



**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.

EP2

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

1. MASSE DE BASE

- À partir de 150 g d'amandes émondées, réaliser un praliné.
- Ce praliné vous servira à confectionner des intérieurs à tremper.
- En cas d'échec, le centre vous fournira la masse.

2. TREMPAGE

- À partir de cette masse, réaliser 30 intérieurs pralinés.
- Enrober avec de la couverture noire les bonbons, de la façon suivante :
 - 15 bonbons en méthode retournée, décor fourchette 3 dents.
 - 15 bonbons en méthode glissée décor libre.

3. MOULAGE

- Réaliser une plaque de bonbons moulés en couverture lait garnie d'un gianduja fourni par le centre.
- Obturer la plaque et présenter les bonbons.
- Réaliser un moulage simple d'une couverture lait, présenter un recto et un verso.

4. PIÈCE COMMERCIALE

- Réaliser une pièce commerciale sur le thème du « **Carnaval** ». (400 g de chocolat environ).

5. CONFISERIE

- À partir de 250 g de crème, réaliser des caramels tendres à la vanille.
- Cadrer et détailler.

6. PRODUIT AU CHOIX DU CANDIDAT

- Réaliser une confiserie de sucre ou de chocolat. (300 à 400 g de masse totale)

7. PÂTISSERIE

- Réaliser un entremets 8 personnes (cercle de 18 cm de diamètre) à base de mousse au chocolat sur pâte à bombe avec un insert coulis gélifié framboise.
- Glacer entièrement l'entremets.
- Inscription « **Carnaval** » obligatoire.
- Mettre en valeur avec un décor en chocolat (biscuit chocolat, glaçage et sirop pour imbiber fournis par le centre d'examen).

L'ensemble de votre production devra être présenté et mis en valeur.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET N°1	Session 2014
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat		Durée : 9h30	Page : 1/1
		Coef. total EP2 : 14	

EP2

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

1. MASSE DE BASE

- À partir de 150 g de crème, réaliser une ganache au miel.
- La ganache vous servira à garnir deux plaques de bonbons moulés noir.

2. TREMPAGE (couverture de lait)

- À partir de 30 intérieurs, fournis par le centre :
 - tremper 15 bonbons en méthode retournée, enrobage couverture de lait,
 - tremper 15 autres en méthode glissée décor en diagonale 1 trait.

3. MOULAGE

- Réaliser deux plaques de bonbons moulés en couverture de chocolat noir que vous garnirez de votre ganache.
- Obturer les plaques et présenter les bonbons.
- Réaliser un moulage en chocolat noir. (2 demi-formes, présenter un recto et un verso)

4. PIÈCE COMMERCIALE

- Réaliser une pièce commerciale sur le thème de la « FÊTE DE LA MUSIQUE » (400 g au maximum).
L'utilisation de colorants chocolat est autorisée.

5. CONFISERIE

- À partir de 300 g de sucre, réaliser des guimauves à la vanille.
- Présentation libre au choix du candidat.

6. PRODUIT AU CHOIX DU CANDIDAT

- Sur une base de 300 g de masse de base, réaliser une confiserie de sucre ou de chocolat.

7. PÂTISSERIE

- Réaliser un entremets monté en cercle (de 18 à 20 cm Ø).
- Sur la base de 250 g de lait réaliser une bavaroise au chocolat au lait.
- Deux fonds de dacquoise (fournis par le centre).
- L'entremets sera décoré sur le thème de la « FÊTE DE LA MUSIQUE » à dominante chocolat.
L'ensemble de votre production devra être présenté et mis en valeur.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET N°2	Session 2014
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat		Durée : 9h30	Page : 1/1
		Coef. total EP2 : 14	

EP2

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

1. MASSE DE BASE

- À partir de 300 g de couverture au lait, réaliser une ganache au rhum qui vous servira à garnir la plaque de bonbons moulés.

2. TREMPAGE (couverture noire)

À partir de 30 intérieurs en pâte d'amande fournis par le centre .

- Tremper 15 bonbons en méthode retournée décor fourchette 3 dents.
- Tremper 15 bonbons en méthode glissée décor au choix du candidat.

3. MOULAGE

- Réaliser une plaque de bonbons moulés en chocolat noir que vous garnirez de votre intérieur ganache au rhum.
- Obturer la plaque et présenter les bonbons.
- Réaliser un moulage (deux demi-coquilles) une présentée à l'endroit, l'autre à l'envers.

4. PIÈCE COMMERCIALE

- À partir de 400 g de couverture de chocolat, réaliser une pièce commerciale simple sur le thème de la « FÊTE DES MÈRES » (400 g environ).

5. CONFISERIE

- À partir de 500 g de pulpe d'abricot sucrée à 10 %, réaliser une pâte de fruit.
- Détailler.
- Enrober de sucre et présenter en vue de la commercialisation.

6. PRODUIT AU CHOIX DU CANDIDAT

- Sur une base de 500 g de masse de base, réaliser une confiserie de sucre ou de chocolat.

7. PÂTISSERIE

- À partir de 125 g de lait réaliser une bavaroise au praliné.
- À partir de 200 g de crème fleurette, réaliser une mousse au chocolat.
- Réaliser le montage de l'entremets, 2 fonds de génoise au chocolat fournis par le centre.
- Glacer et décorer entièrement l'entremets (glaçage fourni par le centre) sur le thème « FÊTE DES MÈRES ».

L'ensemble de votre production devra être présenté et mis en valeur.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET N°3	Session 2014
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat		Durée : 9h30	Page : 1/1
		Coef. total EP2 : 14	

EP2

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

1. MASSE DE BASE

- À partir de 100 g de pulpe framboise, réaliser une ganache framboise.
- La ganache vous servira à garnir 1 plaque de bonbons moulés noirs.

2. TREMPAGE (couverture noire)

- À partir de 30 intérieurs nougatines :
 - tremper 15 bonbons en méthode retournée, décor fourchette 3 dents.
 - tremper 15 bonbons en méthode glissée décor en diagonale 1 trait.

3. MOULAGE

- Réaliser une plaque de bonbons moulés en couverture de chocolat noir que vous garnirez de votre ganache framboise.
- Réaliser un moulage en chocolat noir. (2 demi-formes : présenter un recto et un verso)
- Obturer la plaque et présenter les bonbons.

4. PIÈCE COMMERCIALE

- Réaliser une pièce commerciale sur le thème du « **Halloween** ». (400 g au maximum).
- L'utilisation de colorants chocolat est autorisée.

5. CONFISERIE

- À partir de 250 g de sucre et 200 g de glucose, réaliser une nougatine.
- Abaisser et détailler 30 bonbons carrés ou ronds, les intérieurs serviront pour le trempage.

6. PRODUIT AU CHOIX DU CANDIDAT

- Sur une base de 300 g de masse, réaliser une confiserie de sucre ou de chocolat.

7. PÂTISSERIE

- Réaliser un entremets monté en cercle. (18 cm de diamètre)
- À partir de 300 g de crème réaliser une mousse chocolat lait - caramel.
- Réaliser un insert praliné feuilleté.
- 1 disque dacquoise amande. (fourni par le centre)
- Finition : glaçage chocolat (fourni par le centre).
- Les décors doivent être à dominante chocolat sur le thème « **Halloween** ».

L'ensemble de votre production devra être présenté et mis en valeur.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET N°4	Session 2014
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat		Durée : 9h30	Page : 1/1
		Coef. total EP2 : 14	

EP2

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

1. MASSE DE BASE

- À partir de 200 g d'amandes blanches ou en poudre, réaliser une pâte d'amande.
- Réaliser un intérieur pâte d'amande à la pistache à partir de la masse ci-dessus qui vous servira pour votre trempage.
- En cas d'échec, le centre d'examen vous fournira 30 intérieurs.

2. TREMPAGE

- Avec votre pâte d'amande, détailler et tremper.
 - 15 bonbons en méthode glissée, décor libre.
 - 15 bonbons en méthode retournée, décor fourchette 3 dents.

3. MOULAGE

- Réaliser une plaque de bonbons moulés en chocolat noir que vous garnirez avec le praliné fourni par le centre.
- Obturer la plaque et présenter les bonbons.
- Réaliser un moulage simple. Présenter un recto et un verso.

4. PIÈCE COMMERCIALE

- Réaliser une pièce commerciale sur le thème de « Noël ». (400 g au maximum).

5. CONFISERIE

- À partir de 250 g de crème, réaliser des caramels tendres au chocolat.
- Cadrer et détailler.
- Emballer les caramels en vue de la commercialisation.

6. PRODUIT AU CHOIX DU CANDIDAT

- Sur une base de 300 g de masse, réaliser une confiserie de sucre ou de chocolat.

7. PÂTISSERIE

- Réaliser un entremets avec une mousse au chocolat et un insert aux fruits de la passion.
- Glacer entièrement le biscuit, (le glaçage et le sirop d'imbibage seront fournis par le centre d'examen).
- Les décors doivent être à dominante chocolat sur le thème de « Noël ».

L'ensemble de votre production devra être présenté et mis en valeur.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET N°5	Session 2014
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat		Durée : 9h30	Page : 1/1
		Coef. total EP2 : 14	

MATIÈRE D'ŒUVRE PAR CANDIDAT HORS BISCUIT ET GLAÇAGE

INGREDIENTS	POIDS	UNITE
Amandes émondées	0,150	g
Sucre cristal	0,750	g
Sucre semoule	1,075	kg
Couverture noire	1500	g
Couverture lactée	1500	g
Couverture ivoire	0,500	g
Cacao poudre	75	g
Cacao pâte	40	g
Sirop de glucose	300	g
Fécule	75	g
Sucre glace	75	g
Gélatine feuilles 200 bloom	45	g

INGREDIENTS	POIDS	UNITE
Gousse de vanille		1/2 pièce
Gianduja	200	g
Extrait de vanille	QS	
Crème liquide	1	L
Beurre laitier	100	g
Blancs d'œufs (ovoproduits)	150	g
Jaunes d'œufs (ovoproduits)	60	g
Œufs		2
Purée de framboise	250	g

Les produits de bases sont mis à disposition dans le cas où un candidat le souhaite pour sa spécialité. Les candidats doivent apporter les produits spécifiques pour leur spécialité. (candidats extérieurs)

Préparer par le centre :

- **2 disques biscuit chocolat Ø 18 cm**
- **Gianduja (200 g)**
- **0,200 kg de sirop d'imbibage**
- **Glaçage chocolat (200 g).**
- **Masse praliné (en cas d'échec du candidat)**

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	Matière d'œuvre n°1	Session 2014
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat		Durée : 9h30	Page : 1/1
		Coef. total EP2 : 14	

MATIÈRE D'ŒUVRE PAR CANDIDAT HORS BISCUIT ET GLAÇAGE

INGREDIENTS	POIDS	UNITE
Crème 35% UHT	1000	g
Œufs		8
Sirop de glucose	250	g
Sorbitol	20	g
Acide citrique	10	g
Couverture noire	1500	g
Couverture lactée	1500	g
Chocolat blanc	500	g
Sucre semoule	500	g
Sucre cristal	150	g
Sucre inverti	150	g

INGREDIENTS	POIDS	UNITE
Gélatine		18 feuilles
Sachet confiserie fond carton petit modèle		4 sachets
Rond or carton Ø 22 cm		2
Miel « fleur »	100	g
Lait	300	g
Beurre de cacao	0,50	g
Gousse de vanille		1
Arôme de vanille	20	g
Intérieurs par candidat		30 pièces

Les produits de bases sont mis à disposition dans le cas où un candidat le souhaite pour sa spécialité. Les candidats doivent apporter les produits spécifiques pour leur spécialité.

Préparer par candidat :

- **Deux fonds de dacquoise (18 à 20 cm de diamètre).**
- **Appareil à pistolet à disposition.**
- **Couvertures de chocolat fondues.**
- **30 intérieurs**

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	Matière d'œuvre n°2	Session 2014
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat		Durée : 9h30	Page : 1/1
		Coef. total EP2 : 14	

MATIÈRE D'ŒUVRE PAR CANDIDAT HORS BISCUIT ET GLAÇAGE

INGREDIENTS	POIDS	UNITE
Couverture noire	2	kg
Couverture lactée	1	kg
Chocolat blanc	500	g
Pâte de cacao	30	g
Beurre de cacao	50	g
Praliné amandes/noisettes	50	g
Poudre de cacao	10	g
Colorants liposolubles de différentes couleurs	QS	
Lait entier	125	g
Œufs		6
Crème fleurette 35% de MG.	750	g
Gélatine or		2 feuilles
Farine de type 55	50	g

INGREDIENTS	POIDS	UNITE
Fécule ou amidon	15	g
Levure chimique	5	g
Vanille gousse		2
Beurre frais	35	g
Sucre semoule	1	kg
Sucre cristal	300	g
Glucose cristal	350	g
Trimoline	20	g
Pectine jaune à prise lente	20	g
Acide citrique	15	g
Sorbitol liquide	15	g
Pulpe d'abricot sucrée à 10%	500	g
Alcool rhum	40	g
Pâte d'amandes 50%	300	g
Glaçage chocolat	300	g

Les produits de bases sont mis à disposition dans le cas où un candidat le souhaite pour sa spécialité.
Les candidats doivent apporter les produits spécifiques pour leur spécialité.

Préparer par le centre et par candidat :

- **30 intérieurs en pâte d'amande**
- **2 fonds de biscuit au chocolat (diamètre 20 cm)**
- **Glaçage chocolat 200 g**

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	Matière d'œuvre n°3	Session 2014
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat		Durée : 9h30	Page : 1/1
		Coef. total EP2 : 14	

MATIÈRE D'ŒUVRE PAR CANDIDAT HORS BISCUIT ET GLAÇAGE

INGREDIENTS	POIDS	UNITE
Crème 35% UHT	750	g
Œufs		4
Sirop de glucose	250	g
Sorbitol	QS	
Couverture noire	1500	g
Couverture lactée	1000	g
Chocolat blanc	500	g
Sucre semoule	500	g
Amandes hachées	200	g
Sucre inverti	150	g
Gélatine		4 feuilles
Rond or carton ø 22 cm		2
Purée de framboise	100	g

INGREDIENTS	POIDS	UNITE
Beurre de cacao	50	g
Couverture couleur orange	500	g
Couverture lactée caramel	200	g
Praliné	150	g
Feuilletine	80	g
Glaçage chocolat	250	g
Dacquoise amande		1 disque

*Les produits de bases sont mis à disposition dans le cas où un candidat le souhaite pour sa spécialité.
Les candidats doivent apporter les produits spécifiques pour leur spécialité.*

Préparer par le centre et pour chaque candidat:

- **Un disque de dacquoise amande Ø 18 cm et 1 cm d'épaisseur.**
- **250 g de glaçage chocolat.**
- **appareil à pistolet à disposition.**
- **Couvertures de chocolat fondu.**

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	Matière d'œuvre n°4	Session 2014
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat		Durée : 9h30	Page : 1/1
		Coef. total EP2 : 14	

MATIÈRE D'ŒUVRE PAR CANDIDAT HORS BISCUIT ET GLAÇAGE

INGREDIENTS	POIDS	UNITE
Crème 35% UHT	0,750	g
Œufs		6
Sirop de glucose	250	g
Sorbitol	QS	
Couverture noire	1500	g
Couverture lactée	1000	g
Chocolat blanc	500	g
Cacao pâte	75	g
Pulpe de la passion	200	g
Beurre de cacao	100	g
Sucre semoule	750	g
Amandes blanchies	200	g
Sucre inverti	50	g
Papier caramel	80/80 mm	40
Poudre d'amandes	200	g

INGREDIENTS	POIDS	UNITE
Gélatine		4 feuilles
Sachet confiserie fond carton petit modèle		4 sachets
Rond or carton ø 16 à 22 cm		2
Beurre frais	100	g
Pâte de pistache	50	g
Vinaigre	A dispo	
Rhum	50	g
Praliné	300	g
Fond de biscuit		2
Glaçage chocolat	200	g
Sirop d'imbibage	QS	

Les produits de bases sont mis à disposition dans le cas où un candidat le souhaite pour sa spécialité.
Les candidats doivent apporter les produits spécifiques pour leur spécialité.

Préparer par le centre pour chaque candidat :

- **Deux disques de biscuit**
- **praliné**
- **250 g de glaçage chocolat.**
- **Sirop d'imbibage**
- **Couvertures de chocolat fondu.**
- **Des intérieurs en cas d'échecs des candidats**

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	Matière d'œuvre n°5	Session 2014
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat		Durée : 9h30	Page : 1/1
		Coef. total EP2 : 14	

Outillage collectif commun à tous les sujets

- Gouttière à buche 25 à 30 cm
- Cercle à entremets de 18 à 20 cm Ø
- Moule à chocolat 2 formes (pour présentation endroit / envers)
- Moules à chocolat formes diverses
- Plaques de bonbons moulés
- Casseroles
- Culs de poule de tailles différentes
- Bassine en cuivre
- Poêlon
- Cutter
- Petit batteur mélangeur
- Guitare
- Grilles, plaques
- Règles à fondant
- Film alimentaire
- Rhodoïd
- Feuille guitare
- Feuille type "Silpat"
- Carton pour entremets
- Sérigraphies, transferts...
- Plaque granuleuse ou similaire
- Bombe de froid
- Colorant pour chocolat
- Chocolat pour pulvérisation
- Compresseur et pistolet

Prévoir une nappe de 1,50 m pour la présentation ainsi que des supports de présentation et de valorisation (dentelles, cartons or, plateaux simples...)

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 : 9h30	Page : 1/1
		Coef. total EP2 : 14	

Matériel à fournir par le candidat :

- Tenue professionnelle complète
- Malette individuelle (couteaux, palettes, spatules, maryses, fourchettes à tremper, louche...)
- Carnet personnel de recettes (sans la progression)
- Stylos, crayon de papier et de couleur pour la réalisation du dessin de la pièce commerciale
- Gabarits, moules spécifiques pour la réalisation de la pièce commerciale
- Règles d'épaisseur spécifique autre que règles à fondant
- Le candidat doit apporter les ingrédients spécifiques aux besoins de sa réalisation personnelle

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	MATIERE D'ŒUVRE CANDIDAT	2014
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat			Page : 1/1

Grille d'évaluation EP2

N° DE CANDIDAT									
CRITERES D'EVALUATION	BAREME								
1^{ère} PARTIE:									
REALISER LA PIECE COMMERCIALE SOUS LA FORME D'UN DESSIN	/10								
2^{ème} PARTIE:									
PREPARATION DU POSTE DE TRAVAIL	/5								
MISE AU POINT	/10								
REALISATION D'UNE MASSE DE BASE	/20								
TREMPAGE	/15								
MOULAGE D'UNE PLAQUE DE BONBONS	/10								
MOULAGE SIMPLE	/10								
PIECE COMMERCIALE	/20								
CONFISERIE	/20								
PRODUIT AU CHOIX DU CANDIDAT	/10								
PATISSERIE A BASE DE CHOCOLAT	/10								
Sous -Total 2eme partie	/130								
3^{ème} PARTIE:									
PRESENTATION ET VALORISATION DU PRODUIT	/10								
TECHNOLOGIQUE	/20								
SCIENTIFIQUE	/20								
ECONOMIQUE ET JURIDIQUE	/10								
Sous -Total 3eme partie	/60								
TOTAL	/200								
TOTAL DES 3 PARTIES MULTIPLIE PAR 1,4	/280								

C.A.P CHOCOLATIER CONFISEUR				Page 1 / 1
EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat				GRILLE DE NOTATION
Durée : 11 H00	Code : 50 221 33	Coefficient : 14	Session : 2014	