



**LE RÉSEAU DE CRÉATION
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie de Montpellier
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.

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

PREMIÈRE PARTIE

A - FICHE TECHNIQUE (12 pts/4 =3 pts)

Le gérant M. NOUGAS vient de recevoir une commande de 19 kg de palais d'or enrobés en couverture noire 60 % cacao. Il vous confie la réalisation de la fiche technique ci-dessous.

1. Compléter l'extrait de la fiche technique suivante en ajoutant les ingrédients manquants. **6 pts**

On ne tiendra pas compte de l'eau pour le poids du produit fini (évaporation).

Matières premières	Unité	Quantités
PALAIS D'OR		
Couverture lactée	kg	0,500
Couverture fondante	kg	0,500
Crème fraîche fleurette 35% MG	Litre	1/2
Sucre inverti	kg	0,050
Beurre frais	kg	0,100
FINITION ENROBAGE		
Couverture noire 60 % cacao	kg	0,250
Poids total final	kg	1,900

2 pts par bonne réponse = 6 pts

2. Calculer les quantités nécessaires à la réalisation de la commande. **6 pts**

Matières premières	Unité	Quantités
PALAIS D'OR		
Couverture lactée	kg	5
Couverture fondante	kg	5
Crème fraîche fleurette 35% MG	Litre	5
Sucre inverti	kg	0,500
Beurre frais	kg	1
FINITION ENROBAGE		
Couverture noire 60 % cacao	kg	2,500
Poids total final	kg	19

Ne pas pénaliser « ingrédients manquants »

1 pt par bonne quantité = 6 pts

B BON DE COMMANDE (12/4 = 3 pts)

Compléter le bon de commande ci-dessous (**document 1**) en vous reportant à la fiche technique précédente et en vous servant des références données sur la mercuriale (**document 2**). Tenir compte des stocks restants.

Document 1

BON DE COMMANDE			
Référence	Désignation du produit	Unité de vente	Quantité
COU64	Couverture mi-amère 64 % cacao	2,5 kg	1
COUV60	Couverture fondante 60% cacao	5 kg	1
COUV35	Couverture lactée 35% cacao	2,5 kg	2
CREMF	Crème fraîche fleurette 35% MG	1 litre	1
BEF	Beurre frais	0,500	2

$0,5 \times 4 = 2 \text{ pts}$

$1 \times 4 = 4 \text{ pts}$

$0,5 \times 4 = 2 \text{ pts}$

$1 \times 4 = 4 \text{ pts}$

12 pts /4 = 3 pts

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	CORRIGÉ	Session 2014
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 1/5

Document 2 Mercuriale

Référence	Désignation du produit	Unité de vente	Stock restant
CHO CB	Chocolat blanc	2.5 kg	0
COU64	Couverture mi-amère 64% cacao	2.5 kg	2,5 kg
COUV60	Couverture fondante 60% cacao	5 kg	1,5 kg
COUV35	Couverture lactée 35% cacao	2.5 kg	2 kg
BEUC3	Beurre de cacao 100	1 kg	2 kg
CREMF	Crème fraîche fleurette	1 litre	4 litres
A038	Sucre inverti	8 kg	3,5 kg
BEF	Beurre frais	0,500 kg	0
A053	Amandes brutes	1 kg	5 kg
A002	Sucre glace silice	5 kg	10 kg
A001	Sucre semoule	20 kg	40 kg
SORBP1	Sorbitol poudre	1 kg	1 kg
GLUC301	Glucose cristal	8 kg	6 kg
PAT50	Pâte d'amandes 50%	5 kg	3 kg
PAT66	Pâte d'amandes 66%	5 kg	4 kg
NOIB	Noisettes butes	1 kg	2 kg
PEC01	Pectine	1 kg	0,800 kg

DEUXIÈME PARTIE

A - SAVOIRS TECHNOLOGIQUES 18 pts/6 = 3 pts)

1. Vous réceptionnez des fèves de cacao. Ces fèves ont été fermentées sur le lieu de récolte. Quels sont les objectifs de la fermentation des fèves de cacao (3 réponses demandées). **3 pts**

- *Développer l'arôme*
- *Atténuer l'amertume*
- *Tuer le germe*
- *Modifier la couleur*
- *Supprimer le mucilage*

2. Vous réceptionnez de la couverture lactée. Vous vous interrogez sur sa composition. Préciser les ingrédients qui la composent (4 réponses). **4 pts**

Beurre de cacao Sucre Lait en poudre Lécithine

3. Vous commandez du glucose auprès de votre fournisseur.

- 3.1 Citer deux glucoses différents. **2 pts**

*Glucose atomisé
Sirop de glucose ou glucose cristal*

- 3.2 Quel est le rôle principal du glucose dans un sucre cuit par exemple ? **1 pt**

Le glucose a un rôle d'anti cristallisant

4. Différents spiritueux sont présents dans votre économat. Parmi la liste ci-dessous, relier chaque produit à sa définition. **5 pts**

Le Cognac	→	est une eau de vie de canne et de mélasse
Le Kirsch	→	est une liqueur à base d'orange et cognac
Le Whisky	→	est une eau de vie d'appellation contrôlée
Le Grand-Marnier	→	est une eau de vie de céréales
Le Rhum	→	est une eau de vie de cerise

5. Lors de la réception de marchandises de type « surgelés » donner trois règles importantes à vérifier lors de la livraison. **3 pts**

- *Absence de givre*
- *Absence de produits amalgamés ou en bloc*
- *Vérification du camion (capacité à transporter des surgelés)*
- *Conditionner immédiatement à -18°C*

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	CORRIGÉ	Session 2014
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 3/5

B - SAVOIRS SCIENTIFIQUES (8 points / 2 = 4 points)

- 1.1 Citer trois critères de potabilité d'une eau du robinet. **1,5 pt** (3 x 0.5)
- *Absence de micro-organismes pathogènes*
- *Teneur en nitrates < 50 mg / l / absence de pesticides etc...*

- 2.1 Relever la règle de sécurité à respecter pour remplacer une lampe et la justifier. **0.5 pt** (2 x 0.25)
Règle de sécurité : *couper le courant ou vérifier que l'alimentation électrique est coupée*
Justification : *éviter le risque d'électrisation ou d'électrocution*

- 2.2 Indiquer les grandeurs électriques, leurs valeurs et leurs unités en complétant le tableau suivant. **1.5 pt** (6 x 0.25)

Grandeurs électriques	Tension	Puissance	Fréquence
Valeurs de la fiche technique	230 V	18 W	50
Unités en toutes lettres	Volt	Watt	Hertz

- 2.3 Indiquer si cette lampe est économique. Justifier votre réponse. **1 pt** (2 x 0.5)
La lampe est économique.
Elle est classée A en énergie

- 2.4 Justifier la nécessité d'un éclairage adapté en milieu professionnel. (2 réponses attendues) **0.5 pt** (2 x 0.25)
- *Eviter la fatigue visuelle*
- *Eviter les accidents du travail*
(*toute réponse cohérente*)

- 3.1 Relever deux différences de composition entre l'air sain et l'air vicié. **1 pt** (2 x 0.5)
- *Air sain contient plus de dioxygène que l'air vicié (21 % et 17 % respectivement)*
- *Air vicié contient plus de CO2 que l'air sain.*

- 3.2 Expliquer l'intérêt du renouvellement de l'air dans le laboratoire. **0.5 pt**
Eviter une ambiance de travail surchauffée ou éviter un manque de dioxygène dans l'air ou éviter un taux d'humidité important dans l'air, éviter l'inconfort de travail pour les salariés
(*toute réponse cohérente*)

- 4.1 Indiquer le devenir d'un sac poubelle de déchets solides en fin de journée de travail. **0.5 pt**
Il faut le jeter dans le conteneur du local à déchets.

- 4.2 Justifier l'implantation du local à déchets. **0.5 pt**
Pour éviter les contaminations des aliments ou une contamination croisée entre le sale et le propre.

- 4.3 Citer une mesure de prévention à mettre en œuvre concernant les déchets afin d'éviter la présence de nuisibles. **0.5 pt**
Bien fermer les sacs poubelles, les couvercles des conteneurs et la porte du local à déchets.
Ou Nettoyer correctement et régulièrement le local à déchets et les conteneurs.
Ou Faire enlever régulièrement les déchets des conteneurs par la ville.

C - SAVOIRS ÉCONOMIQUES ET JURIDIQUES (7 pts) 21 pts/3

1. Environnement économique

- 1.1 Citer les trois catégories de collectivités territoriales en France. 3 x 0,50 = 1,5 pt
Les trois niveaux sont : la commune, le département, la région
- 1.2 Indiquer qui élit le maire. 1 pt
Le maire est élu par le conseil municipal
- 1.3 De qui le maire est-il agent ? 0,5 pt x 2 = 1 pt
Le maire est à la fois un agent de l'état et un agent exécutif de la commune
- 1.4 Dans le cadre de son pouvoir exécutif local, à quel organisme le maire doit-il rendre des comptes ? 1,5 pt
Il rend compte au conseil municipal
- 1.5 Indiquer le mode d'élection du conseil municipal. 1,5 pt
Le conseil municipal est élu au suffrage universel direct

2. Environnement économique

- 2.1 Déterminer le résultat de l'entreprise. Présentez le calcul. 1,5 pt ou 0
132 300 - (15 000 + 50 000 + 70 000 + 40 000) = 20 300
- 2.2 Indiquer s'il s'agit d'un bénéfice ou d'une perte. 1 pt
Il s'agit d'un bénéfice
- 2.3 Citer deux types d'immobilisations corporelles présentes dans l'entreprise. 2 x 0,5 = 1 pt
Matériel, mobilier
- 2.4 Préciser à quoi correspondent les disponibilités. 2 pts
Le montant de la banque et de la caisse
- 2.5 Justifier leur présence dans l'actif. 2 pts
*Car elles représentent la trésorerie positive dont dispose la chocolaterie
 Ou l'actif : ce que possède l'entreprise*

3. Environnement juridique et social

- 3.1 Définir l'utilité de la période d'essai pour l'employeur et le salarié. 2 x 1 = 2 pts
- *A l'employeur de vérifier les aptitudes du salarié (on acceptera que le candidat reprenne « d'évaluer les compétences du salarié dans son travail »)*
 - *Et au salarié de voir si le travail lui convient (on acceptera que le candidat reprenne « d'apprécier si les fonctions occupées lui conviennent »)*
- 3.2 Préciser si celle-ci est obligatoire. 1 pt
Non elle n'est pas obligatoire
- 3.3 Indiquer dans quel document elle doit être mentionnée. 1 pt
Dans le contrat de travail ou dans la lettre d'engagement
- 3.4 Déterminer ce que l'employeur doit verser au salarié en cas de rupture pendant la période d'essai. 2 pts
*L'employeur doit lui verser seulement le salaires dû pour la période travaillée 1 pt
 (aucune indemnité n'est due 1 pt sauf s'il existe une disposition contraire par convention)*
- 3.5 Indiquer la durée maximale de votre période d'essai chez ce chocolatier. 1 pt
Maximum 2 mois

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	CORRIGÉ	Session 2014
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 5/5