



**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.

CORRIGÉ

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 (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 2015	
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 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 (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.

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 : 26/50
	Coef. total EP2 : 14		

CORRIGÉ

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 (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.

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 : 27/50
	Coef. total EP2 : 14		

CORRIGÉ

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 (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.*

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 : 28/50
	Coef. total EP2 : 14		

CORRIGÉ

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 (0,75 point)

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

1.1. Citer le principal constituant alimentaire de l'œuf.

Les protéines. (0,25 pt)

1.2. Nommer la propriété physico-chimique subie par le constituant lorsque le blanc d'œuf est battu en neige.

Emulsion d'air dans l'eau (mousse formée). (0,5 pt)

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

2.1. Nommer la bactérie pouvant être présente sur l'œuf.

La salmonelle. (0,25 pt)

2.2. Indiquer le risque encouru si cette bactérie est présente dans votre préparation.

Intoxication alimentaire. (0,25 pt)

2.3. Citer trois règles d'hygiène à respecter lors de l'utilisation des œufs. (0,75 pt)

- Vérifier les DLC.

- Bien se laver les mains avant et après les avoir touchés.

- Veiller à ne pas mettre de coquilles dans la préparation.

- Ne pas utiliser d'œuf fêlé.

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 : 29/50
	Coef. total EP2 : 14		

CORRIGÉ

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 (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)

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 : 30/50
	Coef. total EP2 : 14		

CORRIGÉ

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 (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)

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 : 31/50
	Coef. total EP2 : 14		

CORRIGÉ

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 (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)

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 : 32/50
	Coef. total EP2 : 14		

CORRIGÉ

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 (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)

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 : 33/50
	Coef. total EP2 : 14		

CORRIGÉ

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 (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)

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 : 34/50
	Coef. total EP2 : 14		

CORRIGÉ

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 (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)

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 : 35/50	
	Coef. total EP2 : 14		

CORRIGÉ

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 (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)

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 : 36/50
	Coef. total EP2 : 14		

CORRIGÉ

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 (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)

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 : 37/50
	Coef. total EP2 : 14		

CORRIGÉ

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 (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)

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 : 38/50
	Coef. total EP2 : 14		

CORRIGÉ

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 (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)

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 : 39/50
	Coef. total EP2 : 14		

CORRIGÉ

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 (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)

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 : 40/50
	Coef. total EP2 : 14		

CORRIGÉ

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 (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)

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 : 41/50
		Coef. total EP2 : 14	

EP2 – TROISIÈME PARTIE
QUESTIONS ORALES D'ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE
ET JURIDIQUE

N° 1

LA FÉE 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

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 FÉE 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

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.

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 : 42/50
		Coef. total EP2 : 14	

LA FEE CABOSSE4 rue de la grève
22300 – LANNIONSARL au capital de 12 500 euros
RCS Saint Briec B 422 143 910
☎ 02 96 35 91 91
✉ lafeecabosse@orange.frGérant : 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.

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 : 43/50
		Coef. total EP2 : 14	

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

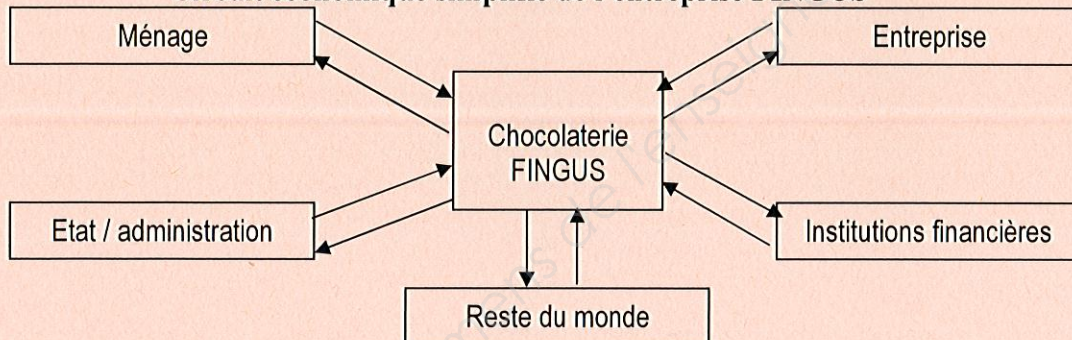
Le Monde.fr avec AFP | 12.09.2012

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

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 : 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.

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 : 45/50
		Coef. total EP2 : 14	



Marcel Schmidt
Maitre Chocolatier

151 route d'Alsace
 67500 HAGUENAU

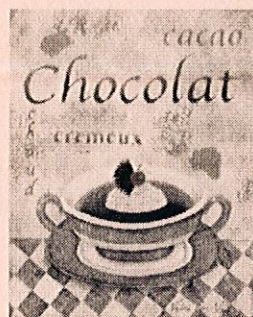
SARL au capital de 20 000 €

☎ 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

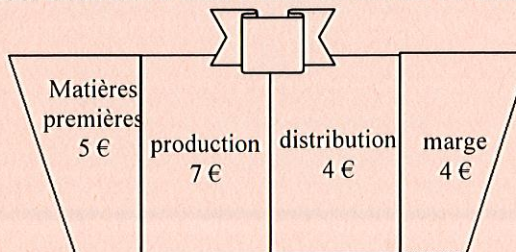
SARL au capital de 20 000 €

☎ 03.88.45.33.33

🌐 ChocolatrieSchimdt.com

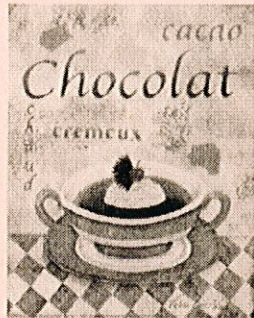
Vous travaillez au sein de la chocolaterie « Marcel Schmidt » dont l'effectif est de 11 salariés.

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 ?

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 : 46/50
	Coef. total EP2 : 14		



Marcel Schmidt
Maitre Chocolatier

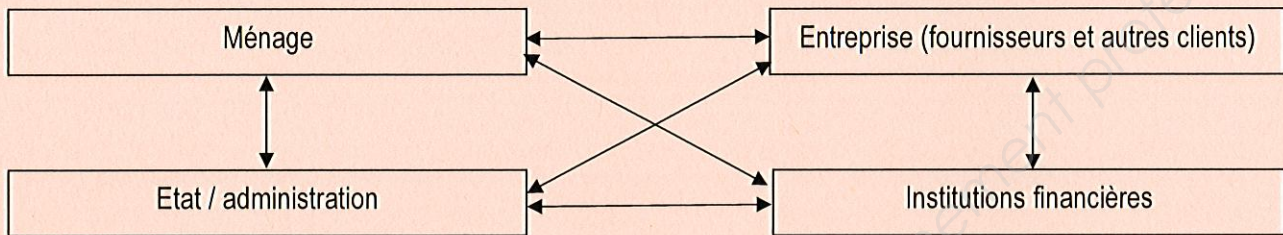
151 route d'Alsace
 67500 HAGUENAU

SARL au capital de 20 000 €

☎ 03.88.45.33.33

☒ ChocolatrieSchimdt.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 ?

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 : 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.

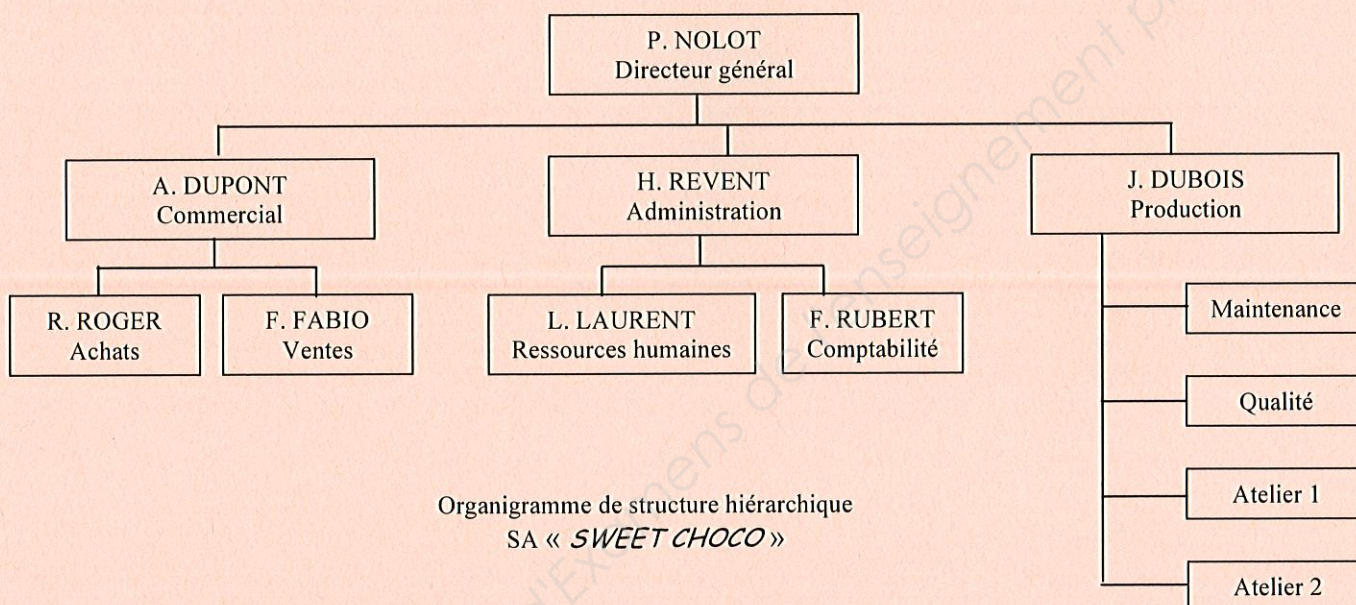
1. Parmi les réponses suivantes, identifier l'activité de « *SWEET CHOCO* ».
 - entreprise artisanale
 - entreprise commerciale
 - entreprise industrielle
2. Définir les sigles suivants :
 - TPE
 - PME/PMI
 - TGE
3. Parmi les 3 catégories précédentes, indiquer à laquelle appartient « *SWEET CHOCO* ».

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 : 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.

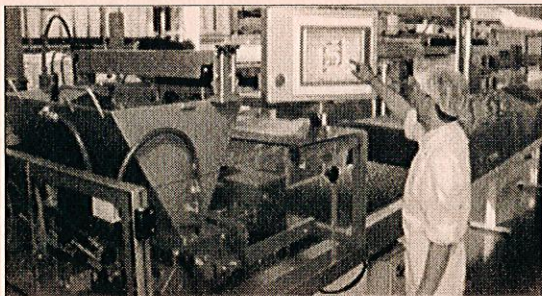
CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	Session 2015	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat	Durée : 0h30		Page : 49/50
	Coef. total EP2 : 14		

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 ?

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 : 50/50
		Coef. total EP2 : 14	