

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

C.A.P. CHOCOLATIER CONFISEUR SESSION 2007

EP2

PRODUCTION ET VALORISATION DES FABRICATIONS DE CHOCOLATERIE, CONFISERIE ET PÂTISSERIES SPÉCIALISÉES À BASE DE CHOCOLAT

ÉPREUVE ORALE : Les sciences appliquées
à la fabrication de la ganache.

SUJET 1

➤ 1. Les constituants des aliments (1,25 point)

La ganache est constituée de crème liquide et de chocolat.

1.1. Citer le constituant alimentaire principal de la crème.

Les lipides. (0,5 pt)

1.2. Indiquer l'action de l'air sur le constituant principal de la crème.

Oxydation – Rancissement. (0,75 pt)

➤ 3. L'hygiène et la prévention (0,75 point)

Les crèmes fleurettes en seau sont des produits fragiles, pouvant être facilement contaminés par des micro-organismes pathogènes.

2.1. Définir le terme pathogène. (0,25 pt)

Qui rend malade.

2.2. Indiquer deux mesures de prévention permettant d'éviter la contamination lors de l'utilisation de cette crème. (0,25 pt)

- Hygiène rigoureuse des mains.

- Hygiène du matériel.

2.3. Au cours de la livraison, les crèmes peuvent subir une rupture de la chaîne du froid. Définir l'expression « chaîne du froid ». (0,25 pt)

Ensemble des dispositions prises pour qu'un produit reste à la bonne température tout au long de son acheminement, depuis ses matières premières initiales jusqu'à sa consommation en passant par toutes les étapes de stockage, de transport et de conservation.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	Session 2007	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat	Durée : 0h30	Page : 22/44	
	Coef. total EP2 : 14		

CORRIGÉ

C.A.P. CHOCOLATIER CONFISEUR SESSION 2007

EP2

PRODUCTION ET VALORISATION DES FABRICATIONS DE CHOCOLATERIE, CONFISERIE ET PÂTISSERIES SPÉCIALISÉES À BASE DE CHOCOLAT

ÉPREUVE ORALE : Les sciences appliquées
à la fabrication du caramel.

SUJET 2

➤ 1. Les constituants des aliments (1 point)

Le caramel est constitué de sucre, sirop de glucose et d'eau.

1.1. Indiquer le constituant alimentaire principal du sucre.
Glucide. (0,5 pt)

1.2. Le caramel est obtenu en mélangeant le sucre à l'eau.
Indiquer la propriété physico-chimique en jeu dans ce mélange sucre-eau
Solubilité. (0,5 pt)

➤ 3. L'hygiène et la prévention (1 point)

L'humidité est un facteur favorable au développement des micro-organismes.

2.1. Citer une règle de stockage du sucre pour éviter son humidification. (0,5 pt)
*Ne pas stocker à même le sol.
Transvaser le contenu du sac dans un bac à sucre.
Ne pas laisser séjourner les récipients ouverts dans les réserves.*

2.2. Citer un autre facteur favorable au développement des micro-organismes. (0,5 pt)
L'oxygène, la nourriture, un pH neutre, la température ambiante.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	Session 2007	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat	Durée : 0h30		Page : 23/44
	Coef. total EP2 : 14		

CORRIGÉ

C.A.P. CHOCOLATIER CONFISEUR SESSION 2007

EP2

PRODUCTION ET VALORISATION DES FABRICATIONS DE CHOCOLATERIE, CONFISERIE ET PÂTISSERIES SPÉCIALISÉES À BASE DE CHOCOLAT

ÉPREUVE ORALE : Les sciences appliquées
à la fabrication de la guimauve.

SUJET 3

➤ 1. Les constituants des aliments (1 point)

La guimauve est constituée de sucre, blanc d'œuf et de gélatine.

1.1. Indiquer le constituant alimentaire principal du blanc d'œuf.

Les protides. (0,5 pt)

1.2. Indiquer la propriété physico-chimique de ce constituant sous l'action de la chaleur.

La coagulation. (0,5 pt)

➤ 3. L'hygiène et la prévention (1 point)

La fabrication de la guimauve nécessite une clarification minutieuse des œufs.

2.1. Citer le nom des bactéries pouvant se trouver sur la coquille des œufs.

Salmonelles ou coliforme fécal. (0,25 pt)

2.2. Des bactéries présentes dans les œufs peuvent provoquer une T.I.A.

Donner la signification de T.I.A..

Toxi-Infection Alimentaire. (0,25 pt)

2.3. Citer deux règles d'hygiène à respecter lors de l'utilisation des œufs. (0,5 pt)

Ne pas utiliser d'œufs fêlés.

Se désinfecter les mains après le cassage des œufs

Ne jamais les laver à l'eau.

Ne pas les casser sur le plan de travail.

Nettoyer et désinfecter la clarifieuse avant et après son utilisation.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	Session 2007	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat	Durée : 0h30		Page : 24/44
	Coef. total EP2 : 14		

CORRIGÉ

C.A.P. CHOCOLATIER CONFISEUR SESSION 2007

EP2

PRODUCTION ET VALORISATION DES FABRICATIONS DE CHOCOLATERIE, CONFISERIE ET PÂTISSERIES SPÉCIALISÉES À BASE DE CHOCOLAT

ÉPREUVE ORALE : Les sciences appliquées
à la fabrication de pâtes de fruits.

SUJET 4

➤ 1. Les constituants des aliments (0,50 point)

Les pâtes de fruits sont composées de pulpe de fruits.

- 1.1. Nommer la fibre présente dans les fruits.
La pectine ou cellulose. (0,25 pt)
- 1.2. Indiquer le nom de la modification subie par cette fibre sous l'action de la chaleur.
Ramollissement. (0,25 pt)

➤ 2. L'hygiène et la prévention (1,50 point)

- 2.1. Citer trois causes de contamination des aliments par le personnel. (0,75 pt)
Personnel enrhumé - Plaie non protégée sur les mains - Mains souillées
- 2.2. Proposer trois règles d'hygiène pour éviter ces contaminations. (0,75 pt)
*- Arrêt maladie ou port du masque bucco-nasal.
- Désinfecter et protéger les plaies par un pansement et un doigtier ou un gant.
- Se laver souvent les mains et surtout après des tâches salissantes en suivant la procédure réglementaire de lavage des mains.*

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	Session 2007	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat :	Durée : 0h30		Page : 25/44
	Coef. total EP2 : 14		

CORRIGÉ

C.A.P. CHOCOLATIER CONFISEUR SESSION 2007

EP2

PRODUCTION ET VALORISATION DES FABRICATIONS DE CHOCOLATERIE, CONFISERIE ET PÂTISSERIES SPÉCIALISÉES À BASE DE CHOCOLAT

ÉPREUVE ORALE : Les sciences appliquées
à la fabrication de nougat.

SUJET 5

➤ 1. Les constituants des aliments (0,75 point)

Parmi les ingrédients du nougat il y a le blanc d'œuf.

1.1. Citer le principal constituant alimentaire de l'œuf.

Les protides. (0,25 pt)

1.2. Préciser le rôle nutritionnel de ce constituant.

Apport d'énergie ou construction et réparation des cellules. (0,50 pt)

➤ 2. L'hygiène et la prévention (1,25 point)

2.1. Nommer la bactérie pouvant être présente sur l'œuf.

La salmonelle. (0,25 pt)

2.2. Indiquer le risque encouru si cette bactérie est présente dans votre préparation.

Intoxication alimentaire. (0,25 pt)

2.3. Citer trois règles d'hygiène à respecter lors de l'utilisation des œufs. (0,75 pt)

- Vérifier les DLC.

- Bien se laver les mains avant et après les avoir touchés.

- Veiller à ne pas mettre de coquilles dans la préparation.

- Ne pas utiliser d'œuf fêlé.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	Session 2007	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat	Durée : 0h30		Page : 26/44
	Coef. total EP2 : 14		

CORRIGÉ

C.A.P. CHOCOLATIER CONFISEUR SESSION 2007

EP2

PRODUCTION ET VALORISATION DES FABRICATIONS DE CHOCOLATERIE, CONFISERIE ET PÂTISSERIES SPÉCIALISÉES À BASE DE CHOCOLAT

ÉPREUVE ORALE : Les sciences appliquées
à la fabrication du fondant.

SUJET 6

➤ 1. Les constituants des aliments (0,75 point)

Le fondant est essentiellement composé de sucre.

1.1. Citer le principal constituant alimentaire du sucre.

Glucides. (0,25 pt)

1.2. Préciser le rôle nutritionnel du principal constituant alimentaire. (0,50 pt)

Apport d'énergie.

Travail musculaire.

➤ 2. L'hygiène et la prévention (1,25 point)

2.1. Citer trois règles d'hygiène concernant l'utilisation du matériel dans un laboratoire de chocolaterie. (0,75 pt)

- *Utiliser du matériel en inox de préférence (désinfection facile).*

- *Pour la cuisson du sucre, matériel en cuivre exempt de vert de gris.*

- *Utiliser des spatules exoglass.*

- *Eviter le matériel tel que le bois, récipients émaillés...*

2.2. Proposer deux précautions à prendre lors du stockage des bonbons de chocolat.

Stockage à l'abri de l'humidité, de la chaleur, des odeurs fortes. (0,50 pt)

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	Session 2007	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat	Durée : 0h30		Page : 27/44
	Coef. total EP2 : 14		

CORRIGÉ

C.A.P. CHOCOLATIER CONFISEUR SESSION 2007

EP2

PRODUCTION ET VALORISATION DES FABRICATIONS DE CHOCOLATERIE, CONFISERIE ET PÂTISSERIES SPÉCIALISÉES À BASE DE CHOCOLAT

ÉPREUVE ORALE : Les sciences appliquées
à la fabrication des nougats au chocolat.

SUJET 7

➤ 1. Les constituants des aliments (1 point)

Pour réaliser des nougats au chocolat, les ingrédients sont :
Sucre, miel, blancs d'œuf, cacao en poudre, pâte de cacao, couverture noire, pistaches émondées, amandes, noisettes blanchies.

- 1.1. Citer le principal constituant du sucre et donner son rôle nutritionnel.
Saccharose, rôle énergétique. Accepter glucides. (0,25 pt)
- 1.2. Nommer et expliquer la réaction physico-chimique provoquée lors de la torréfaction.
Réaction de MAILLARD, à partir de 100°C, en l'absence d'eau, en milieu acide, entre un ose et un acide aminé. (2 x 0,25 pt)
- 1.3. Préciser le but de cette réaction.
Développer des arômes et de la couleur. Modifier la texture. (0,25 pt)

➤ 2. L'hygiène et la prévention (1 point)

- 2.1. Justifier le choix de blancs d'œufs en poudre, plutôt que frais, du point de vue microbiologique.
La faible Aw empêche la prolifération microbienne. (0,5 pt)
- 2.2. Expliquer le terme micro-organisme pathogène.
Qui provoque des maladies (0,25 pt)
- 2.3. Citer un micro-organisme pathogène fréquent dans les œufs.
Salmonelle (0,25 pt)

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	Session 2007	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat	Durée : 0h30		Page : 28/44
	Coef. total EP2 : 14		

CORRIGÉ

C.A.P. CHOCOLATIER CONFISEUR SESSION 2007

EP2

PRODUCTION ET VALORISATION DES FABRICATIONS DE CHOCOLATERIE, CONFISERIE ET PÂTISSERIES SPÉCIALISÉES À BASE DE CHOCOLAT

ÉPREUVE ORALE : Les sciences appliquées
à la fabrication des guimauves.

SUJET 8

➤ 1. Les constituants des aliments (1 point)

Pour réaliser des guimauves, les ingrédients sont :
Sucre, blancs d'œufs, gélatine, arôme.

- 1.1. Citer le principal constituant du sucre et donner son rôle nutritionnel.
Saccharose ou glucose (0,25 pt) – Énergétique (0,25 pt)
- 1.2. Préciser l'intérêt de l'ajout de gélatine.
Coagulation (0,25 pt), modifier la texture, la rendre plus dure, ferme, assurer le maintien du bonbon (0,25 pt)

➤ 2. L'hygiène et la prévention (1 point)

- 2.1. Justifier du point de vue microbiologique, le choix de blancs d'œufs en poudre plutôt que frais.
Meilleure qualité microbiologique ou conditions de conservation plus faciles. (0,5 pt)
- 2.2. Expliquer le terme micro-organisme pathogène.
Qui provoque des maladies (0,25pt)
- 2.3. Citer un micro-organisme pathogène fréquent dans les œufs.
Salmonelles (0,25 pt)

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	Session 2007	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat		Durée : 0h30	Page : 29/44
		Coef. total EP2 : 14	

CORRIGÉ

C.A.P. CHOCOLATIER CONFISEUR SESSION 2007

EP2

PRODUCTION ET VALORISATION DES FABRICATIONS DE CHOCOLATERIE, CONFISERIE ET PÂTISSERIES SPÉCIALISÉES À BASE DE CHOCOLAT

ÉPREUVE ORALE : Les sciences appliquées
à la fabrication des pâtes de fruits.

SUJET 9

➤ 1. Les constituants des aliments (1,25 point)

Pour réaliser des pâtes de fruits, les ingrédients sont les suivants :
Sucre, pulpes de fruit, pectine et acide citrique.

- 1.1. Citer un constituant alimentaire énergétique et un constituant alimentaire non énergétique contenus dans les pâtes de fruits.
Énergétique : Glucide (0,25 pt) – Non énergétique : fibres (0,25 pt)
- 1.2. Au cours de la fabrication des pâtes de fruits, citer l'action de la chaleur sur la pectine.
Pectinisation ou gélification. (0,5 pt)
- 1.3. Citer l'ingrédient qui favorise cette réaction.
Présence d'acide citrique. (0,25 pt)

➤ 2. L'hygiène et la prévention (0,75 point)

- 2.1. Citer un micro-organisme responsable d'intoxication alimentaire.
Salmonelles, staphylocoques. (0,25 pt)
- 2.2. Ce micro-organisme est dit « pathogène ». Définir le mot « pathogène ».
Qui rend malade. (0,25 pt)
- 2.3. Citer une condition favorable au développement de ce micro-organisme.
Température comprise entre 20°C-40°C, pH neutre, dioxygène... (0,25 pt)

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	Session 2007	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat	Durée : 0h30		Page : 30/44
	Coef. total EP2 : 14		

CORRIGÉ

C.A.P. CHOCOLATIER CONFISEUR SESSION 2007

EP2

PRODUCTION ET VALORISATION DES FABRICATIONS DE CHOCOLATERIE, CONFISERIE ET PÂTISSERIES SPÉCIALISÉES À BASE DE CHOCOLAT

ÉPREUVE ORALE : Les sciences appliquées à la fabrication
des caramels mous partiellement enrobés de couverture
de chocolat noir.

SUJET 10

➤ 1. Les constituants des aliments (1,75 point)

Pour réaliser des caramels mous partiellement enrobés de couverture de chocolat noir, les ingrédients sont les suivants :

Pour les caramels : crème stérilisée, sucre semoule, glucose, arôme naturel éventuel.
Pour l'enrobage : couverture de chocolat noir.

- 1.1. Citer le principal constituant alimentaire énergétique contenu dans la crème.
Les lipides. (0,25 pt)
- 1.2. Au cours de la cuisson du caramel, citer la réaction physico-chimique essentielle en précisant le constituant alimentaire mis en jeu.
Caramélisation - glucoses. (1 pt)
- 1.3. Citer deux moyens permettant de modifier le goût des caramels.
Ajout de sel, poivre, épices (0,50 pt)

➤ 2. L'hygiène et la prévention (0,25 point)

Définir un micro-organisme pathogène.
Micro-organisme provoquant une maladie. (0,25 pt)

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	Session 2007	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat	Durée : 0h30		Page : 31/44
	Coef. total EP2 : 14		

CORRIGÉ

C.A.P. CHOCOLATIER CONFISEUR SESSION 2007

EP2

PRODUCTION ET VALORISATION DES FABRICATIONS DE CHOCOLATERIE, CONFISERIE ET PÂTISSERIES SPÉCIALISÉES À BASE DE CHOCOLAT

ÉPREUVE ORALE : Les sciences appliquées
à la fabrication d'œufs en chocolat

SUJET 11

➤ 1. Les constituants des aliments

(1,25 point)

1.1. Nommer la modification physico-chimique intervenant lors du refroidissement du chocolat.

Cristallisation. (0,25 pt)

1.2. Indiquer les modifications organoleptiques provoquées par le refroidissement du chocolat.

Dureté, aspect brillant (2x0,25 pt)

1.3. Indiquer l'action d'une température trop élevée ou d'un milieu trop humide sur les produits finis en chocolat.

Température trop élevée : blanchiment, modification de l'aspect initial. (0,25 pt)

Milieu trop humide : condensation en surface puis dépôt grisâtre, blanc. (0,25 pt)

➤ 2. L'hygiène et la prévention

(0,75 point)

2.1. Justifier le port de la tenue professionnelle.

Eviter l'apport de micro-organismes. (0,25 pt)

2.2. En cas de plaie simple sur les mains, indiquer la mesure d'hygiène à respecter.

Désinfecter et porter un gant. (0,50 pt)

Pansement.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	Session 2007	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat	Durée : 0h30		Page : 32/44
	Coef. total EP2 : 14		

CORRIGÉ

C.A.P. CHOCOLATIER CONFISEUR SESSION 2007

EP2

PRODUCTION ET VALORISATION DES FABRICATIONS DE CHOCOLATERIE, CONFISERIE ET PÂTISSERIES SPÉCIALISÉES À BASE DE CHOCOLAT

ÉPREUVE ORALE : Les sciences appliquées à la mise au point
d'une couverture de chocolat noir.

SUJET 12

➤ **1. Les constituants des aliments** (1 point)

Une couverture de chocolat noir contient les ingrédients suivants :
sucre, pâte de cacao et beurre de cacao.

- 1.1. Préciser les constituants alimentaires de chaque ingrédient.
Sucre : glucides. (0,25 pt)
Pâte de cacao : protides. (0,25 pt)
Beurre de cacao : lipides. (0,25 pt)
- 1.2. Au moment du tablage de la couverture de chocolat, une réaction physico-chimique apparaît si la température est inférieure à 27°C, 28°C.
Citer cette réaction indésirable.
Cristallisation. (0,25 pt)

➤ **2. L'hygiène et la prévention** (1 point)

- 2.1. Citer un mode de contamination des aliments.
Les mains, le matériel, la matière première, les locaux. (0,25 pt)
- 2.2. Proposer une mesure de prévention. (0,50 pt)
- Hygiène des mains (lavage)
- Nettoyage et désinfection des locaux et matériels
- Absence d'insectes et de rongeurs.
- 2.3. Indiquer une cause d'altération des produits de chocolaterie.
La température, la lumière. (0,25 pt)

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	Session 2007	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat	Durée : 0h30		Page : 33/44
	Coef. total EP2 : 14		

CORRIGÉ

C.A.P. CHOCOLATIER CONFISEUR SESSION 2007

EP2

PRODUCTION ET VALORISATION DES FABRICATIONS DE CHOCOLATERIE, CONFISERIE ET PÂTISSERIES SPÉCIALISÉES À BASE DE CHOCOLAT

ÉPREUVE ORALE : Les sciences appliquées
à la fabrication d'une tarte au chocolat.

SUJET 13

➤ 1. Les constituants des aliments (1 point)

Pour réaliser une tarte au chocolat, les ingrédients sont les suivants :

Pour la pâte sucrée : Farine T55, sucre glace, beurre pasteurisé, œuf.

Pour la ganache : Chocolat de laboratoire, crème stérilisée, beurre.

1.1. Citer le constituant alimentaire principal contenu dans le sucre glace.

Glucide. (0,50 pt)

1.2. Indiquer le rôle nutritionnel du constituant alimentaire cité dans la question précédente.

Rôle énergétique. (0,50 pt)

➤ 2. L'hygiène et la prévention (1 point)

2.1. La ganache est un produit à risque sur le plan microbiologique logique. Justifier cette affirmation.

Présence d'eau... (0,5 pt)

2.2. Préciser le risque pris si le chocolatier ne porte pas de masque bucco-nasal pendant le montage de la tarte.

Contamination par les postillons (St aureus) (0,5 pt)

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	Session 2007	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat	Durée : 0h30		Page : 34/44
	Coef. total EP2 : 14		

CORRIGÉ

C.A.P. CHOCOLATIER CONFISEUR SESSION 2007

EP2

PRODUCTION ET VALORISATION DES FABRICATIONS DE CHOCOLATERIE, CONFISERIE ET PÂTISSERIES SPÉCIALISÉES À BASE DE CHOCOLAT

ÉPREUVE ORALE : Les sciences appliquées à la fabrication
de truffes au chocolat.

SUJET 14

➤ 1. Les constituants des aliments (1,25 point)

La réalisation de truffes au chocolat nécessite l'utilisation d'une ganache composée de beurre, de crème fraîche liquide et de chocolat.

- 1.1. Citer le constituant alimentaire du beurre.
Les lipides.
- 1.2. Préciser le rôle de ce constituant dans l'organisme.
Energie calorifique.
- 1.3. Nommer la modification que va subir le beurre en présence d'air.
Le rancissement (oxydation).

➤ 2. L'hygiène et la prévention (0,75 point)

- 2.1. Citer une condition de stockage qui permet de limiter le rancissement.
Emballage opaque du beurre qui doit recouvrir toute la surface du beurre pour le protéger de l'air.
- 2.2. Le beurre se conserve en chambre froide positive.
Indiquer l'action du froid positif sur les micro-organismes.
Ralentissement de la multiplication.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	Session 2007	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat	Durée : 0h30	Page : 35/44	
	Coef. total EP2 : 14		

CORRIGÉ

C.A.P. CHOCOLATIER CONFISEUR SESSION 2007

EP2

PRODUCTION ET VALORISATION DES FABRICATIONS DE CHOCOLATERIE, CONFISERIE ET PÂTISSERIES SPÉCIALISÉES À BASE DE CHOCOLAT

ÉPREUVE ORALE : Les sciences appliquées à la fabrication
du caramel.

SUJET 15

➤ 1. Les constituants des aliments (1 point)

Le caramel est un mélange de sucre et d'eau.

- 1.1. Citer le constituant principal du sucre.
Les glucides. (0,25 pt)
- 1.2. Nommer le facteur qui va provoquer la caramélisation.
La chaleur. (0,25 pt)
- 1.3. Citer les modifications organoleptiques subies par le sucre lors de la caramélisation.
Modification de la couleur, saveurs et arôme. (2x0,25 pt)

➤ 2. L'hygiène et la prévention (1 point)

Les produits frais doivent être stockés en chambre froide.
Cela permet de limiter le développement des micro-organismes pathogènes.

- 2.1. Indiquer l'intérêt du stockage des denrées en chambre froide.
Ralentir le développement des micro-organismes. (0,5 pt)
- 2.2. Citer une autre condition défavorable au développement des micro-organismes.
Une température élevée – l'absence d'humidité. (0,5 pt)

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	Session 2007	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat	Durée : 0h30		Page : 36/44
	Coef. total EP2 : 14		

CORRIGÉ

C.A.P. CHOCOLATIER CONFISEUR SESSION 2007

EP2

PRODUCTION ET VALORISATION DES FABRICATIONS DE CHOCOLATERIE, CONFISERIE ET PÂTISSERIES SPÉCIALISÉES À BASE DE CHOCOLAT

ÉPREUVE ORALE : Les sciences appliquées à la fabrication
d'un sirop.

SUJET 16

➤ 1. Les constituants des aliments (0,75 point)

En confiserie, on utilise le sirop.

- 1.1. On mélange de l'eau et du sucre pour la fabrication du sirop.
Nommer le constituant alimentaire principal du sucre.
Les glucides. (0,50 pt)
- 1.2. Citer la transformation obtenue lors de ce mélange.
Dissolution. (0,25 pt)

➤ 2. L'hygiène et la prévention (1,25 point)

Une T.I.A.C. a été déclarée dans l'ouest de la France. Le produit alimentaire contaminé est un fondant au chocolat.

- 2.1. Expliquer la signification de T.I.A.C.
Toxi-infection alimentaire collective. (0,25 pt)
- 2.2. Une analyse microbiologique du fondant au chocolat a été effectuée.
L'agent responsable est une bactérie : le staphylocoque doré.
Citer trois conditions favorables au développement des bactéries.
*Humidité – Présence de substances nutritives – Température ambiante
pH – neutre – Le sucre – Oxygène de l'air pour les bactéries aérobies. (0,75 pt)*
- 2.3. Expliquer pourquoi il ne faut pas rompre la chaîne du froid.
Prolifération des bactéries et altération des qualités organoleptiques. (0,25 pt)

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	Session 2007	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat	Durée : 0h30		Page : 37/44
	Coef. total EP2 : 14		