

DANS CE CADRE	Académie :	Session :	Modèle E.N.
	Examen :	Série :	
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :	
	Epreuve/sous épreuve :		
	NOM		
	(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)		
NE RIEN ÉCRIRE	Prénoms :	n° du candidat	<input type="text"/>
	Né(e) le :		
	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)		

**Les réponses sont à rédiger sur les documents.  
À l'issue de l'épreuve, vous remettrez l'ensemble de ces documents.**

**CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR  
Épreuve : EP1 - Approvisionnement et stockage**

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

**Ce document comporte 12 pages numérotées 1/12 à 12/12.**

<b>CAP CHOCOLATIER CONFISEUR</b>	Code : 50 221 33	<b>SUJET</b>	<b>Session 2007</b>
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 1/12

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

**PREMIÈRE PARTIE**

**A - FICHE TECHNIQUE**

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

1. Compléter l'extrait de fiche technique suivant en ajoutant les ingrédients manquants.

**Nougat**

**Quantité : 2,2 kg**

Denrées utilisées	Unité	Quantité	Technique de réalisation
.....	kg	0.400	<b>Ne pas compléter cette partie</b>
Eau	kg	0.130	
.....	kg	0.500	
Glucose	kg	0.350	
.....	kg	0.210	
.....	kg	0.380	
Pistaches	kg	0.150	
Noisettes	kg	0.150	

2. Calculer les quantités nécessaires à la réalisation du nougat commandé par le client.  
(Arrondir au gramme près).

Denrées utilisées	Unité	Quantités initiales	Quantités nécessaires à la commande
.....	kg	0.400	.....
Eau	kg	0.130	.....
.....	kg	0.500	.....
Glucose	kg	0.350	.....
.....	kg	0.210	.....
.....	kg	0.380	.....
Pistaches	kg	0.150	.....
Noisettes	kg	0.150	.....

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

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

4 kg de cacao en poudre	2 kg de miel	0,3 L d'Armagnac
3 kg d'amandes brutes	3 kg de glucose	1 kg de pistaches
2 kg de beurre de cacao	3 kg de purée de poire	
5 kg de sucre	1 kg de noisettes blanchies	

**B – BON DE COMMANDE**

**Document 1**

EXPÉDITEUR :

DÉSIGNATAIRE :

Date de commande :

Date de livraison :

**Ne pas compléter  
cette partie**

Référence	Désignation du produit	Unité de vente	Quantité
PSPISTA	Pistaches	1 kg	1
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....

Reçu le :	Observations
<b>Ne pas compléter cette partie</b>	

# NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

## Document 2

Référence produit	Dénomination	Unité de vente	Stock restant	Référence produit	Dénomination	Unité de vente	Stock restant
<b>Produits secs / séchés</b>				<b>B.O.F</b>			
PSSUS	Sucre semoule	20 kg	8 kg	BOBE250	Beurre	5 kg	0.1 kg
PSSG5	Sucre glace	5 kg	0	BOBEM25	Beurre	25 kg	0
PSSG20	Sucre glace	20 kg	0	BOLAIT1	Lait en litre	12 L	3 L
PSSGNA5	Sucre glace non amylacé	5 kg	0.5 kg	BOLAIT5	Lait en seau	5 L	0
PSFAR50	Farine	50 kg	25 kg	BOCRE35	Crème liquide 35 %	6 L	0
PSAMBR1	Amandes brutes	1 kg	0	BOEU18	Œufs	180 p	0
PSAMBR5	Amandes brutes	5 kg	2 kg	BOEU36	Œufs	360 p	40 p
PSAMHAC	Amandes hachées	5 kg	0.5 kg	BOBLPOU	Blancs d'œufs poudre	1 kg	0
PSAMEFF	Amandes effilées	5 kg	0	BOBLIQU	Blancs d'œufs liquide	6 kg	0
PSAMEMO	Amandes émondées	5 kg	3 kg	<b>Produits de chocolaterie</b>			
PSNOIPO	Noisettes poudre	5 kg	0	CHCAO1	Cacao poudre	1 kg	5 kg
PSNOIBL1	Noisettes blanchies	1 kg	0	CHC55	Chocolat de couverture 55 %	2.5 kg	0
PSNOIBL5	Noisettes blanchies	5 kg	0.3 kg	CHC64	Chocolat de couverture 64 %	2.5 kg	2 kg
PSPISTA	Pistaches	1 kg	0.1 kg	CHCLA	Chocolat de couverture lactée	2.5 kg	1 kg
PSNOICE	Cerneaux de noix	2.5 kg	0.1 kg	CHOBL	Chocolat blanc	2.5 kg	5 kg
PSNOIDE	Débris de noix	1 kg	0	CHGIAND	Gianduja	2.5 kg	3 kg
PSEMULS	Emulsifiant	1 kg	0	CHBEUCA	Beurre de cacao	5 kg	0.25 kg
PSGOMAR	Gomme arabique	1 kg	0	CHPRAL5	Praliné	5 kg	3 kg
PSPECT	Pectine	1 kg	0	<b>Purées de fruit</b>			
PSPECVE	Pectine verte (confiture)	1 kg	0.2 kg	PUPOI	Purée de poires	6 L	0
PSSORPO	Sorbitol poudre	1 kg	0	PUFRB	Purée de framboises	6 L	0
PSABSEC	Abricots secs	5 kg	1 kg	PUFRA	Purée de fraises	6 L	0
PSPRUNE	Pruneaux	5 kg	2 kg	PUPOM	Purée de pommes	6 L	0
PSDATES	Dattes	5 kg	0	PUABR	Purée d'abricots	6 L	0
<b>Alcool</b>				PUPAS	Pulpe de fruits de la passion	6 L	0
ALGRM	Grand marnier	6 L	2 L	PUCAS	Purée de cassis	6 L	0
ALFRB	Alcool de framboise 54 %	6 L	0	<b>Divers</b>			
ALCOI	Cointreau	6 L	1 L	DIGLUC1	Glucose	1 kg	0.3 kg
ALKIR	Kirsch	6 L	2 L	DISUCIN	Sucre inverti	15 kg	5 kg
ALPOI	Eau de vie de poire	6 L	4 L	DIFONCO	Fondant blanc confiseur	5 kg	3 kg
ALARM	Armagnac	6 L	0.5 L	DIGELPO	Gélatine poudre	1 kg	2 kg
<b>Arômes</b>				DIGELFE	Gélatine feuille	1 kg	0
ARVANGO	Vanille gousse	300 g	0.1 kg	DIACICI	Acide citrique	250 g	0.1 kg
ARVANLI	Vanille liquide	1 L	0	DIMIEL	Miel	1 kg	0
ARESMEN	Essence de menthe	125 g	0				
ARESORA	Essence d'orange	125 g	0				

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

## DEUXIÈME PARTIE

### A – SAVOIR TECHNOLOGIQUE

1. Lors de la réception de marchandises de type « surgelés » plusieurs règles sont à respecter. Enoncer trois points importants à vérifier lors de la livraison.  
  
-  
  
-  
  
-
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 :

- Corabel
- Ferrastar
- Parisienne
- Non pareil
- Marcona
- Avola
- Ronde du Piémont
- Tombul
- Franquette

3. Pour la réalisation de bonbons, vous êtes bien sûr vigilant sur 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 :

Un chocolat : ..... %

Un chocolat de couverture : ..... %

<b>CAP CHOCOLATIER CONFISEUR</b>	Code : 50 221 33	<b>SUJET</b>	<b>Session 2007</b>
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 5/12

**NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE**

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 :

- 
- 
- 

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. Énoncer les différences entre ces acides :

Au niveau de l'impression acide :

Au niveau de l'arrière goût, de l'astringence :

**B – SAVOIR SCIENTIFIQUE**

**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.**

Donner deux recommandations pour prévenir et éviter la présence d'insectes dans la réserve :

- .....
- .....

<b>CAP CHOCOLATIER CONFISEUR</b>	Code : 50 221 33	<b>SUJET</b>	<b>Session 2007</b>
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 6/12

**NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE**

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 :

.....  
.....

3. Après avoir préparé les macarons, vous décidez de les congeler.

Voici la plaque signalétique d'un congélateur :

<b>Plaque signalétique congélateur</b>	
<b>230 V</b>	<b>50 Hz</b>
<b>10 – 16 A</b>	<b>135 W</b>

- 3.1. A l'aide de cette plaque, compléter le tableau suivant :

<b>Mesure</b>	230 V	50 Hz	10 – 16 A	135 W
<b>Grandeur</b>	Tension		Intensité	
<b>Unité</b>		Hertz		Watt

- 3.2. Indiquer une précaution à prendre pour votre sécurité avant de nettoyer le congélateur :

.....

- 3.3. Citer deux risques liés au non respect des règles de sécurité au cours de la manipulation d'appareils électriques :

- .....

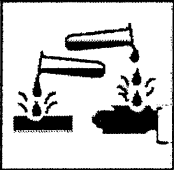

- .....

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

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 :

Symbole	Signification
	.....
	.....



NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

**C – SAVOIR ÉCONOMIQUE ET JURIDIQUE**

Vous êtes employé au sein de l'entreprise Albert Chocolatier.



**SARL Albert Chocolatier**

113 rue Nationale  
85520 Le Jard/Mer  
Tél : 02 04 00 00 00  
Fax : 02 04 00 00 10

Capital social : 3 000 €  
Code activité : 158K Chocolaterie, confiserie  
Immatriculation : 30.06.06  
Gérant : M. ROMAO Thierry  
RCS : La Roche sur Yon B 490 822 200

**1<sup>er</sup> travail**

Votre responsable, Monsieur ROMAO, vous confie le contrôle des différentes factures reçues. Parmi les documents à contrôler se trouve une facture de la société Laroche, dont certains éléments ont été effacés.

1. Compléter les éléments manquants sur les pointillés de la facture n°15451 (Document 1).
2. A partir de la facture n°15451, compléter le document 2.

**2<sup>ème</sup> travail**

La SARL Albert Chocolatier doit régler ses factures du mois de mai.  
Vous devez préparer le règlement des factures de la Sté Laroche (document 3) afin de le présenter à Monsieur ROMAO.  
Le chèque sera daté de ce jour (date de l'examen).

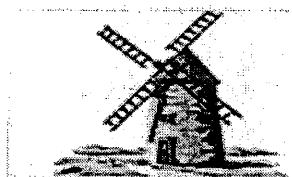
**3<sup>ème</sup> travail**

Compléter le document 4 relatif à la SARL Albert Chocolatier.

<b>CAP CHOCOLATIER CONFISEUR</b>	Code : 50 221 33	<b>SUJET</b>	<b>Session 2007</b>
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 9/12

# NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

## Document 1



**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 ..... 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		.....	13,35
B06	Beurre doux	A	Kg	20	3,40	5 %	.....	.....
A12	Amandes effilées	A	Sac de 750 g	8	11,95		11,95	.....

Code	Base TVA	Taux TVA	Montant TVA	NET hors taxes	197,55
A	.....	5,5 %	9,55	Total TVA	.....
B	24,00	19,6 %	.....	Net à payer TTC	.....

**NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE**

**Document 2**

Observer la facture n° 151451 et répondre aux questions suivantes :

1. Relever le nom du fournisseur : .....
2. Relever le nom du client : .....
3. Préciser la date du règlement : .....
4. Définir le sigle T.T.C. : .....
5. Préciser si la TVA sur cette facture est de la TVA déductible ou de la TVA collectée, pour la Société Laroche : .....
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 = .....  
.....  
.....  
.....
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 = .....  
.....  
.....  
.....

<b>CAP CHOCOLATIER CONFISEUR</b>	Code : 50 221 33	<b>SUJET</b>	<b>Session 2007</b>
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 11/12

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

**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**

€

Payer contre ce chèque la somme de : \_\_\_\_\_

À : \_\_\_\_\_

Payable :  
Av. Maurice André  
85000 La Roche sur Yon

**Albert Chocolatier**  
113 route Nationale  
85520 LE JARD/MER

À :

Le :

Chèque n° : 7 988 654  
Compte n° 4580516005

**Document 4**

1	Citer la dénomination sociale	
2	Citer le siège social	
3	Citer la forme juridique (ne pas répondre par un sigle)	
4	Citer une autre forme juridique (en cas de sigle, sa signification)	
5	Distinguer une personne physique d'une personne morale	
6	Définir le sigle : R.C.S.	

<b>CAP CHOCOLATIER CONFISEUR</b>	Code : 50 221 33	<b>SUJET</b>	<b>Session 2007</b>
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 12/12