

C.A.P. CHOCOLATIER CONFISEUR

SESSION 2008

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/Étude nutritionnelle des différents produits**

La ganache est constituée de crème liquide et de chocolat.

- 1.1. Citer le constituant alimentaire principal de la crème.
- 1.2. Indiquer l'action de l'air sur le constituant principal de la crème.

➤ **2. L'hygiène et la prévention**

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

- 2.1. Définir le terme pathogène.
- 2.2. Indiquer deux mesures de prévention permettant d'éviter la contamination lors de l'utilisation de cette crème.
- 2.3. Au cours de la livraison, les crèmes peuvent subir une rupture de la chaîne du froid. Définir l'expression « chaîne du froid ».

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	Session 2008	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat	Durée : 0h30		Page : 6/42
	Coef. total EP2 : 14		

C.A.P. CHOCOLATIER CONFISEUR

SESSION 2008

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/Étude nutritionnelle des différents produits

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

- 1.1. Indiquer le constituant alimentaire principal du sucre.
- 1.2. Le caramel est obtenu en mélangeant le sucre à l'eau.
Indiquer la propriété physico-chimique en jeu dans le mélange sucre-eau.
- 1.3. Citer les modifications organoleptiques subies par le sucre lors de la caramélisation.

➤ 2. L'hygiène et la prévention

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

- 2.1. Citer une règle de stockage du sucre pour éviter son humidification.
- 2.2. Citer un autre facteur favorable au développement des micro-organismes.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	Session 2008	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat	Durée : 0h30		Page : 7/42
	Coef. total EP2 : 14		

C.A.P. CHOCOLATIER CONFISEUR

SESSION 2008

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/Étude nutritionnelle des différents produits**

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

- 1.1. Indiquer le constituant alimentaire principal du blanc d'œuf.
- 1.2. Indiquer la propriété physico-chimique de ce constituant sous l'action de la chaleur.
- 1.3. Citer les transformations organoleptiques entraînées par l'ajout de gélatine.

➤ **2. L'hygiène et la prévention**

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.
- 2.2. Des bactéries présentes dans les œufs peuvent provoquer une T.I.A.
Donner la signification de T.I.A.
- 2.3. Citer deux règles d'hygiène à respecter lors de l'utilisation des œufs.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	Session 2008	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat		Durée : 0h30	Page : 8/42
		Coef. total EP2 : 14	

C.A.P. CHOCOLATIER CONFISEUR

SESSION 2008

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/Étude nutritionnelle des différents produits

Les pâtes de fruits sont composées de pulpe de fruit.

- 1.1. Nommer la fibre présente dans les fruits.
- 1.2. Indiquer le nom de la modification subie par cette fibre sous l'action de la chaleur.
- 1.3. Indiquer la saveur perçue à la dégustation d'une pâte de fruit et préciser son mécanisme de perception.

➤ 2. L'hygiène et la prévention

- 2.1. Citer deux causes de contamination des aliments par le personnel.
- 2.2. Proposer trois règles d'hygiène pour éviter ces contaminations.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	Session 2008	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat		Durée : 0h30	Page : 9/42
		Coef. total EP2 : 14	

C.A.P. CHOCOLATIER CONFISEUR

SESSION 2008

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/Étude nutritionnelle des différents produits**

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

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

1.2. Nommer la propriété physico-chimique subie par le constituant lorsque le blanc d'œuf est battu en neige.

➤ **2. L'hygiène et la prévention**

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

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

2.3. Citer trois règles d'hygiène à respecter lors de l'utilisation des œufs.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	Session 2008	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat	Durée : 0h30		Page : 10/42
	Coef. total EP2 : 14		

C.A.P. CHOCOLATIER CONFISEUR

SESSION 2008

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/Étude nutritionnelle des différents produits**

Le fondant est essentiellement composé de sucre.

1.1. Citer le principal constituant alimentaire du sucre.

1.2. Indiquer la modification physique lorsque le sucre est placé dans un milieu aqueux (eau)..

➤ **2. L'hygiène et la prévention**

2.1. Citer trois règles d'hygiène concernant l'utilisation du matériel dans un laboratoire de chocolaterie.

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

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	Session 2008	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat	Durée : 0h30		Page : 11/42
	Coef. total EP2 : 14		

C.A.P. CHOCOLATIER CONFISEUR

SESSION 2008

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/Étude nutritionnelle des différents produits**

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

1.1. Citer le principal constituant du sucre.

1.2. Nommer et expliquer la réaction physico-chimique provoquée lors
de la torréfaction.

1.3. Préciser le but de cette réaction.

➤ 2. **L'hygiène et la prévention**

2.1. Justifier le choix de blancs d'œufs en poudre, plutôt que frais, du point de vue
microbiologique.

2.2. Expliquer le terme micro-organisme pathogène.

2.3. Citer un micro-organisme pathogène fréquent dans les œufs.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	Session 2008	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat	Durée : 0h30		Page : 12/42
	Coef. total EP2 : 14		

C.A.P. CHOCOLATIER CONFISEUR

SESSION 2008

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/Étude nutritionnelle des différents produits

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

- 1.1. Citer le principal constituant du sucre.
- 1.2. Préciser l'intérêt de l'ajout de gélatine.
- 1.3. Citer deux facteurs pouvant modifier la perception du goût de la guimauve.

➤ 2. L'hygiène et la prévention

- 2.1. Justifier du point de vue microbiologique, le choix de blancs d'œufs en poudre plutôt que frais.
- 2.2. Expliquer le terme micro-organisme pathogène.
- 2.3. Citer un micro-organisme pathogène fréquent dans les œufs.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	Session 2008	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat	Durée : 0h30		Page : 13/42
	Coef. total EP2 : 14		