



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

**Ce document a été mis en ligne par le Réseau Canopé
pour la Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel.**

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

DANS CE CADRE

Académie :	Session :	Modèle E.N.
Examen :	Série :	
Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :	
Epreuve/sous épreuve :		
NOM		
(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)		
Prénoms :	n° du candidat	<input type="text"/>
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)	

NE RIEN ÉCRIRE

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

CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR
Épreuve : EP1 - Approvisionnement et stockage

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

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

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET	Session 2016
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 1 / 15

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

PREMIÈRE PARTIE

LA FÈVE ARGENTÉE
42 rue de la Conche
51100 REIMS
SARL au capital de 10 000 €
RCS : REIMS B 328 291 612

MISE EN SITUATION

Vous êtes apprenti à la chocolaterie artisanale « La Fève Argentée », 42 rue de la Conche 51100 Reims.

A - FICHE TECHNIQUE

(3 points)

Le gérant, M. Thierry Carabosse, vient de recevoir une commande de 3 kg de sucettes en guimauve à la vanille enrobées de couverture lactée. Il vous confie la réalisation de la commande.

1. Compléter l'extrait de la fiche technique suivant en ajoutant les ingrédients manquants.

	Ingrédients	Unité	Quantités
Guimauve vanille	Eau	Kg	0.200
		Kg	0.600
		Kg	0.025
		Kg	0.210
		Feuilles 2 gr	17
	Eau	Kg	0.170
Finition enrobage		Pièce	1
		Kg	0.500
Quantité totale			1.740 kg

2. Calculer les quantités nécessaires à la réalisation de la commande.
(arrondir au gramme près)

	Ingrédients	Unité	Quantités
Guimauve vanille	Eau	Kg	
		Feuilles 2 gr	
	Eau	Kg	
Finition enrobage		Pièce	
		Kg	
Quantité totale			3.000 kg

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

B - BON DE COMMANDE

(3 points)

Pour pouvoir honorer cette commande, vous avez besoin de commander des matières premières.

Compléter le bon de commande ci-joint (**document 1**) en tenant compte du stock restant (**document 2**).

Document 1

Chocolaterie artisanale
« La Fève Argentée »
42, rue de la Conche
51100 Reims

Ets « La Mat prem' »
Fournitures de matières premières
Rue du Saccharose
51100 Reims

Date de commande : 16 Juin 2016
Date de livraison : vendredi 18 Juin 2016
Bon de commande n°

Référence	Désignation du produit	Unité de vente	Quantité

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Document 2

Référence	Désignation du produit	Unité de vente	Stock restant	Référence	Désignation du produit	Unité de vente	Stock restant
Produits secs				BOF			
PSAMANDBLAN	Amandes blanchies	1 kg	3.250 kg	BOFBEUR	Beurre	1 kg	0.750 kg
PSAMANDBRUT	Amandes brutes	5 kg	4 kg	BOFBEURCONC	Beurre concentré	1 kg	0
PSAMANDEFF	Amandes effilées	10 kg	5 kg	BOFBEURSEL	Beurre demi sel	1 kg	0
PSAMANDHACH	Amandes hachées	1 kg	0	BOFBEURFEUIL	Beurre feuilletage	10 kg	0
PSAMANDPOUD	Amandes poudre	1 kg	2.5 kg	BOFBLANC	Blanc d'œufs	1 kg	0.200 kg
PSNOISETBRUT	Noisettes brutes	1 kg	1 kg	BOFLAIT	Lait entier	6 litres	3 litres
PSNOISETBLAN	Noisettes blanchies	2 kg	0.250	BOFJAUNE	Jaunes d'œufs	1 litre	0
PSNOISETPOUD	Noisette poudre	1 kg	0	Alcool			
PSPISTA	Pistache	1 kg	0.700 kg	ALGM	Grand Marnier	1 litre	¾ l
PSNOIXCER	Cerneau de noix	1 kg	0.250 kg	ALFRAMB	Alcool de framboise	1 litre	1 l
PSABRICSEC	Abricot secs	1 kg	0.250 kg	ALCOIN	Cointreau	1 litre	0.6 l
PSSORBIT	Sorbitol	500 g	0.150 kg	ALPASSOA	Passoa	1 litre	0.8 l
PSFRUITSCONF	Fruits confits	5 kg	2 kg	ALARMAG	Armagnac	1 litre	0.55 l
PSGELATIFEUIL	Gélatine feuille	1 kg	0.040 kg	Purées de fruit			
PSFAVORIT	Chocolat favorite mi amère	5 kg	4 kg	PU FRAIS	purée fraise cap	1 kg	2 kg
PSLACTEESUP	Chocolat lactée sup.	5 kg	0.5 kg	PUMARA	purée fraise mara cap	1 kg	3 kg
PSCACAOPOUD	Cacao en poudre	1 kg	1 kg	PUBANA	Purée de banane	1 kg	4 kg
PSBDC	Beurre de cacao	1 kg	0.800 kg	PUMANG	Purée de mangue	1 kg	1 kg
PSIVOIRE	Chocolat ivoire	5 kg	2.360 kg	PUFRAMB	purée framboise cap	1 kg	5 kg
PSLACTEE CAR	Chocolat lactée caramel	5 kg	3.250 kg	PUFRUIT ROU	purée fruit rouge des bois	1 kg	2 kg
PSBLANCSEC	Blancs séchés	1 kg	0.100 kg	PUGRIOT	purée griotte	1 kg	1 kg
PSFARIN45	Farine t 45	25 kg	15 kg	PUPASSION	purée fruit de la passion	1 kg	2 kg
PSFECULE	Fécule de pomme de terre	1 kg	0.300 kg	PUKIWI	purée kiwi cap	1 kg	0 kg
PSPECTIN	Pectine	1 kg	0.400 kg	Divers			
PSSUCGLA	Sucre glace	10 kg	6 kg	DIVGLUC	Glucose	7 kg	2.5 kg
PSSUCSEMOUL	Sucre semoule	10 kg	0.200 kg	DIVINVERTI	Sucre inverti	5 kg	3 kg
Arômes				DIVFOND	Fondant	7 kg	0
AROVANGO	Vanille gousse	Pièce	1	DIVMIEL	Miel	1 kg	1 kg
AROVANPOU	Vanille poudre	30 gr	0.015 kg	DIVPISTPAT	Pâte de pistache	1 kg	0.110 kg
AROCAF	Extrait de café	1 kg	0.650 kg	DICACIDCI	Acide citrique	1 kg	0
AROMENTH	Essence de menthe	25 ml	0	DIVAZYM	Feuille azyme	Paquet	2pièces
AROMAN	Essence de mandarine	25 ml	0	DIVSULFU	Papier sulfurisé	Rame	1/2

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET	Session 2016
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 4 / 15

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

DEUXIÈME PARTIE

A - SAVOIRS TECHNOLOGIQUES

(3 points)

Votre employeur veut vérifier vos connaissances et vous interroge sur les points suivants.

1. Citer les cinq étapes de fabrication du praliné.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2. Dans votre stock, vous avez du sorbitol.

a) Sous quelles formes peut-on le trouver ?

.....

b) Quel est son rôle ?

.....

3. Pour la réalisation de vos caramels, vous utilisez soit de la vergeoise, soit de la cassonade.

Quelle différence y-a-t-il entre ces deux sucres ?

.....

.....

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET	Session 2016
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 5 / 15

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

4. Lors de la fabrication de la guimauve, vous utilisez du blanc d'œufs. Sous quelle forme peut-on le trouver ? (3 réponses)

.....

.....

.....

.....

5. Compléter la première colonne du tableau suivant.

TRANSFORMATION DE LA PÂTE DE CACAO EN BEURRE DE CACAO ET CACAO EN POUDRE	
.....	Opération mécanique permettant la séparation entre : beurre de cacao et tourteau.
.....	Opérations propres au beurre de cacao afin de le rendre plus neutre.
.....	Opérations appliquées au tourteau de manière à obtenir le cacao en poudre NB : Distinction entre tourteau de cacao (comprenant plus de 20% de beurre de cacao sur matière sèche) et tourteau de cacao maigre ou fortement dégraissé (avec moins de 8% de beurre de cacao sur matière sèche).

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

B - SAVOIRS SCIENTIFIQUES

(4 points)

Vous êtes chargé du nettoyage et de la désinfection du laboratoire de chocolaterie où vous êtes employé. Pour gagner du temps on vous fournit un produit unique détergent-désinfectant.

1. Indiquer l'action d'un détergent.

.....

2. Préciser l'action d'un désinfectant.

.....

Un plan de nettoyage et de désinfection est affiché dans le laboratoire.

3. Justifier son utilité.

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

Un plan vous demande de respecter le cercle de Sinner ou TACT.

4. Donner la signification du sigle TACT.

T

A

C

T

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Vous êtes chargé de préparer des meringues. Pour cela vous avez besoin d'un batteur dont voici la plaque signalétique.

230 V	16 A	1500 W
Série : 49/36-R		

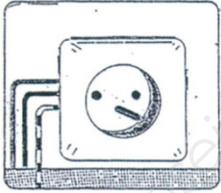
5. Nommer les grandeurs électriques et les unités figurant sur cette plaque.

Valeurs	Grandeurs électriques	Unités
230 V
16 A
1500 W

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Des dispositifs électriques de sécurité permettent de sécuriser le laboratoire.

6. Indiquer dans le tableau suivant le nom des équipements de sécurité électrique et citer leur rôle.

Noms	dispositifs	rôle
		
		

Un non-respect des règles de sécurité peut provoquer des risques pour l'utilisateur.

7. Donner une règle de sécurité à respecter lors du nettoyage d'un batteur.

.....

8. Expliquer ce qu'est une électrocution.

.....

9. Expliquer ce qu'est une électrisation.

.....

10. Citer un matériau non conducteur d'électricité utilisé en cuisine.

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

C - SAVOIRS ÉCONOMIQUES ET JURIDIQUES

(7 points)

LA FÈVE ARGENTÉE
42 rue de la Conche
51100 REIMS
SARL au capital de 10 000 €
RCS : REIMS B 328 291 612

Votre maître d'apprentissage, M. CARABOSSE, souhaite tester vos connaissances en vous confiant différentes missions.

1. Environnement juridique (4 points)

Une vendeuse de la chocolaterie a bousculé involontairement une cliente dans la boutique. La cliente s'est blessée en tombant. Afin de savoir quelles sont ses obligations, votre employeur vous demande de l'aider dans ses recherches.

A partir du **document 3** et de vos connaissances, répondre aux questions suivantes.

Document 3

Responsabilité civile et responsabilité pénale

Responsabilité civile : il y a responsabilité civile quand une personne est tenue de réparer un dommage subi par une autre personne.

On est responsable des dommages qu'on a personnellement causés, y compris par négligence ou par imprudence, mais on est également responsable des dommages causés par les personnes et les biens dont on a la garde.

Responsabilité pénale : il y a responsabilité pénale chaque fois qu'une personne, volontairement ou involontairement, commet une infraction aux règles en usage.

La responsabilité pénale est de la compétence des juridictions répressives et se mesure à la gravité de l'acte commis.

Elle est sanctionnée par une peine frappant la personne fautive (amende, contravention, mise en détention, interdiction définitive ou temporaire d'exercer l'activité...)

Source : francaslca.fr

1.1. Préciser la faute commise.

.....
.....

1.2. Relever le dommage.

.....
.....

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET	Session 2016
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 10 / 15

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

1.3. Indiquer s'il s'agit d'un dommage matériel, corporel ou moral.

.....
.....

1.4. Préciser s'il y a un lien entre la faute et le dommage.

.....
.....

1.5. Citer le responsable juridique dans ce cas. (Cocher la bonne réponse).

- L'employeur
- La vendeuse
- La cliente

Justifier votre réponse :

.....

.....

1.6. Préciser le type de responsabilité (Cocher la bonne réponse).

- Responsabilité civile
- Responsabilité pénale

1.7. Donner les prétentions possibles de la victime. (Cocher la bonne réponse).

- Amende
- Dommages et Intérêts
- Peine d'emprisonnement

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

2. Environnement comptable (7 points)

Votre employeur désire réaliser une nouvelle confiserie : Les Éclats d'Oranges. La fiche technique des Éclats d'Oranges donne un coût matière de 55 € HT pour 275 bonbons.

2.1 Calculer le prix de vente d'un sachet de 15 Éclats d'Oranges en complétant le tableau ci-dessous. (Justifier les calculs).

Éclats d'Oranges

Coût matière pour 275 Éclats d'Oranges	55,00 €
Coût matière unitaire	
Coût matière pour 1 sachet de 15 Éclats d'Oranges	
Coefficient multiplicateur HT	3
Prix de vente HT d'un sachet	
TVA (au taux de 20 %)	
Prix de vente TTC d'un sachet	
Prix boutique (arrondir à l'euro le plus proche)	

2.2 Donner la signification du sigle TVA.

.....
.....

2.3 Indiquer si la TVA est un impôt direct ou indirect.

.....
.....

2.4 Donner un autre taux de TVA. applicable en France.

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Pour confectionner les Éclats d'Orange, votre employeur achète des oranges confites en tranches. Elles se vendent par boîte de 1 kg.

2.5 A l'aide des bons d'entrée et de sortie, compléter la fiche de stock du mois de mai selon la méthode PEPS. (Mettre 2 chiffres après la virgule).

Bon d'entrée n°35
Date : 02/05
Quantité : 5 boîtes
Prix unitaire : 7,55 €

Bon de sortie n°123
Date : 03/05
Quantité : 3 boîtes

Bon d'entrée n°36
Date : 05/05
Quantité : 4 boîtes
Prix unitaire : 7,70 €

Bon de sortie n°124
Date : 06/05
Quantité : 6 boîtes

NOM DU PRODUIT : Éclats D'Oranges en tranche (Boîte de 1kg)										
		ENTRÉES			SORTIES			STOCKS		
DATES	N° BONS	Qté	Prix Unitaire	Montant	Qté	Prix Unitaire	Montant	Qté	Prix Unitaire	Montant
01/05	SI							2	7,50	15,00
02/05		5	7,55	37,75				2	7,50	15,00
03/05				
05/05	
06/05				

2.6 Donner la signification du sigle PEPS.

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

3. Environnement social (3 points)

Votre employeur doit organiser les départs en congés de ses salariés.

A partir du **document 4** et de vos connaissances, répondre aux questions suivantes :

Document 4

CONGÉS PAYÉS

Principe

Tout salarié, quelle que soit son ancienneté, a droit chaque année à un congé payé par son employeur, que son contrat soit un CDI ou un CDD. La durée des congés varie en fonction des droits acquis. Les départs en congés sont organisés par l'employeur. Ils peuvent être pris de manière fractionnée.

Durée du congé

Mode de calcul

La durée légale des congés payés est déterminée à raison de 2,5 *jours ouvrables* par mois de travail effectif chez le même employeur. Cette durée correspond à 30 jours ouvrables (soit 5 semaines) pour une année complète de travail effectuée durant la période de référence prise en compte.

Cette durée est valable pour les salariés à temps plein et à temps partiel.

Lorsque le nombre de jours ouvrables acquis n'est pas un nombre entier, la durée du congé est portée au nombre entier immédiatement supérieur.

Période de référence

Le calcul du nombre de jours de congés acquis est effectué en tenant compte d'une période de référence. Celle-ci est fixée du 1er juin de l'année précédente au 31 mai de l'année en cours.

Source : *service-public.fr*

3.1 Donner la signification des sigles CDD et CDI.

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

3.2 Indiquer, en nombre de semaines, la durée des congés payés pour une année complète de travail à temps plein effectuée durant la période de référence. Justifier ce nombre de semaines.

.....
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

3.3 Une vendeuse a été employée, en contrat CDD, à temps plein à compter du 01 mars 2016.

Indiquer si elle aura droit à des congés durant l'été 2016.

Si oui, calculer le nombre de jours de congés auquel elle aura droit. Justifier vos calculs.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel
Réseau Canope