

## TEXTE DU SUJET

1. A partir d'une couverture au choix, réaliser une mise au point technique au choix du candidat.
2. Réaliser une masse de praliné à partir de 250 g d'amandes émondées. La masse sera utilisée pour la garniture des bonbons moulés.
3. Tremper 30 intérieurs fournis par le Centre : 15 méthode glissée + 15 méthode retournée.
4. Mouler une plaque de bonbons, garnir avec la masse de praliné, obturer et présenter.
5. Réaliser un moulage de deux demi – œufs taille 16 cm. Présenter sans les coller.
6. Élaborer une pièce commerciale avec 400 g de chocolat maxi (blanc, lait, noir et beurre de cacao coloré) sur le thème de **la Fête des Mères**.
7. Confectionner et présenter des bonbons de pâte de fruits à partir de 500 g de pulpe de fraise. La masse sera coulée dans des empreintes en amidon. Finition au choix.
8. Réaliser un produit au choix du candidat en confiserie de sucre ou chocolat.
9. Élaborer une tarte au chocolat pour 6 personnes. Le fond en pâte sucrée non cuit est fourni par le Centre. Le choix de la garniture est laissé au candidat mais le dessus sera glacé finition et décor chocolat.

<b>Groupement Inter académique II</b>	<b>Session juin 2006</b>	Facultatif : Code		
Examen et spécialité				
<b>CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR</b>				
Intitulé de l'épreuve				
<b>E.P.2. - Production et Valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat. - 2<sup>ème</sup> Partie PRATIQUE - RÉALISATIONS</b>				
Type	Facultatif : date et heure	Durée	Coefficient	N° de page/total
<b>SUJET 2</b>	<b>les 15 et 16 juin 2006</b>	<b>9 H 30</b>	<b>13 points</b>	<b>1/1</b>