

DANS CE CADRE	Académie :	Session :	Modèle E.N.
	Examen :	Série :	
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :	
	Epreuve/sous épreuve :		
	NOM		
	(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)		
NE RIEN ÉCRIRE	Prénoms :	n° du candidat	<input type="text"/>
	Né(e) le :		
	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)		

**Les réponses sont à rédiger sur les documents.
À l'issue de l'épreuve, vous remettrez l'ensemble de ces documents.**

CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR
Épreuve : EP1 - Approvisionnement et stockage

Première partie	A - Fiche technique
	B - Bon de commande
Deuxième partie	A - Savoir technologique
	B - Savoir scientifique
	C - Savoir économique et juridique

Ce document comporte 10 pages numérotées 1/10 à 10/10.

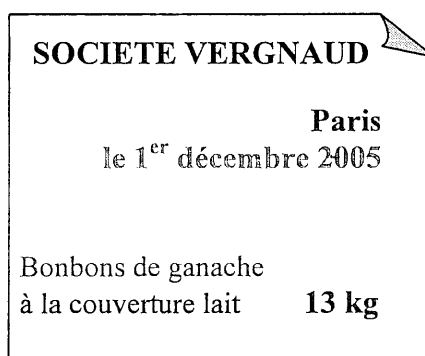
CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET	Session 2006
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 1/10

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

PREMIÈRE PARTIE

A - FICHE TECHNIQUE

Pour son arbre de Noël, la société VERGNAUD vous passe la commande suivante :



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>
.....	g	150	• Ne rien inscrire ici.
.....	g	280	
Gianduja claire	g	75	
.....	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.

Matières Premières	Unité	Quantités	<i><u>Phases essentielles</u></i>
.....	g		• Ne rien inscrire ici.
.....	g		
Gianduja claire	g		
.....	g		
Couverture de lait 1/3 (législation 25 % mini)	g		
Bonbons finis	g		

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

B - BON DE COMMANDE FOURNISSEUR

A l'aide de la mercuriale et fiche de stock de votre économat (annexe 1) :

- compléter les lignes correspondant à vos besoins sur la mercuriale ci-dessous,
- compléter le bon de commande (annexe 2) que vous adressez à votre fournisseur pour fabriquer les bonbons commandés par votre client.

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	
CHL02	Chocolat de couverture couleur	7 €/ kg	1	
CUHT42	Crème UHT	2 €/ L	0	
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	
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	
VIB99	Vinaigre blanc	2 €/ L	1	

Calcul : Prix au kg ou au litre x besoins

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET	Session 2006
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 3/10

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

ANNEXE 2

SOCIÉTÉ VERGNAUD
29 Rue Gabriel PÉRI
93000 SAINT OUEN

Ets TOQUE BLANCHE
18 Rue Changarnier
75012 PARIS

Paris
le 1^{er} décembre 2005

BON DE COMMANDE
n° 45AZ1206

Référence	Produits	Quantités nécessaires	Prix (à l'unité)	Total (Hors TVA)
Ex : CCL01	Chocolat de couverture lait	7	6 € / kg	42,00
			TOTAL	

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET	Session 2006
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 4/10

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

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%

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
- Huile de tournesol
- Karité
- Kokum gurgi
- Huile de colza
- Noyaux de mangue
- Huile d'arachide

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

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

- 1.
- 2.
- 3.

5. Différencier la composition de la pâte à glacer de celle la couverture de chocolat noir.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET	Session 2006
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 5/10

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

B - SAVOIR SCIENTIFIQUE (4 points)

1) Pour faire fondre du chocolat, vous utilisez le fondoir à chocolat ou la trempeuse.

1.1. Préciser l'énergie utilisée par cet appareil.

1.2. Indiquer comment est obtenue l'énergie thermique.

1.3. Citer trois règles de sécurité lors de l'utilisation de la trempeuse.

- _____
- _____
- _____

1.4. Un de vos collègues s'électrise.
Indiquer ce qu'il convient de faire.

1.5. Citer une autre source d'énergie utilisée dans votre laboratoire.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET	Session 2006
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 6/10

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

2) L'évacuation des déchets en milieu professionnel.

L'article 29-2 du règlement sanitaire départemental précise :

Il est interdit d'introduire dans les ouvrages publics, directement ou par l'intermédiaire de canalisations d'immeubles, toute matière solide, liquide ou gazeuse susceptible d'être la cause directe ou indirecte soit d'un danger pour le personnel d'exploitation des ouvrages d'évacuation et de traitement, soit d'une dégradation desdits ouvrages ou d'une gêne dans leur fonctionnement.

(...)

Les rejets émanant de toute activité professionnelle exercée à l'intérieur des maisons d'habitation et dont la qualité est différente de celle des effluents domestiques, doivent faire l'objet de mesures spéciales de traitement.

Ainsi, les petites collectivités et les installations professionnelles telles que les restaurants, traiteurs... sont dans l'obligation de débarrasser les eaux usées des graisses, des féculés et des matières en suspension qu'elles contiennent.

2.1. Indiquer le principe de l'évacuation de ces déchets.

2.2. Le manque d'hygiène et la présence de déchets de fabrication peuvent attirer des insectes dans le laboratoire. Citer deux dangers liés à la présence d'insectes dans un local.

- _____

- _____

2.3. Citer un moyen de prévention de lutte contre les insectes volants.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET	Session 2006
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 7/10

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

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

Identifier au moins deux types de représentants du personnel.

- 1.
- 2.

Initiation à la connaissance de l'entreprise et éléments comptables

Vous avez connaissance du document comptable suivant.

Aux Rois Mages
SARL
Bd de la Reine
78000 VERSAILLES

31 décembre 2005

ACTIF		PASSIF	
Immobilisations	50 000	Capital	30 000
Stocks	30 000	Bénéfice	10 000
Clients	40 000	Emprunts	30 000
Banque	10 000	Fournisseurs	60 000
Total actif	130 000	Total passif	130 000

1. Citer son nom
2. Définir les termes :
 - Actif
 - Passif

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET	Session 2006
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 8/10

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

3. Expliquer pourquoi :

- les stocks et la banque figurent à l'actif :
- le bénéfice et les emprunts figurent au passif :

Initiation juridique et sociale

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

1. Indiquer ce qui permet de fixer le montant du salaire de base.
2. Définir le terme "heure supplémentaire".

Combien d'heures supplémentaires le salarié a-t-il effectué ?

3. Définir le terme "Jour férié".

Le salarié a-t-il perçu une rémunération pour ce jour férié ?

4. Citer deux charges supportées par l'employeur et non supportées par le salarié.
-
-
5. Mis à part le salaire, citer un autre type de revenu direct pour un ménage.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET	Session 2006
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 9/10

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

ANNEXE I

SARL	Aux Rois Mages Bld de la Reine 78000 VERSAILLES	
APE:158D	SIRET:339713075	00010
SARL		
APE:158D	SIRET:339713075	00010
URSSAF DE PARIS: 757920036230010117		

BULLETIN DE PAIE

DATE DE PAIE 31/12/2005

ABAT.	PERIODE	TRENT. SS
	01/12/2005 AU 31/12/2005	30 00 360
ETABL.	SERVICE	MATRICULE
AA	000001	00018

MIR

QUALIFICATION	N° S.S.	MP
EMPLOYE CDI PATISserie PATISSIER TOURIER	1510397120034	73 C

CONVENTION COLLECTIVE DE LA PATISserie

CODE	DESIGNATION	BASE	TAUX	A RETENIR	A PAYER	CHARGES PATRONALES	
						TAUX	MONTANT
100	Salaires de Base (heures)	151,67	13,870		2 103,66		
119	Heures Supplém. 110%	17,33	15,257		264,40		
120	Heures Supplém. 125 %	12,00	17,338		208,06		
1	Jour férié				104,04		
	25/12/05						
Brut		2 680,16					
500	Ass. Maladie Veuvage	2 680,16	0,850	22,78		13,100	351,10
512	Allocations Familiales	2 680,16				5,400	144,73
520	Accident du Travail	2 680,16				2,190	58,70
525	Ass. Vieillesse Déplaf.	2 680,16				1,600	42,88
530	Ass. Vieillesse Tr. A	2 680,16	6,550	175,55		8,200	219,77
536	FNAL s/Tr A	2 680,16				0,100	2,68
560	Chômage ASSEDEC	2 680,16	2,400	64,32		4,000	107,21
562	ASSEDEC AGS	2 680,16				0,350	9,38
57A	A.G.F.F. Tr A employés	2 680,16	0,800	21,44		1,200	32,16
580	Retraite Employé Tr. A	2 680,16	5,000	134,01		5,000	134,01
660	Prévoyance TA non cadre	2 680,16	0,400	10,72		0,610	16,35
690	Taxe Apprentissage	2 680,16				0,620	16,62
692	Taxe Formation	2 680,16				0,310	8,31
799	CSG Deducible	2 615,61	5,100	133,40			
Net		2 117,94					
992	C.S.G./C.R.D.S.	2 615,61	2,900	75,85			

Heures Sup. 12,00 Heures Trav. 181,00 TOTAL PATRO. 1.143,90
 12,00 1 884,00 AVEC BRUT 3.824,06

CONGES PAYES	SALAIRE BRUT	COTISATIONS	IMPOSABLE NON SOUMIS
Solde 25.00 Jours	2.680,16	-428,82	-133,40
BASE 17.096,57	30.060,40	-4.809,36	-1.496,16
PLAFOND SECURITE SOCIALE	NET IMPOSABLE	NON IMPOSABLE	ACCOMPTE OU RETENUE
MOIS 5.360,32	2.117,94		-75,85
ANNES 60.120,80	23.754,58		-4.800,77
			Euro 2.042,09

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET	Session 2006
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 10/10