

SUPPORT D'EPREUVE ORALE POUR LE JURY

EP2 : 3^{ème} PARTIE

Environnement technologique	Pages :2/28 à 3/28
Environnement scientifique	Pages :4/28 à 14/28
Environnement économique et juridique	Pages :15/28 à 22/28
Annexes	Pages :23/28 à 28/28

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR			Page 1/28
EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat			3 ^{ème} partie
Durée :0h30	Code :50 221 33	Coefficient total : 14	Session 2006

EP 2 3^{ème} partie
environnement technologique
 Le jury pourra choisir d'interroger le candidat
 sur une ou plusieurs questions des 13 blocs ci-dessous

les 3 points du barème peuvent être attribués selon les critères suivants

0	Le candidat n'a pas répondu
1	N'a pas donné les réponses essentielles et manque de précision.
2	A donné les réponses essentielles mais fait quelques confusions.
3	A répondu clairement et avec précision à la question

1

- ⇒ Identifier les étapes essentielles de l'histoire du cacao
- ⇒ Identifier les modes de transformation possibles des fruits
- ⇒ Nommer les étapes de fabrication du saccharose
- ⇒ Décrire les procédés de fabrication du Nougat

2

- ⇒ Nommer les étapes de fabrication du chocolat
- ⇒ Citer les différentes présentations commerciales des sucres et leurs appellations
- ⇒ Nommer les étapes de fabrication du saccharose
- ⇒ Enumérer les conditions idéales de production en chocolaterie (hygro, T°...)

3

- ⇒ Indiquer la situation climatique qui permet la culture idéale du cacao ?
- ⇒ Enumérer les principales variétés d'amandes (au moins 3)
- ⇒ Précisez l'utilisation et l'action des acidifiants dans les fabrications
- ⇒ Décrire les procédés de fabrication du gianduja

4

- ⇒ Nommer les étapes d'obtention de beurre de cacao et du cacao poudre
- ⇒ Nommer le fruit sec qui a pour variété "l'avola", et citer son utilisation principale
- ⇒ Identifier les différentes présentations commerciales des ovoproduits
- ⇒ Décrire les procédés de fabrication des Guimauves

5

- ⇒ Citer les zones de production du cacao
- ⇒ Classifier les différents types de spiritueux
- ⇒ Enumérer au moins 3 principales variétés d'amandes
- ⇒ Décrire les procédés de fabrication du Candi

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR				Page 2/28
EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat				3^{ème} partie
Durée :0h30	Code :50 221 33	Coefficient total : 14	Session 2006	Questions orales

6

- ⇒ Définir les conditions de stockage du chocolat
- ⇒ Enumérer au moins trois principales variétés d'amandes
- ⇒ Enumérer au moins 5 types d'additifs les plus couramment utilisés
- ⇒ Décrire les procédés de fabrication des Caramels

7

- ⇒ Définir les conditions de stockage du chocolat
- ⇒ Préciser l'utilisation et l'action des acidifiants dans les fabrications
- ⇒ Définir les conditions de stockage des fruits secs
- ⇒ Décrire les procédés de fabrication des Fruits confits

8

- ⇒ Identifier et classer les étapes de transformation de la fève à la pâte de cacao
- ⇒ Classifier les différents types de spiritueux
- ⇒ Enumérer au moins 3 principales variétés d'amandes
- ⇒ Identifier les facteurs extérieurs influençant la conservation des produits de Chocolaterie

9

- ⇒ Citer le mode d'achat du cacao au niveau mondial et définir son principe
- ⇒ Définir les conditions de stockage du sucre
- ⇒ Indiquer la signification du code couleur des bouteilles de lait
- ⇒ Identifier les facteurs extérieurs influençant la conservation des produits de Confiserie

10

- ⇒ Identifier et classer les étapes de transformation de la fève à la pâte de cacao
- ⇒ Identifier les différentes présentations commerciales des ovoproduits
- ⇒ Définir les conditions de stockage du sucre
- ⇒ Décrire les procédés de fabrication des Pâtes de fruits

11

- ⇒ Indiquer la situation climatique qui permet la culture idéale du cacao
- ⇒ Identifier les modes de transformation possibles des fruits
- ⇒ Préciser l'utilisation et l'action des acidifiants dans les fabrications
- ⇒ Identifier les facteurs extérieurs influençant la conservation des produits de Chocolaterie

12

- ⇒ Nommer les étapes d'obtention de beurre de cacao et du cacao poudre
- ⇒ Différencier les arômes naturels et artificiels dans leur composition, leurs utilisations, citer leurs avantages et inconvénients
- ⇒ Citer les différentes présentations des sucres
- ⇒ Décrire les procédés de fabrication des Intérieurs liqueur

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR				Page 3/28
EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat				3^{ème} partie
Durée :0h30	Code :50 221 33	Coefficient total : 14	Session 2006	Questions orales