

Sujet n°3

**Vous disposez de 15 minutes pour la préparation du sujet.
Attention : ne pas écrire sur le sujet**

- 1) Citer dans l'ordre, les étapes de la transformation des graines de cacao pour fabriquer la pâte de cacao.
- 2) Expliquer 2 méthodes de fabrication d'un praliné amandes noisettes.
- 3) Expliquer le principe de fabrication d'un bonbon candi.
- 4) Dans quelles conditions et où doit-on stocker les confiseries de chocolat pour en assurer leur conservation ?

Groupement inter académique II	Coefficient : 4	SESSION 2002/2003
Alimentation : C.A.P. Chocolatier Confiseur		
Durée : 30 minutes	<u>Epreuve</u> orale	TECHNOLOGIE
SUJET N°3	Feuille : 1/1	