

# CORRIGE

**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.**

## 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 : 0,75 x 4)
  
- 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.

Etablir 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.

<b>Groupement Interacadémique II</b>	Session juin 2006	Facultatif : Code	
Examen et spécialité <b>CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR</b>			
Intitulé de l'épreuve <b>E.P.1 – Approvisionnement, stockage</b> - <b><u>1<sup>ère</sup> Partie : Fiche Technique / Bon de Commande</u></b>			
Type <b>Corrigé 1</b>	Facultatif : date et heure	Durée <b>30 minutes</b>	Coefficient <b>6 points</b>
		N° de page/total <b>1/3</b>	

## Document 1 : à rendre avec la copie d'examen

### Fiche technique

Intitulé : PATE DE GUIMAUVE AU CITRON (0,75 par bonne réponse)

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

Examen et spécialité <b>CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR</b>	Code
Intitulé de l'épreuve <b>E.P.1 – Approvisionnement, stockage</b> - <b>1<sup>ère</sup> Partie : Fiche Technique / Bon de Commande</b>	2/3

**Document 2 : à rendre avec la copie d'examen**

**BON DE COMMANDE N° 45 (3 points)**

Référence	Désignation des articles	Unité	Quantité
0200	Sucre semoule	kg	2
0410	Amande brute	kg	1
0810	Gomme arabique	kg	1

**Recette de base X 1,67 :**

- Sucre semoule : 2 500 g
- amande : 2 000 g
- EAU : 250 g
- EAU : 1 000 g
- Gomme arabique : 133 g
- Colorant : 8 g

Examen et spécialité	<b>CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR</b>	Code
Intitulé de l'épreuve	<b>E.P.1 – Approvisionnement, stockage</b>	3/3
-	<b><u>1<sup>ère</sup> Partie : Fiche Technique / Bon de Commande</u></b>	