



Ce document a été numérisé par le CRDP
d'Alsace pour la Base Nationale des Sujets
d'Examens de l'enseignement
professionnel.

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

PREMIÈRE PARTIE

Un client passe une commande d'entremets au gianduja et noisettes caramélisées pour soixante personnes (entremets sur base de crème anglaise) à votre entreprise.

A - FICHE TECHNIQUE

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

ENTREMETS GIANDUJA ET NOISETTES			Quantité : 8 personnes
Denrées utilisées	Unité	Quantités	Technique de réalisation
MOUSSE GIANDUJA SUR CREME ANGLAISE			Ne pas compléter cette partie
<i>Lait</i>	g	300	
Sucre semoule	g	40	
<i>Jaunes d'oeufs</i>	g	80	
Gélatine	g	5	
Gianduja	g	230	
<i>Crème liquide</i>	g	200	
NOISETTES CAMELISEES			
<i>Sucre</i>	g	60	
Eau	g	20	
<i>Noisettes</i>	g	120	
Beurre	g	6	

2. Calculer les quantités nécessaires à la réalisation de cette commande.

Quantité à réaliser pour 60 personnes		
Denrées utilisées	Unité	Quantité
MOUSSE GIANDUJA BASE CREME ANGLAISE		
<i>Lait</i>	g	2250
Sucre	g	300
<i>Jaunes</i>	g	600
Gélatine	g	37,5
Gianduja	g	1725
<i>Crème liquide</i>	g	1500
NOISETTES CAMELISEES		
<i>Sucre</i>		450
Eau		150
<i>Noisettes</i>		900
Beurre		45

Ne pas pénaliser une erreur provenant des ingrédients de la fiche précédente.

Fiche technique : 2 points par bonne réponse soit :	
Produits manquants	/10
Quantité nécessaire	/20
Total	/30
 Total divisé par 10 :	 /3

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	CORRIGÉ	Session 2010
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 1/10

B BON DE COMMANDE

3. Compléter le bon de commande ci-joint (document n°1) en vous servant de la fiche technique précédente et des références données sur la mercuriale (document n°2). Tenir compte des stocks restants.

Document n°1

Expéditeur :

Destinataire :

Date de commande :

Date de livraison prévue :

**Ne pas compléter
cette partie**

REFERENCE	DESIGNATION DU PRODUIT	UNITE DE VENTE	QUANTITE
DIGELFE	Gélatine feuille	1 kg	1
<i>BOLAITI</i>	<i>Lait en litre</i>	<i>12 L</i>	<i>1</i>
<i>PSSUS</i>	<i>Sucre semoule</i>	<i>20 kg</i>	<i>1</i>
<i>BOŒU36</i>	<i>Œufs</i>	<i>360 p</i>	<i>1</i>
<i>CHGIAND</i>	<i>Gianduja</i>	<i>2,5 kg</i>	<i>1</i>
<i>BOCRE35</i>	<i>Crème liquide 35%</i>	<i>6 L</i>	<i>1</i>
<i>PSNOIBL1</i>	<i>Noisettes blanchies</i>	<i>1 kg</i>	<i>1</i>
<i>BOBE250</i>	<i>Beurre</i>	<i>5 kg</i>	<i>1</i>
<input type="text" value="1 pt"/>	<input type="text" value="0,5 pt"/>	<input type="text" value="0,5 pt"/>	<input type="text" value="1 pt"/>

(Nombre de points par bonne réponse)

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

Bon de commande : total des points divisé par 7 : /3

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	CORRIGÉ	Session 2010
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 2/10

Document n°2

Référence Produit	Dénomination	Unité de vente	Stock restant	Référence Produit	Dénomination	Unité de vente	Stock restant
PRODUITS SECS / SECHES				B.O.F.			
PSSUS	Sucre semoule	20kg	0,5 kg	BOBE250	Beurre	5 kg	0
PSSG5	Sucre glace	5 kg	0	BOBEM25	Beurre	25 kg	0
PSSG20	Sucre glace	20 kg	0	BOLAIT1	Lait en litre	12 L	1 L
PSSGNA5	Sucre glace non amylicé	5 kg	0,5 kg	BOLAITP	Lait en poudre	5 kg	0
PSFAR50	Farine	50 kg	25 kg	BOCRE35	Crème liquide 35 %	6 L	0
PSAMBR1	Amandes brutes	1 kg	0	BOOEU18	Œufs	360 p	20 p
PSAMBR5	Amandes brutes	5 kg	5 kg	BOBLPOU	Blancs d'œuf en poudre	1 kg	0
PSAMHAC	Amandes hachées	5 kg	0,5 kg	BOBLIQU	Blancs d'œuf liquide	6 kg	0
PSAMEFF	Amandes effilées	5 kg	0				
PSAMEMO	Amandes émondées	5 kg	3 kg	PRODUITS DE CHOCOLATERIE			
PSNOIPO	Noisettes poudre	5 kg	0	CHCAO1	Cacao poudre	1 kg	2 kg
PSNOIBL1	Noisettes blanchies	1 kg	0	CHC55	Chocolat de couverture 55 %	2,5 kg	0
PSNOIBL5	Noisettes blanchies	5 kg	0	CHC64	Chocolat de couverture 64 %	2,5 kg	1 kg
PSPISTA	Pistaches	1 kg	0,1 kg	CHCLA	Chocolat de couverture lactée	2,5 kg	0
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	1 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	PUREES DE FRUITS			
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	Abricot 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	1 L	DIGLUC1	Glucose	1 kg	0,3 kg
ALKIR	Kirsch	6 L	2 L	DISUCIN	Sucre inverti	15 kg	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
AROMES				DIGELFE	Gélatine feuille	1 kg	0,02 kg
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	0
ARESMEN	Essence de menthe	125 g	0				
ARESORA	Essence d'orange	125 g	0				

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	CORRIGÉ	Session 2010
Épreuve EPI : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 3/10

DEUXIÈME PARTIE

A - SAVOIR TECHNOLOGIQUE

1. Je reçois une livraison de couverture chocolat. Les cartons comportent 10 pains de 2,5 kg.

1.1 Quelles opérations doit-on vérifier à la livraison ? (2 réponses minimum demandées)
(2 pts)

Vérifier le bon de commande et le bon de livraison (adéquation entre le produit commandé et le produit livré).

Compter les cartons ou les colis.

Vérifier les poids.

Vérifier l'intégrité des produits (cartons abîmés, souillés...)

1.2 Où et comment doit-on ranger cette commande ? (donnez des précisions sur ce lieu)
(4 pts)

Le chocolat doit être entreposé dans une réserve sèche, propre et correctement ventilée.

La température doit être comprise entre 14°C et 18°C en évitant les variations de température.

Il faudra veiller à ne pas l'entreposer près de denrées dégagent de fortes odeurs.

Déconditionner les cartons.

Ranger sur étagères par catégories de produits.

Observer la règle du premier entré, premier sorti sauf si la DLUO est différente.

2. J'ai commandé à mon fournisseur du cacao en poudre. Lors du rangement de celui-ci, les paquets indiquent 22/24 %.

2.1 Que signifie ce pourcentage ? (2 pts)

Il signifie la teneur en beurre de cacao restant dans la poudre.

Aussi lors de l'ouverture d'un de ces paquets, je constate que la poudre est plus rouge que celle de la livraison précédente.

2.2 Quel procédé de fabrication a permis ce changement de couleur. (2 pts)

L'alcanisation.

3. La liste de composition de certains bonbons chocolat à base de ganaches indique un ingrédient : sucre inverti.

3.1 Qu'apporte le sucre inverti en confiserie ? (3 réponses demandées) (3 pts)

➤ *retarde la cristallisation du saccharose.*

➤ *développe la saveur*

➤ *améliore l'arôme*

➤ *garde le moelleux*

➤ *fixe l'humidité*

➤ *améliore la conservation*

3.2 Comment est obtenu ce sucre ? (2 pts)

Il est obtenu par hydrolyse du saccharose.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	CORRIGÉ	Session 2010
Épreuve EPI : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 4/10

4. Dans mon entreprise, les œufs sont conditionnés en cartons de 360 pièces. Une étiquette est apposée sur le carton et comporte certaines indications dont celle-ci :

- Catégorie A - Calibre M

4.1 Que signifie cette catégorie ? (2 pts)

Cette catégorie signifie que nous sommes en présence d'œufs frais, seule catégorie destinée aux consommateurs. L'autre catégorie (B) est maintenant réservée aux industriels.

4.2 A quelle fourchette de poids correspond ce calibre ? (2 pts)

Ce calibre correspond à un poids moyen compris entre 53 et 62 g (accepter 53/63)

5. Mon employeur utilise de la crème avec la mention : « crème fraîche d'Isigny ». Quelle est la particularité de cette crème ? (2 pts)

- *Seule crème ayant l'appellation d'origine contrôlée.*

- *C'est une crème pasteurisée car elle comporte la mention « crème fraîche »*

CRDP d'ALSACE

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	CORRIGÉ	Session 2010
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 5/10



B - SAVOIR SCIENTIFIQUE (4 points)

1. Lors de la réalisation de chocolats, vous utilisez une enrobeuse en acier inoxydable « inox ».

1.1 Justifier le choix de « l'inox » comme matériau de l'enrobeuse (deux réponses attendues) :
(2 x 0,25 pt)

Facile d'entretien, ne s'oxyde pas, matériau inerte vis-à-vis des denrées alimentaires...

1.2 Sur la plaque signalétique de l'enrobeuse se trouvent les deux symboles ci-dessous. Donner leur signification en complétant le tableau suivant : (2 x 0,25 pt)

SYMBOLE	SIGNIFICATION
	<i>Norme Française</i>
	<i>Prise de terre</i>

1.3  Ce pictogramme symbolise un dispositif de sécurité électrique
Expliquer son rôle. (0,5 pt)





La prise de terre permet d'évacuer les courants de fuite vers la terre.

1.4 Citer un autre dispositif de sécurité électrique : (0,5 pt)
Disjoncteur différentiel


1.5 Préciser la première action à mener si un de vos collègues est victime d'une électrisation : (0,5 pt)
Couper le courant soit en actionnant le disjoncteur, soit à l'aide du coup de poing

2. Pour une utilisation rationnelle et efficace d'un produit de nettoyage pour le sol, vous devez respecter certaines règles.

2.1. Les justifier dans le tableau ci-dessous. Une justification attendue par règle à respecter.
(4 x 0,25 pt = 1 pt)

Règles à respecter	Justifications
 mL Doser le produit	<i>Pour l'efficacité du produit.</i>
 Brosser si nécessaire	<i>Pour enlever les grosses salissures ou souillures adhérentes et faciliter l'action nettoyante du produit.</i>
 Laisser agir 5 minutes	<i>Pour optimiser l'action du produit.</i>
 Rincer les sols	<i>Pour éliminer les salissures et pour éliminer les traces de produit.</i>

2.2. Sur l'étiquette de ce produit de nettoyage on peut voir le pictogramme suivant. Indiquer la signification et une précaution d'emploi à respecter, dans le tableau ci-dessous. (2 x 0,25 pt)

Pictogramme	Signification	Précaution d'emploi
	<i>corrosif</i>	<i>Porter des gants (EPI)</i>

C - SAVOIR ÉCONOMIQUE ET JURIDIQUE (21 pts)

1. Environnement juridique

Monsieur Paularet le gérant vous demande d'étudier les différents faits dommageables qui pourraient entraîner sa responsabilité. Vous vous aidez du document donné en annexe 1.

ANNEXE 1

Une personne qui commet une infraction à la loi ou qui cause un dommage à une autre personne engage sa responsabilité.

Une personne est responsable des dommages qu'elle a causés non seulement par son fait, mais aussi par sa négligence ou son imprudence.

Une personne est responsable des choses qu'elle a sous sa garde.

Les employeurs sont responsables de leurs salariés et apprentis, les parents de leurs enfants mineurs.

La responsabilité peut-être pénale ou civile.

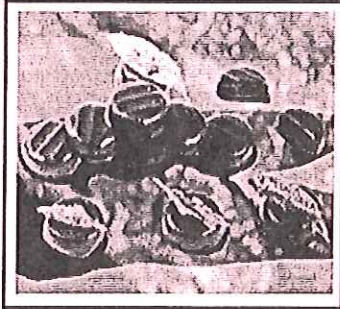
Compléter le tableau suivant : (7 pts)

Exemples de faits dommageables	Qui est responsable ?	Pourquoi ?	Type de responsabilité
Une pancarte publicitaire s'est décrochée et a blessé un passant qui regardait la vitrine du magasin « Aux Douceurs d'Alsace ».	<i>M. Paularet</i>	<i>Il est responsable des choses qu'il a sous sa garde.</i>	<i>Civile (1 pt)</i>
Par sa négligence la vendeuse cause une intoxication alimentaire à un client en lui servant un entremet qu'elle n'a pas stocké au froid.	<i>M. Paularet</i>	<i>Il est responsable de ses salariés.</i>	<i>Civile (1 pt)</i>
Une personne glisse dans la boutique sur le sol mouillé.	<i>M. Paularet</i>	<i>Domage causé par négligence.</i>	<i>Civile (1 pt)</i>
La Pâtisserie vend des bouteilles de cidre sans posséder de licence.	<i>M. Paularet</i>	<i>Infraction à la loi.</i>	<i>Responsabilité pénale (1 pt)</i>
La commande du mariage de M. et Mme Riste ne peut être honorée, car le pâtissier l'a fait tomber.	<i>M. Paularet</i>	<i>Il est responsable de ses salariés.</i>	<i>Civile (1 pt)</i>
Un fournisseur fait de la publicité mensongère.	Le fournisseur	<i>Infraction à la loi.</i>	<i>Responsabilité pénale (1 pt)</i>
L'enfant d'une cliente a cassé la vitrine protégeant les bonbons en tapant dessus avec un jouet.	<i>La mère de l'enfant</i>	<i>Elle est responsable de son enfant.</i>	<i>Civile (1 pt)</i>

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	CORRIGÉ	Session 2010
Epreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 7/10

2. **Eléments comptables (7 pts)**

M. Paularet vous demande de l'aider à étudier le coût de revient d'une nouvelle recette, afin de déterminer son prix de vente.



Ce palet se compose d'une couverture noire de grande qualité, de crème et de beurre, de miel d'acacia et de verveine.

Une gourmandise particulièrement originale, qui saura flatter les papilles des amateurs de chocolat !

2.1 Calculer le coût d'achat des matières premières (arrondir à deux décimales). Recette pour 100 palets. (5 pts)

Ingrédients	Quantité	Unité	Prix unitaire au kg	Montant
Crème UHT	500 gr	kg	3.56	1,78 (0,5 pt)
Verveine fraîche	30 gr	kg	155.00	4,65 (0,5 pt)
Couverture noire 70%	535 gr	kg	6.60	3,53 (0,5 pt)
Trimoline	50 gr	kg	2.10	0,11 (0,5 pt)
Miel d'acacia	20 gr	kg	6.10	0,12 (0,5 pt)
Beurre	155 gr	kg	3.54	0,55 (0,5 pt)
Coût pour 100 palets verveine				10,74 (0,5 pt)
Coefficient multiplicateur				6
Prix de vente HT pour 100 palets				64,44 (0,5 pt)
Prix de vente HT d'un sachet composé de 15 palets (120 gr)				9,67 (0,5 pt)
				(+ 0,5 pt pour la règle d'arrondi respectée)

2.2 M. Paularet vous demande de citer deux éléments qui rentrent dans la composition du coût de revient. (autres que les matières premières). (0,5 x 2 = 1 pt)

Le coût du personnel (salaires et charges) ; le coût de fonctionnement : tel l'énergie, l'usure du matériel (amortissement) ; l'emballage, la publicité...

2.3 Calculer le prix de vente HT au kg et présenter les calculs. (1 pt)

$$9,67/120 \times 1000 = 80,58 \text{ € le kg.}$$

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	CORRIGÉ	Session 2010
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 8/10

3. Droit social (7 pts)

M. Paularet vous demande d'étudier le bulletin de salaire donné en annexe 2 suite à une réclamation de Mlle Régal, concernant le montant du salaire net à payer qu'elle a perçu.

3.1 Compléter le tableau ci-dessous.

Eléments du bulletin	Montant
Salaire de base	1365,03 € (0,5 pt)
Heures supplémentaires à 25 %	45,00 € (0,5 pt)
Salaire net	1511,34 € (0,5 pt)
Salaire net à payer	1157,91 € (0,5 pt)
Cotisations salariales	371,99 € (0,5 pt)

3.2 Donner la signification du sigle S.M.I.C. (1,5 pt)

Salaire minimum interprofessionnel de croissance.

3.3 Identifier à quelle convention collective est soumise l'entreprise « Aux Douceurs d'Alsace ». (1 pt)

Confiserie chocolaterie

3.4 Préciser sur quelle base sont calculées la majorité des cotisations sociales. (1 pt)

Salaire brut

3.5 Expliquer pourquoi l'avantage en nature est retiré du salaire net. (1 pt)

Les repas sont consommés par le salarié.

ANNEXE 2

BULLETIN DE SALAIRE					
Employeur Aux douceurs d'Alsace 15 avenue Royale 67 000 Strasbourg N° Urssaf : 20585478356 CCN : confiserie chocolaterie N°3224 Smic horaire : 8.82 Plafond SS: 2859 €			Salarié Melle Regal Justine 05 rue des bois 67 000 Strasbourg N° SS: 2.86.12.91.647.068.28 EMPLOI: Chocolatier ouvrier spécialisé Coeff : 175 Entrée le 01/09/08		
Période du 01/12/09 au 31/12/09					
		Nombre	Taux	Montant	
Salaire de base		151,67	9,00	1365,03	
Heures supplémentaires majorées + 10%		7,00	9,90	69,30	
Heures Supplémentaires majorées + 25%		4,00	11,25	45,00	
Heures Supplémentaires majorées + 50%		4,00	13,50	54,00	
Prime d'ancienneté				150,00	
Avantage en nature nourriture				200,00	
Salaire brut				1883,33	
Cotisation sociales	Bases	Cotisations Patronales		Cotisations salariales	
		Taux	Montant	Taux	Montant
CSG déductible	1848,68			5,10	94,28
CSG + CRDS non déductibles	1848,68			2,90	53,61
SS maladie	1883,33	12,80	241,07	0,75	14,12
SS vieillesse plafonnée	1883,33	8,30	156,32	6,65	125,24
SS vieillesse déplafonnée	1883,33	1,60	30,13	0,10	1,88
contr.de solidarité pr l'autonomie	1883,33	0,30	5,65		
accidents du travail	1883,33	2,30	43,32		
allocations familiales	1883,33	5,40	101,70		
ISICA boulangerie	1883,33	6,67	125,62	3,00	56,50
assurance chômage	1883,33	4,04	76,09	2,40	45,20
AGFF boulangerie	1883,33	1,20	22,60	0,80	15,07
FNGS	1883,33	0,25	4,71		
FNAL	1883,33	0,10	1,88		
prévoyance ISICA	1883,33	1,16	21,85	0,12	2,26
financement paritarisme	1883,33	0,15	2,82		
Heurs supp exonérées	15,00	-1,50	-22,50		
Heurs supp exonérées	168,30			-21,5	-36,18
Total retenues			811,25		371,99
Salaire net				1511,34	
Indemnités de transport					42,2
Indemnités pour frais professionnels		21	4,97		104,37
Avantage en nature					200
Acompte					300
Salaire net à payer				1157,91	
Salaire net imposable (salaire net + cotisations non déductibles)				1564,96	
Cumul net imposable		4620			

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	CORRIGÉ	Session 2010
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 10/10