



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

DANS CE CADRE

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

NE RIEN ÉCRIRE

CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR
Épreuve : EP1 - Approvisionnement et stockage

Les réponses sont à rédiger sur les documents.
À l'issue de l'épreuve, vous remettrez l'ensemble de ces documents.

BARÈME		Points	Note
Première partie	A. Fiche technique	/ 30	$\frac{\text{Note}}{10} / 30 = \text{___} / 3$
	B. Bon de commande	/ 21	$\frac{\text{Note}}{7} / 21 = \text{___} / 3$
Deuxième partie	A. Savoir technologique	/ 21	$\frac{\text{Note}}{7} / 21 = \text{___} / 3$
	B. Savoir scientifique	/ 4	$\text{___} / 4$
	C. Savoir économique et juridique	/ 21	$\frac{\text{Note}}{3} / 21 = \text{___} / 7$
TOTAL			___ / 20

Ce document comporte 14 pages numérotées 1/14 à 14/14

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET	Session 2010
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 1/14

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

PREMIÈRE PARTIE

Mise en situation professionnelle.

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



Aux douceurs d'Alsace
Artisan Chocolatier et Pâtissier

15 avenue Royale

67 000 Strasbourg

03.54.60.12.38

EURL au capital de 10 000.00€

RCS Strasbourg B 405208679

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
.....	g	300	
Sucre semoule	g	40	
.....	g	80	
Gélatine	g	5	
Gianduja	g	230	
.....	g	200	
NOISETTES CARAMELISEES			
.....	g	60	
Eau	g	20	
.....	g	120	
Beurre	g	6	

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

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		
-----	g	-----
Sucre	g	-----
-----	g	-----
Gélatine	g	-----
Gianduja	g	-----
-----	g	-----
NOISETTES CAMELISEES		
-----	g	-----
Eau	g	-----
-----	g	-----
Beurre	g	-----

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

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
-----	-----	-----	-----
-----	-----	-----	-----
-----	-----	-----	-----
-----	-----	-----	-----
-----	-----	-----	-----
-----	-----	-----	-----
-----	-----	-----	-----
-----	-----	-----	-----

REÇU LE :

OBSERVATIONS :

**Ne pas compléter
cette partie**

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 / 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 amylacé	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	CHPRALS	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				

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

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)

- -----
- -----
- -----

1.2 Où et comment doit-on ranger cette marchandise ? (4 réponses demandées)

-
-
-
-

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

2.1 Que signifie ce pourcentage ?

-

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 ?

-

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)

- -----
- -----
- -----

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET	Session 2010
Épreuve EPI : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 6/14

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

3.2 Comment est obtenu ce sucre ?

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 ?

4.2 A quelle fourchette de poids correspond ce calibre ?

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

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET	Session 2010
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 7/14

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE


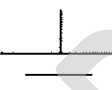
B - SAVOIR SCIENTIFIQUE


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) : (0,5 pt)

-
-

1.2 Sur la plaque signalétique de l'enrobeuse se trouvent les deux symboles ci-dessous. Donner leur signification en complétant le tableau suivant : (0,5 pt)

SYMBOLE	SIGNIFICATION



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

.....
.....
.....

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

.....
.....

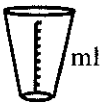


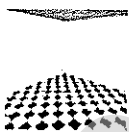
1.5 Préciser la première action à mener si un de vos collègues est victime d'une électrisation : (0,5 pt)

.....
.....
.....

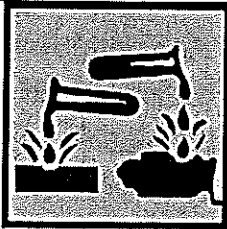
NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

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. (1 pt)

Règles à respecter	Justifications
 Doser le produit
 Brosser les sols
 Laisser agir 5 minutes
 Rincer les sols

2.2 Sur l'étiquette de ce produit de nettoyage, on peut voir le pictogramme suivant. Indiquer sa signification et une précaution d'emploi à respecter, dans le tableau ci-dessous. (0,5 pt)

Pictogramme	Signification	Précaution d'emploi


NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

Toutes les réponses doivent être rédigées.

C - SAVOIR ÉCONOMIQUE ET JURIDIQUE

1. Environnement juridique

Monsieur Paularet le gérant de l'entreprise « Aux Douceurs d'Alsace » vous demande d'étudier les différents faits dommageables qui pourraient entraîner sa responsabilité. Vous vous aiderez 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.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET	Session 2010
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 10/14

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

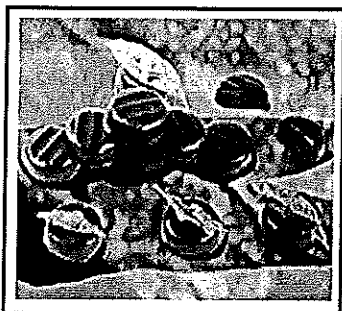
Compléter le tableau suivant :

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 ».			
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.			
Une personne glisse dans la boutique sur le sol mouillé.			
La Pâtisserie vend des bouteilles de cidre sans posséder de licence.			
La commande du mariage de M. et Mme Riste ne peut être honorée, car le pâtissier l'a fait tomber.			
Un fournisseur fait de la publicité mensongère.			
L'enfant d'une cliente a cassé la vitrine protégeant les bonbons en tapant dessus avec un jouet.			

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

2. Eléments comptables

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.

Ingrédients	Quantité	Unité	Prix unitaire au kg	Montant
Crème UHT	500 gr	kg	3.56	-----
Verveine fraîche	30 gr	kg	155.00	-----
Couverture noire 70%	535 gr	kg	6.60	-----
Trimoline	50 gr	kg	2.10	-----
Miel d'acacia	20 gr	kg	6.10	-----
Beurre	155 gr	kg	3.54	-----

Coût pour 100 palets verveine

Coefficient multiplicateur

6

Prix de vente HT pour 100 palets

Prix de vente HT d'un sachet
composé de 15 palets (120 gr)

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

2.2 M. Paularet vous demande de citer deux éléments qui rentrent dans la composition du coût de revient, (autres que les matières premières).

2.3 Calculer le prix de vente HT au kg, (présenter les calculs).

3. Droit social

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	
Heures supplémentaires à 25 %	
Salaire net	
Salaire net à payer	
Cotisations salariales	

3.2 Donner la signification du sigle S.M.I.C.

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

3.4 Préciser sur quelle base sont calculées la majorité des cotisations sociales.

3.5 Expliquer pourquoi l'avantage en nature est retiré du salaire net.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET	Session 2010
Épreuve EPI : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 13/14

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 Coef : 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	SUJET	Session 2010
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 14/14