

SUPPORT D'ÉPREUVE ORALE POUR LE JURY

Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat

Troisième partie

Environnement technologique	Pages : 2 à 4
Environnement scientifique	Pages : 5 à 37
Environnement économique et juridique	Pages : 38 à 42
Annexes	Pages : 43 à 44

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 : 1/44
		Coef. total EP2 : 14	

EP2 – TROISIÈME PARTIE ENVIRONNEMENT TECHNOLOGIQUE

Deux à quatre questions seront tirées au sort à partir de la liste suivante.
(Chaque question est notée sur 5 points selon le barème donné en fin de liste)

1. Quelles sont les techniques de fabrication du praliné ?
2. Indiquer les différentes techniques de mise au point des couvertures.
3. Expliquer la courbe de cristallisation de la couverture lait.
4. Comment obtient-on le sucre inverti et quel est son rôle ?
5. Expliquer la fabrication de la guimauve.
6. Nommer les variétés de cacaoyers et les pays producteurs.
7. Expliquer candir un sujet en pâte d'amandes.
8. Expliquer la fabrication d'un fondant et donner les différentes sortes.
9. Donner les étapes de fabrication du chocolat.
10. Comment obtient-on le beurre de cacao ?
11. Comment obtient-on la poudre de cacao ?
12. Qu'est-ce que la vanilline ?
13. Vous avez du sucre à cuire, comment procédez-vous ?
14. Qu'est-ce que la pectine ?

Noter sur 5

0	Le candidat n'a pas répondu.
1	Répondu que très brièvement.
2	N'a pas donné les réponses essentielles, et manque de précision.
3	A donné les réponses essentielles, mais fait quelques confusions.
4	A répondu aux points essentiels de la question, mais manque légèrement de précision.
5	A répondu clairement et avec précision à la question.

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 : 2/44
		Coef. total EP2 : 14	