



**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.**

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)		
NE RIEN ÉCRIRE	Prénoms :	n° du candidat	<input type="text"/>
	Né(e) le :		
	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)		

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

**CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR  
Épreuve : EP1 - Approvisionnement et stockage**

		Points obtenus
<b>Première partie</b>	<b>A - Fiche technique</b>	<b>/ 3 pts</b>
	<b>B - Bon de commande</b>	<b>/ 3 pts</b>
<b>Deuxième partie</b>	<b>A - Savoirs technologiques</b>	<b>/ 3 pts</b>
	<b>B - Savoirs scientifiques</b>	<b>/ 4 pts</b>
	<b>C - Savoirs économiques et juridiques</b>	<b>/ 7 pts</b>
<b>Total</b>		<b>/20</b>
<b>Note sur 20</b>		

**Ce document comporte 15 pages numérotées 1/15 à 15/15.**

<b>CAP CHOCOLATIER CONFISEUR</b>	Code : 50 221 33	<b>SUJET</b>	<b>Session 2014</b>
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 1/15

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

## PREMIÈRE PARTIE

### *LE CHOCOLATIER DE TOURS*

18 avenue de Paris

37000 TOURS

☎ 04 91 01 02 03 Fax 04 47 99 90 13

SARL au capital de 12 000 €

*Vous venez d'être embauché(e) en CDI comme ouvrier chocolatier au sein de l'établissement « Le Chocolatier de Tours ». Cette chocolaterie est réputée pour ses pavés en chocolat.*

*Le gérant, M. NOUGAS, vous confie quelques travaux.*

### A - FICHE TECHNIQUE (3 pts)

M. NOUGAS vient de recevoir une commande de 19 kg de palais d'or enrobés en couverture de chocolat noir 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.

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

Matières premières	Unité	Quantités
<b>PALAIS D'OR</b>		
Couverture lactée	kg	0,500
Couverture fondante	kg	0,500
.....	Litre	1/2
Sucre inverti	kg	0,050
.....	kg	0,100
<b>FINITION ENROBAGE</b>		
.....	kg	0,250
Poids total final	kg	1,900

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

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

Matières premières	Unité	Quantités
<i>PALAIS D'OR</i>		
Couverture lactée	kg	-----
Couverture fondante	kg	-----
.....	Litre	-----
Sucre inverti	kg	-----
.....	kg	-----
<b>FINITION ENROBAGE</b>		
.....	kg	-----
Poids total final	kg	19

**B BON DE COMMANDE (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** page 4/15). Tenir compte des stocks restants.

**Document 1**

<b>BON DE COMMANDE</b>			
Référence	Désignation du produit	Unité de vente	Quantité
<i>COU64</i>	<i>Couverture mi-amère 64 % cacao</i>	<i>2,5 kg</i>	<i>1</i>
-----	-----	-----	-----
-----	-----	-----	-----
-----	-----	-----	-----
-----	-----	-----	-----

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

**Document 2**

Référence	Désignation du produit	Unité de vente	Stock restant
CHOCB	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

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

## DEUXIÈME PARTIE

### A - SAVOIRS TECHNOLOGIQUES (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).

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

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

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

3. Vous commandez du glucose auprès de votre fournisseur.

3.1 Citer deux glucoses différents.

➤ -----  
➤ -----

3.2 Quel est le rôle principal du glucose dans un sucre cuit par exemple ?

-----

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

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

<b>CAP CHOCOLATIER CONFISEUR</b>	Code : 50 221 33	<b>SUJET</b>	<b>Session 2014</b>
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 5/15

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE**

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

➤ -----  
-----

➤ -----  
-----

➤ -----  
-----

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel  
Réseau Canopé

<b>CAP CHOCOLATIER CONFISEUR</b>	Code : 50 221 33	<b>SUJET</b>	<b>Session 2014</b>
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 6/15

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

## B - SAVOIRS SCIENTIFIQUES (4 pts)

1. Le laboratoire de chocolaterie vient d'ouvrir après quatre mois de travaux. Les locaux et les équipements ont été conçus selon la réglementation en vigueur. Le laboratoire doit être alimenté en eau potable.

1.1 Citer trois critères de potabilité d'une eau du robinet.

- .....
- .....
- .....

2. Des lampes fluo-compactes ont été installées pour l'éclairage du laboratoire.

A l'aide du document 3 page 10/15,

2.1 Relever la règle de sécurité à respecter pour remplacer une lampe et la justifier.

Règle de sécurité : .....

Justification : .....

2.2 Indiquer les grandeurs électriques, leurs valeurs et leurs unités, en complétant le tableau suivant.

Grandeurs électriques	Tension	Puissance	Fréquence
Valeurs			
Unités en toutes lettres			



**NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE**

2.3 Indiquer si cette lampe est économique. Justifier votre réponse.

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

2.4 Justifier la nécessité d'un éclairage adapté en milieu professionnel. (deux réponses attendues)

➤ .....  
➤ .....

**3. Le laboratoire est équipé d'un système de ventilation.**

A partir du **document 4** page 10/15,

3.1 Relever deux différences de composition entre l'air sain et l'air vicié.

➤ .....  
.....  
➤ .....  
.....

3.2 Expliquer l'intérêt du renouvellement de l'air dans le laboratoire.

.....  
.....

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE**

**4. Une poubelle à déchets est présente dans le laboratoire. De plus, un local à déchets est situé à l'écart de la zone de production et est équipé de conteneurs fermés.**

4.1 Indiquer le devenir d'un sac poubelle de déchets solides en fin de journée de travail.

.....  
.....

4.2 Justifier l'implantation du local à déchets.

.....  
.....

4.3 Citer une mesure de prévention à mettre en œuvre concernant les déchets afin d'éviter la présence de nuisibles.


.....  
.....

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel  
Réseau Canopé

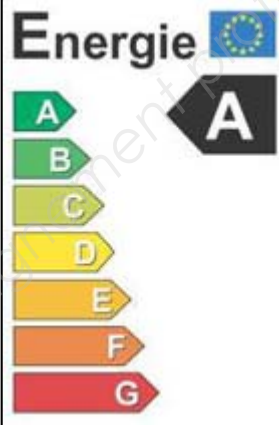
# NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

## Document 3 : Fiche technique et notice d'utilisation

**Modèle : lampes fluo compactes**



230 V  
18 W  
50 Hz  
6000 h  
Culot E 27

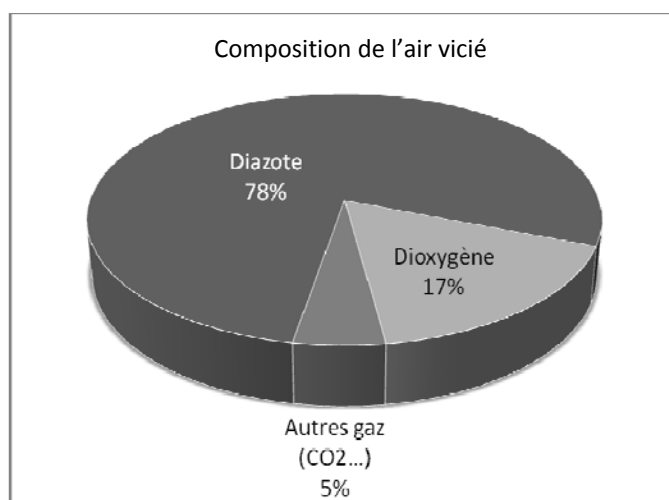
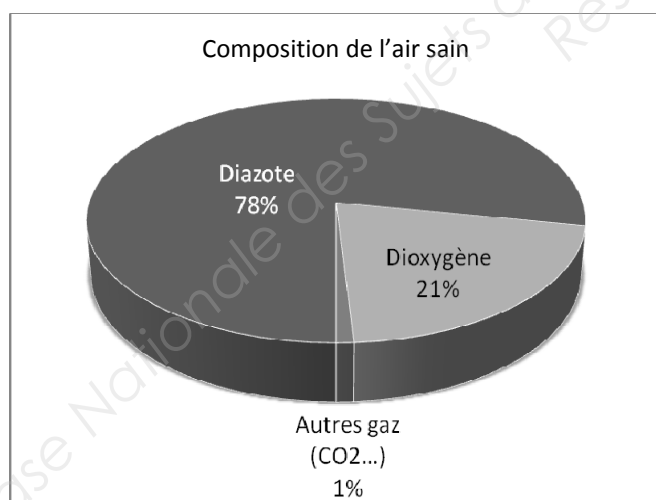
**Energie** 

*Pour une bonne utilisation :*  
Respectez la puissance maximum indiquée du luminaire  
Vérifiez que le culot choisi correspond au luminaire

*Sécurité :*  
Avant tout remplacement d'une lampe, vérifiez que l'alimentation électrique est coupée.

*Source : d'après fiche technique lampe flux compacte.*

## Document 4 : Composition moyenne de l'air



*Source : d'après sciences appliquées A. Paccard (2011)*

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

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

### 1. Environnement économique

*Le Maire de Tours est un client régulier de la chocolaterie.*

*A l'occasion de la fête des mères, le maire souhaite offrir un ballotin au personnel féminin de la ville.*

*M. NOUGAS vous pose quelques questions concernant la gestion de la mairie afin de tester vos connaissances. (Document 5)*

#### Document 5

##### **Les fonctions d'un maire**

Dans les communes, l'État ne délègue pas de représentants dotés de compétences générales, comme les préfets dans les départements et les régions. Le maire bénéficie d'une « double casquette » : il est à la fois agent de l'État et agent de la commune en tant que collectivité territoriale.

Le maire est élu par le conseil municipal au scrutin secret lors de la première réunion du conseil suivant les élections municipales.

➤ **En tant qu'agent de l'État :**

Sous l'autorité du préfet, le maire remplit des fonctions administratives et judiciaires (il est officier d'état civil et officier de police judiciaire).

➤ **En tant qu'agent exécutif de la commune :**

- Le maire est chargé de l'exécution des décisions du conseil municipal et agit sous contrôle de ce dernier.
- Il exerce des compétences déléguées par le conseil municipal.
- Le maire est titulaire de pouvoirs propres.

Le maire est aussi le chef de l'administration communale. Il est le supérieur hiérarchique des agents de la commune et dispose d'un pouvoir d'organisation des services.

Source : <http://www.vie-publique.fr>

A partir de vos connaissances personnelles et du **document 5** :

#### 1.1 Citer les trois catégories de collectivités territoriales en France.

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

<b>CAP CHOCOLATIER CONFISEUR</b>	Code : 50 221 33	<b>SUJET</b>	<b>Session 2014</b>
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 11/15

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

1.2 Indiquer qui élit le maire.

-----

1.3 Préciser de qui le maire est-il agent ? (2 réponses attendues).

➤ -----

➤ -----

1.4 Dans le cadre de son pouvoir exécutif local, à quel organisme le maire doit-il rendre des comptes ?

-----

1.5 Indiquer le mode d'élection du conseil municipal.

-----

## 2. Environnement économique

M. NOUGAS vous a fourni son bilan de l'exercice 2013 et vous demande de l'analyser.  
**(Document 6)**

### Document 6

#### BILAN AU 31 décembre 2013

ACTIF		PASSIF	
<b>ACTIFS IMMOBILISES</b>		<b>CAPITAUX PROPRES</b>	
Immobilisations incorporelles	80 000	Capital	15 000
Immobilisations corporelles	45 000	Résultat	.....
<b>ACTIFS CIRCULANTS</b>		<b>DETTES</b>	
Stocks	1 500	Emprunt	50 000
Clients	1 300	Fournisseurs	7 000
Disponibilités	4 500	Fournisseurs d'immobilisations	40 000
<b>TOTAL ACTIF</b>	<b>132 300</b>	<b>TOTAL PASSIF</b>	<b>132 300</b>

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

2.1 Déterminer le résultat de l'entreprise. Présenter le calcul.

-----

2.2 Indiquer s'il s'agit d'un bénéfice ou d'une perte.

-----

2.3 Citer deux types d'immobilisations corporelles présentes dans l'entreprise.

➤ -----

➤ -----

2.4 Préciser à quoi correspondent les disponibilités.

-----

2.5 Justifier leur présence dans l'actif.

-----

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

## 3. Environnement juridique et social

M. NOUGAS vous a remis votre contrat de travail. Vous vous questionnez sur la période d'essai (durée, obligations, etc). Devant vos interrogations, M. NOUGAS vous a transmis le **document 7**.

### Document 7

#### La période d'essai

La période d'essai permet à l'employeur d'évaluer les compétences du salarié dans son travail, notamment au regard de son expérience, et au salarié d'apprécier si les fonctions occupées lui conviennent.

La période d'essai constitue ainsi une première phase du contrat de travail qui :

- n'est pas obligatoire,
  - doit, pour exister, être prévue dans le contrat de travail ou la lettre d'engagement,
  - a une durée maximale fixée par le Code du travail, les conventions collectives ou le contrat de travail, avec, dans certains cas (CDD, VRP...), application de règles particulières,
  - peut, sauf abus, être rompue librement sous réserve du respect d'un délai de prévenance.
- Au terme de la période d'essai, le salarié est définitivement embauché.

#### Durée initiale maximale

Au terme de l'article L. 1221-19 du Code du travail, le contrat de travail à durée indéterminée peut comporter une période d'essai dont la durée maximale est :

- de deux mois pour les ouvriers et les employés ;
- de trois mois pour les agents de maîtrise et les techniciens ;
- de quatre mois pour les cadres. Si le contrat de travail (ou la lettre d'engagement) prévoit une période d'essai, il doit en préciser la durée en respectant ces limites.

#### La période d'essai peut-elle être rompue ?

Pendant l'essai, le contrat de travail peut être librement rompu par le salarié ou par l'employeur, sans qu'il soit besoin de motiver cette rupture, et sans indemnité (sauf disposition conventionnelle contraire). Les règles de procédure concernant le licenciement ne s'appliquent pas.

L'employeur et, dans certains cas, le salarié, doivent toutefois respecter un délai de prévenance.

Source : <http://travail-emploi.gouv.fr>

### 3.1 Définir l'utilité de la période d'essai pour l'employeur et le salarié.

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

<b>CAP CHOCOLATIER CONFISEUR</b>	Code : 50 221 33	<b>SUJET</b>	<b>Session 2014</b>
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 14/15

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

3.2 Préciser si celle-ci est obligatoire.

-----  
-----

3.3 Indiquer dans quel document elle être mentionnée.

-----

3.4 Déterminer ce que l'employeur doit verser au salarié en cas de rupture pendant la période d'essai.

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

3.5 Indiquer la durée maximale de votre période d'essai chez ce chocolatier.

-----