

Sujet n°5

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

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

- 2) Citez dans l'ordre, les étapes de la transformation des graines de cacao pour fabriquer la pâte de cacao.

- 3) Expliquez les différentes étapes de fabrication d'un intérieur liqueur avec croûte.

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

Groupement inter académique II	Coefficient : 4	SESSION 2002/2003
Alimentation : C.A.P. Chocolatier Confiseur		
Durée : 30 minutes	<u>Epreuve</u> <u>orale</u>	TECHNOLOGIE
SUJET N°5	Feuille : 1/1	