

La fiche technique et le bon de commande

Matériel autorisé : Calculatrice

- 1) Compléter la fiche technique au niveau des ingrédients manquants (document 1). (3 pts)

- 2) Vous travaillez chez monsieur LAMBERT, chocolatier-confiseur, 12 place du Parlement à Rennes (35000).

Le 9 mai, il vous demande d'établir un bon de commande (n° 25) de matières premières pour réaliser la commande de M. LATOUR. La livraison s'effectuera le 12 mai et le règlement à 30 jours fin du mois. (3 pts)

Etablir le bon de commande (document 2) en utilisant :

- La commande client (annexe 1).
- La fiche technique (annexe 2).
- Les fiches de stock (annexe 3 et 4).

Le candidat doit compléter les documents 1 et 2 et les insérer dans une copie d'examen dont il aura renseigné l'en-tête.

Groupement Interacadémique II	Session 2004	Facultatif : Code		
Examen et spécialité CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR				
Intitulé de l'épreuve E.P.1 – Approvisionnement, stockage - <u>1^{ère} Partie : Fiche Technique / Bon de Commande</u>				
Type SUJET	Facultatif : date et heure	Durée 30 minutes	Coefficient 6 points	N° de page/total 1/7

BON DE COMMANDE

Monsieur LAMBERT
Chocolatier confiseur
12, place du Parlement
35000 RENNES

Destinataire :

Ets J. G
Fournitures pour l'alimentation
32 rue du château
35000 Rennes
Tel : 02.99.57.32.45
Fax : 02.99.32.27.07

Date de la commande :
N° de la commande :
A livrer pour le :
Conditions de règlement :

Réf.	Désignation	Unité	Quantité

CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR	Code
E.P.1 – Approvisionnement, stockage. - <u>1^{ère} Partie : Fiche Technique / Bon de Commande</u>	3/7

Commande client.

Nom du client : M. LATOUR

Date de la commande : 06/05

Date de livraison : 20/05

Désignation	Unité	Quantité	TOTAL
Bonbons ganache noire	5 KG	2	10 KG

CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR	Code
E.P.1 – Approvisionnement, stockage. - <u>1^{ère} Partie : Fiche Technique / Bon de Commande</u>	4/7

Fiche technique

GANACHE NOIRE

RECETTE

Ingrédients :	Poids :
Crème 33% M.G	1100 gr
Sorbitol cristallisé	240 gr
Couverture noire 70 %	2060 gr
Glucose	190 gr
Sucre inverti	130 gr
Beurre	200 gr

Poids total après enrobage

5000 gr

PROGRESSION

- Chauffer la crème à 30°.
- Dissoudre le sorbitol.
- Verser sur la couverture tiédie à 40 °.
- Mélanger
- Ajouter le glucose et le sucre inverti.
- Incorporer le beurre.
- La masse doit être à 30°.
- Cadrer immédiatement.
- Détailler à la guitare à consistance (7 gr).
- Laisser durcir la masse à température de 16°.
- Enrober de couverture noire.

CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR

Code

E.P.1 – Approvisionnement, stockage.

- 1^{ère} Partie : Fiche Technique / Bon de Commande

5/7

Fiches de stock

Mois de : mai

Article : (réf 31) Crème à 33 % de M.G. (par litre)

Date :	Entrée :	Sortie :	Stock :
02/05			6
03/05		4	2
04/05	4		6
07/05		2	4
09/05		2	2

Article : (réf 451) Sorbitol cristallisé (par Kg)

Date :	Entrée :	Sortie :	Stock :
02/05			1

Article : (réf 54) Couverture noire à 70 % (par 2 Kg)

Date :	Entrée :	Sortie :	Stock :
02/05			10
03/05		5	5
04/05	5		10
06/05		3	7
08/05		2	5
09/05		3	2

CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR	Code
E.P.1 – Approvisionnement, stockage. - <u>1^{ère} Partie : Fiche Technique / Bon de Commande</u>	6/7

Fiches de stock

Mois de : mai

Article : (réf 73) Glucose (par Kg)

Date :	Entrée :	Sortie :	Stock :
02/05			7
03/05		3	4
04/05	2		6
05/06		2	4
06/05		1	3

Article : (réf 710) Sucre inverti (par Kg)

Date :	Entrée :	Sortie :	Stock :
02/05			1
06/05		1	0

Article : (réf 97) Beurre extra frais (par 250 gr)

Date :	Entrée :	Sortie :	Stock :
02/05			10
03/05		8	2
04/05	10	4	8
06/05		4	4
08/05		2	2
09/05		1	1

CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR	Code
E.P.1 – Approvisionnement, stockage. - <u>1^{ère} Partie : Fiche Technique / Bon de Commande</u>	7/7