

**La fiche technique
et le bon de commande**

Matériel autorisé : Calculatrice

- 1) Compléter la fiche technique de la pâte de guimauve au citron (document 1), au niveau des ingrédients manquants. (3 points)

- 2) Vous travaillez chez Monsieur LENOTRE Chocolatier-Confiseur, 10, place de la République à LIMOGES (87100).

Il vous fait part de la commande de Madame LEROUX, 5 kg de pralines.

Établir le bon de commande n°45 (document 2) en précisant uniquement les produits manquants et leurs quantités. (3 points)

Utiliser pour cela :

- La commande client (annexe 1)
- La fiche technique (annexe 2)
- Les fiches de stock (annexe 3)

Le candidat doit compléter les documents 1 et 2 et les insérer dans une copie d'examen dont il aura renseigné l'en-tête.

| | | | | |
|--|----------------------------|----------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| Groupement Interacadémique II | Session juin 2006 | Facultatif : Code | | |
| Examen et spécialité CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR | | | | |
| Intitulé de l'épreuve E.P.1 – Approvisionnement, stockage - 1^{ère} Partie : Fiche Technique / Bon de Commande | | | | |
| Type SUJET 1 | Facultatif : date et heure | Durée 30 minutes | Coefficient 6 points | N° de page/total 1/6 |

DOCUMENT 1 : A RENDRE AVEC LA COPIE D'EXAMEN

Fiche technique

Intitulé : **PATE DE GUIMAUVE AU CITRON**

| Recette | | Progression |
|-----------------|----------|--|
| Denrées | quantité | |
| Blancs d'œufs | 120 g | <ul style="list-style-type: none">• Cuire le sucre semoule, le glucose, le sucre inverti et l'eau à 110° C• Incorporer l'arôme et poursuivre la cuisson à 125°C• Verser le sucre cuit sur les blancs montés, en mince filet• Ajouter la gélatine fondue à 35°C• Couler dans une caisse préalablement saupoudrée de sucre glace• Refroidir puis découper et rouler dans le sucre glace |
| | 350 g | |
| Eau de dilution | 100 g | |
| Glucose | 50 g | |
| | 20 g | |
| | 5 g | |
| Sucre glace | 80 g | |
| | 10 | |
| | | |
| | | |

CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR

Code

E.P.1 – Approvisionnement, stockage.

- **1^{ère} Partie : Fiche Technique / Bon de Commande**

2/6

DOCUMENT 2 : A RENDRE AVEC LA COPIE D'EXAMEN

BON DE COMMANDE N° 45

| Référence | Désignation des articles | Unité | Quantité |
|------------------|---------------------------------|--------------|-----------------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

| | |
|---|------------|
| CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR | Code |
| E.P.1 – Approvisionnement, stockage. - <u>1^{ère} Partie : Fiche Technique / Bon de Commande</u> | 3/6 |

ANNEXE 1**COMMANDE CLIENT**

| Désignation | UNITÉ | QUANTITÉ | TOTAL |
|--------------------|--------------|-----------------|--------------|
| PRALINES | 250 g | 20 | 5 000 g |
| | | | |
| | | | |

| | |
|--|------------|
| CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR | Code |
| E.P.1 – Approvisionnement, stockage. - <u>1^{ère} Partie : Fiche Technique / Bon de Commande</u> | 4/6 |

ANNEXE 2

Fiche technique

Intitulé : PRALINES

| Recette pour 3 000 g de Produit fini | | | Progression |
|--------------------------------------|--|----------|---|
| DENREES | | QUANTITE | Mise en route |
| Sucre semoule | | 1 500 g | <ul style="list-style-type: none">• Cuire le sirop à 110°C• Colorer en rouge• Diviser en quatre parties égales, dans des casseroles différentes• Cuire la 1^{ère} casserole) 120°C et verser progressivement sur les amandes, pour effectuer la 1^{ère} charge• Passer au crible les charges pour éliminer la sablure• Cuire successivement les trois casseroles à 120°C. Pour les charges suivantes.• Glacer hors du feu en faisant sauter les amandes avec un mélange de gomme arabique dissoute dans l'eau |
| Eau | | 600 g | |
| Amandes brutes | | 1 200 g | |
| Comme arabique | | 80 g | |
| Eau | | 150 g | |
| Colorant rouge | | 5 g | |

| | |
|---|------------|
| CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR | Code |
| E.P.1 – Approvisionnement, stockage. - 1^{ère} Partie : Fiche Technique / Bon de Commande | 5/6 |

FICHE DE STOCK

ANNEXE 3

| | DATE | | ENTRÉES | SORTIES | STOCK |
|------|------------------------|-------|---------|---------|-------|
| Réf. | report | unité | | | |
| | Produits frais | | | | |
| 0010 | LAIT H.H.T. | L | 25 | 25 | 0 |
| 0011 | CREME U.H.T. | L | 12 | 10 | 2 |
| 0012 | BEURRE | Kg | 10 | 10 | 0 |
| 0013 | OEUFS | | | | |
| | | | | | |
| | Pulpes | | | | |
| 0020 | Fraise | kg | 5 | 3 | 2 |
| 0021 | Framboise | kg | 10 | 5 | 5 |
| 0024 | Ananas | kg | 8 | 2 | 6 |
| | | | | | |
| | Couvertures | | | | |
| 0042 | Fondante | kg | 30 | 10 | 20 |
| 0045 | Lactée | kg | 10 | 5 | 5 |
| | | | | | |
| | Alcools | | | | |
| 0110 | Kirsch | L | 2 | 1 | 1 |
| 0112 | Rhum | L | 3 | 0 | 3 |
| 0115 | vanille | L | 1 | 0 | 1 |
| | | | | | |
| | Produits divers | | | | |
| 0200 | Sucre semoule | kg | 25 | 24 | 1 |
| 0201 | Sucre glace | kg | | | |
| 0203 | Sucre morceaux | kg | | | |
| 0210 | glucose | kg | | | |
| | | | | | |
| 0410 | Amande brute | kg | 2 | 1 | 1 |
| 0411 | Amande poudre | kg | 3 | 1 | 2 |
| 0412 | Noisette | kg | | | |
| | | | | | |
| 0810 | Gomme arabique | kg | 1 | 1 | 0 |
| 0820 | Colorant rouge | ½ L | ½ L | 0 | ½ L |
| | | | | | |
| | | | | | |

CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR

Code

E.P.1 – Approvisionnement, stockage.

- **1^{ère} Partie : Fiche Technique / Bon de Commande**

6/6