

TEXTE DU SUJET

- 1°) A partir d'une couverture de votre choix, réaliser une mise au point.
- 2°) Réaliser une masse de praliné à partir de 250 g. de sucre.
La masse sera utilisée pour la garniture des bonbons moulés.
- 3°) Tremper 30 intérieurs fournis par le centre : - 15 intérieurs méthode glissée.
- 15 intérieurs méthode retournée.
- 4°) Mouler une plaque de bonbons, garnir avec la masse de praliné, obturer et présenter.
- 5°) Réaliser un moulage de deux demi poissons de 16 cm. Présenter sans les coller.
- 6°) Elaborer une pièce commerciale avec 400 g maximum de chocolat (blanc, noir, lait) sur le thème de la **SAINT-VALENTIN**.
- 7°) Confectionner et présenter des bonbons de pâte de fruits à partir de 500 g de pulpe de framboise. La masse sera coulée pour moitié dans des empreintes d'amidon et en cadre.
- 8°) Réaliser un produit de votre choix en confiserie de sucre.
- 9°) Elaborer un entremets type "Forêt Noire" pour 8 personnes, finition et décor chocolat (génoise chocolat fournie par le centre).

Groupement Inter académique II	Session 2004	Facultatif : Code	
Examen et spécialité CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR			
Intitulé de l'épreuve E.P.2. - Production et Valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat. - 2^{ème} Partie PRATIQUE - REALISATIONS			
Type SUJET 1	Facultatif : date et heure	Durée 9 H 30	Coefficient N° de page/total 13 points 1/1