, et l'eau du sol.

La chlorophylle (substance verte) absorbe les radiations lumineuses, les restitue en énergie chimique. Cette énergie utilisée par les plantes forme le fructose, s'unit au glucose pour former le saccharose.

36) Enumérer dans l'ordre, le rôle de chaque étape de l'extraction du sucre de betterave.

a. Nettoyage, découpage : laver, découper en cosettes.

b. La diffusion : dissoudre dans l'eau tiède le sucre contenue dans les cosettes

c. L'épuration : éliminer les impuretés. (chaulage, carbonisation, filtration)

d. La concentration ou évaporation : évaporer l'eau, obtention d'un sirop contenant 60 % de sucre.

e. La cristallisation : évaporer l'eau, obtention de cristaux.

f. Le malaxage : Mélanger la masse pour éviter que cela bloque.

g. Le turbinage, clairçage : séparer « l'eau mère » des cristaux blancs, obtention de sucres du 1^{er}, 2nd et 3^{ème} jet.

h. Le séchage : éliminer l'humidité et le stocker

37) Expliquer brièvement la fabrication de la gélatine alimentaire.

C'est une substance incolore et transparente extraite du collagène (protéine) contenu dans les tissus et les os séchés des animaux

Classe A : Gélatine obtenue à partir de peau de porc et d'ossein. (os dégraissés puis mis à tremper en milieu acide)

Classe B : Gélatine obtenue à partir de peau de bovin et d'ossein.

Les bouillons obtenus sont filtrés pour éliminer les impuretés puis concentrés sous vide. (45 %). La solution est ensuite stérilisée à 145°C puis refroidit pour la faire gélifier ; se présente en poudre, feuille.

38) Que se passe-t-il si l'on incorpore trop d'eau dans une cuisson de sucre ?

Le sucre met trop de temps à cuire

Perte de temps et d'énergie

Graissage involontaire dû au sucre qui s'invertit

Coloration plus prononcée (à degré de cuisson égal)

39) Donner la correspondance en degrés celsius des principaux états de cuisson suivants :

- Petit lissé : 103°C

- Petit boulé : 117/119°C

Sucre d'orge : 155/160°C

- Petit soufflé : 113/114°C

- Petit cassé : 130/140°C

- Caramel : 170/180°C

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	CORRIGE
Technologie / Epreuve Orale	6/12

40) Citer deux colorants naturels et deux colorants synthétiques utilisés dans notre profession.

COLORANTS SYNTHETIQUES	COLORANTS NATURELS
<i>Azorubine (rouge)</i>	<i>Rouge carmin : La cochenille (puceron)</i>
<i>Bleu patenté V</i>	<i>Jaune : arbuste d'Amérique du sud (roucouyer)</i>
<i>Jaune orangé S</i>	<i>Vert : la chlorophylle (plante verte)</i>
<i>Noir brillant B.N</i>	<i>Rouge : bétamine (betterave rouge)</i>
<i>Jaune curcumine</i>	<i>Brun caramel : saccharose</i>
	<i>L'aluminium</i>

TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

1) Donner les composants de base d'un praliné noisettes.

Noisettes émondées ou brutes ; sucre ; eau ; arôme (facultatif)

2) Donner le nom des différentes pâtes d'amandes, avec leurs pourcentages en amandes et en sucre.

APPELATION	POURCENTAGE D'AMANDES	POURCENTAGE DE SUCRE
<i>Pâte d'amandes supérieure</i>	66%	33%
<i>Pâte d'amandes extra</i>	33%	50%
<i>Pâte d'amandes confiseur ou fondante</i>	25%	66%
<i>Pâte d'amandes commune ou d'office</i>	25%	75%

3) Expliquer le principe de « mise au sucre ou Confisage » des fruits confits.

Le confisage consiste à remplacer progressivement par osmose, l'eau des fruits par un sirop de sucre de plus en plus concentré. Les fruits sont d'abord plongés dans un sirop bouillant concentré à 20°B, soit 1.161 de densité, où on laisse refroidir, puis macérer pendant au moins 24 h.

La concentration est augmentée à 22°B, soit 1.180 de densité, les fruits resteront à nouveau 24 h.

Les opérations suivantes seront ainsi menées : sirop à 24°B, soit 1.199, repos, sirop à 26°B, soit 1.219, repos, sirop à 28°B, soit 1.240, repos.

A partir de ce point de concentration, les sirops sont additionnés de glucose et passent successivement à 30/32/34 et 36°B, soit respectivement 1.262, 1.285, 1.308, 1.332 de densité.

4) Citer les différentes étapes de fabrication des dragées.

Préparation des amandes (trié, séché, calibré)

Gommage (enduire les amandes d'une gomme pour empêcher le huilage)

Grossissage (charge de sucre sur les amandes 30 à 60 fois)

Blanchissage (avec de l'amidon pour les rendre opaque)

Lissage (charge de sirop froid pour donner un aspect de porcelaine)

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	CORRIGE
Technologie / Epreuve Orale	7/12

5) Expliquer la différence entre un caramel mou et un caramel dur.

Caramel mou : consistance tendre ; composé de M.G (lait, crème beurre) ; cuisson : 116/125°C.

Caramel dur : consistance ferme ; composé de M.G (lait) ; cuisson 130/140°C.

6) Donner les composants de base d'un caramel mou vanille à la crème et expliquer sa fabrication.

Crème fraîche ; sucre semoule ; sirop de glucose ; beurre ; vanille

Porter la crème et la gousse fendue à ébullition.

Ajouter le sucre semoule, puis le sirop de glucose, bien mélanger à la spatule.

Poursuivre la cuisson sans cesser de remuer.

Dès que la température atteint 118/120°C, incorporer le beurre et bien mélanger l'ensemble afin de former une pâte homogène.

Retirer du feu, ôter la gousse de vanille, verser à l'intérieur d'un cadre huilé.

7) Expliquer les différentes étapes de fabrication d'un fondant à la pulpe de framboise.

Cuire le sucre, l'eau et le glucose à 148°C.

Décuire avec la pulpe.

Recuire à 117°C.

Ajouter l'acide tartrique.

Couler sur un marbre.

Refroidi, travailler à la spatule ou au batteur.

Réchauffer à 60°C, puis détendre avec l'alcool du fruit pour obtenir la bonne consistance.

Couler chaud dans l'amidon.

Laisser refroidir puis brosser les intérieurs, faire candir ou tremper à la couverture au point.

8) Citer les composants de base d'un fondant cointreau.

Sucre semoule ; eau ; glucose ; cointreau.

9) Expliquer le principe de fabrication d'un bonbon candi.

Porter le sucre à ébullition.

Le sirop doit peser 1370 de densité ou 72 % au refractomètre.

Laisser refroidir le sirop dans un récipient bien fermé.

Disposer les produits à candir sur une grille à pied et déposer dans un candissoire.

Couler le sirop froid (à température ambiante) jusqu'à ce qu'il recouvre les produits à candir.

Laisser candir 14 à 24 h en ayant pris soin de recouvrir le sirop d'un papier film.

Retirer la grille, laisser égoutter les sujets.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	CORRIGE
Technologie / Epreuve Orale	8/12

10) Expliquer les différentes étapes de fabrication d'un intérieur liqueur avec croûte.

Cuire le sucre et l'eau à 119°C

Laisser débuler le sucre

Verser lentement le sucre débulé sur le mélange alcool à 45° et l'alcool à 90°.

Recouvrir d'un torchon pour éviter que l'alcool s'évapore.

Mélanger en transvasant d'un récipient à l'autre.

Couler à l'entonnoir préalablement chauffé.

Recouvrir d'une couche d'amidon tamisé (environ 7 à 8 fois)

Ne plus bouger les coffrets.

Laisser cristalliser environ 4 h.

Retourner les coffrets à l'aide d'une plaque.

Laisser cristalliser 12 h.

Retirer et brosser les intérieurs et enrober.

11) Donner les différences entre une pâte d'amande crue et un pâte d'amande cuite. (dans leur composition, fabrication, utilisation, conservation)

PÂTE D'AMANDE CUITE	PÂTE D'AMANDE CRUE
Composition : <i>Amandes émondées ; sucre ; glucose.</i>	Composition : <i>Poudre d'amandes ; sucre ; glucose ou trimoline ; blancs d'œufs.</i>
Fabrication : <i>Cuire sucre, eau, glucose dans un poêlon, en cuivre à 121°C. Verser les amandes émondées, mélanger hors du feu, verser la pâte sur un silpat pour le refroidir. Broyer finement.</i>	Fabrication : <i>Mélanger sucre, poudre d'amandes, glucose. Incorporer les blancs d'œufs jusqu'à obtention d'une pâte.</i>
Utilisation : <i>Chocolaterie : intérieurs bonbons.</i>	Utilisation : <i>Dressage de fours amandes, macarons.</i>
Conservation : <i>Stocker dans un seau, endroit sec, frais, aéré, à température ambiante. Conservation quelques mois suivant la teneur en amandes.</i>	Conservation : <i>Conserver au frais à + 4°C Conservation très limitée (2 jours) Utiliser rapidement (dresser, cuire)</i>

12) Citer les composants de base du nougat de Montélimar.

Blancs d'œufs ; sucre ; miel ; eau ; amandes émondées ; pistaches émondées ; crème de tartre (facultatif).

13) Expliquer le procédé de fabrication du nougat de Montélimar.

Monter les blancs d'œufs avec une partie du sucre et la crème de tartre.

Cuire le miel à 130°C. Verser sur les blancs.

Cuire le sucre, l'eau et le glucose) 142°C et verser sur les blancs après le miel.

Dessécher au chalumeau environ 2 min.

Ajouter à la spatule les amandes et les pistaches (tièdes).

Couler entre des règles de 2 cm de hauteur.

Refroidir, détailler en rectangle de 2, 5 cm environ de longueur.

Tremper partiellement dans la couverture noire.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	CORRIGE
Technologie / Epreuve Orale	9/12

14) Citer les composants de base d'une pâte de fruits, et expliquer sa fabrication.

Composants : Purée de fruits ; sucre ; pectine ; glucose ; solution acide (acide citrique + eau)

Fabrication : Mélanger une partie du sucre avec la pectine.

Chauffer la purée de fruits choisis à 55/60°C et ajouter le mélange sucre/pectine.

Ajouter ensuite le reste du poids de sucre et le glucose.

Cuire à 108/109°C. (réfractomètre : pas en dessous de 75% extrait sec)

Ajouter, hors du feu, la solution acide.

Couler aussitôt entre des règles ou des moules pulvérisés au beurre de cacao.

Démouler, détailler et passer dans le sucre cristal ou semoule.

15) Expliquer deux méthodes de fabrication d'un praliné amandes noisettes.

Fabrication n°1 :

Cuire le sucre + l'eau au filet (110°C) dans un poêlon en cuivre.

Incorporer les fruits secs non grillés au sucre cuit.

Sabler en remuant à la spatule.

Caraméliser puis refroidir.

Broyer finement à l'aide du mixeur et du broyeur.

Fabrication n°2 :

Caraméliser le sucre à sec dans un poêlon en cuivre.

Ajouter les fruits secs grillés.

Refroidir puis broyer finement à l'aide du mixeur et du broyeur.

Fabrication n°3 :

Torréfier les fruits secs dans un four à 180/200°C.

Laisser refroidir légèrement.

Ajouter le sucre glace.

Broyer jusqu'à l'obtention d'une pâte fine et onctueuse à l'aide du mixeur et du broyeur.

HYGIENE ET PREVENTION DES ACCIDENTS

1) Quels sont les soins corporels et matériels à respecter avant de commencer le travail

Se présenter avec une tenue propre et complète (toque, tablier, veste, chaussure de sécurité).

Se laver les mains.

Vérifier la propreté du petit et gros matériels.

2) Donner la définition du mot « pathogène », citer en deux.

Le mot « pathogène » signifie : qui provoque des graves maladies.

Les coliformes fécaux (Escherichia coli) ; les staphylocoques (Staphylococcus doré) ;

Les anaérobies sulfito-réducteurs (Clostridium perfringens) ; les salmonelles

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	CORRIGE
Technologie / Epreuve Orale	10/12

3) Quelles sont les précautions à prendre avant de débrancher un appareil électrique ?

Ne pas avoir les mains humides.

Etre sur un sol sec.

Ne pas tirer sur le fil électrique.

Ne pas être pieds nus.

4) Dans quelles conditions et où doit-on stocker les confiseries de chocolat pour en assurer leur conservation ?

Dans un local aéré, à l'abri de la lumière et de l'humidité, où la température ne dépasse pas 15°C à défaut de ne pas disposer d'une vitrine réfrigérée, et à l'humidité contrôlée.

5) Indiquer quatre mesures d'hygiène concernant les locaux de Pâtisserie, Chocolaterie...

Les murs : doivent être lavés régulièrement.

Le sol : doit être lavé au moins 1 fois par jour, ne doit pas être balayé à sec.

Les déchets : doivent être aussitôt déposés dans un récipient muni d'un couvercle rabattable (poubelle), les poubelles doivent être vidées, nettoyées et désinfectées au moins 1 fois par jour, en dehors des heures de travail, les poubelles doivent être placées dans un local réservé à cette usage, situé hors du laboratoire.

Les animaux : chiens, chat, etc. ne doivent pas avoir accès aux locaux.

Les locaux ne doivent pas servir pour prendre les repas, ni être utilisés comme garage ou vestiaire ; il est interdit d'y fumer (une signalisation apparente doit y être apposée)

6) Que doit-on faire dans le cas d'un court circuit sur un appareil électrique ?

S'assurer que le disjoncteur a bien fonctionné, appeler une personne compétente en cas de problèmes.

7) Quels appareils doit-on exiger en prévention d'incendie dans un laboratoire ?

Selon l'importance du local, il est peut y avoir un poste avec des tuyaux d'eau/lance d'incendie. Plus régulièrement, des extincteurs (neige carbonique à poudre dioxyde de carbone)

8) Quelles précautions doit-on prendre pour éviter les infections pulmonaires ?

Eviter de pénétrer dans une chambre froide pendant plusieurs minutes sans se couvrir.

Eviter d'y pénétrer si l'on est en sueur.

Dans les chambres de congélation, couper la ventilation avant d'y entrer.³

Eviter de sortir du laboratoire sans se couvrir.

Eviter de s'exposer au courant d'air.

9) Citer six aptitudes ou qualités exigées dans votre profession.

Etre en bonne santé

Etre résistant à l'effort.

Etre courageux, persévérant...

Etre propre et respecter les consignes d'hygiène.

Etre organisé et méthodique.

Etre précis et minutieux.

Posséder une bonne mémoire.

Etre curieux.

Respecter son environnement (matériels, personnes)

Faire preuve d'initiative.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	CORRIGE
Technologie / Epreuve Orale	11/12

10) Quelles précautions doit-on prendre avant de procéder au nettoyage d'une machine ? (broyeuse, batteur mélangeur, etc.)

S'assurer que la machine est débranchée.

Faire attention au cours du nettoyage à ne pas introduire d'eau dans les boîtes de branchement ou dans le moteur, s'en assurer avant de rebrancher l'appareil.

11) Pourquoi le port de la toque est-il obligatoire

Le port de la toque est obligatoire et indispensable, car la contamination est due à la poussière de farine ou de sucre qui se collent aux buées de cuisson et déposent sur nos cheveux. Le cheveu gras tombe dans une préparation et contamine le produit.

12) Expliquer l'utilité de la tenue complète obligatoire du Chocolatier Confiseur.

Une toque blanche : protège les cheveux et évite de tomber dans une préparation.

Veste blanche : protège le haut du corps de toutes brûlures.

Pantalon : protège les jambes de toutes brûlures.

Tablier blanc : double protection.

Chaussure de sécurité : protège les pieds de toutes charges lourdes (ex : plaques, casseroles...)

13) Quels sont les gestes « anodins » à éviter lors des fabrications de chocolaterie confiserie ?

Souffler sur les crèmes ou autres produits pour les faire refroidir.

Goutter une préparation avec les doigts.

Tousser ou éternuer au-dessus des préparations et du matériels.

14) Quelles sont les différentes sources de contamination qui peuvent infecter un produit ?

Les mains

Les blessures

Les cheveux

Le nez, la gorge, le bouche

Les vêtements (souillés)

Le matériel (souillés)

Les matières premières (attention à la date de péremption)

15) Citer trois règles d'hygiène concernant les mains et les cheveux.

Les mains

Il faut se laver les mains régulièrement.

Il faut se laver les mains avant et après chaque reprise de travail.

Il faut se laver les mains après chaque sorties des toilettes.

Il faut se laver les mains après avoir éternué dans celle-ci.

Il faut avoir les ongles courts et propres (verni à ongles interdit)

Les Cheveux

Il faut se laver les cheveux régulièrement.

Les avoir court et propres.

Porter une toque blanche et propre qui enserme la totalité des cheveux

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	CORRIGE
Technologie / Epreuve Orale	12/12