

CORRIGÉ

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

CORRIGÉ

PREMIÈRE PARTIE

A - FICHE TECHNIQUE

Compléter la fiche technique suivante en ajoutant les dénominations des matières premières manquantes.

GANACHE A LA COUVERTURE LAIT

Matières Premières	Unité	Quantités	<i><u>Phases essentielles</u></i>
Crème UHT	g	150	<ul style="list-style-type: none">• Ne rien inscrire ici. Barème : 3 x 1 pt = 3 pts
Couverture lait	g	280	
Gianduja claire	g	75	
Sucre inverti (trimoline)	g	40	
Couverture de lait 1/3 (législation 25 % mini)	g	182	
Bonbons finis	g	727	

Sur la fiche technique suivante calculer les quantités nécessaires pour honorer la commande de votre client. VERGNAUD. On obtient 13.086 kg soit une quantité légèrement supérieure à la commande.

Matières Premières	Unité	Quantités	<i><u>Phases essentielles</u></i>
Crème UHT	g	2.700	Barème : 6 x 1 pt = 6 pts
Couverture lait	g	5.040	
Gianduja claire	g	1.350	
Sucre inverti (trimoline)	g	720	
Couverture de lait 1/3 (législation 25 % mini)	g	3.276	
Bonbons finis	g	13.086	

B - BON DE COMMANDE FOURNISSEUR**ANNEXE 1****MERCURIALE et BON D'ÉCONOMAT**

Bon d'économat				
Référence	Produits	Prix d'achat au kg ou au litre	Stock dans votre économat	Besoins pour effectuer la commande
ACT20	Acide Tartrique	15,60€/kg	2	
ALB50	Alcool blanc	11,02€/L	3	
AME10	Amandes effilées	6,80€/kg	4	
AMB23	Amandes blanches	5,50 € / kg	1	
AMM12	Amidon de maïs	1 € / kg	2	
BdC11	Beurre de cacao	12 € / kg	5	
BEU30	Beurre	4 € / kg	1	
BLO31	Blancs d'œufs	6 € / L	2	
BLM15	Blanc de Meudon	3 € / kg	1	
CHC13	Chocolat de couverture noire	8 € / kg	10	
CCL01	Chocolat de couverture lait	6 € / kg	2	7 kg
CHL02	Chocolat de couverture couleur	7 € / kg	1	
CUHT42	Crème UHT	2 € / L	0	3 L
COL62	Colorant liquide	10 € / L	1	
COF05	Concentré de fruit	3 € / kg	1	
FPT09	Fécule de pommes de terre	1,5 € / kg	0	
FAT55	Farine de type 55	0,50 € / kg	0	
FON16	Fondant	2,5 € / kg	5	
GEF51	Gélatine feuille	10 € / kg	1	
GIANC52	Gianduja claire	6,60€/kg	0	2 kg
NOI56	noisette	9 € / kg	1	
MIE70	Miel	2 € / kg	0	
OEE80	Œufs entiers	2 € / 12 pièces	0	
PAA22	Pâte d'amandes à 22 %	11,02€/kg	1	
PAC24	Pâte d'amandes crue	10 € / kg	0	
PIS81	Pistache	10 € / kg	0	
PFR85	Pulpe de fruits rouges	3 € / kg	2	
SIG90	Sirop de glucose	2,5 € / kg	5	
SUG91	Sucre glace	1,5 € / kg	2	
SPS92	Sucre en poudre semoule	1,2 € / kg	3	
SUC93	Sucre cristal	1€/kg	5	
SUCIN94	Sucre inverti (trimoline)	4,10€/kg	0	1 kg
VIB99	Vinaigre blanc	2 € / L	1	

Calcul : Prix au kg ou au litre x besoins

Barème : 1 pt par réponse soit 4 points

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	CORRIGÉ	Session 2006
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 2/5

ANNEXE 2

Compléter le bon de commande ci-dessous en vous servant du document n° 2 mercuriale et fiche de stock de votre économat.

Référence	Produits	Quantités nécessaires	Prix (à l'unité)	Total (Hors TVA)
Ex : CCL01	Chocolat de couverture lait	7	6 € / kg	42,00
CUHT42	Crème UHT	3	2 € / L	6.00
GIANC52	Gianduja claire	2	6.60 € / kg	13.20
SUCIN94	Sucre inverti (trimoline)	1	4.10 € / kg	4.10
			TOTAL	65.30 €

Barème : 0.5 pt par case SAUF COLONNES PRODUITS ET PRIX A L'UNITÉ / / 5 points
TOTAL 18 points
/ 3 points

DEUXIÈME PARTIE

A - SAVOIR TECHNOLOGIQUE

1. En reliant les données de la colonne de droite à celles de gauche à l'aide d'une flèche, indiquer le pourcentage minimum de beurre de cacao que doivent contenir les produits suivants

- | | | | | |
|---|--------------------------------|---|---|------|
| 1 | le beurre de cacao | → | a | 18% |
| 2 | le chocolat de laboratoire | → | b | 31% |
| 3 | la couverture de chocolat noir | → | c | 100% |
| 4 | la pâte à glacer | → | d | 0% |

1.5 pt par réponse = 6 pts

2. Le pourcentage de graisse végétale autorisée dans la couverture à partir d'Août 2003 est de 5 %.
Cocher les cases correspondant aux graisses végétales autorisées.

- Huile de palme
- Karité
- Kokum gurgi
- Noyaux de mangue

1.5 pt par réponse = 6 pts

3. Citer au moins une différence entre un chocolat noir et une couverture noire.

La fluidité due au pourcentage de beurre cacao, 31 % minimum pour la couverture, 18 % minimum pour le chocolat.

4. Enumérer les trois instruments de mesure utilisés pour vérifier la cuisson d'une pâte de fruits.

- Le réfractomètre
- Le thermomètre confiseur à degré Celsius
- Une balance en dernier recours

1.5 pt par réponse = 3 pts

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	CORRIGÉ	Session 2006
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 3/5

5. Différencier la composition de la pâte à glacer de celle la couverture de chocolat noir.
- Pâte à glacer exclusivement de la graisse végétale
 - La couverture de chocolat noire contient elle du beurre de cacao (mais depuis août 2003, (5 % de graisses végétales sont autorisées en Europe) 1.5 pt par réponse = 3 pts

TOTAL 18 points

Total / 3

B - SAVOIR SCIENTIFIQUE

1.1. L'électricité. (0.25 pt)

1.2. L'énergie thermique est obtenue par le passage de l'électricité à travers des résistances. (Effet Joule) (0.25 pt)

1.2. - Débranchez l'appareil après utilisation.

- Ne pas toucher avec les mains mouillées. et autres réponses logiques
- Débrancher avant de le nettoyer. (0.25 x 3 = 0.75 pt)

1.4. - Couper l'électricité.

- Alerter les secours. Examiner secourir (0.25 x 4 = 1 pt)
- Rassurer la personne.

1.5. Le gaz. (0.25 pt)

2.1. Séparer les eaux usées des graisses des féculés, des éléments en suspension. (0.5 pt)

2.2. - Transmission des maladies.

- Contamination des matières premières. (0.25 x 2 = 0.5 pt)
- Toute réponse correcte, logique.

2.3. Utiliser une grille tue-insectes ou faire appel à une entreprise compétente. (0.5 pt)

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	CORRIGÉ	Session 2006
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 4/5

C - SAVOIR ÉCONOMIQUE ET JURIDIQUE

Vous venez d'être embauché comme commis "Aux Rois Mages", SARL, bd de la Reine à Versailles. L'entreprise compte cinquante deux salariés.

Initiation économique (2 points)

Identifier au moins deux types de représentants du personnel.

- 1. Les délégués des syndicats représentés (par ex. CGT, CFDT, FO...)**
- 2. Le représentant du personnel**
- 3. Le comité d'entreprise**

Initiation à la connaissance de l'entreprise et éléments comptables (2.5 pts)

Bilan		(0.5 pt)
Actif :	ensemble des emplois (à quoi les ressources ont été employées)	(0.5 pt)
Passif :	ensemble des ressources (les moyens de financement)	(0.5 pt)

Les stocks et la banque figurent à l'actif parce qu'ils représentent des valeurs employées. (0.5 pt)
Le bénéfice et les emprunts figurent au passif parce qu'ils constituent des moyens de financement. (0.5 pt)

Initiation juridique et sociale (2.5 pts)

Prendre connaissance du bulletin de salaire en annexe 1 et répondre aux questions suivantes :

- Indiquer ce qui permet de fixer le montant du salaire de base.
Le coefficient selon la convention collective. (0.5 pt)
- Définir le terme "heure supplémentaire".
Heure effectuée en plus de l'horaire légal. (0.25 pt)
Combien d'heures supplémentaires le salarié a-t-il effectué ? **12 (0.25 pt)**
- Définir le terme "Jour férié".
Jour chômé selon liste fixée légalement (25/12) (0.25 pt)
Le salarié a-t-il perçu une rémunération pour ce jour férié ? **non (0.25 pt)**
- Citer deux charges supportées par l'employeur et non supportées par le salarié.
- Allocations familiales, accidents du travail, etc... (0.5 pt)
- Mis à part le salaire, citer un autre type de revenu direct pour un ménage.
- Les revenus de l'épargne (intérêts), de la propriété (loyers) (0.5 pt)

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	CORRIGÉ	Session 2006
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 5/5