

LISTE NON EXHAUSTIVE DE QUESTIONS ORALES CONCERNANT L'ENVIRONNEMENT TECHNOLOGIQUE
--

I – TECHNOLOGIE GENERALE

1. Citez quatre pays producteurs de cacaoyer.
2. Citez 2 espèces de cacaoyers.
3. Citez dans l'ordre, les étapes de la transformation des graines de cacao pour fabriquer la pâte de cacao.
4. Citez deux utilisations de la pâte de cacao en chocolaterie.
5. Comment extrait-on le beurre de cacao ?
6. Comment fabrique-t-on la poudre de cacao ?
7. Citez dans l'ordre les étapes de la fabrication du chocolat.
8. Que signifie l'appellation chocolat couverture ?
9. Donner la composition du chocolat de couverture foncée avec les pourcentages.
10. Donnez la signification du terme « couchage ».
11. Que se passe-t-il si l'on incorpore trop d'eau dans une cuisson de sucre ?
12. Qu'est-ce que le sirop de glucose, expliquer son rôle en confiserie ?
13. Citez trois acides utilisés en confiserie, précisez leurs rôles.
14. Différenciez le densimètre du réfractomètre.

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. - 3^{ème} Partie QUESTIONS ORALES SUR L'ENVIRONNEMENT TECHNOLOGIQUE			
Type	Durée	Coefficient	N° de page/total
Questions orales	10 minutes environ	2 points	1/2

II – TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

1. Donnez les composants de base d'un praliné noisettes.
2. Donnez le nom des différentes pâtes d'amande.
3. Expliquez le principe de « mise au sucre ou confisage » des fruits confits.
4. Expliquez les différentes étapes de fabrication d'un fondant à la pulpe de framboise.
5. Expliquez le principe de fabrication d'un bonbon candi.
6. Expliquez les différentes étapes de fabrication d'un intérieur liqueur avec croûte.
7. Donnez les différences entre une pâte d'amande crue et une pâte d'amande cuite (composition, fabrication, utilisation, conservation).
8. Citez les composants de base d'une pâte de fruits et expliquer sa fabrication.
9. Citez les composants de base du nougat de Montélimar.
10. Expliquez le procédé de fabrication du nougat de Montélimar.
11. Donner 3 méthodes de mise au point de la couverture.
12. Expliquer le principe de mise au point du chocolat de couverture lactée, avec les degrés.
13. A quoi faut-il veiller pour obtenir un résultat parfait du chocolat ?
14. Quelles sont les températures de fonte à respecter ?
15. Expliquez le procédé de fabrication d'une pâte d'amande cuite.

CAP CHOCOLATIER - CONFISEUR	CODE
E.P.2. - Production et Valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat. - 3 ^{ème} Partie QUESTIONS ORALES SUR L'ENVIRONNEMENT TECHNOLOGIQUE	2/2