



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

**Ce document a été numérisé par le Canopé de l'académie de Clermont-Ferrand
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

Environnement technologique	Pages : 2 à 6
Environnement scientifique	Pages : 7 à 41
Environnement économique et juridique	Pages : 42 à 50

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	Session 2015	
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

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	Session 2015	
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.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	Session 2015	
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).

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	Session 2015	
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°...).

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	Session 2015	
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.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	Session 2015	
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.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	Session 2015	
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 2015

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 ».

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	Session 2015	
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 2015

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.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	Session 2015	
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 2015

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.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	Session 2015	
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 2015

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.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	Session 2015	
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 2015

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.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	Session 2015	
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 2015

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.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	Session 2015	
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 2015

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 microbologique.
- 2.2. Expliquer le terme micro-organisme pathogène.
- 2.3. Citer un micro-organisme pathogène fréquent dans les œufs.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	Session 2015	
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 2015

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.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	Session 2015	
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 2015

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.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	Session 2015	
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 2015

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.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	Session 2015	
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 2015

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.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	Session 2015	
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 2015

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.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	Session 2015	
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 2015

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.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	Session 2015	
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 2015

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.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	Session 2015	
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 2015

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.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	Session 2015	
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 2015

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.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	Session 2015	
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 2015

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 ?

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	Session 2015	
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	