

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

**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**

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

Ce document comporte 10 pages numérotées 1/10 à 10/10.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET	Session 2008
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 1/10

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

PREMIÈRE PARTIE

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

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

PÂTE D'AMANDES CONFISEUR (33,33 %)

Quantité : 0.665 kg

Denrées utilisées	Unité	Quantités	Technique de réalisation
PÂTE D'AMANDES CONFISEUR (33,33 %)			NE PAS COMPLÉTER CETTE PARTIE
Amandes en poudre	kg	0.140	
.....	kg	0.250	
.....	kg	0.025	
.....	kg	0.090	
APRÈS CUISSON			
.....	kg	0.030	
Arôme Cointreau	kg	0.020	
FINITION ENROBAGE			
.....	kg	0.200	
Poids fini	kg	0.665	

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

2. Calculer les quantités nécessaires à la réalisation de la commande du client.

Denrées utilisées	Unité	Quantités initiales	Quantités nécessaires à la commande
PÂTE D'AMANDES CONFISEUR (33,33 %)			
<i>Amandes en poudre</i>	kg	0.140
.....	kg	0.250
.....	kg	0.025
.....	kg	0.090
APRÈS CUISSON			
.....	kg	0.030
<i>Arôme Cointreau</i>	kg	0.020
FINITION ENROBAGE			
.....	kg	0.200
Poids fini	kg	0.665	12

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

B – BON DE COMMANDE

3. Compléter le bon de commande ci-joint (document N° 1) en vous servant des références et du stock restant données sur le document N° 2.

Document N° 1

EXPÉDITEUR :

Date de Commande :

Date de livraison prévue :

DESTINATAIRE :

**NE PAS COMPLÉTER
CETTE PARTIE**

Référence	Désignation du produit	Unité de vente	Quantité
ALCOI	Cointreau	6 L	1
.....
.....
.....
.....
.....

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

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	BOŒU18	Œufs	180 p	0
PSAMBR5	Amandes brutes	5 kg	2 kg	BOŒU36	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 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	Purée 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				

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET	Session 2008
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 5/10

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

DEUXIÈME PARTIE

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 ?

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 ?

3. Quelles sont les graisses végétales autorisées parmi :

- Huile de palme
- Huile de tournesol
- Karité
- Kokum gurgi
- Huile de colza
- Noyaux de mangue
- Huile d'arachide

4. Vous avez à acheter des instruments de mesure pour vérifier la cuisson de certaines préparations. Associer les éléments suivants : (avec une flèche).

	Thermomètre confiseur
	Sorbetomètre
Pâte de fruit	Viscosimètre
Candi	Densimètre
Caramel	Réfractomètre
	Hygromètre

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET	Session 2008
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 6/10

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

B – SAVOIR SCIENTIFIQUE

1. Mouloud travaille dans une entreprise de chocolaterie. On lui confie la réalisation de macarons au chocolat. Au cours de la préparation, une des ampoules se « grille ».

1.1. Citer deux conséquences du mauvais éclairage sur la réalisation des macarons.

2.2 Justifier la nécessité d'un bon éclairage en milieu professionnel.

2. Mouloud décide de remplacer l'ampoule défectueuse.

2.1. Indiquer une mesure de sécurité qui doit être réalisée avant le changement de l'ampoule.

2.2. Citer deux risques liés au courant électrique pour Mouloud en cas de non respect des règles de sécurité.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET	Session 2008
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 7/10

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

3. En fin de journée, Mouloud doit réaliser l'entretien des locaux. Il utilise plusieurs produits.

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.

A

Action mécanique

Action chimique

Action physico-chimique

B

ABRAS'
Élimine les débris par frottement

SUPER 973
Nettoyage
Utilisation pour diverses surfaces
Action détergente

DÉCAP'PLUS
Idéal pour les graisses cuites
sur les parois du four

3.2. Un des produits comporte le symbole suivant.

a) Indiquer la signification du symbole.



b) Citer une mesure de précaution à prendre lors de l'utilisation d'un produit présentant ce symbole.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET	Session 2008
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 8/10

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

C – SAVOIR ÉCONOMIQUE ET JURIDIQUE

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		Total des produits	
Résultat de l'exercice		Résultat de l'exercice	
Total général des charges		Total général des produits	

1. Calculer le total des charges et le total des produits sur le tableau.
2. Indiquer le résultat de l'exercice obtenu sur le compte de résultat.
3. Citer le rôle du compte de résultat.

-
4. Nommer le document comptable qui permet de connaître le patrimoine de l'entreprise.

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.
-
-

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

2. Expliquer pourquoi un chocolatier peut aussi avoir le statut de commerçant.

3. Citer deux formes juridiques d'entreprises que peut choisir un artisan chocolatier pour réaliser son activité.

Document 1

ARTISAN OU INDUSTRIEL

L'artisan chocolatier Marc Poitte a développé une production de chocolat, très appréciée des connaisseurs. Il se considère comme un artisan car même s'il emploie six salariés à plein temps, sa production ne dépasse pas 20 kg par jour et par personne. Les moules sont remplis manuellement et le malaxeur, bien qu'électrique ne permet de mélanger que 60 kg de matière à la fois.

« Que représentons-nous par rapport à Nestlé qui utilise des mouleuses industrielles ? Leurs machines permettent une production de 1,2 tonnes de chocolat à l'heure. De plus, ils obtiennent ce résultat avec à peine plus d'une cinquantaine d'employés sur le site de production », déclare Monsieur Poitte.

Les Arts de la table, février 2006

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET	Session 2008
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 10/10