

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.

| 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 | CORRIGE | | Durée : 1 h 30 | Coefficient : 14 points | 1 / 8 |
| | 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. Étapes de la transformation des graines de cacao pour fabriquer la pâte de cacao (0,125 x 10 = 1,25 points)

| Opérations dans la plantation | Opérations dans l'usine |
|-------------------------------|-------------------------|
| ① Récolte | ① Nettoyage, triage |
| ② Écabossage | ② Préséchage |
| ③ Fermentation | ③ Concassage |
| ④ Séchage | ④ Torréfaction |
| ⑤ Stockage | ⑤ Broyage |

2. Expliquer une méthode de fabrication d'un « praliné amandes – noisettes »

(0,75 point)

| Fabrication N°1 | Fabrication N°2 | Fabrication N°3 (méthode rapide) : facultative |
|---|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ▫ Cuire le sucre = l'eau au filet (110°C) dans un poêlon en cuivre. ▫ Incorporer les fruits secs non grillés au sucre cuit. ▫ Sabler en remuant à la spatule. ▫ Caraméliser puis refroidir. ▫ Broyer finement à l'aide du mixeur et du broyeur. | <ul style="list-style-type: none"> ▫ Caraméliser le sucre à sec dans un poêlon en cuivre. ▫ Ajouter les fruits secs grillés. ▫ Refroidir. ▫ Broyer finement à l'aide du mixeur et du broyeur. | <ul style="list-style-type: none"> ▫ Torrifier les fruits secs dans un four à 180/200°C ▫ Laisser refroidir légèrement. ▫ Ajouter le sucre glace. ▫ Broyer jusqu'à l'obtention d'une pâte fine et onctueuse à l'aide du mixeur et du broyeur. |

3. Compléter le tableau, en donnant les 4 appellations des différentes pâtes d'amande et leurs pourcentages en amande et en sucre (0,25 par ligne = 1 point)

| Appellation | % en amande | % en sucre |
|--------------------------------------|-------------|------------|
| Pâte d'amandes supérieures | 66% | 33% |
| Pâte d'amandes extra | 50% | 50% |
| Pâte d'amandes confiseur ou fondante | 33% | 66% |
| Pâte d'amande commune ou d'office | 25% | 75% |

CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR

Code

E.P.1 – Approvisionnement, stockage.

- 2^{ème} Partie : Les savoirs Technologiques / scientifiques / économiques et juridiques

2/8

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)

- **le méthane ou gaz de ville**
- **le propane**
- **le butane**

1.2. Donner deux raisons de bien régler un brûleur à gaz. (0,5 point)

- **permet d'obtenir un bon rendement**
- **permet une combustion complète sans produit toxique**
- **évite le dépôt de carbone au fond des casseroles**

1.3. Citer deux règles de sécurité à respecter pour les installations de cuisson utilisant le gaz.
(0,5 point)

- **présence d'un robinet d'arrêt général accessible à l'extérieur du bâtiment**
- **présence d'un robinet de barrage entre le compteur et l'appareil**
- **le local doit être équipé de grilles de ventilation**
- **conformité aux normes des matériels et des canalisations**

| | |
|---|------|
| CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR | Code |
| E.P.1 – Approvisionnement, stockage. - <u>2^{ème} Partie : Les savoirs Technologiques / scientifiques / économiques et juridiques</u> | 3/8 |

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 associés 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 sélénates 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. (0,5 point)

- Dilution à 5 %
- Température de l'eau froide – tiède - chaude
- Temps d'action : 5 mn

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 = 0,125 x 6)



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

- | | |
|--|------------------------------|
| - Souillures adhérentes dans le fond du bac à douche : | abrasif |
| - Graisses brûlées sur les parois internes du four : | détergent basique |
| - Taches grasses sur les vitres : | solvant |
| - Sol de cuisine entartré : | détartrant |
| - Batterie de cuisine : | détergent à pH neutre |
| - Poussières non adhérentes sur un plan de travail : | agglutinant |

| | |
|--|------|
| CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR | Code |
| E.P.1 – Approvisionnement, stockage. - <u>2^{ème} Partie : Les savoirs Technologiques / scientifiques / économiques et juridiques</u> | 4/8 |

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"> inflammable (0,125 point) | <ul style="list-style-type: none"> ne pas vaporiser en direction d'une flamme. stocker à l'abri de la chaleur. | Alcool à bruler |
|  | <p>Xn : Nocif</p> <p>Xi : irritant (0,125 point)</p> | <ul style="list-style-type: none"> ne pas avaler éviter le contact avec la peau et les yeux | Eau de Javel. « Décap Four » |

2 réponses attendues pour chaque case :
(4 x 0,125 = 0,75 point)

| | |
|--|------|
| CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR | Code |
| E.P.1 – Approvisionnement, stockage. - <u>2^{ème} Partie : Les savoirs Technologiques / scientifiques / économiques et juridiques</u> | 5/8 |

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

1 - Le Bilan (1 point)

1.1 - Compléter ce bilan en remplaçant les termes suivants :

ACTIF, PASSIF, DETTES, ACTIF IMMOBILISÉ

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

1 point = (4 X 0,25 point)

CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR

Code

E.P.1 – Approvisionnement, stockage.

- **2^{ème} Partie : Les savoirs Technologiques / scientifiques / économiques et juridiques**

6/8

2 - Les formes juridiques de l'entreprise (3 points)

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 ?
Par acte sous seing privé, le 17 septembre 2003 **0,5 point**
- 2.2 Quelle est la forme juridique de l'Entreprise ?
Société à Responsabilité Limitée **0,5 point**
- 2.3 Quel est son objet ?
Fabrication vente de chocolats, pâtisseries et confiseries **0,5 point**
- 2.4 Quelle est sa raison sociale ?
La Gourmandine **0,5 point**
- 2.5 Qui va diriger l'entreprise ?
Mr Lacocho, en tant que gérant. **0,5 point**
- 2.6 Sera-t-il responsable sur ses biens personnels des dettes de l'Entreprise ?
Non, ses dettes seront limitées aux apports **0,5 point**

| | |
|--|------|
| CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR | Code |
| E.P.1 – Approvisionnement, stockage. - 2^{ème} Partie : Les savoirs Technologiques / scientifiques / économiques et juridiques | 7/8 |

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 Recherchez le nom de la ou des personnes qui exercent dans l'entreprise les fonctions suivantes : (1,25 = 5 x 0,25 point)

- Fonction de direction : *Mr Lacocho*
- Fonction de production : *Mr Gratien*
- Fonction commerciale : *Mme Lacocho*
- Fonction « personnel »: *Mme Vivien*
- Fonction financière : *Mr Lacocho*

3.2 Indiquer dans quelles fonctions se classent les opérations ci-dessous : (1,75 point = 7 x 0,25 point)

| Opérations | Fonctions |
|------------------------------------|--|
| Achat de matières premières | Fonction production ou fabrication |
| Recrutement de personnel | Fonction personnel ou ressources humaines |
| Décision d'investissement | Fonction de direction |
| Prise des commandes | Fonction commerciale |
| Fabrication des nouvelles recettes | Fonction production ou fabrication |
| Achat d'un nouveau four | Fonction de direction |
| Vente de pâtisseries | Fonction commerciale |

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