

CORRIGÉ

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.

CORRIGÉ

CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR Épreuve : EP1 - Approvisionnement et stockage

Première partie	A - Fiche technique	3
	B - Bon de commande	3
Deuxième partie	A - Savoir technologique	3
	B - Savoir scientifique	4
	C - Savoir économique et juridique	7

PREMIÈRE PARTIE

A - FICHE TECHNIQUE

Un client passe à votre entreprise une commande de 8,5 kg de nougat.

1. Compléter l'extrait de fiche technique suivant en ajoutant les ingrédients manquants. (30 points)

Nougat

Denrées utilisées	Unité	Quantité
<i>Sucre (8 pts)</i>	kg	0.400
Eau	kg	0.130
<i>Miel (8 pts)</i>	kg	0.500
Glucose	kg	0.350
<i>Blancs d'œufs (7 pts)</i>	kg	0.210
<i>Amandes brutes (7 pts)</i>	kg	0.380
Pistaches	kg	0.150
Noisettes	kg	0.150

2. Calculer les quantités nécessaires à la réalisation de la commande du client. (15 points)

Denrées utilisées	Unité	Quantités initiales	Quantités nécessaires à la commande
<i>Sucre (8 pts)</i>	kg	0.400	<i>1.545 (1 pt)</i>
Eau	kg	0.130	<i>0.502 (3 pts)</i>
<i>Miel (8 pts)</i>	kg	0.500	<i>1.932 (3 pts)</i>
Glucose	kg	0.350	<i>1.545 (1 pt)</i>
<i>Blancs d'œufs (7 pts)</i>	kg	0.210	<i>0.811 (3 pts)</i>
<i>Amandes brutes (7 pts)</i>	kg	0.380	<i>1.545 (1 pt)</i>
Pistaches	kg	0.150	<i>0.580 (1,5 pt)</i>
Noisettes	kg	0.150	<i>0.580 (1,5 pt)</i>

Non respect de l'unité de mesure – 5 points (réponse en g au lieu de kg)

3. Pour réaliser votre travail vous aurez besoin des ingrédients ci-dessous. Compléter le bon de commande ci-joint (document 1) en vous servant des références données sur la mercuriale (document 2). (15 points)

B – BON DE COMMANDE

Référence	Désignation du produit	Unité de vente	Quantité
DIGLUC1	<i>Glucose</i>	1 kg	3
PSAMBR1	<i>Amandes brutes</i>	1 kg	1
CHBEUCA	<i>Beurre de cacao</i>	5 kg	1
DIMIÉL	<i>Miel</i>	1 kg	2
PSNOIBLI	<i>Noisettes blanchies</i>	1 kg	1

1 pt
par bonne réponse

1 pt 1 pt
par bonne réponse

DEUXIÈME PARTIE

A – SAVOIR TECHNOLOGIQUE

1. Lors de la réception de marchandises de type « surgelés » plusieurs règles sont à respecter. Énoncer trois points importants à vérifier lors de la livraison. **2 pts par bonne réponse**
Vérification du camion (capacité à transporter des surgelés, prise de température...)
Absence de givre. Absence de produits amalgamés, signe de décongélation. Conditionnement immédiat en zone de conservation à – 18°C...
2. Pour la réalisation de gianduja, vous êtes chargé de passer commande de noisettes auprès de votre fournisseur. Dans le listing fourni, les noms des fruits secs se suivent sans indiquer précisément leur nature. Entourer les noms des variétés de noisettes parmi la liste ci-dessous : **2 pts par bonne réponse**
- | | | |
|--------------|--------------|--------------------|
| - Corabel | - Non pareil | - Ronde du piémont |
| - Ferrastar | - Marcona | - Tombul |
| - Parisienne | - Avola | - Franquette |
3. Pour la réalisation de bonbons, vous êtes bien sûr vigilant concernant la fluidité des chocolats qui vous sont livrés. Cependant certaines dénominations impliquent une teneur en beurre de cacao différente. D'après la législation, combien de pourcentage de cacao doivent contenir au minimum : **3 pts par bonne réponse**
- Un chocolat : **18 %**
Un chocolat de couverture : **31. %**
4. Vous décidez de varier un peu les arômes de confiseries en utilisant des sucres non raffinés, qui apportent des saveurs caractéristiques. Citer trois dénominations de sucre faisant partie de ces catégories : **2 pts par bonne réponse**
- | | |
|------------------------|-------------------------|
| <i>Cassonade</i> | <i>Vergeoise blonde</i> |
| <i>Vergeoise brune</i> | <i>Mélasses</i> |

5. Pour la réalisation de pâtes de fruits, vous utilisez habituellement de l'acide citrique. Malheureusement, votre fournisseur ne peut plus vous en fournir. Il vous propose de l'acide tartrique. Enoncer les différences entre ces acides : **3 pts par bonne réponse**
 Au niveau de l'impression acide :
L'acide tartrique est plus acide (environ 1.5 fois plus)

Au niveau de l'arrière goût, de l'astringence :
L'acide tartrique est plus astringent

B – SAVOIR SCIENTIFIQUE

Note aux correcteurs : Pour simplifier la correction, le barème est prévu sur 8 points. Il sera ramené comme prévu à l'examen, à 4 points.

Dans le laboratoire professionnel de chocolaterie, vous réalisez des macarons.

1. En allant vous approvisionner en amandes, vous constatez la présence d'insectes dans la réserve. (2x0,5 pt = 1 pt)
 Donner deux recommandations pour prévenir et éviter la présence d'insectes dans la réserve :
Bien refermer les sacs entreposés dans la réserve, lutter contre la présence par des grilles, appâts, aérosols, poudres... Vérifier la DLUO des produits et la rotation des stocks.
2. Pour monter des blancs en neige, vous utilisez un batteur électrique. L'appareil est branché à une prise reliée à la terre.
 Indiquer le rôle de la prise de terre : (1 pt)
Dévier les courants de fuite vers la terre afin d'éviter tout risque pour l'utilisateur.
3. Après avoir préparé les macarons, vous décidez de les congeler.
 Voici la plaque signalétique d'un congélateur :

Plaque signalétique congélateur	
230 V	50 Hz
10 – 16 A	135 W

- 3.1. A l'aide de cette plaque, compléter le tableau suivant : (4x0,5 pt = 2 pts)

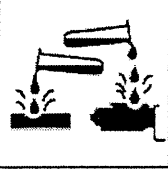

Mesure	230 V	50 Hz	10 – 16 A	135 W
Grandeur	Tension	Fréquence	Intensité	Puissance
Unité	Volt	Hertz	Ampère	Watt

- 3.2. Indiquer une précaution à prendre pour votre sécurité avant de nettoyer le congélateur : (1 pt)
Débrancher la prise
- 3.3. Citer deux risques liés au non-respect des règles de sécurité au cours de la manipulation d'appareils électriques : (2x0,5 pt = 1 pt)
Electrisation, électrocution, incendie, court-circuit

4. Vous utilisez des produits d'entretien dans le cadre du nettoyage et de la désinfection des locaux.


Voici deux symboles pouvant figurer sur les étiquettes.

Donner la signification des symboles proposés dans le tableau ci-dessous : (2x1 pt = 2 pts)

Symbole	Signification
	<i>Corrosif</i>
	<i>Irritant ou nocif</i>

C – SAVOIR ÉCONOMIQUE ET JURIDIQUE

Document 1 (3,5 pts)



Société LAROCHE
17 avenue de l'épi d'or
94600 Créteil
Tel : 01 45 19 40 40
Fax : 01 43 96 57 37
RCS Créteil B 784 939 687

Sarl Albert Chocolatier
113 rue Nationale
85520 Le Jard/Mer

Facture n° : 151451

Règlement : 30 jours fin de mois

À Créteil (0,5 pt) le 15 juin 07

Réf	Désignation	Code TVA	Unité	Quantité	PU	Taux remise	PU net	Montant HT
V45	Vanille gousse	B	Gousse	50	0,48		0,48	24,00
S38	Sucre cassonade	A	kg	5	2,67		2,67 <i>(0,25 pt)</i>	13,35
B06	Beurre doux	A	Kg	20	3,40	5 %	3,23 <i>(0,5 pt)</i>	64,60 <i>(0,5 pt)</i>
A12	Amandes effilées	A	Sac de 750 g	8	11,95		11,95	95,60 <i>(0,25 pt)</i>

Code	Base TVA	Taux TVA	Montant TVA	NET hors taxes	
A	173,55 <i>(0,5 pt)</i>	5,5 %	9,55	Total TVA	197,55 14,25 <i>(0,5 pt)</i>
B	24,00	19,6 %	4,70 <i>(0,25 pt)</i>	Net à payer TTC	211,80 <i>(0,25 pt)</i>

Document 2

Observer la facture n° 15451 et répondre aux questions suivantes :

1. Relever le nom du fournisseur : **La société Laroche (0,5 pt)**
2. Relever le nom du client : **SARL Albert Chocolatier (0,5 pt)**
3. Relever la date du règlement : **le 31 juillet 2007 ou fin juillet (0,5 pt)**
4. Définir le sigle T.T.C. : **Toutes Taxes Comprises (0,5 pt ou 0)**
5. Préciser si la TVA sur cette facture est de la TVA déductible ou de la TVA collectée, pour la Société Laroche : **de la TVA collectée (0,5 pt)**
6. Sachant qu'une gousse de vanille pèse 10 grammes, calculer le prix au kilo de ce produit.
Présenter les calculs :
Réf V45 gousse vanille prix au kg = **48 € (0,5 pt)**
0,48 €/10 grammes * 1000 grammes (0,5 pt)
7. Les amandes effilées sont vendues par sacs de 750 grammes. A partir du prix indiqué sur la facture, déterminer le prix au kilo. Présenter les calculs :
Réf A12 amandes effilées prix au kg = **15,93 € (0,5 pt)**
11,95 €/750 grammes * 1000 grammes (0,5 pt)

Document 3

Factures de la Société LAROCHE :
- Facture du 15/05/06 : 148.90 €
- Facture du 25/05/06 : 254.10 €
- Facture du 10/06/06 : 137.50 €

Banque de Bretagne	€	540,50 (0,5 pt)
Payer contre ce chèque la somme de : <i>cinq cent quarante euros et cinquante centimes (0,25 pt)</i>		
À : <i>Société Laroche (0,25 pt)</i>		
Payable : Av. Maurice André 85000 La Roche sur Yon	Albert Chocolatier 113 route Nationale 85520 LE JARD/MER	À : <i>Le Jard/Mer (0,25 pt)</i> Le : <i>date d'examen (0,25 pt)</i>
Chèque n° : 7 988 654 Compte n° 4580516005		Pas de signature

+ 0,5 pt si chèque non signé

Document 4

1. Citer la dénomination sociale : **SARL Albert Chocolatier (0,25 pt)**
2. Citer le siège social : **113 rue Nationale 85520 Le Jard/Mer (0,25 pt)**
3. Citer la forme juridique (ne pas répondre par un sigle) : **Société à responsabilité limitée (0,5 pt)**
4. Citer une autre forme juridique (en cas de sigle, sa signification) : **(0,5 pt pour le sigle ; 0,5 pt pour la signification)**
EURL : Entreprise unipersonnelle à responsabilité limitée
SA : Société anonyme
Entreprise individuelle
5. Distinguer une personne physique d'une personne morale : **Une personne morale est une Société ou un groupement de personnes. Une personne physique est un individu. (0,5 x 2 = 1 pt)**
6. Définir le sigle R.C.S. : **Registre du commerce et des sociétés (1 pt – 0,5 pt par erreur)**

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	CORRIGÉ	Session 2007
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 5/5