

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 pâtes de fruits.

SUJET 9

➤ 1. Les constituants des aliments/Étude nutritionnelle des différents produits

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.
- 1.2. Au cours de la fabrication des pâtes de fruits, citer l'action de la chaleur sur la pectine.
- 1.3. Citer le constituant chimique qui favorise cette réaction.

➤ 2. L'hygiène et la prévention

- 2.1. Citer un micro-organisme responsable d'intoxication alimentaire.
- 2.2. Ce micro-organisme est dit « pathogène ». Définir le mot « pathogène ».
- 2.3. Citer une condition 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 : 14/42
	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 caramels mous partiellement
enrobés de couverture de chocolat noir.

SUJET 10

➤ 1. **Les constituants des aliments/Étude nutritionnelle des différents produits**

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.

1.2. Au cours de la cuisson du caramel, citer la réaction physico-chimique essentielle en précisant le constituant alimentaire mis en jeu.

1.3. Citer deux moyens permettant de modifier le goût des caramels.

➤ 2. **L'hygiène et la prévention**

Définir un micro-organisme pathogène.

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 : 15/42
		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 d'œufs en chocolat

SUJET 11

- 1. Les constituants des aliments/Étude nutritionnelle des différents produits
 - 1.1. Nommer la modification physico-chimique intervenant lors du refroidissement du chocolat.
 - 1.2. Indiquer les modifications organoleptiques provoquées par le refroidissement du chocolat.
 - 1.3. Indiquer l'action d'une température trop élevée ou d'un milieu trop humide sur les produits finis en chocolat.

- 2. L'hygiène et la prévention
 - 2.1. Justifier le port de la tenue professionnelle.
 - 2.2. Citer deux mesures concernant la surveillance de l'état de santé du personnel travaillant dans un laboratoire de fabrication de chocolats.

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 : 16/42
	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 mise au point d'une couverture
de chocolat noir.

SUJET 12

➤ 1. Les constituants des aliments/Étude nutritionnelle des différents produits

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.

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.

1.3. Indiquer la saveur du cacao pur et préciser son mécanisme de perception.

➤ 2. L'hygiène et la prévention

2.1. Citer un mode de contamination des aliments.

2.2. Proposer une mesure de prévention.

2.3. Indiquer une cause d'altération des produits de chocolaterie.

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 : 17/42
	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 d'une tarte au chocolat.

SUJET 13

➤ 1. Les constituants des aliments/Étude nutritionnelle des différents produits

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.

1.2. Citer deux facteurs modifiant la perception du goût.

➤ 2. L'hygiène et la prévention

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

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

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 : 18/42
	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 truffes au chocolat.

SUJET 14

➤ 1. Les constituants des aliments/Étude nutritionnelle des différents produits

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.

1.2. Nommer la modification que va subir le beurre en présence d'air.

➤ 2. L'hygiène et la prévention

2.1. Citer une condition de stockage qui permet de limiter le rancissement.

2.2. Le beurre se conserve en chambre froide positive
Indiquer l'action du froid positif sur les 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 : 19/42
	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 15

➤ 1. Les constituants des aliments/Étude nutritionnelle des différents produits

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

- 1.1. Citer le constituant principal du sucre.
- 1.2. Nommer le facteur qui va provoquer la caramélisation.
- 1.3. Citer les modifications organoleptiques subies par le sucre lors de la caramélisation.

➤ 2. L'hygiène et la prévention

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.
- 2.2. Citer une autre condition défavorable 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 : 20/42
	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 d'un sirop.

SUJET 16

➤ 1. Les constituants des aliments/Étude nutritionnelle des différents produits

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.

1.2. Citer la transformation obtenue lors de ce mélange.

➤ 2. L'hygiène et la prévention

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.

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.

2.3. Expliquer pourquoi il ne faut pas rompre la 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 : 21/42
	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 nougat.

SUJET 17

➤ 1. **Les constituants des aliments/Étude nutritionnelle des différents produits**

Le nougat est constitué de sucre, de miel, de blanc d'œuf, d'amande, de pistache et d'eau.

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

1.2. Citer la transformation obtenue lors de ce mélange sous l'effet de la chaleur.

➤ 2. **L'hygiène et la prévention**

Sur la coquille d'œuf, peuvent se trouver des microorganismes pathogènes.

2.1. Définir le terme pathogène.

2.2. Citer le nom de ce microorganisme pathogène pouvant se trouver sur les œufs.

2.3. Il est nécessaire de se laver les mains après la manipulation d'œufs.
Quels doivent être les équipements réglementaires d'un poste de lavage des mains
hygiénique ?

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 : 22/42
	Coef. total EP2 : 14		