

## Sujet n°6

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

- 1) Pourquoi le chocolat blanc n'a pas le droit à l'appellation « chocolat de couverture blanche » ?
  
- 2) Quelle est le but de « graisser » un sucre cuit ?
  
- 3) Expliquer 2 méthodes de fabrication d'un praliné amandes noisettes.
  
- 4) Citer 3 règles d'hygiène concernant les mains et les cheveux.

Groupement inter académique II		Coefficient : 4	SESSION 2002/2003
Alimentation : C.A.P. Chocolatier Confiseur			
Durée : 30 minutes	<u>E</u> preuve <u>o</u> rale	TECHNOLOGIE	
SUJET N°6	Feuille : 1/1		