

TECHNOLOGIE GENERALE

- 1) Expliquer le phénomène de caillage du lait.
- 2) Citer le meilleur des laits apportant onctuosité, saveur, goût dans les préparations de chocolaterie, glacerie et pour quelles raisons.
- 3) Citer la composition du lait pasteurisé demi-écrémé avec les pourcentages.
- 4) Qu'est-ce que la standardisation du lait ?
- 5) Expliquer la transformation de la crème fouettée.
- 6) Différencier la crème « double » de la crème « fleurette ».
- 7) Qu'est ce qu'une crème fraîche ?
- 8) Donner la conservation des crèmes suivantes :
 - Crèmes crues :
 - Crèmes stérilisées :
 - Crèmes pasteurisées
 - Crèmes U.H.T :
- 9) Enumérer dans l'ordre, le rôle des principales étapes de la fabrication du beurre.
- 10) Différencier un beurre « concentré » à un beurre « extra-fin ».
- 11) Comment le beurre acquiert-il son arôme caractéristique ?
- 12) Citer la composition du beurre doux avec les pourcentages.
- 13) Différencier le sucre inverti et le sirop de glucose dans leurs utilisations en chocolaterie, glacerie, confiserie, et quelle en est la raison principale ?
- 14) Qu'est-ce que le glucose « déshydraté » ou glucose « atomisé ».
- 15) Citer 2 conseils d'utilisation et 2 mesures d'hygiène lors de la manipulation des œufs.
- 16) Différencier les œufs des catégories A et B.

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II		Session 2002	
CAP CHOCOLATIER CONFISEUR			
Technologie / Epreuve Orale			
S U J E T	Durée : 30 min y compris préparation	Coef. : 4	Page : 1/4

- 17) Citer les quatre formes de commercialisation des ovoproduits.
- 18) Pourquoi les jaunes d'œufs brûlent-ils au contact du saccharose ?
- 19) Citer dans l'ordre, les étapes de la transformation des graines de cacao pour fabriquer la pâte de cacao.
- 20) Citer les trois grandes espèces de cacaoyer.
- 21) Citer quatre pays producteurs de cacaoyer.
- 22) Citer deux utilisations de la pâte de cacao en chocolaterie, glacerie.
- 23) Comment extrait-on le beurre de cacao ?
- 24) Comment fabrique-t-on la poudre de cacao ?
- 25) Expliquer l'alcalinisation du cacao, quelle est son but ?
- 26) Donner quatre qualités d'une poudre de cacao.
- 27) Citer dans l'ordre, les étapes de fabrication du chocolat.
- 28) Donner la composition du chocolat de couverture foncée avec les pourcentages.
- 29) Donner la composition du chocolat de couverture lactée avec les pourcentages.
- 30) Pourquoi le chocolat n'a pas le droit à l'appellation « chocolat de couverture blanche » ?
- 31) Expliquer le principe de la mise au point du chocolat de couverture foncée, avec les degrés.
- 32) A quoi faut-il veiller pour obtenir un résultat parfait du chocolat ? (brillant, cassant...)
- 33) Quelle est le but du graissage d'un sucre cuit ?
- 34) Différencier le densimètre d'un réfractomètre.
- 35) Expliquer la formation du sucre dans les plantes saccharifères.
- 36) Enumérer dans l'ordre, le rôle de chaque étape de l'extraction du sucre de betterave.
- 37) Expliquer brièvement la fabrication de la gélatine alimentaire.
- 38) Que se passe-t-il si l'on incorpore trop d'eau dans une cuisson de sucre ?
- 39) Donner la correspondance en degrés celcius des principaux états de cuisson suivants :

- Petit lissé	- Petit soufflé
- Petit boulé	- Petit cassé
Sucre d'orge	- Caramel
- 40) Citer deux colorants naturels et deux colorants synthétiques utilisés dans notre profession.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	
Technologie / Epreuve Orale	2/4

TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

- 1) Donner les composants de base d'un praliné noisettes.
- 2) Donner le nom des différentes pâtes d'amandes, avec leurs pourcentages en amandes et en sucre.
- 3) Expliquer le principe de « mise au sucre ou Confisage » des fruits confits.
- 4) Citer les différentes étapes de fabrication des dragées.
- 5) Expliquer la différence entre un caramel mou et un caramel dur.
- 6) Donner les composants de base d'un caramel mou vanille à la crème et expliquer sa fabrication.
- 7) Expliquer les différentes étapes de fabrication d'un fondant à la pulpe de framboise.
- 8) Citer les composants de base d'un fondant cointreau.
- 9) Expliquer le principe de fabrication d'un bonbon candi.
- 10) Expliquer les différentes étapes de fabrication d'un intérieur liqueur avec croûte.
- 11) Donner les différences entre une pâte d'amande crue et une pâte d'amande cuite. (dans leur composition, fabrication, utilisation, conservation)
- 12) Citer les composants de base du nougat de Montélimar.
- 13) Expliquer le procédé de fabrication du nougat de Montélimar.
- 14) Citer les composants de base d'une pâte de fruits, et expliquer sa fabrication.
- 15) Expliquer deux méthodes de fabrication d'un praliné amandes noisettes.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	
Technologie / Epreuve Orale	3/4

HYGIENE ET PREVENTION DES ACCIDENTS

- 1) Quels sont les soins corporels et matériels à respecter avant de commencer le travail
- 2) Donner la définition du mot « pathogène », citer en deux.
- 3) Quelles sont les précautions à prendre avant de débrancher un appareil électrique ?
- 4) Dans quelles conditions et où doit-on stocker les confiseries de chocolat pour en assurer leur conservation ?
- 5) Indiquer quatre mesures d'hygiène concernant les locaux de Pâtisserie, Chocolaterie...
- 6) Que doit-on faire dans le cas d'un court circuit sur un appareil électrique ?
- 7) Quels appareils doit-on exiger en prévention d'incendie dans un laboratoire ?
- 8) Quelles précautions doit-on prendre pour éviter les infections pulmonaires ?
- 9) Citer six aptitudes ou qualités exigées dans votre profession.
- 10) Quelles précautions doit-on prendre avant de procéder au nettoyage d'une machine ? (broyeuse, batteur mélangeur, etc.)
- 11) Pourquoi le port de la toque est-il obligatoire
- 12) Expliquer l'utilité de la tenue complète obligatoire du Chocolatier Confiseur.
- 13) Quels sont les gestes « anodins » à éviter lors des fabrications de chocolaterie confiserie ?
- 14) Quelles sont les différentes sources de contamination qui peuvent infecter un produit ?
- 15) Citer trois règles d'hygiène concernant les mains et les cheveux.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	
Technologie / Epreuve Orale	4/4