

Sujet n°7

Vous disposez de 15 minutes pour la préparation du sujet.

Attention : ne pas écrire sur le sujet

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

- 2) Différencier le sucre inverti et le sirop de glucose dans leurs utilisations en Chocolaterie, Glacerie, Confiserie, et quelle en est la raison principale ?

- 3) Expliquer le procédé de fabrication du nougat de Montélimar.

- 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> <u>orale</u>	TECHNOLOGIE
SUJET N°7	Feuille : 1/1	