

**LISTE NON EXHAUSTIVE DE QUESTIONS ORALES CONCERNANT  
L'ENVIRONNEMENT TECHNOLOGIQUE**

**I – TECHNOLOGIE GENERALE**

1. Citer quatre pays producteurs de cacaoyers. Dans quelle zone climatique pousse le cacaoyer ?
2. Citer 3 variétés de cacaoyers.
3. Citer, dans l'ordre, les étapes de la transformation des graines de cacao pour fabriquer la pâte de cacao.
4. Citer deux utilisations de la pâte de cacao en chocolaterie.
5. Comment extrait-on le beurre de cacao ?
6. Comment fabrique-t-on la poudre de cacao ?
7. Citer, dans l'ordre, les étapes de la fabrication du chocolat.
8. Que signifie l'appellation chocolat couverture ?
9. Donner la composition du chocolat de couverture foncée, avec les pourcentages.
10. Donner la signification du terme « conchage ».
11. Que se passe-t-il si l'on incorpore trop d'eau dans une cuisson de sucre ?
12. Qu'est-ce que le sirop de glucose, expliquer son rôle en confiserie ?
13. Citer trois acides utilisés en confiserie, précisez leurs rôles.
14. Différencier le densimètre du réfractomètre.

<b>Groupement Inter académique II</b>	Session	<b>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. - 3<sup>ème</sup> Partie QUESTIONS ORALES SUR L'ENVIRONNEMENT TECHNOLOGIQUE</b>			
Type	Durée	Coefficient	N° de page/total
<b>Questions orales</b>	<b>10 minutes environ</b>	<b>2 points</b>	<b>1/4</b>

## I – TECHNOLOGIE GENERALE (suite)

15. Citer dans l'ordre, les étapes de récolte de la cabosse ?
16. Qu'est qu'un sucre inversi ?
17. Préciser à quoi correspond la couleur d'un emballage de lait ?
18. Citer trois fruits de la famille de akénes ?
19. Expliquer le rôle du glucose dans une recette de confiserie ?
20. Préciser le rôle du jus de citron dans une pâte de fruits ?
21. Citer deux gélifiants utilisés en confiserie ?
22. Sous quelles formes sont commercialisées les ovoproduits ?
23. Expliquer la différence entre un arôme naturel et un arôme artificiel, donner un exemple ?
24. Quel type de récipient doit-on utiliser pour cuire une pâte de fruits dans de bonne condition ?
25. Quel est le % réglementaire de beurre de cacao pour avoir l'appellation "chocolat" "chocolat de couverture".
26. Citer quatre présentations commerciales des ovoproduits
27. Dans quel secteur de France cultive-t-on la betterave sucrière ?
28. Quelle est la différence entre un arôme naturel et un arôme artificiel ?
29. Citer trois édulcorants et une utilisation pour chacun.

<b>CAP CHOCOLATIER - CONFISEUR</b>	CODE
<b>E.P.2. - Production et Valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat. - 3<sup>ème</sup> Partie QUESTIONS ORALES SUR L'ENVIRONNEMENT TECHNOLOGIQUE</b>	2/4

## II – TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

1. Donner les composants de base d'un praliné noisettes.
2. Donner le nom des différentes pâtes d'amande.
3. Expliquer le principe de « mise au sucre ou confisage » des fruits confits.
4. Expliquer les différentes étapes de fabrication d'un fondant à la pulpe de framboise.
5. Expliquer le principe de fabrication d'un bonbon candi.
6. Expliquer les différentes étapes de fabrication d'un intérieur liqueur avec croûte.
7. Donner les différences entre une pâte d'amande crue et une pâte d'amande cuite (composition, fabrication, utilisation, conservation).
8. Citer les composants de base d'une pâte de fruits et expliquez sa fabrication.
9. Citer les composants de base du nougat de Montélimar.
10. Expliquer le procédé de fabrication du nougat de Montélimar.
11. Expliquer le principe de mise au point du chocolat de couverture lactée, avec les degrés.
12. A quoi faut-il veiller pour obtenir un résultat parfait du chocolat ?
13. Quelles sont les températures de fonte à respecter ?
14. Expliquer le procédé de fabrication d'une pâte d'amande cuite.

.../...

<b>CAP CHOCOLATIER - CONFISEUR</b>	CODE
<b>E.P.2. - Production et Valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat. - 3<sup>ème</sup> Partie QUESTIONS ORALES SUR L'ENVIRONNEMENT TECHNOLOGIQUE</b>	3/4

## II – TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE (suite)

15. Quelle est l'utilité d'un réfractomètre
16. Citer les conditions idéales lors d'un enrobage chocolat ?
17. Préciser l'utilisation d'un four à micro-ondes en chocolaterie ?
18. Expliquer le procédé de confection d'une guimauve ?
19. Citer les composants de base d'un gianduja ?
20. Expliquer les différentes étapes de fabrication d'un fondant, coulé dans l'amidon ?
21. Donner le procédé de confection d'un caramel mou au chocolat ?
22. Citer deux méthodes de mise au point du chocolat ?
23. Expliquer le procédé de fabrication d'une ganache caramel au rhum.
24. Citer les composants de base d'une nougatine ?
25. Citer deux types de spiritueux utilisés en confiserie ?
26. Expliquer le principe de fabrication d'une praline ?
27. Quels sont les rôles de la pectine et de l'acide dans une pâte de fruit ?
28. Comment doit-on conserver le chocolat pour qu'il garde toutes ses qualités ?
29. Quels sont les rôles des acidifiants dans notre profession ? Citer trois réponses.

<b>CAP CHOCOLATIER - CONFISEUR</b>	CODE
<b>E.P.2. - Production et Valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat. - 3<sup>ème</sup> Partie QUESTIONS ORALES SUR L'ENVIRONNEMENT TECHNOLOGIQUE</b>	4/4