

Questions	Barème de notation
I Questions sur les savoirs technologiques / 3 points
II Questions sur les savoirs scientifiques / 4 points
III Questions sur les savoirs relatifs à l'environnement économique et juridique / 7 points
TOTAL / 14 points

Groupement interacadémique II		Session juin 2006		Facultatif : code	
Ne rien inscrire dans cette case	CAP CHOCOLATIER - CONFISEUR				
	EP1 – Approvisionnement, stockage 2^{ème} Partie : Les savoirs technologiques / scientifiques / économiques et juridiques				
Ne rien inscrire dans cette case	SUJET		Durée : 1 h 30	Coefficient : 14 points	1/10
	Nom :		Prénoms :		N° d'inscription :
	CAP Chocolatier-confiseur		EP1 – Approvisionnement, stockage 2^{ème} Partie : Les savoirs technologiques / scientifiques / économiques et juridiques		

Première partie : Questions sur les savoirs technologiques (3 points)

1. Compléter le tableau en plaçant dans l'ordre les étapes de la transformation des graines de cacao pour fabriquer la pâte de cacao. (1,25 points)

a) Opérations effectuées dans la plantation :

Séchage / récolte / fermentation / stockage / écabossage

b) Opérations effectuées dans l'usine :

Torréfaction / nettoyage-triage / concassage / broyage / préséchage

Tableau à compléter :

a) Opérations dans la plantation	b) Opérations dans l'usine
①	①
②	②
③	③
④	④
⑤	⑤

CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR	Code
E.P.1 – Approvisionnement, stockage. - <u>2^{ème} Partie : Les savoirs Technologiques / scientifiques / économiques et juridiques</u>	2/10

2. Expliquer une méthode de fabrication d'un « praliné amandes – noisettes ». (0,75 point)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3. Compléter le tableau, en donnant les 4 appellations des différentes pâtes d'amande et leurs pourcentages en amande et en sucre. (1 point)

Appellation	% en amande	% en sucre
.....
.....
.....
.....

CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR	Code
E.P.1 – Approvisionnement, stockage. - <u>2^{ème} Partie : Les savoirs Technologiques / scientifiques / économiques et juridiques</u>	3/10

Deuxième partie : Questions sur les savoirs scientifiques (4 points)

1. Le brûleur atmosphérique

Le brûleur atmosphérique est utilisé pour la cuisson des aliments. La combustion se produit à partir d'un mélange de gaz sous pression et d'air.

1.1. Citer trois gaz pouvant être utilisés comme combustibles en laboratoire de chocolaterie. (0,75 point)

-
-
-

1.2. Donner deux raisons de bien régler un brûleur à gaz. (0,50 point)

-
-

1.3. Citer deux règles de sécurité à respecter pour les installations de cuisson utilisant le gaz. (0,50 point)

-
-

CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR	Code
E.P.1 – Approvisionnement, stockage. - <u>2^{ème} Partie : Les savoirs Technologiques / scientifiques / économiques et juridiques</u>	4/10

2. Entretien des locaux et du matériel

Caractéristiques physico-chimiques

ASPECT DU PRODUIT : liquide concentré vert clair agréablement parfumé.

COMPOSITION CHIMIQUE : eau - sels alcalins - surfactants non ioniques et cationiques (ammoniums quaternaires - sequestrant - parfum.

PH : 13 - **DENSITÉ :** 1075.

Mode d'action

Les pouvoirs mouillants et détergents de ses surfaces associées à son alcalinité agissent en profondeur sur les souillures à éliminer qui après un temps d'action de quelques minutes sont : Désincrustées, dispersées et émulsionnées.



Sa teneur équilibrée en phosphate et silicates fait que FORWARD n'altère pas l'alumine (oxyde d'aluminium), revêtement protecteur de l'aluminium.

Son pouvoir anti-calcaire dû à l'action de son séquestrant lui permet de conserver ses performances même en eau dure.

Les ammoniums quaternaires de FORWARD ont une action bactéricide.

NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

- Des sols non protégés par un autolustrant
- Des murs (durs et lavables)
- Des équipements
- Dilution bactéricide recommandée : 5 %
- Température de l'eau de dilution : eau chaude, tiède ou froide.
- Application de la solution par lavage, pulvérisation ou balayage humide.
- Laisser agir la solution au moins 5 mn.
- Frotter ou brosser si nécessaire.
- Rincer à l'eau potable.

IMPORTANT : Pour ces opérations de nettoyage et désinfection bannissez l'utilisation de serpillières ou tissu éponge trop mouillés.

FORWARD

- Bactéricide
- N'altère pas les surfaces métalliques
- Excellent pouvoir mouillant
- Faible pouvoir moussant.

2.1. Citer deux critères d'efficacité à respecter lors de l'utilisation de ce produit. (0,50 point)

-
-

2.2. A l'aide de la liste de produits ci-dessous, indiquer celui qui est le plus adapté pour l'élimination des souillures suivantes. (0,75 point)


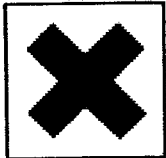
Agglutinant - détartrant - détergent basique - abrasif –
solvant – détergent à pH neutre

- Souillures adhérentes dans le fond du bac à douche :
- Graisses brûlées sur les parois internes du four :
- Taches grasses sur les vitres :
- Sol de cuisine entartré :
- Batterie de cuisine :
- Poussières non adhérentes sur un plan de travail :

CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR	Code
E.P.1 – Approvisionnement, stockage. - <u>2^{ème} Partie : Les savoirs Technologiques / scientifiques / économiques et juridiques</u>	5/10

3. Certains produits de nettoyage ou de désinfection peuvent avoir une action dangereuse pour l'utilisateur.

Compléter le tableau ci-dessous en indiquant pour chaque symbole, sa signification et deux précautions d'emploi à respecter. (1 point)

Symboles	Signification	Précautions d'emploi	Exemples de produits
	<ul style="list-style-type: none"> • • • • 	Alcool à brûler
	<p>Xn : Nocif</p> <p>Xi :</p>	<ul style="list-style-type: none"> • • • • 	Eau de Javel. « Décap Four »

CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR	Code
E.P.1 – Approvisionnement, stockage - <u>2^{ème} Partie : Les savoirs Technologiques / scientifiques / économiques et juridiques</u>	6/10

Troisième partie : Questions sur les savoirs relatifs à l'environnement économique et juridique (7 points)

1 -Le Bilan

1.1 - Compléter ce bilan en remplaçant les termes suivants : (1 point)

ACTIF, PASSIF, DETTES, ACTIF IMMOBILISÉ

		CAPITAUX PROPRES	
Matériel	12 000 €	Capital	36 600 €
Mobilier	3 500 €		
Dépôt et cautionnement	200 €		
ACTIF CIRCULANT			
Marchandises	19 700 €	Emprunts	5 000 €
Clients	7 300 €	Fournisseurs	4 200 €
Banque	3 600 €	Créditeurs divers	4 200 €
	48 200 €		48 200 €

CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR	Code
E.P.1 – Approvisionnement, stockage - <u>2^{ème} Partie : Les savoirs Technologiques / scientifiques / économiques et juridiques</u>	7/10

2 - Les formes juridiques de l'entreprise

Suivant acte sous seing privé en date du 17 septembre 2003, il a été constitué une SARL dont la dénomination est « LA GOURMANDINE » dont l'objet est la fabrication et la vente de pâtisseries chocolats et confiseries . Le capital de 7 500 € est constitué d'apports en numéraire. Le siège est situé 9 rue de la Saule à Bayonne. La durée de la société est fixée à 99 ans. Mr LACOCHO Jean a été nommé gérant avec les pouvoirs les plus étendus. La Société sera immatriculée au Registre des Métiers et au Registre du Commerce.

LA LIBÉRATION 29.09.03

D'après le texte ci-dessus, répondre aux questions suivantes :

2.1°) Quand et comment les statuts ont-ils été rédigés ? (0,5 point)

.....

2.2°) Quelle est la forme juridique de l'Entreprise ? (0,5 point)

.....

2.3°) Quel est son objet ? (0,5 point)

.....

2.4°) Quelle est sa raison sociale ? (0,5 point)

.....

2.5°) Qui va diriger l'entreprise ? (0,5 point)

.....

2.6°) Le dirigeant sera-t-il responsable sur ses biens personnels des dettes de l'Entreprise ? (0,5 point)

.....

CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR	Code
E.P.1 – Approvisionnement, stockage - <u>2^{ème} Partie : Les savoirs Technologiques / scientifiques / économiques et juridiques</u>	8/10

3 - La structure de l'Entreprise « La Gourmandine » dont l'effectif est de 29 personnes se présente dans l'organigramme joint en annexe 1.

3.1 - Rechercher le nom des personnes qui exercent dans l'entreprise les fonctions suivantes : (1,25 point)

- Fonction de direction :
- Fonction de responsable de la production :
- Fonction commerciale :
- Fonction « personnel »:
- Fonction financière :

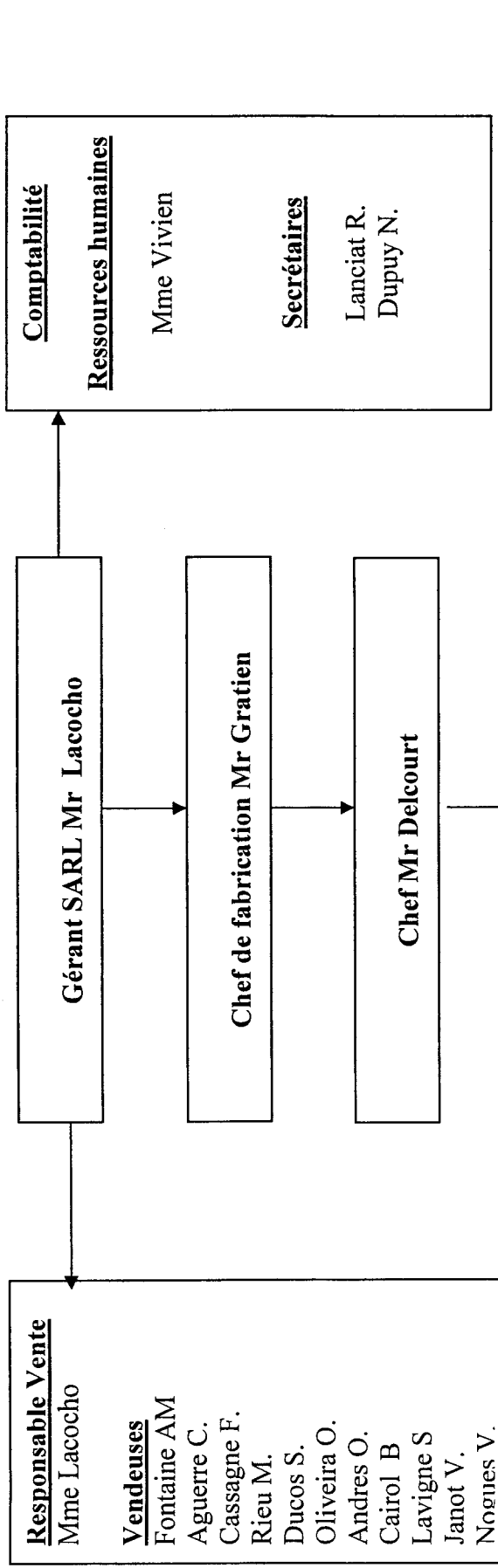
3.2 - Indiquer dans quelles fonctions se classent les opérations ci-dessous : (1,75 point)

Opérations	Fonctions
Achat de matières premières
Recrutement de personnel
Décision d'investissement
Prise des commandes
Fabrication des nouvelles recettes
Achat d'un nouveau four
Vente de pâtisseries

CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR	Code
E.P.1 – Approvisionnement, stockage - <u>2^{ème} Partie : Les savoirs Technologiques / scientifiques / économiques et juridiques</u>	9/10

Annexe 1

Organigramme de l'Entreprise de pâtisserie chocolaterie confiserie « La Gourmandine »



<u>Le tour</u>	<u>Entremets</u>	<u>Fours</u>	<u>Petits gâteaux</u>	<u>Traiteur</u>	<u>Glacerie</u>	<u>Chocolaterie</u>
Davezac M	Dupeyron R.	Bernadet Y.	<i>Chef</i>	Duplan D.	Gourmet S.	Mousset A.
	Fucho R.		Romer M.			Cayrou JB
	<i>Apprenti</i>		<i>BTM</i>			
	Calou J		Loubet JM			

CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR		Code
E.P.1 – Approvisionnement, stockage - 2 ^{ème} Partie : <u>Les savoirs Technologiques / scientifiques / économiques et juridiques</u>		10/10