



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP Nord Pas-de-Calais pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

Campagne 2009

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

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 6
Environnement scientifique	Pages : 7 à 41
Environnement économique et juridique	Pages : 42 à 45

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	Session 2009	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat		Durée : 0h30	Page : 1/45
		Coef. total EP2 : 14	

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

Troisième partie : Épreuve orale 30 minutes

**CONSIGNES AUX MEMBRES DU JURY CHARGÉS DE
L'INTERROGATION ORALE SUR L'ENVIRONNEMENT :**

- **TECHNOLOGIQUE**
- **ÉCONOMIQUE ET JURIDIQUE**

La troisième partie de l'épreuve EP2 comporte, dans son intégralité, une évaluation portant sur :

- la présentation et la valorisation d'un produit fabriqué
- l'environnement technologique, scientifique, économique et juridique

Cette partie sera évaluée par un professeur de chocolaterie, de vente, de gestion, de sciences appliquées et au moins un professionnel associé jouant le rôle du public ou du client.

Proposition de sujets

Les sujets suivants sont proposés à **titre indicatif** ; ils pourront servir de base à l'interrogation des questions posées pouvant être adaptées à la réalisation pratique qu'aura faite le candidat (deuxième partie de l'épreuve EP2).

Contenus :

- l'épreuve relative à l'environnement technologique portera obligatoirement sur les savoirs associés S1 – S2 – S3 – S4 – S5 et S6 – 2 et sera évaluée obligatoirement par un professeur de chocolaterie associé à un professionnel.
- l'épreuve relative à l'environnement économique et juridique portera obligatoirement sur les savoirs associés S – 6 – 1 ; S81 – 1 ; S81 – 2 ; S81 – 3 et sera obligatoirement évaluée par un professeur de gestion associé au professionnel membre de la commission d'évaluation.

Durée :

Les membres du jury veilleront à une répartition équitable du temps d'interrogation alloué à chaque sous partie d'épreuve.

Notation

La totalité de cette troisième partie est notée sur 6 points répartis comme suit :

- environnement technologique : 2 pts
- environnement économique et juridique : 2 pts

***Pour mémoire :**

- environnement scientifique : 2 pts
- valorisation du produit : 1 pt

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	Session 2009	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat	Durée : 0h30		Page : 2/45
	Coef. total EP2 : 14		

EP2 – TROISIÈME PARTIE ENVIRONNEMENT TECHNOLOGIQUE

Un ensemble de quatre questions sera posé au candidat selon le choix du jury.
(Chaque question est notée sur 5 points selon le barème donné en fin de liste)

1. Identifier les étapes essentielles de l'histoire du cacao.
Identifier les modes de transformation possibles des fruits.
Nommer les étapes de fabrication du saccharose.
Décrire les procédés de fabrication du nougat.
2. Nommer les étapes de fabrication du chocolat.
Citer les différentes présentations commerciales des sucres et leurs appellations.
Nommer les étapes de fabrication du saccharose.
Énumérer les conditions idéales de production en chocolaterie (hydro, T°...).
3. Quelle situation climatique permet la culture idéale du cacao ?
Énumérer les principales variétés d'amandes (au moins 3).
Préciser l'action des acidifiants dans les fabrications.
Décrire les procédés de fabrication du gianduja.
4. Nommer les étapes d'obtention du beurre de cacao et du cacao en poudre.
Quel fruit sec a pour variété "l'avola", quelle est son utilisation principale ?
Identifier les différentes présentations commerciales des ovo produits.
Décrire les procédés de fabrication des guimauves.
5. Quelles sont les zones de production du cacao ?
Classifier les différents types de spiritueux.
Énumérer les principales variétés d'amandes (au moins 3).
Décrire les procédés de fabrication du Candi.
6. Donner les pourcentages définis par la réglementation concernant l'appellation chocolat.
Différencier les arômes naturels et artificiels dans leur composition, leurs utilisations, leurs avantages et inconvénients.
Quel fruit sec a pour variété "non pareil" ?
Distinguer les sirops en donnant leur densité.
7. Définir les conditions de stockage du chocolat.
Énumérer les principales variétés d'amandes (au moins 3).
Énumérer les types d'additifs les plus couramment utilisés (au moins 3).
Décrire le procédé de fabrication du caramel mou (tendre).
8. Définir les conditions de stockage du chocolat.
Préciser l'action des acidifiants dans les fabrications.
Définir les conditions de stockage des fruits secs.
Décrire les procédés de fabrication des fruits confits.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	Session 2009	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat		Durée : 0h30	Page : 3/45
		Coef. total EP2 : 14	

9. Identifier et classer les étapes de transformation de la fève à la pâte de cacao.
Classifier les différents types de spiritueux.
Énumérer les principales variétés d'amandes (au moins 3).
Identifier les facteurs extérieurs influençant la conservation des produits.
10. Comment s'achète le cacao au niveau mondial, selon quel principe ?
Définir les conditions de stockage du sucre.
À quoi correspond le code couleur des bouteilles de lait ?
Identifier les facteurs extérieurs influençant la conservation des produits.
11. Identifier et classer les étapes de transformation de la fève à la pâte de cacao.
Identifier les différentes présentations commerciales des ovoproduits.
Définir les conditions de stockage du sucre.
Décrire le procédé de fabrication des pâtes de fruits.
12. Quelle situation climatique permet la culture idéale du cacao ?
Identifier les modes de transformation possibles des fruits.
Préciser l'utilisation et l'action des acidifiants dans les fabrications.
Identifier les facteurs extérieurs influençant la conservation des produits.
13. Nommer les étapes d'obtention du beurre de cacao et du cacao en poudre.
Différencier les arômes naturels et artificiels dans leur composition, leurs utilisations, leurs avantages et inconvénients.
Citer les différentes utilisations des sucres.
Décrire les procédés de fabrication des intérieurs liqueur.
14. Quelle situation climatique permet la culture idéale du cacao ?
Classifier les différents types de spiritueux.
Quel fruit sec a pour variété "l'avola", quelle est son utilisation principale ?
Décrire les procédés de fabrication d'un sucre cuit ou d'un sirop et les précautions à prendre.
15. Nommer les étapes d'obtention du beurre de cacao et du cacao poudre.
Citer les différentes présentations commerciales des sucres et leurs appellations.
Définir les conditions d'utilisation et de stockage des arômes.
Décrire les procédés de fabrication du Candi.
16. Identifier les étapes essentielles de l'histoire du cacao.
Citer les différentes utilisations des sucres.
Énumérer les principales variétés de noisettes (au moins 3).
Décrire les procédés de fabrication des dragées.
17. Identifier et classer les étapes de transformation de la fève à la pâte de cacao.
Quel fruit sec a pour variété "l'avola", quelle est son utilisation principale ?
Énumérer les principales variétés d'amandes (au moins 3).
Décrire les procédés de fabrication des pralines.
18. Quelle situation climatique permet la culture idéale du cacao ?
Définir les conditions d'utilisation et de stockage des arômes.
Nommer les étapes de fabrication du saccharose.
Décrire les procédés de fabrication de la ganache (beurrée et alcoolisée).

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	Session 2009	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat		Durée : 0h30	Page : 4/45
		Coef. total EP2 : 14	

19. Quelles sont les zones de production du cacao ?
Différencier les arômes naturels et artificiels dans leur composition, leurs utilisations leurs avantages et inconvénients.
Définir les conditions de stockage des fruits secs.
Décrire les procédés de fabrication du praliné. (au moins 2)
20. Énumérer les principales variétés de cacao, et donner leurs caractéristiques ?
Identifier les présentations commerciales du lait.
Définir les conditions de stockage des œufs et ovoproduits.
Décrire les procédés de fabrication du praliné. (au moins 2)
21. Énumérer les principales variétés de cacao, et donner leurs caractéristiques ?
Énumérer les types d'additifs les plus couramment utilisés.
Préciser l'utilisation et l'action des acidifiants dans les fabrications.
Décrire les procédés de fabrication des dragées
22. Identifier et classer les étapes de transformation de la fève à la pâte de cacao.
Identifier les modes de transformation possibles des fruits.
Énumérer les types d'additifs les plus couramment utilisés.
Décrire les procédés de fabrication du gianduja.
23. Définir les conditions de stockage du chocolat.
Identifier les présentations commerciales du lait.
Définir les conditions de stockage des fruits secs.
Classifier les étapes de cuisson d'un sucre.
24. Énumérer les produits dérivés du cacao.
Nommer les étapes de fabrication du saccharose.
Énumérer les types d'additifs les plus couramment utilisés (au moins 3).
Décrire le procédé de fabrication d'un praliné par sablage.
25. Quelles sont les zones de production du cacao ?
Classifier les différents types de spiritueux.
Définir les avantages de l'utilisation des ovoproduits.
Décrire les procédés de fabrication du candi.
26. Nommer les étapes d'obtention du beurre de cacao et du cacao en poudre.
Quel fruit sec a pour variété "l'avola", quelle est son utilisation principale ?
Identifier les différentes présentations commerciales des ovoproduits.
Décrire les procédés de fabrication des guimauves.
27. Identifier les étapes de fabrication du chocolat.
Identifier les présentations commerciales du lait.
Expliquer le phénomène de cristallisation du chocolat.
Classifier les étapes de cuisson d'un sucre.
28. Nommer les étapes de fabrication du chocolat.
Citer les différentes présentations commerciales des sucres et leurs appellations.
Nommer les étapes de fabrication du saccharose.
Énumérer les conditions idéales de production en chocolaterie (hygrométrie, T°...).

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	Session 2009	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat	Durée : 0h30		Page : 5/45
	Coef. total EP2 : 14		

29. Identifier et classer les étapes de préparation de la cabosse à la fève de cacao.
Identifier les différentes présentations commerciales des ovoproduits.
Citer les différents types de sucre glace ainsi que leurs utilisations.
Décrire le procédé de fabrication des pâtes de fruits.
30. Définir les conditions de stockage du chocolat.
Énumérer les principales variétés d'amandes (au moins 3).
Préciser l'action des acidifiants dans les fabrications.
Décrire le procédé de fabrication d'un praliné par sablage.
31. Identifier et classer les étapes de transformation de la fève à la pâte de cacao.
Identifier les modes de transformation possibles des fruits.
Énumérer les types d'additifs les plus couramment utilisés.
Décrire le procédé de fabrication du gianduja.
32. Énumérer les principales variétés de cacao, et donner leurs caractéristiques.
Identifier les présentations commerciales du lait et leurs dérivés.
Précisez l'utilisation et l'action des acidifiants dans les fabrications.
Décrire les procédés de fabrication de la pâte d'amande crue et cuite.
33. Quelle situation climatique permet la culture idéale du cacao ?
Énumérer les principales variétés d'amandes (au moins 3).
Différencier la vergeoise et la cassonade.
Décrire le procédé de fabrication du gianduja.
34. Quelles sont les zones de production du cacao ?
Classifier les différents types de spiritueux.
Énumérer les principales variétés de d'amandes (au moins 3).
Décrire les procédés de fabrication du candi.
35. Nommer les étapes d'obtention du beurre de cacao et du cacao en poudre.
Citer 6 présentations commerciales des sucres et leurs appellations.
Définir les règles à respecter pour utiliser un additif.
Décrire les procédés de fabrication du caramel mou (tendre).

Barème

5 points par question (5 x 4 questions).

0	Le candidat n'a pas répondu du tout à la question.
1	Le candidat apporte des réponses insuffisantes et manque de clarté.
2	Le candidat ne répond que partiellement à la question.
3	Le candidat aborde les points essentiels mais fait quelques confusions.
4	Le candidat répond aux points essentiels sans apporter les précisions attendues.
5	Le candidat a répondu clairement et avec précision à la question.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	Session 2009	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat		Durée : 0h30	Page : 6/45
		Coef. total EP2 : 14	