



**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.**

# 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

<b>Environnement technologique</b>	<b>Pages : 2 à 6</b>
<b>Environnement scientifique</b>	<b>Pages : 7 à 41</b>
<b>Environnement économique et juridique</b>	<b>Pages : 42 à 50</b>

<b>CAP CHOCOLATIER CONFISEUR</b>	<b>Code : 50 221 33</b>	<b>Session 2014</b>	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat		Durée : 0h30	Page : 1/50
		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 du candidat et être adaptés à la réalisation pratique qu'il aura faite (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 impérativement 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

<b>CAP CHOCOLATIER CONFISEUR</b>	Code : 50 221 33	<b>Session 2014</b>	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat	Durée : 0h30	Page : 2/50	
	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'utilisation et 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 un procédé 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 utilisation, 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 5).  
Décrire les procédés de fabrication des caramels mou.
8. Définir les conditions de stockage du chocolat.  
Précisez l'utilisation et l'action des acidifiants dans les fabrications.  
Définir les conditions de stockage des fruits secs.  
Décrire les procédés de fabrication des fruits confits.
9. Identifier et classer les étapes de transformation de la fève à la pâte de cacao.  
Classifier les différents types de spiritueux.

<b>CAP CHOCOLATIER CONFISEUR</b>	Code : 50 221 33	<b>Session 2014</b>	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat	Durée : 0h30	Page : 3/50	
	Coef. total EP2 : 14		

Enumérer 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).

<b>CAP CHOCOLATIER CONFISEUR</b>	Code : 50 221 33	<b>Session 2014</b>	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat	Durée : 0h30	Page : 4/50	
	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.
20. Énumérer les principales variétés de cacao, et donner leurs caractéristiques ?  
Identifier les présentations commerciales du lait et leurs dérivés.  
Définir les conditions de stockage des œufs et ovoproduits.  
Décrire les procédés de fabrication du praliné.
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 et leurs dérivés.  
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 le procédé de fabrication des guimauves.
27. Identifier les étapes de fabrication du chocolat.  
Identifier les présentations commerciales du lait et leurs dérivés.  
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°...).

<b>CAP CHOCOLATIER CONFISEUR</b>	Code : 50 221 33	<b>Session 2014</b>	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat	Durée : 0h30	Page : 5/50	
	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'utilisation et 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.

### 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.

<b>CAP CHOCOLATIER CONFISEUR</b>	Code : 50 221 33	<b>Session 2014</b>	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat		Durée : 0h30	Page : 6/50
		Coef. total EP2 : 14	

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

**Troisième partie : environnement scientifique (sciences appliquées)**

## **CONSIGNES AUX MEMBRES DU JURY**

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

### **Proposition de sujets**

Les sujets suivants sont proposés **à titre indicatif** ; ils pourront servir de base à l'interrogation mais les questions à poser sont à adapter en fonction de la réalisation pratique qu'aura faite le candidat (deuxième partie de l'épreuve EP2).

### **Contenus**

L'épreuve portera obligatoirement sur les savoirs associés **S71, S72, S73** du référentiel.

Elle sera évaluée obligatoirement par **le professeur de sciences appliquées**.

Le nombre de questions à prévoir est de 4 à 5.

### **Forme**

L'épreuve « environnement scientifique (sciences appliquées) » est une épreuve orale.

### **Durée**

L'épreuve « environnement scientifique (sciences appliquées) » ne doit pas excéder 10 minutes.

### **Notation**

L'environnement scientifique (sciences appliquées) est noté sur 2 points.

La totalité de cette troisième partie étant notée sur 6 points.

<b>CAP CHOCOLATIER CONFISEUR</b>	Code : 50 221 33	<b>Session 2014</b>	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat	Durée : 0h30	Page : 7/50	
	Coef. total EP2 : 14		

# C.A.P. CHOCOLATIER CONFISEUR

SESSION 2014

## EP2

### PRODUCTION ET VALORISATION DES FABRICATIONS DE CHOCOLATERIE, CONFISERIE ET PÂTISSERIES SPÉCIALISÉES À BASE DE CHOCOLAT

**ÉPREUVE ORALE :** Les sciences appliquées  
à la fabrication de la ganache.

#### SUJET 1

➤ **1. Les constituants des aliments/Étude nutritionnelle des différents produits**

La ganache est constituée de crème liquide et de chocolat.

- 1.1. Citer le constituant alimentaire principal de la crème.
- 1.2. Indiquer l'action de l'air sur le constituant principal de la crème.

➤ **2. L'hygiène et la prévention**

Les crèmes fleurettes en seau sont des produits fragiles, pouvant être facilement contaminés par des micro-organismes.

- 2.1. Définir le terme pathogène.
- 2.2. Indiquer deux mesures de prévention permettant d'éviter la contamination lors de l'utilisation de cette crème.
- 2.3. Au cours de la livraison, les crèmes peuvent subir une rupture de la chaîne du froid. Définir l'expression « chaîne du froid ».

<b>CAP CHOCOLATIER CONFISEUR</b>	Code : 50 221 33	<b>Session 2014</b>	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat	Durée : 0h30		Page : 8/50
	Coef. total EP2 : 14		

# C.A.P. CHOCOLATIER CONFISEUR

SESSION 2014

## EP2

### PRODUCTION ET VALORISATION DES FABRICATIONS DE CHOCOLATERIE, CONFISERIE ET PÂTISSERIES SPÉCIALISÉES À BASE DE CHOCOLAT

**ÉPREUVE ORALE :** Les sciences appliquées  
à la fabrication du caramel.

#### SUJET 2

➤ **1. Les constituants des aliments/Étude nutritionnelle des différents produits**

Le caramel est constitué de sucre, sirop de glucose et d'eau.

- 1.1. Indiquer le constituant alimentaire principal du sucre.
- 1.2. Le caramel est obtenu en mélangeant le sucre à l'eau.  
Indiquer la propriété physico-chimique en jeu dans le mélange sucre-eau.
- 1.3. Citer les modifications organoleptiques subies par le sucre lors de la caramélisation.

➤ **2. L'hygiène et la prévention**

L'humidité est un facteur favorable au développement des micro-organismes.

- 2.1. Citer une règle de stockage du sucre pour éviter son humidification.
- 2.2. Citer un autre facteur favorable au développement des micro-organismes.

<b>CAP CHOCOLATIER CONFISEUR</b>	Code : 50 221 33	<b>Session 2014</b>	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat	Durée : 0h30		Page : 9/50
	Coef. total EP2 : 14		

# C.A.P. CHOCOLATIER CONFISEUR

SESSION 2014

## EP2

### PRODUCTION ET VALORISATION DES FABRICATIONS DE CHOCOLATERIE, CONFISERIE ET PÂTISSERIES SPÉCIALISÉES À BASE DE CHOCOLAT

**ÉPREUVE ORALE :** Les sciences appliquées  
à la fabrication de la guimauve.

#### SUJET 3

➤ **1. Les constituants des aliments/Étude nutritionnelle des différents produits**

La guimauve est constituée de sucre, blanc d'œuf et de gélatine.

- 1.1. Indiquer le constituant alimentaire principal du blanc d'œuf.
- 1.2. Indiquer la propriété physico-chimique de ce constituant sous l'action de la chaleur.
- 1.3. Citer les transformations organoleptiques entraînées par l'ajout de gélatine.

➤ **2. L'hygiène et la prévention**

La fabrication de la guimauve nécessite une clarification minutieuse des œufs.

- 2.1. Citer le nom des bactéries pouvant se trouver sur la coquille des œufs.
- 2.2. Des bactéries présentes dans les œufs peuvent provoquer une T.I.A.  
Donner la signification de T.I.A.
- 2.3. Citer deux règles d'hygiène à respecter lors de l'utilisation des œufs.

<b>CAP CHOCOLATIER CONFISEUR</b>	Code : 50 221 33	<b>Session 2014</b>	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat	Durée : 0h30		Page : 10/50
	Coef. total EP2 : 14		

# C.A.P. CHOCOLATIER CONFISEUR

SESSION 2014

## EP2

### PRODUCTION ET VALORISATION DES FABRICATIONS DE CHOCOLATERIE, CONFISERIE ET PÂTISSERIES SPÉCIALISÉES À BASE DE CHOCOLAT

**ÉPREUVE ORALE :** Les sciences appliquées  
à la fabrication de pâtes de fruits.

#### SUJET 4

➤ **1. Les constituants des aliments/Étude nutritionnelle des différents produits**

Les pâtes de fruits sont composées de pulpe de fruit.

- 1.1. Nommer la fibre présente dans les fruits.
- 1.2. Indiquer le nom de la modification subie par cette fibre sous l'action de la chaleur.
- 1.3. Indiquer la saveur perçue à la dégustation d'une pâte de fruit et préciser son mécanisme de perception.

➤ **2. L'hygiène et la prévention**

- 2.1. Citer deux causes de contamination des aliments par le personnel.
- 2.2. Proposer trois règles d'hygiène pour éviter ces contaminations.

<b>CAP CHOCOLATIER CONFISEUR</b>	Code : 50 221 33	<b>Session 2014</b>	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat	Durée : 0h30		Page : 11/50
	Coef. total EP2 : 14		

# C.A.P. CHOCOLATIER CONFISEUR

SESSION 2014

## EP2

### PRODUCTION ET VALORISATION DES FABRICATIONS DE CHOCOLATERIE, CONFISERIE ET PÂTISSERIES SPÉCIALISÉES À BASE DE CHOCOLAT

**ÉPREUVE ORALE :** Les sciences appliquées  
à la fabrication de nougat.

#### SUJET 5

➤ **1. Les constituants des aliments/Étude nutritionnelle des différents produits**

Parmi les ingrédients du nougat il y a le blanc d'œuf.

- 1.1. Citer le principal constituant alimentaire de l'œuf.
- 1.2. Nommer la propriété physico-chimique subie par le constituant lorsque le blanc d'œuf est battu en neige.

➤ **2. L'hygiène et la prévention**

- 2.1. Nommer la bactérie pouvant être présente sur l'œuf.
- 2.2. Indiquer le risque encouru si cette bactérie est présente dans votre préparation.
- 2.3. Citer trois règles d'hygiène à respecter lors de l'utilisation des œufs.

<b>CAP CHOCOLATIER CONFISEUR</b>	Code : 50 221 33	<b>Session 2014</b>	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat	Durée : 0h30		Page : 12/50
	Coef. total EP2 : 14		

# C.A.P. CHOCOLATIER CONFISEUR

SESSION 2014

## EP2

### PRODUCTION ET VALORISATION DES FABRICATIONS DE CHOCOLATERIE, CONFISERIE ET PÂTISSERIES SPÉCIALISÉES À BASE DE CHOCOLAT

**ÉPREUVE ORALE :** Les sciences appliquées  
à la fabrication du fondant.

#### SUJET 6

➤ **1. Les constituants des aliments/Étude nutritionnelle des différents produits**

Le fondant est essentiellement composé de sucre.

- 1.1. Citer le principal constituant alimentaire du sucre.
- 1.2. Indiquer la modification physique lorsque le sucre est placé dans un milieu aqueux (eau).

➤ **2. L'hygiène et la prévention**

- 2.1. Citer trois règles d'hygiène concernant l'utilisation du matériel dans un laboratoire de chocolaterie.
- 2.2. Proposer deux précautions à prendre lors du stockage des bonbons de chocolat.

<b>CAP CHOCOLATIER CONFISEUR</b>	Code : 50 221 33	<b>Session 2014</b>	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat	Durée : 0h30		Page : 13/50
	Coef. total EP2 : 14		

# C.A.P. CHOCOLATIER CONFISEUR

SESSION 2014

## EP2

### PRODUCTION ET VALORISATION DES FABRICATIONS DE CHOCOLATERIE, CONFISERIE ET PÂTISSERIES SPÉCIALISÉES À BASE DE CHOCOLAT

**ÉPREUVE ORALE :** Les sciences appliquées  
à la fabrication des nougats au chocolat.

#### SUJET 7

➤ **1. Les constituants des aliments/Étude nutritionnelle des différents produits**

Pour réaliser des nougats au chocolat, les ingrédients sont :  
Sucre, miel, blancs d'œufs, cacao en poudre, pâte de cacao, couverture noire,  
pistaches émondées, amandes, noisettes blanchies.

- 1.1. Citer le principal constituant du sucre.
- 1.2. Nommer et expliquer la réaction physico-chimique provoquée lors de la torréfaction.
- 1.3. Préciser le but de cette réaction.

➤ **2. L'hygiène et la prévention**

- 2.1. Justifier le choix de blancs d'œufs en poudre, plutôt que frais, du point de vue microbiologique.
- 2.2. Expliquer le terme micro-organisme pathogène.
- 2.3. Citer un micro-organisme pathogène fréquent dans les œufs.

<b>CAP CHOCOLATIER CONFISEUR</b>	Code : 50 221 33	<b>Session 2014</b>	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat	Durée : 0h30		Page : 14/50
	Coef. total EP2 : 14		

# C.A.P. CHOCOLATIER CONFISEUR

SESSION 2014

## EP2

### PRODUCTION ET VALORISATION DES FABRICATIONS DE CHOCOLATERIE, CONFISERIE ET PÂTISSERIES SPÉCIALISÉES À BASE DE CHOCOLAT

**ÉPREUVE ORALE :** Les sciences appliquées  
à la fabrication des guimauves.

#### SUJET 8

➤ **1. Les constituants des aliments/Étude nutritionnelle des différents produits**

Pour réaliser des guimauves, les ingrédients sont :  
Sucre, blancs d'œufs, gélatine, arôme.

- 1.1. Citer le principal constituant du sucre.
- 1.2. Préciser l'intérêt de l'ajout de gélatine.
- 1.3. Citer deux facteurs pouvant modifier la perception du goût de la guimauve.

➤ **2. L'hygiène et la prévention**

- 2.1. Justifier du point de vue microbiologique, le choix de blancs d'œufs en poudre plutôt que frais.
- 2.2. Expliquer le terme micro-organisme pathogène.
- 2.3. Citer un micro-organisme pathogène fréquent dans les œufs.

<b>CAP CHOCOLATIER CONFISEUR</b>	Code : 50 221 33	<b>Session 2014</b>	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat	Durée : 0h30		Page : 15/50
	Coef. total EP2 : 14		

# C.A.P. CHOCOLATIER CONFISEUR

SESSION 2014

## EP2

### PRODUCTION ET VALORISATION DES FABRICATIONS DE CHOCOLATERIE, CONFISERIE ET PÂTISSERIES SPÉCIALISÉES À BASE DE CHOCOLAT

**ÉPREUVE ORALE :** Les sciences appliquées  
à la fabrication des pâtes de fruits.

#### SUJET 9

➤ **1. Les constituants des aliments/Étude nutritionnelle des différents produits**

Pour réaliser des pâtes de fruits, les ingrédients sont les suivants :  
Sucre, pulpes de fruit, pectine et acide citrique.

- 1.1. Citer un constituant alimentaire énergétique et un constituant alimentaire non énergétique contenus dans les pâtes de fruits.
- 1.2. Au cours de la fabrication des pâtes de fruits, citer l'action de la chaleur sur la pectine.
- 1.3. Citer le constituant chimique qui favorise cette réaction.

➤ **2. L'hygiène et la prévention**

- 2.1. Citer un micro-organisme responsable d'intoxication alimentaire.
- 2.2. Ce micro-organisme est dit « pathogène ». Définir le mot « pathogène ».
- 2.3. Citer une condition favorable au développement des micro-organismes.

<b>CAP CHOCOLATIER CONFISEUR</b>	Code : 50 221 33	<b>Session 2014</b>	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat	Durée : 0h30		Page : 16/50
	Coef. total EP2 : 14		

# C.A.P. CHOCOLATIER CONFISEUR

SESSION 2014

## EP2

### PRODUCTION ET VALORISATION DES FABRICATIONS DE CHOCOLATERIE, CONFISERIE ET PÂTISSERIES SPÉCIALISÉES À BASE DE CHOCOLAT

**ÉPREUVE ORALE :** Les sciences appliquées  
à la fabrication des caramels mous partiellement  
enrobés de couverture de chocolat noir.

#### SUJET 10

➤ **1. Les constituants des aliments/Étude nutritionnelle des différents produits**

Pour réaliser des caramels mous partiellement enrobés de couverture de chocolat noir, les ingrédients sont les suivants :

Pour les caramels : crème stérilisée, sucre semoule, glucose, arôme naturel éventuel.  
Pour l'enrobage : couverture de chocolat noir.

- 1.1. Citer le principal constituant alimentaire énergétique contenu dans la crème.
- 1.2. Au cours de la cuisson du caramel, citer la réaction physico-chimique essentielle en précisant le constituant alimentaire mis en jeu.
- 1.3. Citer deux moyens permettant de modifier le goût des caramels.

➤ **2. L'hygiène et la prévention**

Définir un micro-organisme pathogène.

<b>CAP CHOCOLATIER CONFISEUR</b>	Code : 50 221 33	<b>Session 2014</b>	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat	Durée : 0h30		Page : 17/50
	Coef. total EP2 : 14		

# C.A.P. CHOCOLATIER CONFISEUR

SESSION 2014

## EP2

### PRODUCTION ET VALORISATION DES FABRICATIONS DE CHOCOLATERIE, CONFISERIE ET PÂTISSERIES SPÉCIALISÉES À BASE DE CHOCOLAT

**ÉPREUVE ORALE :** Les sciences appliquées  
à la fabrication d'œufs en chocolat

#### SUJET 11

- **1. Les constituants des aliments/Étude nutritionnelle des différents produits**
  - 1.1. Nommer la modification physico-chimique intervenant lors du refroidissement du chocolat.
  - 1.2. Indiquer les modifications organoleptiques provoquées par le refroidissement du chocolat.
  - 1.3. Indiquer l'action d'une température trop élevée ou d'un milieu trop humide sur les produits finis en chocolat.
  
- **2. L'hygiène et la prévention**
  - 2.1. Justifier le port de la tenue professionnelle.
  - 2.2. Citer deux mesures concernant la surveillance de l'état de santé du personnel travaillant dans un laboratoire de fabrication de chocolats.

<b>CAP CHOCOLATIER CONFISEUR</b>	Code : 50 221 33	<b>Session 2014</b>	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat	Durée : 0h30		Page : 18/50
	Coef. total EP2 : 14		

# C.A.P. CHOCOLATIER CONFISEUR

SESSION 2014

## EP2

### PRODUCTION ET VALORISATION DES FABRICATIONS DE CHOCOLATERIE, CONFISERIE ET PÂTISSERIES SPÉCIALISÉES À BASE DE CHOCOLAT

**ÉPREUVE ORALE :** Les sciences appliquées  
à la mise au point d'une couverture  
de chocolat noir.

#### SUJET 12

➤ **1. Les constituants des aliments/Étude nutritionnelle des différents produits**

Une couverture de chocolat noir contient les ingrédients suivants :  
sucre, pâte de cacao et beurre de cacao.

- 1.1. Préciser les constituants alimentaires de chaque ingrédient.
- 1.2. Au moment du tablage de la couverture de chocolat, une réaction physico-chimique apparaît si la température est inférieure à 27°C, 28°C.  
Citer cette réaction indésirable.
- 1.3. Indiquer la saveur du cacao pur et préciser son mécanisme de perception.

➤ **2. L'hygiène et la prévention**

- 2.1. Citer un mode de contamination des aliments.
- 2.2. Proposer une mesure de prévention.
- 2.3. Indiquer une cause d'altération des produits de chocolaterie.

<b>CAP CHOCOLATIER CONFISEUR</b>	Code : 50 221 33	<b>Session 2014</b>	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat	Durée : 0h30	Page : 19/50	
	Coef. total EP2 : 14		

# C.A.P. CHOCOLATIER CONFISEUR

SESSION 2014

## EP2

### PRODUCTION ET VALORISATION DES FABRICATIONS DE CHOCOLATERIE, CONFISERIE ET PÂTISSERIES SPÉCIALISÉES À BASE DE CHOCOLAT

**ÉPREUVE ORALE :** Les sciences appliquées  
à la fabrication d'une tarte au chocolat.

#### SUJET 13

➤ **1. Les constituants des aliments/Étude nutritionnelle des différents produits**

Pour réaliser une tarte au chocolat, les ingrédients sont les suivants :

Pour la pâte sucrée : Farine T55, sucre glace, beurre pasteurisé, œuf.

Pour la ganache : Chocolat de laboratoire, crème stérilisée, beurre.

1.1. Citer le constituant alimentaire principal contenu dans le sucre glace.

1.2. Citer deux facteurs modifiant la perception du goût.

➤ **2. L'hygiène et la prévention**

2.1. La ganache est un produit à risques sur le plan microbiologique. Justifier cette affirmation.

2.2. Préciser le risque pris si le chocolatier ne porte pas de masque bucco-nasal pendant le montage de la tarte.

<b>CAP CHOCOLATIER CONFISEUR</b>	Code : 50 221 33	<b>Session 2014</b>	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat	Durée : 0h30		Page : 20/50
	Coef. total EP2 : 14		

# C.A.P. CHOCOLATIER CONFISEUR

SESSION 2014

## EP2

### PRODUCTION ET VALORISATION DES FABRICATIONS DE CHOCOLATERIE, CONFISERIE ET PÂTISSERIES SPÉCIALISÉES À BASE DE CHOCOLAT

**ÉPREUVE ORALE :** Les sciences appliquées  
à la fabrication de truffes au chocolat.

#### SUJET 14

➤ **1. Les constituants des aliments/Étude nutritionnelle des différents produits**

La réalisation de truffes au chocolat nécessite l'utilisation d'une ganache composée de beurre, de crème fraîche liquide et de chocolat.

1.1. Citer le constituant alimentaire du beurre.

1.2. Nommer la modification que va subir le beurre en présence d'air.

➤ **2. L'hygiène et la prévention**

2.1. Citer une condition de stockage qui permet de limiter le rancissement.

2.2. Le beurre se conserve en chambre froide positive  
Indiquer l'action du froid positif sur les micro-organismes.

<b>CAP CHOCOLATIER CONFISEUR</b>	Code : 50 221 33	<b>Session 2014</b>	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat	Durée : 0h30		Page : 21/50
	Coef. total EP2 : 14		

# C.A.P. CHOCOLATIER CONFISEUR

SESSION 2014

## EP2

### PRODUCTION ET VALORISATION DES FABRICATIONS DE CHOCOLATERIE, CONFISERIE ET PÂTISSERIES SPÉCIALISÉES À BASE DE CHOCOLAT

**ÉPREUVE ORALE :** Les sciences appliquées  
à la fabrication du caramel.

#### SUJET 15

➤ **1. Les constituants des aliments/Étude nutritionnelle des différents produits**

Le caramel est un mélange de sucre et d'eau.

- 1.1. Citer le constituant principal du sucre.
- 1.2. Nommer le facteur qui va provoquer la caramélisation.
- 1.3. Citer les modifications organoleptiques subies par le sucre lors de la caramélisation.

➤ **2. L'hygiène et la prévention**

Les produits frais doivent être stockés en chambre froide.

Cela permet de limiter le développement des micro-organismes pathogènes.

- 2.1. Indiquer l'intérêt du stockage des denrées en chambre froide.
- 2.2. Citer une autre condition défavorable au développement des micro-organismes.

<b>CAP CHOCOLATIER CONFISEUR</b>	Code : 50 221 33	<b>Session 2014</b>	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat	Durée : 0h30		Page : 22/50
	Coef. total EP2 : 14		

# C.A.P. CHOCOLATIER CONFISEUR

SESSION 2014

## EP2

### PRODUCTION ET VALORISATION DES FABRICATIONS DE CHOCOLATERIE, CONFISERIE ET PÂTISSERIES SPÉCIALISÉES À BASE DE CHOCOLAT

**ÉPREUVE ORALE :** Les sciences appliquées  
à la fabrication d'un sirop.

#### SUJET 16

➤ **1. Les constituants des aliments/Étude nutritionnelle des différents produits**

En confiserie, on utilise le sirop.

1.1. On mélange de l'eau et du sucre pour la fabrication du sirop.  
Nommer le constituant alimentaire principal du sucre.

1.2. Citer la transformation obtenue lors de ce mélange.

➤ **2. L'hygiène et la prévention**

Une T.I.A.C. a été déclarée dans l'ouest de la France. Le produit alimentaire contaminé est un fondant au chocolat.

2.1. Expliquer la signification de T.I.A.C.

2.2. Une analyse microbiologique du fondant au chocolat a été effectuée.  
L'agent responsable est une bactérie : le staphylocoque doré.  
Citer trois conditions favorables au développement des bactéries.

2.3. Expliquer pourquoi il ne faut pas rompre la chaîne du froid.

<b>CAP CHOCOLATIER CONFISEUR</b>	Code : 50 221 33	<b>Session 2014</b>	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat	Durée : 0h30		Page : 23/50
	Coef. total EP2 : 14		

# C.A.P. CHOCOLATIER CONFISEUR

SESSION 2014

## EP2

### PRODUCTION ET VALORISATION DES FABRICATIONS DE CHOCOLATERIE, CONFISERIE ET PÂTISSERIES SPÉCIALISÉES À BASE DE CHOCOLAT

**ÉPREUVE ORALE :** Les sciences appliquées  
à la fabrication du nougat.

#### SUJET 17

➤ **1. Les constituants des aliments/Étude nutritionnelle des différents produits**

Le nougat est constitué de sucre, de miel, de blanc d'œuf, d'amande, de pistache et d'eau.

1.1. Citer le constituant alimentaire principal du blanc d'œuf.

1.2. Citer la transformation obtenue lors de ce mélange sous l'effet de la chaleur.

➤ **2. L'hygiène et la prévention**

Sur la coquille d'œuf, peuvent se trouver des microorganismes pathogènes.

2.1. Définir le terme pathogène.

2.2. Citer le nom de ce microorganisme pathogène pouvant se trouver sur les œufs.

2.3. Il est nécessaire de se laver les mains après la manipulation d'œufs.  
Quels doivent être les équipements réglementaires d'un poste de lavage des mains  
hygiénique ?

<b>CAP CHOCOLATIER CONFISEUR</b>	Code : 50 221 33	<b>Session 2014</b>	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat	Durée : 0h30		Page : 24/50
	Coef. total EP2 : 14		

# CORRIGÉ

## C.A.P. CHOCOLATIER CONFISEUR SESSION 2014

### EP2

#### PRODUCTION ET VALORISATION DES FABRICATIONS DE CHOCOLATERIE, CONFISERIE ET PÂTISSERIES SPÉCIALISÉES À BASE DE CHOCOLAT

**ÉPREUVE ORALE :** Les sciences appliquées  
à la fabrication de la ganache.

#### SUJET 1

➤ 1. Les constituants des aliments/Étude nutritionnelle (1,25 point)

La ganache est constituée de crème liquide et de chocolat.

1.1. Citer le constituant alimentaire principal de la crème.

*Les lipides. (0,5 pt)*

1.2. Indiquer l'action de l'air sur le constituant principal de la crème.

*Oxydation – Rancissement. (0,75 pt)*

➤ 2. L'hygiène et la prévention (0,75 point)

Les crèmes fleurettes en seau sont des produits fragiles, pouvant être facilement contaminés par des micro-organismes pathogènes.

2.1. Définir le terme pathogène. (0,25 pt)

*Qui rend malade.*

2.2. Indiquer deux mesures de prévention permettant d'éviter la contamination lors de l'utilisation de cette crème. (0,25 pt)

*- Hygiène rigoureuse des mains.*

*- Hygiène du matériel.*

2.3. Au cours de la livraison, les crèmes peuvent subir une rupture de la chaîne du froid. Définir l'expression « chaîne du froid ». (0,25 pt)

*Ensemble des dispositions prises pour qu'un produit reste à la bonne température tout au long de son acheminement, depuis ses matières premières initiales jusqu'à sa consommation en passant par toutes les étapes de stockage, de transport et de conservation.*

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	Session 2014	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat	Durée : 0h30	Page : 25/50	
	Coef. total EP2 : 14		

# CORRIGÉ

## C.A.P. CHOCOLATIER CONFISEUR SESSION 2014

### EP2

#### PRODUCTION ET VALORISATION DES FABRICATIONS DE CHOCOLATERIE, CONFISERIE ET PÂTISSERIES SPÉCIALISÉES À BASE DE CHOCOLAT

**ÉPREUVE ORALE :** Les sciences appliquées  
à la fabrication du caramel.

#### SUJET 2

➤ 1. Les constituants des aliments/Étude nutritionnelle (0,75 point)

Le caramel est constitué de sucre, sirop de glucose et d'eau.

1.1. Indiquer le constituant alimentaire principal du sucre.  
*Glucide. (0,25 pt)*

1.2. Le caramel est obtenu en mélangeant le sucre à l'eau.  
Indiquer la propriété physico-chimique en jeu dans ce mélange sucre-eau  
*Solubilité. (0,25 pt)*

1.3. Citer les modifications organoleptiques subies par le sucre lors de la caramélisation.  
*Modifications de la couleur, saveurs, arômes. (0,25 pt)*

➤ 2. L'hygiène et la prévention (1,25 point)

L'humidité est un facteur favorable au développement des micro-organismes.

2.1. Citer une règle de stockage du sucre pour éviter son humidification. (0,75 pt)  
*Ne pas stocker à même le sol.  
Transvaser le contenu du sac dans un bac à sucre.  
Ne pas laisser séjourner les récipients ouverts dans les réserves.*

2.2. Citer un autre facteur favorable au développement des micro-organismes. (0,5 pt)  
*L'oxygène, la nourriture, un pH neutre, la température ambiante.*

<b>CAP CHOCOLATIER CONFISEUR</b>	Code : 50 221 33	<b>Session 2014</b>	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat	Durée : 0h30		Page : 26/50
	Coef. total EP2 : 14		

# CORRIGÉ

## C.A.P. CHOCOLATIER CONFISEUR SESSION 2014

### EP2

#### PRODUCTION ET VALORISATION DES FABRICATIONS DE CHOCOLATERIE, CONFISERIE ET PÂTISSERIES SPÉCIALISÉES À BASE DE CHOCOLAT

**ÉPREUVE ORALE :** Les sciences appliquées  
à la fabrication de la guimauve.

#### SUJET 3

➤ **1. Les constituants des aliments/Étude nutritionnelle (1,25 point)**

La guimauve est constituée de sucre, blanc d'œuf et de gélatine.

- 1.1. Indiquer le constituant alimentaire principal du blanc d'œuf.  
*Les protides. (0,5 pt)*
- 1.2. Indiquer la propriété physico-chimique de ce constituant sous l'action de la chaleur.  
*La coagulation. (0,5 pt)*
- 1.3. Citer les transformations organoleptiques entraînées par l'ajout de gélatine.  
*Modification de la texture, plus dure, plus ferme, maintien du bonbon. (0,25)*

➤ **2. L'hygiène et la prévention (0,75 point)**

La fabrication de la guimauve nécessite une clarification minutieuse des œufs.

- 2.1. Citer le nom des bactéries pouvant se trouver sur la coquille des œufs.  
*Salmonelles ou coliforme fécal. (0,25 pt)*
- 2.2. Des bactéries présentes dans les œufs peuvent provoquer une T.I.A.  
Donner la signification de T.I.A.  
*Toxi-Infection Alimentaire. (0,25 pt)*
- 2.3. Citer deux règles d'hygiène à respecter lors de l'utilisation des œufs. (0,25 pt)  
*Ne pas utiliser d'œufs fêlés.  
Se désinfecter les mains après le cassage des œufs  
Ne jamais les laver à l'eau.  
Ne pas les casser sur le plan de travail.  
Nettoyer et désinfecter la clarifieuse avant et après son utilisation.*

<b>CAP CHOCOLATIER CONFISEUR</b>	Code : 50 221 33	<b>Session 2014</b>	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat	Durée : 0h30	Page : 27/50	
	Coef. total EP2 : 14		

# CORRIGÉ

## C.A.P. CHOCOLATIER CONFISEUR SESSION 2014

### EP2

#### PRODUCTION ET VALORISATION DES FABRICATIONS DE CHOCOLATERIE, CONFISERIE ET PÂTISSERIES SPÉCIALISÉES À BASE DE CHOCOLAT

**ÉPREUVE ORALE :** Les sciences appliquées  
à la fabrication de pâtes de fruits.

#### SUJET 4

➤ 1. Les constituants des aliments/Étude nutritionnelle (0,75 point)

Les pâtes de fruits sont composées de pulpe de fruits.

- 1.1. Nommer la fibre présente dans les fruits.  
*La pectine ou cellulose. (0,25 pt)*
- 1.2. Indiquer le nom de la modification subie par cette fibre sous l'action de la chaleur.  
*Ramollissement. (0,25 pt)*
- 1.3. Indiquer la saveur perçue à la dégustation d'une pâte de fruit et préciser le mécanisme de perception.  
*Sucrée, perçue à l'avant de la langue par les papilles gustatives.  
Cette information (stimulus) est transmise au cerveau qui reconnaît la saveur « sucrée ». (0,25 pt)*

➤ 2. L'hygiène et la prévention (1,25 point)

- 2.1. Citer deux causes de contamination des aliments par le personnel. (0,5 pt)  
*Personnel enrhumé - Plaie non protégée sur les mains - Mains souillées*
- 2.2. Proposer trois règles d'hygiène pour éviter ces contaminations. (0,75 pt)  
*- Arrêt maladie ou port du masque bucco-nasal.  
- Désinfecter et protéger les plaies par un pansement et un doigtier ou un gant.  
- Se laver souvent les mains et surtout après des tâches salissantes en suivant la procédure réglementaire de lavage des mains.*

<b>CAP CHOCOLATIER CONFISEUR</b>	Code : 50 221 33	<b>Session 2014</b>	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat	Durée : 0h30	Page : 28/50	
	Coef. total EP2 : 14		



# CORRIGÉ

## C.A.P. CHOCOLATIER CONFISEUR SESSION 2014

### EP2

#### PRODUCTION ET VALORISATION DES FABRICATIONS DE CHOCOLATERIE, CONFISERIE ET PÂTISSERIES SPÉCIALISÉES À BASE DE CHOCOLAT

**ÉPREUVE ORALE :** Les sciences appliquées  
à la fabrication du fondant.

#### SUJET 6

➤ 1. Les constituants des aliments/Étude nutritionnelle (0,75 point)

Le fondant est essentiellement composé de sucre.

1.1. Citer le principal constituant alimentaire du sucre.

*Glucides. (0,25 pt)*

1.2. Indiquer la modification physique lorsque le sucre est placé dans un milieu aqueux (eau). (0,5 pt)

*Solubilité du sucre dans l'eau.*

➤ 2. L'hygiène et la prévention (1,25 point)

2.1. Citer trois règles d'hygiène concernant l'utilisation du matériel dans un laboratoire de chocolaterie. (0,75 pt)

- *Utiliser du matériel en inox de préférence (désinfection facile).*

- *Pour la cuisson du sucre, matériel en cuivre exempt de vert de gris.*

- *Utiliser des spatules exoglass.*

- *Eviter le matériel tel que le bois, récipients émaillés...*

2.2. Proposer deux précautions à prendre lors du stockage des bonbons de chocolat.

*Stockage à l'abri de l'humidité, de la chaleur, des odeurs fortes. (0,5 pt)*

<b>CAP CHOCOLATIER CONFISEUR</b>	Code : 50 221 33	<b>Session 2014</b>	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat	Durée : 0h30	Page : 30/50	
	Coef. total EP2 : 14		

# CORRIGÉ

## C.A.P. CHOCOLATIER CONFISEUR SESSION 2014

### EP2

#### PRODUCTION ET VALORISATION DES FABRICATIONS DE CHOCOLATERIE, CONFISERIE ET PÂTISSERIES SPÉCIALISÉES À BASE DE CHOCOLAT

**ÉPREUVE ORALE :** Les sciences appliquées  
à la fabrication des nougats au chocolat.

#### SUJET 7

➤ **1. Les constituants des aliments/Étude nutritionnelle (1,25 point)**

Pour réaliser des nougats au chocolat, les ingrédients sont :

Sucre, miel, blancs d'œuf, cacao en poudre, pâte de cacao, couverture noire, pistaches émondées, amandes, noisettes blanchies.

1.1. Citer le principal constituant du sucre.

*Saccharoses. (0,25 pt)*

1.2. Nommer et expliquer la réaction physico-chimique provoquée lors de la torréfaction.

*Réaction de MAILLARD, à partir de 100°C, en l'absence d'eau, en milieu acide, entre un ose et un acide aminé. (2 x 0,25 pt = 0,5 pt)*

1.3. Préciser le but de cette réaction.

*Développer des arômes et de la couleur. Modifier la texture. (0,5 pt)*

➤ **2. L'hygiène et la prévention (0,75 point)**

2.1. Justifier le choix de blancs d'œufs en poudre, plutôt que frais, du point de vue microbiologique.

*La faible Aw empêche la prolifération microbienne. (0,25 pt)*

2.2. Expliquer le terme micro-organisme pathogène.

*Qui provoque des maladies (0,25 pt)*

2.3. Citer un micro-organisme pathogène fréquent dans les œufs.

*Salmonelle (0,25 pt)*

<b>CAP CHOCOLATIER CONFISEUR</b>	Code : 50 221 33	<b>Session 2014</b>	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat	Durée : 0h30	Page : 31/50	
	Coef. total EP2 : 14		

# CORRIGÉ

## C.A.P. CHOCOLATIER CONFISEUR SESSION 2014

### EP2

#### PRODUCTION ET VALORISATION DES FABRICATIONS DE CHOCOLATERIE, CONFISERIE ET PÂTISSERIES SPÉCIALISÉES À BASE DE CHOCOLAT

**ÉPREUVE ORALE :** Les sciences appliquées  
à la fabrication des guimauves.

#### SUJET 8

➤ **1. Les constituants des aliments/Étude nutritionnelle (1,25 point)**

Pour réaliser des guimauves, les ingrédients sont :  
Sucre, blancs d'œufs, gélatine, arôme.

- 1.1. Citer le principal constituant du sucre.  
*Saccharose ou glucose (0,25 pt)*
- 1.2. Préciser l'intérêt de l'ajout de gélatine.  
*Modifier la texture, la rendre plus dure, ferme, assurer le maintien du bonbon (0,5 pt)*
- 1.3. Citer deux facteurs pouvant modifier la perception du goût de la guimauve.  
*L'état de santé de l'individu, l'arôme ajouté, les facteurs culturels (présence de gélatine animale) (0,25 x 2 = 0,5 pt)*

➤ **2. L'hygiène et la prévention (0,75 point)**

- 2.1. Justifier du point de vue microbiologique, le choix de blancs d'œufs en poudre plutôt que frais.  
*Meilleure qualité microbiologique ou conditions de conservation plus faciles. (0,25 pt)*
- 2.2. Expliquer le terme micro-organisme pathogène.  
*Qui provoque des maladies (0,25pt)*
- 2.3. Citer un micro-organisme pathogène fréquent dans les œufs.  
*Salmonelles (0,25 pt)*

<b>CAP CHOCOLATIER CONFISEUR</b>	Code : 50 221 33	<b>Session 2014</b>	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat	Durée : 0h30	Page : 32/50	
	Coef. total EP2 : 14		

# CORRIGÉ

## C.A.P. CHOCOLATIER CONFISEUR SESSION 2014

### EP2

#### PRODUCTION ET VALORISATION DES FABRICATIONS DE CHOCOLATERIE, CONFISERIE ET PÂTISSERIES SPÉCIALISÉES À BASE DE CHOCOLAT

**ÉPREUVE ORALE :** Les sciences appliquées  
à la fabrication des pâtes de fruits.

#### SUJET 9

➤ 1. Les constituants des aliments/Étude nutritionnelle (1,25 point)

Pour réaliser des pâtes de fruits, les ingrédients sont les suivants :  
Sucre, pulpes de fruit, pectine et acide citrique.

1.1. Citer un constituant alimentaire énergétique et un constituant alimentaire non énergétique contenus dans les pâtes de fruits.

*Énergétique : Glucide (0,25 pt) – Non énergétique : fibres (0,25 pt)*

1.2. Au cours de la fabrication des pâtes de fruits, citer l'action de la chaleur sur la pectine.

*Pectinisation ou gélification. (0,5 pt)*

1.3. Citer le constituant chimique qui favorise cette réaction.

*Présence d'acide citrique. (0,25 pt)*

➤ 2. L'hygiène et la prévention (0,75 point)

2.1. Citer un micro-organisme responsable d'intoxication alimentaire.

*Salmonelles, staphylocoques. (0,25 pt)*

2.2. Ce micro-organisme est dit « pathogène ». Définir le mot « pathogène ».

*Qui rend malade. (0,25 pt)*

2.3. Citer une condition favorable au développement des micro-organismes.

*Température comprise entre 20°C-40°C, pH neutre, dioxygène... (0,25 pt)*

<b>CAP CHOCOLATIER CONFISEUR</b>	Code : 50 221 33	<b>Session 2014</b>	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat	Durée : 0h30	Page : 33/50	
	Coef. total EP2 : 14		

# CORRIGÉ

## C.A.P. CHOCOLATIER CONFISEUR SESSION 2014

### EP2

#### PRODUCTION ET VALORISATION DES FABRICATIONS DE CHOCOLATERIE, CONFISERIE ET PÂTISSERIES SPÉCIALISÉES À BASE DE CHOCOLAT

**ÉPREUVE ORALE :** Les sciences appliquées à la fabrication  
des caramels mous partiellement enrobés de couverture  
de chocolat noir.

#### SUJET 10

➤ **1. Les constituants des aliments/Étude nutritionnelle (1,75 pt)**

Pour réaliser des caramels mous partiellement enrobés de couverture de chocolat noir, les ingrédients sont les suivants :

Pour les caramels : crème stérilisée, sucre semoule, glucose, arôme naturel éventuel.  
Pour l'enrobage : couverture de chocolat noir.

- 1.1. Citer le principal constituant alimentaire énergétique contenu dans la crème.  
*Les lipides. (0,25 pt)*
- 1.2. Au cours de la cuisson du caramel, citer la réaction physico-chimique essentielle en précisant le constituant alimentaire mis en jeu.  
*Caramélisation – saccharose et glucose. (1 pt)*
- 1.3. Citer deux moyens permettant de modifier le goût des caramels.  
*Ajout de sel, poivre, épices (0,5 pt)*

➤ **2. L'hygiène et la prévention (0,25 point)**

Définir un micro-organisme pathogène.

*Micro-organisme provoquant une maladie. (0,25 pt)*

<b>CAP CHOCOLATIER CONFISEUR</b>	Code : 50 221 33	<b>Session 2014</b>	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat	Durée : 0h30		Page : 34/50
	Coef. total EP2 : 14		

# CORRIGÉ

## C.A.P. CHOCOLATIER CONFISEUR SESSION 2014

### EP2

#### PRODUCTION ET VALORISATION DES FABRICATIONS DE CHOCOLATERIE, CONFISERIE ET PÂTISSERIES SPÉCIALISÉES À BASE DE CHOCOLAT

**ÉPREUVE ORALE :** Les sciences appliquées  
à la fabrication d'œufs en chocolat

#### SUJET 11

- **1. Les constituants des aliments/Étude nutritionnelle (1,25 point)**
- 1.1. Nommer la modification physico-chimique intervenant lors du refroidissement du chocolat.  
*Cristallisation. (0,25 pt)*
- 1.2. Indiquer les modifications organoleptiques provoquées par le refroidissement du chocolat.  
*Dureté, aspect brillant (2x0,25 pt)*
- 1.3. Indiquer l'action d'une température trop élevée ou d'un milieu trop humide sur les produits finis en chocolat.  
*Température trop élevée : blanchiment, modification de l'aspect initial. (0,25 pt)*  
*Milieu trop humide : condensation en surface puis dépôt grisâtre, blanc. (0,25 pt)*
- **2. L'hygiène et la prévention (0,75 point)**
- 2.1. Justifier le port de la tenue professionnelle.  
*Éviter l'apport de micro-organismes. (0,25 pt)*
- 2.2. Citer deux mesures concernant la surveillance de l'état de santé du personnel travaillant dans un laboratoire de fabrication de chocolats.  
*- Visite médicale obligatoire à l'embauche. (0,25 pt)*  
*- Vérification de la vaccination du personnel. (0,25 pt)*

<b>CAP CHOCOLATIER CONFISEUR</b>	Code : 50 221 33	<b>Session 2014</b>	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat	Durée : 0h30	Page : 35/50	
	Coef. total EP2 : 14		

# CORRIGÉ

## C.A.P. CHOCOLATIER CONFISEUR SESSION 2014

### EP2

#### PRODUCTION ET VALORISATION DES FABRICATIONS DE CHOCOLATERIE, CONFISERIE ET PÂTISSERIES SPÉCIALISÉES À BASE DE CHOCOLAT

**ÉPREUVE ORALE :** Les sciences appliquées à la mise au point  
d'une couverture de chocolat noir.

#### SUJET 12

➤ **1. Les constituants des aliments/Étude nutritionnelle (1,25 pt)**

Une couverture de chocolat noir contient les ingrédients suivants :  
sucre, pâte de cacao et beurre de cacao.

1.1. Préciser les constituants alimentaires de chaque ingrédient.

*Sucre : glucides. (0,25 pt)*

*Pâte de cacao : protides. (0,25 pt)*

*Beurre de cacao : lipides. (0,25 pt)*

1.2. Au moment du tablage de la couverture de chocolat, une réaction physico-chimique apparaît si la température est inférieure à 27°C, 28°C.

Citer cette réaction indésirable.

*Cristallisation. (0,25 pt)*

1.3. Indiquer la saveur du cacao pur et préciser son mécanisme de perception.

*Saveur amère, par les papilles gustatives à l'arrière de la langue. (0,25 pt)*

➤ **2. L'hygiène et la prévention (0,75 point)**

2.1. Citer un mode de contamination des aliments.

*Les mains, le matériel, la matière première, les locaux. (0,25 pt)*

2.2. Proposer une mesure de prévention. (0,25 pt)

*- Hygiène des mains (lavage)*

*- Nettoyage et désinfection des locaux et matériels*

*- Absence d'insectes et de rongeurs.*

2.3. Indiquer une cause d'altération des produits de chocolaterie.

*La température, la lumière. (0,25 pt)*

<b>CAP CHOCOLATIER CONFISEUR</b>	Code : 50 221 33	<b>Session 2014</b>	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat	Durée : 0h30	Page : 36/50	
	Coef. total EP2 : 14		

# CORRIGÉ

## C.A.P. CHOCOLATIER CONFISEUR SESSION 2014

### EP2

#### PRODUCTION ET VALORISATION DES FABRICATIONS DE CHOCOLATERIE, CONFISERIE ET PÂTISSERIES SPÉCIALISÉES À BASE DE CHOCOLAT

**ÉPREUVE ORALE :** Les sciences appliquées  
à la fabrication d'une tarte au chocolat.

#### SUJET 13

➤ 1. Les constituants des aliments/Étude nutritionnelle (1 point)

Pour réaliser une tarte au chocolat, les ingrédients sont les suivants :

Pour la pâte sucrée : Farine T55, sucre glace, beurre pasteurisé, œuf.

Pour la ganache : Chocolat de laboratoire, crème stérilisée, beurre.

1.1. Citer le constituant alimentaire principal contenu dans le sucre glace.

**Glucide. (0,5 pt)**

1.2. Citer deux facteurs modifiant la perception du goût. (0,5 pt)

– **Rhume**

– **tabagisme**

– **température trop élevée de l'aliment au moment de la dégustation**

➤ 2. L'hygiène et la prévention (1 point)

2.1. La ganache est un produit à risque sur le plan microbiologique logique  
Justifier cette affirmation.

**Présence d'eau... de constituants favorables à la multiplication  
microbienne (0,5 pt)**

2.2. Préciser le risque pris si le chocolatier ne porte pas de masque bucco-nasal  
pendant le montage de la tarte.

**Contamination par les postillons (St aureus) (0,5 pt)**

<b>CAP CHOCOLATIER CONFISEUR</b>	Code : 50 221 33	<b>Session 2014</b>	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat	Durée : 0h30	Page : 37/50	
	Coef. total EP2 : 14		

# CORRIGÉ

## C.A.P. CHOCOLATIER CONFISEUR SESSION 2014

### EP2

#### PRODUCTION ET VALORISATION DES FABRICATIONS DE CHOCOLATERIE, CONFISERIE ET PÂTISSERIES SPÉCIALISÉES À BASE DE CHOCOLAT

**ÉPREUVE ORALE :** Les sciences appliquées à la fabrication  
de truffes au chocolat.

#### SUJET 14

➤ **1. Les constituants des aliments/Étude nutritionnelle (1 point)**

La réalisation de truffes au chocolat nécessite l'utilisation d'une ganache composée de beurre, de crème fraîche liquide et de chocolat.

1.1. Citer le constituant alimentaire du beurre.

*Les lipides. (0,5 pt)*

1.2. Nommer la modification que va subir le beurre en présence d'air.

*Le rancissement (oxydation). (0,5 pt)*

➤ **2. L'hygiène et la prévention (1 point)**

2.1. Citer une condition de stockage qui permet de limiter le rancissement.

*Emballage opaque du beurre qui doit recouvrir toute la surface du beurre pour le protéger de l'air. (0,5 pt)*

2.2. Le beurre se conserve en chambre froide positive.

Indiquer l'action du froid positif sur les micro-organismes.

*Ralentissement de la multiplication. (0,5 pt)*

<b>CAP CHOCOLATIER CONFISEUR</b>	Code : 50 221 33	<b>Session 2014</b>	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat	Durée : 0h30		Page : 38/50
	Coef. total EP2 : 14		

# CORRIGÉ

## C.A.P. CHOCOLATIER CONFISEUR SESSION 2014

### EP2

#### PRODUCTION ET VALORISATION DES FABRICATIONS DE CHOCOLATERIE, CONFISERIE ET PÂTISSERIES SPÉCIALISÉES À BASE DE CHOCOLAT

**ÉPREUVE ORALE :** Les sciences appliquées à la fabrication  
du caramel.

#### SUJET 15

➤ **1. Les constituants des aliments/Étude nutritionnelle (1 point)**

Le caramel est un mélange de sucre et d'eau.

- 1.1. Citer le constituant principal du sucre.  
*Les glucides. (0,25 pt)*
- 1.2. Nommer le facteur qui va provoquer la caramélisation.  
*La chaleur. (0,25 pt)*
- 1.3. Citer les modifications organoleptiques subies par le sucre lors de la caramélisation.  
*Modification de la couleur, saveurs et arôme. (2 x 0,25 pt)*

➤ **2. L'hygiène et la prévention (1 point)**

Les produits frais doivent être stockés en chambre froide.  
Cela permet de limiter le développement des micro-organismes pathogènes.

- 2.1. Indiquer l'intérêt du stockage des denrées en chambre froide.  
*Ralentir le développement des micro-organismes. (0,5 pt)*
- 2.2. Citer une autre condition défavorable au développement des micro-organismes.  
*Une température élevée – l'absence d'humidité. (0,5 pt)*

<b>CAP CHOCOLATIER CONFISEUR</b>	Code : 50 221 33	<b>Session 2014</b>	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat	Durée : 0h30		Page : 39/50
	Coef. total EP2 : 14		

# CORRIGÉ

## C.A.P. CHOCOLATIER CONFISEUR SESSION 2014

### EP2

#### PRODUCTION ET VALORISATION DES FABRICATIONS DE CHOCOLATERIE, CONFISERIE ET PÂTISSERIES SPÉCIALISÉES À BASE DE CHOCOLAT

**ÉPREUVE ORALE :** Les sciences appliquées à la fabrication  
d'un sirop.

#### SUJET 16

➤ 1. Les constituants des aliments/Étude nutritionnelle (0,75 point)

En confiserie, on utilise le sirop.

- 1.1. On mélange de l'eau et du sucre pour la fabrication du sirop.  
Nommer le constituant alimentaire principal du sucre.  
*Les glucides. (0,50 pt)*
- 1.2. Citer la transformation obtenue lors de ce mélange.  
*Dissolution. (0,25 pt)*

➤ 2. L'hygiène et la prévention (1,25 point)

Une T.I.A.C. a été déclarée dans l'ouest de la France. Le produit alimentaire contaminé est un fondant au chocolat.

- 2.1. Expliquer la signification de T.I.A.C.  
*Toxi-infection alimentaire collective. (0,25 pt)*
- 2.2. Une analyse microbiologique du fondant au chocolat a été effectuée.  
L'agent responsable est une bactérie : le staphylocoque doré.  
Citer trois conditions favorables au développement des bactéries.  
*Humidité – Présence de substances nutritives – Température ambiante  
pH – neutre – Le sucre – Oxygène de l'air pour les bactéries aérobies. (0,75 pt)*
- 2.3. Expliquer pourquoi il ne faut pas rompre la chaîne du froid.  
*Prolifération des bactéries et altération des qualités organoleptiques. (0,25 pt)*

<b>CAP CHOCOLATIER CONFISEUR</b>	Code : 50 221 33	<b>Session 2014</b>	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat	Durée : 0h30	Page : 40/50	
	Coef. total EP2 : 14		

# CORRIGÉ

## C.A.P. CHOCOLATIER CONFISEUR SESSION 2014

### EP2

#### PRODUCTION ET VALORISATION DES FABRICATIONS DE CHOCOLATERIE, CONFISERIE ET PÂTISSERIES SPÉCIALISÉES À BASE DE CHOCOLAT

**ÉPREUVE ORALE :** Les sciences appliquées  
à la fabrication du nougat.

#### SUJET 17

➤ **1. Les constituants des aliments/Étude nutritionnelle (0,75 point)**

Le nougat est constitué de sucre, de miel, de blanc d'œuf, d'amande, de pistache et d'eau.

- 1.1. Citer le constituant alimentaire principal du blanc d'œuf.  
*Les protéines – l'albumine (0,25 pt)*
- 1.2. Citer la transformation obtenue lors de ce mélange sous l'effet de la chaleur.  
*La coagulation (0,5 pt)*

➤ **2. L'hygiène et la prévention (1,25 point)**

Sur la coquille d'œuf, peuvent se trouver des microorganismes pathogènes.

- 2.1. Définir le terme pathogène.  
*Dangereux pour l'homme – Qui donne des maladies (0,25 pt)*
- 2.2. Citer le nom de ce microorganisme pathogène pouvant se trouver sur les œufs.  
*Les salmonelles (0,25 pt)*
- 2.3. Il est nécessaire de se laver les mains après la manipulation d'œufs.  
Quels doivent être les équipements réglementaires d'un poste de lavage des mains hygiénique ?  
*Savon bactéricide – robinetterie non manuelle – essuie-mains à usage unique - brosse à ongle – poubelle à ouverture au pied (0,75 pt)*

<b>CAP CHOCOLATIER CONFISEUR</b>	Code : 50 221 33	<b>Session 2014</b>	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat	Durée : 0h30		Page : 41/50
	Coef. total EP2 : 14		

# EP2 – TROISIÈME PARTIE

## QUESTIONS ORALES D'ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE ET JURIDIQUE

N° 1

**LA FEE CABOSSE**  
4 rue de la grève  
22300 – LANNION

SARL au capital de 12 500 euros  
RCS Saint Brieuc B 422 143 910  
☎ 02 96 35 91 91  
✉ [lafeecabosse@orange.fr](mailto:lafeecabosse@orange.fr)

Gérant : Monsieur Callac Yves  
Nombre de salariés : 12



« La Fée Cabosse » est une chocolaterie artisanale de grande notoriété.

1. Citer la forme juridique de cette entreprise.
2. Définir le sigle.
3. Classer « La Fée Cabosse » selon sa taille

N° 2

**LA FEE CABOSSE**  
4 rue de la grève  
22300 – LANNION

SARL au capital de 12 500 euros  
RCS Saint Brieuc B 422 143 910  
☎ 02 96 35 91 91  
✉ [lafeecabosse@orange.fr](mailto:lafeecabosse@orange.fr)

Gérant : Monsieur Callac Yves  
Nombre de salariés : 12



« La Fée Cabosse » achète ses matières premières auprès de plusieurs fournisseurs français et étrangers.

1. Citer le terme qui définit l'achat de marchandises à un fournisseur étranger.
2. Enumérer deux produits nécessitant un achat à l'étranger par la chocolaterie.
3. Indiquer dans quelle catégorie d'agent économique sont classés les fournisseurs.

<b>CAP CHOCOLATIER CONFISEUR</b>	Code : 50 221 33	<b>Session 2014</b>	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat	Durée : 0h30	Page : 42/50	
	Coef. total EP2 : 14		

**LA FEE CABOSSE**4 rue de la grève  
22300 – LANNION

SARL au capital de 12 500 euros

RCS Saint Briec B 422 143 910

☎ 02 96 35 91 91

✉ [lafeecabosse@orange.fr](mailto:lafeecabosse@orange.fr)

Gérant : Monsieur Callac Yves

Nombre de salariés : 12



« La Fée Cabosse » pour accroître son chiffre d'affaires vend également de la confiserie produite à partir d'une méthode semi-industrielle.

1. Indiquer le facteur de production principal pour une fabrication semi-industrielle.
2. Indiquer le facteur de production principal pour une fabrication artisanale.
3. Citer le type de fabrication qui apporte la meilleure productivité. Justifier.

**L'inflation est repartie à la hausse, de 0,7 %, en août**

Le Monde.fr avec AFP | 12.09.2012

L'inflation est repartie à la hausse en août en France, les prix à la consommation augmentant de 0,7 % sur un mois, après un repli de 0,4 % en juillet, et de 2,1 % sur un an, tirés par une "vive" progression des prix pétroliers, a annoncé l'Institut national de la statistique et des études économiques (Insee), mercredi 12 septembre.(...)

Votre employeur vous soumet cet article et fait appel à vos connaissances économiques.

1. Définir l'inflation.
2. Citer une conséquence de l'inflation sur la consommation.
3. Indiquer une situation qui permettrait la baisse des prix des matières premières alimentaires.

<b>CAP CHOCOLATIER CONFISEUR</b>	Code : 50 221 33	<b>Session 2014</b>	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat	Durée : 0h30	Page : 43/50	
	Coef. total EP2 : 14		

## L'inflation est repartie à la hausse, de 0,7 %, en août

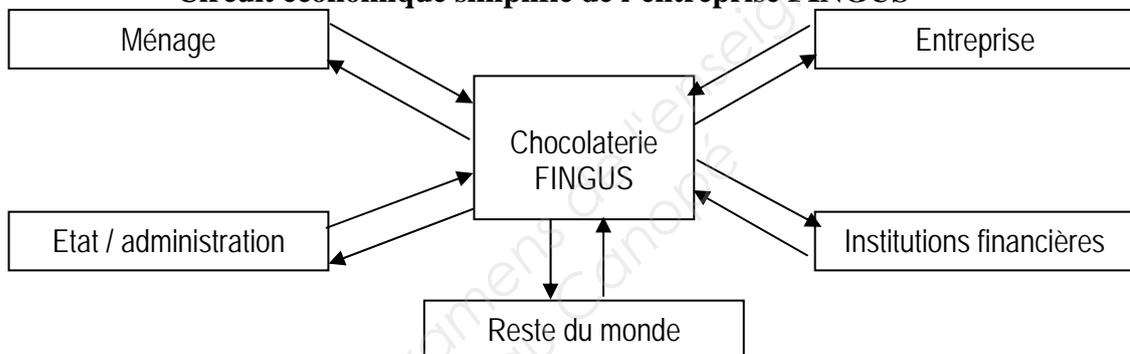
Le Monde.fr avec AFP | 12.09.2012

L'inflation est repartie à la hausse en août en France, les prix à la consommation augmentant de 0,7 % sur un mois, après un repli de 0,4 % en juillet, et de 2,1 % sur un an, tirés par une "vive" progression des prix pétroliers, a annoncé l'Institut national de la statistique et des études économiques (Insee), mercredi 12 septembre.(...)

Votre employeur a mis au point une nouvelle recette, il vous demande de l'aider à fixer le prix de vente.

1. Indiquer deux éléments importants qui permettent de calculer un prix de vente H.T.
2. Citer un autre élément, autre que le coût de revient, qui influence la fixation d'un prix de vente.
3. Plusieurs biens de production ont été utilisés pour la fabrication de la nouvelle recette. Nommer un bien durable et un bien non durable.

### Circuit économique simplifié de l'entreprise FINGUS



L'entreprise FINGUS a des relations avec tous les agents économiques.

1. Préciser ce qu'est un ménage.
2. Citer deux échanges possibles entre la chocolaterie et un ménage. Positionner ces flux sur le schéma ci-dessus.
3. Situer sur le schéma les échanges suivants : **A** – paiement impôts **B** – Dépôt des recettes  
**C** – Exportation **D** – prêt

<b>CAP CHOCOLATIER CONFISEUR</b>	Code : 50 221 33	<b>Session 2014</b>	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat		Durée : 0h30	Page : 44/50
		Coef. total EP2 : 14	

**N° 7**

La chocolaterie FINGUS en tant qu'entreprise participe à la vie économique du pays.

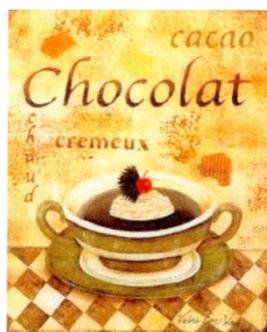
1. Expliquer le rôle d'une entreprise en donnant deux exemples.
2. Rappeler le principal objectif d'une entreprise.
3. Pour se développer l'entreprise a besoin d'investir. Indiquer à quel agent économique doit-elle s'adresser. Justifier.

**N° 8**

Vous êtes apprenti(e) dans une entreprise de chocolaterie semi-industrielle. Cette société est divisée en 4 grands services : le service de production, le service commercial et marketing, le service administratif et financier, le service ressources humaines.

1. Vous devez participer à l'élaboration de l'organigramme de l'entreprise. Rappeler le rôle de l'organigramme.
2. Indiquer de quel service vous dépendez.
3. Pour chaque tâche suivante attribuer le service correspondant :
  - (A) Etablir un contrat de travail.
  - (B) Négociation d'une commande avec un client.
  - (C) Elaboration d'une nouvelle recette.
  - (D) Règlement d'une facture fournisseur.
  - (E) Conception du packaging d'un ballotin.

<b>CAP CHOCOLATIER CONFISEUR</b>	Code : 50 221 33	<b>Session 2014</b>	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat	Durée : 0h30		Page : 45/50
	Coef. total EP2 : 14		



**Marcel Schmidt**  
Maitre Chocolatier

151 route d'Alsace  
67500 HAGUENAU

SARL au capital de 20 000 €

☎ 03.88.45.33.33

🌐 ChocolatrieSchimdt.com

Vous travaillez au sein de la chocolaterie « Marcel Schmidt » dont l'effectif est de 11 salariés.

1. Identifier la forme juridique de cette chocolaterie.
2. Donner la signification du sigle SARL.
3. Identifier le secteur d'activité de la chocolaterie.



**Marcel Schmidt**  
Maitre Chocolatier

151 route d'Alsace  
67500 HAGUENAU

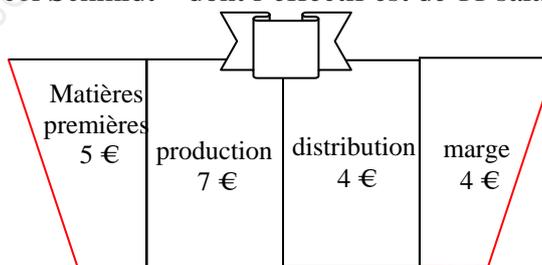
SARL au capital de 20 000 €

☎ 03.88.45.33.33

🌐 ChocolatrieSchimdt.com

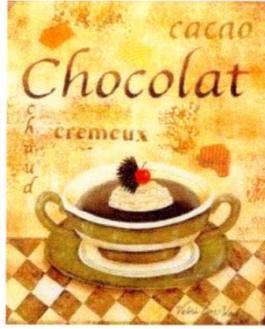
Vous travaillez au sein de la chocolaterie « Marcel Schmidt » dont l'effectif est de 11 salariés.

1 ballotin de chocolat au prix de vente de 20 €



1. Identifier les différents éléments permettant la fixation du prix de vente.
2. Le cours du cacao, une des matières premières, augmente. Quelle est l'incidence sur le prix de vente ?
3. Dans le cas où M. Schmidt ne souhaite pas augmenter son prix de vente, quelle solution s'offre à lui ?

<b>CAP CHOCOLATIER CONFISEUR</b>	Code : 50 221 33	<b>Session 2014</b>	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat		Durée : 0h30	Page : 46/50
		Coef. total EP2 : 14	



**Marcel Schmidt**  
Maitre Chocolatier

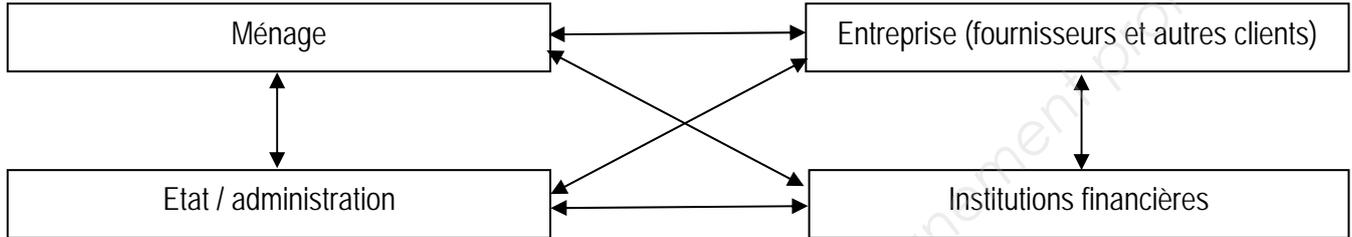
151 route d'Alsace  
67500 HAGUENAU

SARL au capital de 20 000 €

☎ 03.88.45.33.33

🌐 ChocolatrieSchmidt.com

Vous travaillez au sein de la chocolaterie « Marcel Schmidt » dont l'effectif est de 11 salariés. Cette dernière est en relation avec les autres agents économiques.



1. La chocolaterie appartient à quel type d'agent économique ?
2. Caractériser la relation entre la chocolaterie :
  - (A) Les ménages
  - (B) Les institutions financières
  - (C) L'Etat et les administrations
3. Quel agent économique est susceptible de fournir de la main d'œuvre ?

<b>CAP CHOCOLATIER CONFISEUR</b>	Code : 50 221 33	<b>Session 2014</b>	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat		Durée : 0h30	Page : 47/50
		Coef. total EP2 : 14	

***SWEET CHOCO***

Zone industrielle « Le Moulin »

91940 LES ULIS

SA au capital de 50 000 €

RCS Evry B 323 244 520

Effectif : 210 personnes

Vous travaillez dans l'entreprise « *SWEET CHOCO* » dont l'activité est la production de bonbons, chocolats et caramels.

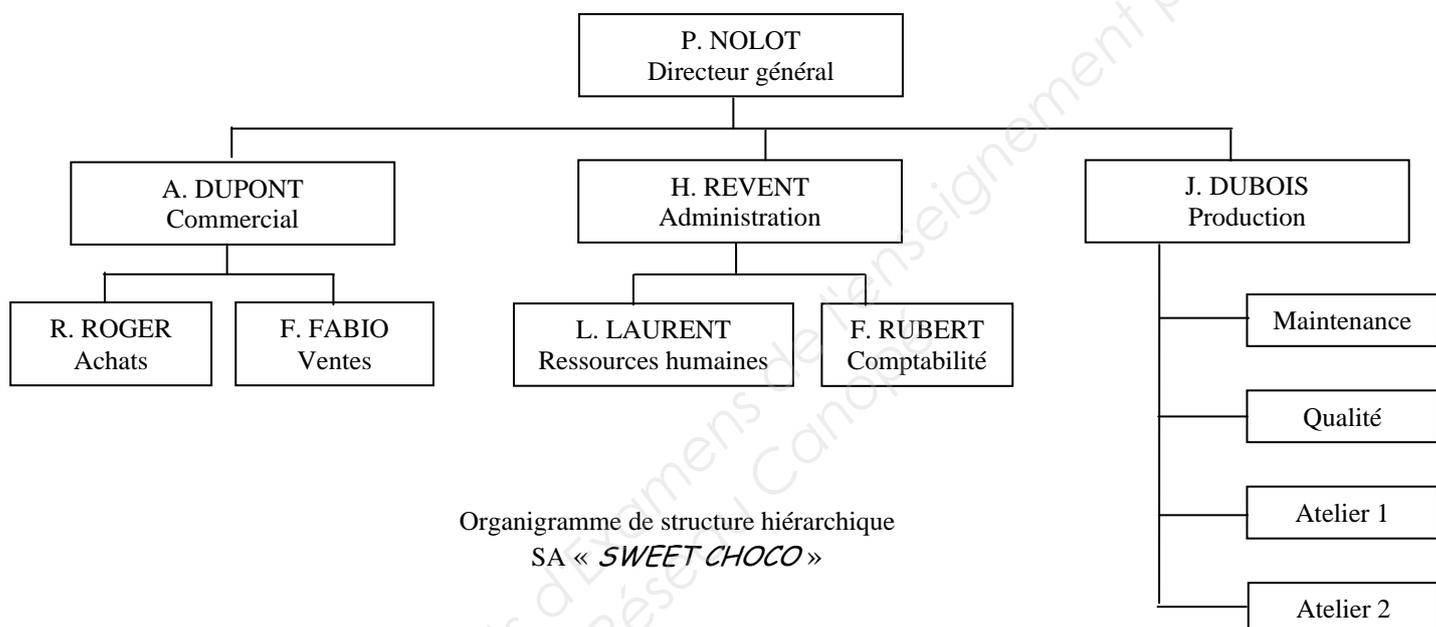
1. Parmi les réponses suivantes, identifier l'activité de « *SWEET CHOCO* ».
  - entreprise artisanale
  - entreprise commerciale
  - entreprise industrielle
2. Définir les sigles suivants :
  - TPE
  - PME/PMI
  - TGE
3. Parmi les 3 catégories précédentes, indiquer à laquelle appartient « *SWEET CHOCO* ».

<b>CAP CHOCOLATIER CONFISEUR</b>	Code : 50 221 33	<b>Session 2014</b>	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat		Durée : 0h30	Page : 48/50
		Coef. total EP2 : 14	

**SWEET CHOCO**

Zone industrielle « Le Moulin »  
 91940 LES ULIS  
 SA au capital de 50 000 €  
 RCS Evry B 323 244 520  
 Effectif : 210 personnes

Vous venez d'être embauché en qualité de chocolatier dans l'entreprise industrielle « *SWEET CHOCO* » dont l'activité est la production de bonbons, chocolats et caramels. Afin de vous situer dans l'organisation, l'organigramme de structure hiérarchique vous est remis.



1. Quel est le responsable qui vous a fait signer votre contrat de travail ? Quel est le service sous sa responsabilité ?
2. Votre contrat de travail précise que vous êtes affecté à l'atelier 1, qui est votre supérieur hiérarchique ?
3. Identifier les trois grandes fonctions de l'entreprise.

<b>CAP CHOCOLATIER CONFISEUR</b>	Code : 50 221 33	<b>Session 2014</b>	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat	Durée : 0h30	Page : 49/50	
	Coef. total EP2 : 14		

**N° 14*****SWEET CHOCO****Zone industrielle « Le Moulin »**91940 LES ULIS**SA au capital de 50 000 €**RCS Evry B 323 244 520**Effectif : 210 personnes*

Vous travaillez dans l'entreprise « *SWEET CHOCO* » dont l'activité est la production de bonbons, chocolats et caramels. Cette entreprise emploie 210 salariés.



1. A l'aide de la photo, identifiez les deux facteurs de production.
2. Repérez, sur la photo, un bien durable.
3. Donnez un exemple de bien non durable.
4. Comment augmenter la productivité de cette entreprise ?

**N° 15*****SWEET CHOCO****Zone industrielle « Le Moulin »**91940 LES ULIS**SA au capital de 50 000 €**RCS Evry B 323 244 520**Effectif : 210 personnes*

Vous travaillez dans l'entreprise « *SWEET CHOCO* » dont l'activité est la production de bonbons, chocolats et caramels. Cette entreprise qui emploie 210 salariés souhaite développer son activité à l'international, plus précisément en Chine.

1. Dans quelle catégorie d'agents économiques classeriez-vous la Chine ?
2. Citer le nom donné à une vente réalisée à l'étranger.
3. Quel est l'intérêt pour l'entreprise de se développer à l'étranger ?

<b>CAP CHOCOLATIER CONFISEUR</b>	Code : 50 221 33	<b>Session 2014</b>	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat	Durée : 0h30		Page : 50/50
	Coef. total EP2 : 14		