

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

PREMIÈRE PARTIE (6 points)

60 points à ramener sur 6 points

Un client passe à votre entreprise une commande de 12 kg de pâte d'amandes enrobée noire. Attention ne pas tenir compte de l'eau pour le poids de bonbons commandés (évaporation).

A – FICHE TECHNIQUE

Coef. x 18.05

Réponses question N° 1 (sur 30)			Réponses question N° 2 (sur 15)	
Denrées utilisées	Unité	Quantités	Quantité	
PÂTE D'AMANDES CONFISEUR (33,33 %)				
Amandes en poudre	kg	0.140	12 kg	
<i>Sucre semoule</i>	kg	0.250	2.53	
<i>Sirop de glucose</i>	kg	0.025	4.51	
<i>Eau (évaporation)</i>	kg	0.090	0.45	
APRÈS CUISSON			(évaporation) 1.63	
<i>Sucre inverti</i>	kg	0.030	APRÈS CUISSON	
Arôme Cointreau	kg	0.020	0.54	
FINITION ENROBAGE			0.36	
<i>Couverture noire</i>	kg	0.200	3.61	
Poids fini	kg	0.665	12.00	

(6 pts par bonne réponse)

2.5 pts par calcul correct (soit 6 x 2.5)
Non respect de l'unité de mesure –5 pts
(Réponse en g au lieu de kg)

Réponses question N° 3

B – BON DE COMMANDE

Référence	Désignation du produit	Unité de vente	Quantité
ALCOI	Cointreau	6 L	1
<i>DIGLUC1</i>	<i>Glucose</i>	1 kg	1
<i>PSSUS</i>	<i>Sucre semoule</i>	20 kg	1
<i>PSAMPO</i>	<i>Amandes en poudre</i>	1 kg	3
<i>CHC55</i>	<i>Chocolat noir de couverture 55 %</i>	2.5 kg	2
<i>DISUCIN</i>	<i>Sucre inverti</i>	15 kg	1

↓
0.90 pt

↓
0.30 pt

↓
0.30 pt

↓
1.50 pt

(Nombre de points par bonne réponse)

Ne pas pénaliser une erreur provenant d'une mauvaise réponse aux questions précédentes.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	CORRIGÉ	Session 2008
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 1/5

Document N° 2

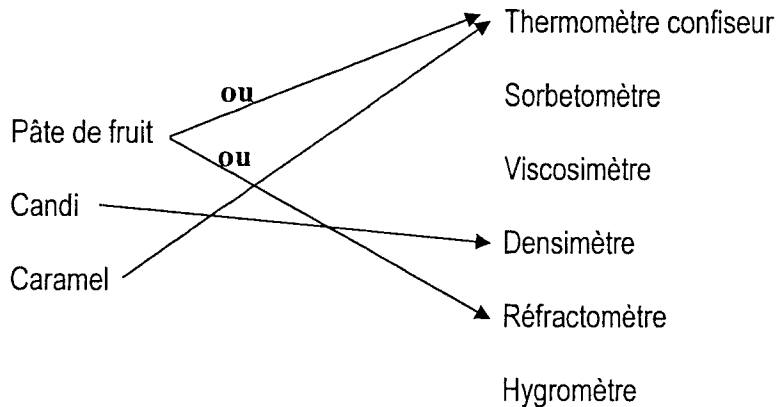
Référence produit	Dénomination	Unité de vente	Stock restant	Référence produit	Dénomination	Unité de vente	Stock restant
Produits secs / séchés				B.O.F			
PSSUS	Sucre semoule	20 kg	1 kg	BOBE250	Beurre	5 kg	0.1 kg
PSSG5	Sucre glace	5 kg	0	BOBEM25	Beurre	25 kg	0
PSSG20	Sucre glace	20 kg	0	BOLAIT1	Lait en litre	12 L	3 L
PSSGNA5	Sucre glace non amylicé	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
PSAMPO	Amandes poudre	1 kg	0	BOCEU18	Œufs	180 p	0
PSAMBR5	Amandes brutes	5 kg	2 kg	BOCEU36	Œufs	360 p	700 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	Produits de chocolaterie			
PSNOIPO	Noisettes poudre	5 kg	0	CHCAO1	Cacao poudre	1 kg	5 kg
PSNOIBL1	Noisettes blanchies	1 kg	0	CHC55	Chocolat noir de couverture 55 %	2.5 kg	0
PSNOIBL5	Noisettes blanchies	5 kg	0.3 kg	PDC100	Pâte de cacao 100	2.5 kg	5 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	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	Purées de fruit			
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
PSDATTES	Dattes	5 kg	0	PUABR	Purée d'abricots	6 L	0
Alcool				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	Divers			
ALCOI	Cointreau	6 L	0	DIGLUC1	Glucose	1 kg	0.3 kg
ALKIR	Kirsch	6 L	2 L	DISUCIN	Sucre inverti	15 kg	0.5 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
Arômes				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	3 kg
ARESMEN	Essence de menthe	125 g	0				
ARESORA	Essence d'orange	125 g	0				

DEUXIÈME PARTIE (6 points)

24 points à ramener sur 6 points

A - SAVOIR TECHNOLOGIQUE

1. Depuis 2003, il est possible d'acheter un chocolat contenant des graisses végétales. Comment repérer sur l'étiquette qu'il s'agit d'un de ces produits ?
Si le chocolat contient des MGVS l'étiquette doit mentionner « Contient des matières grasses végétales en plus du beurre de cacao ». (5 pts)
2. Lors de la réception d'une commande vous vérifiez la livraison de lait demi-écrémé.
Comment repérer rapidement qu'il s'agit bien de ce lait et quelles autres vérifications faites-vous ? L'étiquette doit être bleue et il faut vérifier l'état des bidons ainsi que la DLC. (5 pts)
3. Quelles sont les graisses végétales autorisées parmi : (2 pts x 4 = 8 pts)
 - Huile de palme
 - Karité
 - Kokum gurgi
 - Noyaux de mangue
4. Vous avez à acheter des instruments de mesure pour vérifier la cuisson de certaines préparations. Associer les éléments suivants : (avec une flèche). (2 pts x 3 = 6 pts)



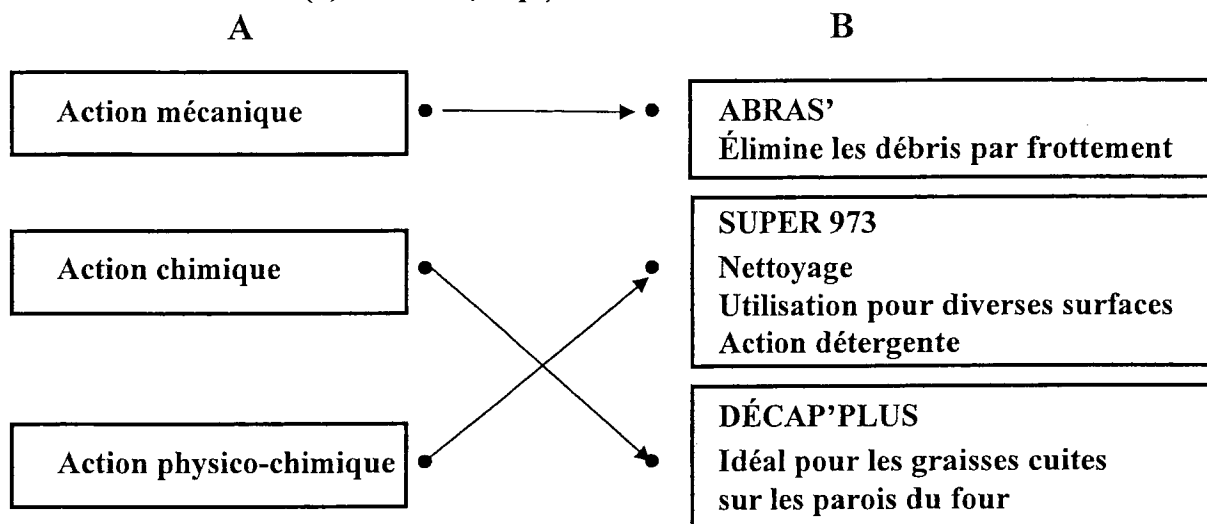
B – SAVOIR SCIENTIFIQUE

- 1.1. Citer deux conséquences du mauvais éclairage sur la réalisation des macarons. (0,25 x 2 = 0,5 pt)
 - *mauvais rendement de travail*
 - *macarons défectueux*
- 1.2. Justifier la nécessité d'un bon éclairage en milieu professionnel (0,25 x 2 = 0,5 pt)
 - *limite les accidents du travail*
 - *limite la fatigue visuelle*
- 2.1. Indiquer une mesure de sécurité qui doit être réalisée avant le changement de l'ampoule. (0,5 pt)
Couper le disjoncteur (différentiel)

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	CORRIGÉ	Session 2008
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 3/5

2.2. Citer deux risques liés au courant électrique pour Mouloud en cas de non respect des règles de sécurité. (0,5 x 2 = 1 pt)
électrisation, électrocution

3.1. Mettre en relation les produits utilisés avec leur mode d'action en reliant les éléments de la colonne A et de la colonne B. (0,25 x 3 = 0,75 pt)



3.2..Un des produits comporte le symbole suivant. (0,5 pt)

a) Indiquer la signification du symbole. *Inflammables*



b) Citer une mesure de précaution à prendre lors de l'utilisation d'un produit présentant ce symbole.
Ne pas mettre près d'une source de chaleur, une flamme (0,25 pt)

C – SAVOIR ÉCONOMIQUE ET JURIDIQUE (7 points)

I – Environnement comptable

Compte de résultat en euros de l'entreprise « Le Chocolat Gourmand »

Charges		Produits	
Achats d'approvisionnements	1 350	Ventes de produits finis	70 256
Achats non stockés	36 240	Vente de marchandises	1 200
Autres services externes	3 488		
Charges de personnel	4 230		
Charges financières	566		
Total des charges	45 880	Total des produits	71 456
Résultat de l'exercice	25 576	Résultat de l'exercice	
Total général des charges	71 456	Total général des produits	71 456

(0,5 x 5 = 2,5 pts)

1. Calculer le total des charges et le total des produits sur le tableau.
Total des charges 45 880 – Total des produits : 71 456
2. Indiquer le résultat de l'exercice obtenu sur le compte de résultat.
25 576
3. Citer le rôle du compte de résultat. (1 pt) au choix
Le compte de résultat permet à l'entreprise de savoir :
- si elle réalise un bénéfice ou une perte
- si son activité est rentable
4. Nommer le document comptable qui permet de connaître le patrimoine de l'entreprise. (0,5 pt)
Le bilan

II – Environnement juridique

À l'aide du document 1 page suivante, répondre aux questions suivantes.

1. Citer deux critères pour avoir le statut d'artisan. (0,25 x 2 = 1 pt)
Avoir plus de 10 salariés
- transformation des matières premières
- travail manuel
2. Expliquer pourquoi un chocolatier peut aussi avoir le statut de commerçant. (1 pt) au choix
- si l'artisan chocolatier a plus de 10 salariés
- si l'entreprise est une société
3. Citer deux formes juridiques d'entreprises que peut choisir un artisan chocolatier pour réaliser son activité. (0,5 x 2 = 1 pt)
- EURL
- SARL
- Entreprise individuelle

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	CORRIGÉ	Session 2008
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 5/5