



**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		
	<small>(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)</small>		
Prénoms :	n° du candidat		
Né(e) le :	<small>(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)</small>		

NE RIEN ÉCRIRE

CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR

Épreuve : EP1 - Approvisionnement et stockage

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

		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 pts
Note sur 20		

L'usage de la calculatrice est autorisé.

Ce document comporte 17 pages numérotées de 1/17 à 17/17.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	1806-CAP CHOC EP1	SUJET	Session 2018
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 1/17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

PREMIÈRE PARTIE

LE TROYES CHOCOLATS

10 ruelle des chats

10 000 TROYES ☎ 03.25.22.33.44

SARL au capital de 50 000 €

Vous êtes en période d'essai comme ouvrier chocolatier au sein de l'entreprise « *LE TROYES CHOCOLATS* » dans l'Aube. Vous travaillez avec Michel, responsable de production dans cette chocolaterie réputée pour ses « *petits pavés de Troyes* » en chocolat.

Le gérant, M. PANTALÉON Jacques, vous confie quelques travaux pour vous former et vérifier vos compétences, avant de vous embaucher en CDI.

A - FICHE TECHNIQUE (3 points)

M. PANTALÉON vient d'acquérir un nouveau point de vente, où il veut mettre en avant son nouveau produit « *Le petit pavé de Troyes lacté framboise* » enrobé en couverture lactée 40 %. Il vous demande de rédiger la fiche technique de cette production afin de la remettre aux vendeurs.

1. Compléter les matières premières manquantes sur la fiche technique ci-dessous :

Petit pavé de Troyes lacté framboise		
Matière première	Unité	Quantité
Couverture lactée pistoles 35 %	kg	1,800
Gianduja noisette lait	kg	0,400
.....	kg	0,700
Sucre inverti	kg	0,300
.....	kg	0,400
Finitions enrobage		
.....	kg	1,400
Poids total final	kg	5,000

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Pour l'ouverture de ce nouveau point de vente, M. PANTALÉON vous demande de réaliser 25 kg de petits pavés de Troyes lactés framboise, destinés à garnir la vitrine réfrigérée, mais également pour disposer d'un stock suffisant pour une semaine.

2. Calculer les quantités nécessaires à la réalisation de cette demande, à partir de la fiche technique précédente

Petit pavé de Troyes lacté framboise		
Matière première	Unité	Quantité
Couverture lactée pistoles 35 %	kg
Gianduja noisette lait	kg
.....	kg
Sucre inversi	kg
.....	kg
Finitions enrobage		
.....	kg
Poids total final	kg	25,000

B- BON DE COMMANDE (3 points)

Compléter le bon de commande ci-dessous, en vous reportant à la fiche technique précédente et en vous servant des références données sur la mercuriale (document 1). Attention à bien tenir compte des stocks restants.

BON DE COMMANDE			
Référence	Désignation du produit	Unité de vente	Quantité
GIANL	Gianduja noisette lait	3 x 1 kg	1

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Document 1

Référence	Désignation du produit	Unité de vente	Stock restant
GIANL	Gianduja noisette lait	3 x 1 kg	1 kg
CHBP29	Chocolat blanc satin pistoles 29 %	5 kg	10 kg
COUNEP55	Couverture noire excellence pistoles 55 %	5 kg	50 kg
COULJP40	Couverture lactée pistoles 40 %	3 kg	2 kg
COULEQP35	Couverture lactée pistoles 35 %	3 kg	2,5 kg
BEUCA	Beurre de cacao	1 kg	3 kg
BEFAOP	Beurre frais AOP Montaiigu	5 x 2 kg	1 kg
CREMLP	Crème fraiche liquide pasteurisée	1 litre	0
SITRIM	Sucre inverti Trimoline	5 kg	4 kg
SGLUC	Sirop de glucose	5 kg	1,5 kg
SUCS25	Sucre semoule	25 kg	38 kg
SUCGR25	Sucre cristallisé	25 kg	20 kg
PECTNH	Pectine NH	1 kg	0,750 kg
PECTJ	Pectine jaune	1 kg	0,250 kg
PUFRAM	Purée de framboise	1 kg	0

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

DEUXIÈME PARTIE

A - SAVOIRS TECHNOLOGIQUES (3 points)

Le chocolat est fabriqué à partir des fèves de cacao.

Une des étapes de fabrication du chocolat est la torréfaction des fèves de cacao.

1. Citer deux objectifs de la torréfaction des fèves de cacao.

-
-

Le lait est conditionné dans des emballages de différentes couleurs, bleu, rouge ou vert, selon sa teneur en matières grasses.

2. Indiquer la couleur des emballages qui correspond à chacun des laits ci-dessous :

- Lait entier :
- Lait demi-écrémé ou allégé :
- Lait écrémé :

Dans la fabrication de certaines confiseries, vous êtes amené(e) à utiliser des fruits autres que des fruits frais.

3. Citer trois formes différentes de commercialisation de fruits utilisés en chocolaterie.

-
-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Dans la gamme des petits pavés de TROYES, certains sont à base de liqueur ou d'eau de vie.

4. Indiquer un exemple de spiritueux par catégorie.

- Une liqueur de fruits :
- Une liqueur d'écorces :
- Une eau de vie :

Vous réceptionnez une livraison de matières premières que vous devez stocker.

5. Compléter le tableau ci-dessous en mettant une croix dans la colonne correspondant au lieu de stockage qui convient pour chaque produit.

Produits	Réserve sèche	Chambre froide positive	Chambre froide négative
Amandes effilées			
Purée de framboise surgelée			
Cacao en poudre			
Framboises fraîches			
Beurre frais			

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

6. Suite à une commande, vous réceptionnez des produits chocolat. Sur un des paquets se trouve ce sigle



- a. Que signifie ce sigle ?

.....

.....

- b. Dans le cas d'un mode de production biologique, quel est le pourcentage requis de produits biologiques pour obtenir l'appellation « BIO » ?

- 50%
- 80%
- 95%

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

B - SAVOIRS SCIENTIFIQUES (4 points)

Soucieux(se) de l'aménagement de votre entreprise, vous décidez avec vos collègues, d'améliorer les conditions d'éclairage.

1. Compléter le tableau ci-dessous.

Situations	Solutions permettant d'améliorer les conditions d'éclairage (Une réponse différente est attendue pour chaque situation)
Un des apprentis s'est coupé en travaillant dans un local mal éclairé.	➤
L'ampoule du luminaire de l'escalier ne fonctionne plus et le chocolatier est tombé.	➤
La vendeuse est éblouie par une lampe mal positionnée.	➤

2. Indiquer une conséquence d'un éclairage insuffisant sur la santé de l'individu.

.....

3. Afin d'éviter tout risque électrique, proposer une mesure de sécurité à mettre en place pour changer l'ampoule dans l'escalier.

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

D'après le règlement CE n° 852 /2004 du Paquet Hygiène, « Les luminaires ne doivent pas être encrassés (poussières, dépôts de graisse), ne pas être recouverts de particules (insectes brûlés)... »

Document 2 : le plan de lutte contre les nuisibles.

Les principaux nuisibles pouvant être rencontrés dans une cuisine et un laboratoire sont les rongeurs, les insectes volants et rampants. Ils constituent un risque de contamination pour les denrées alimentaires.

Le personnel doit être attentif aux signes de leur présence et les signaler sans délai au responsable. Le contrôle visuel permanent est le premier moyen d'évaluation de l'efficacité des moyens mis en œuvre. Pour éviter la présence de rongeurs et d'insectes, il faut fermer les fenêtres, ranger et entretenir régulièrement les locaux, protéger les denrées et éliminer rapidement les déchets. Pour éliminer les nuisibles, on réalise des traitements chimiques des locaux en dehors des périodes d'activité. Ce sont souvent des entreprises spécialisées qui effectuent ce travail.

Extrait de Sciences Appliquées aux aliments, à la nutrition et à l'hygiène, A. Paccard, B. Templier, éditions BPI

4. Citer une conséquence liée à la présence d'insectes brûlés sur les luminaires placés au dessus des plans de travail à l'aide du **document 2**.

.....
.....

5. Relever dans le **document 2** deux moyens de prévention pour lutter contre la présence des insectes dans l'entreprise.

➤
.....
➤
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Pour assurer l'entretien du laboratoire de chocolaterie, vous utilisez différents produits.

6. Compléter le tableau ci-dessous en choisissant, dans la liste suivante, le produit approprié pour chaque situation proposée.

solvant / dépoussiérant / désinfectant / abrasif / décapant / détartrant.

Situation	Nom du produit
Pour éliminer les graisses brûlées dans le four.	➤
Pour dissoudre les traces de calcaire sur la robinetterie.	➤
Pour éliminer les micro-organismes sur un plan de travail.	➤
Pour éliminer des salissures très adhérentes dans le fond d'une casserole.	➤

7. Proposer une situation exigeant l'utilisation d'un détergent désinfectant alimentaire.

.....
.....

Les produits d'entretien sont dangereux et doivent être stockés dans des conditions particulières. Le détergent désinfectant alimentaire que vous utilisez dans votre laboratoire comporte sur son étiquette le pictogramme ci-dessous :



Source : www.inrs.fr

8. Indiquer la signification du pictogramme présent sur l'étiquette du détergent désinfectant alimentaire.

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Un autre produit d'entretien du laboratoire présentant le même pictogramme indique une date de péremption périmée.

9. Énoncer deux précautions à respecter pour l'évacuation de ce déchet compte-tenu du pictogramme présent sur l'étiquette.

➤

.....

➤

.....

10. Indiquer deux règles à respecter lors du rangement ou du stockage des produits d'entretien au sein de votre entreprise.

➤

.....

➤

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

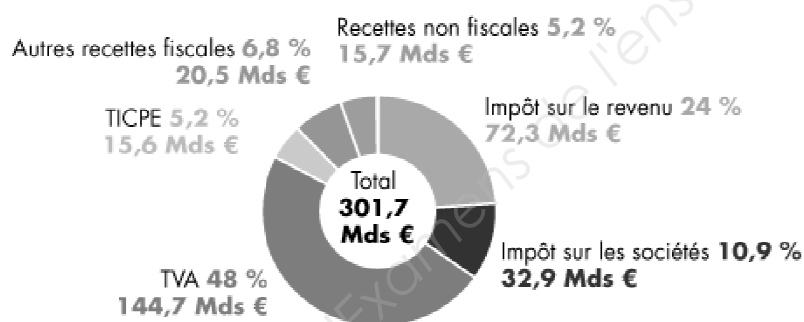
C - SAVOIRS ÉCONOMIQUES ET JURIDIQUES (7 points)

1. Environnement économique

M. PANTALÉON a l'habitude d'écouter la radio en travaillant. Parmi les titres du journal, le budget de l'Etat est évoqué. M. PANTALÉON en profite pour vous poser quelques questions à ce sujet (**Document 3**).

Document 3

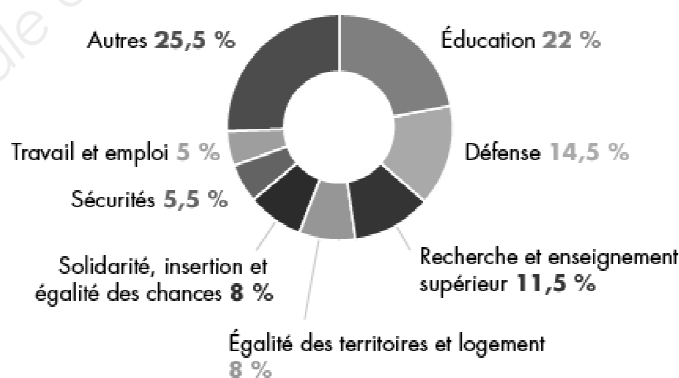
RÉPARTITION DES RECETTES NETTES FISCALES 2016



TICPE : taxe intérieure de consommation sur les produits énergétiques

Source : lafinancepourtous.com d'après la Loi de Finances 2016

DÉPENSES PAR MISSIONS EN 2016



Source : lafinancepourtous.com d'après le projet de loi de finance 2016

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	1806-CAP CHOC EP1	SUJET	Session 2018
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 12/17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

À partir de vos connaissances et du **document 3** :

1.1 Repérer les trois premières ressources (ou recettes) de l'État.

Premières recettes de l'État	Part en %
1.	
2.	
3.	

1.2 Préciser comment l'Etat utilise les recettes fiscales.

.....

.....

.....

1.3 Cocher la bonne case :

La TVA est : un impôt direct un impôt indirect

L'impôt sur le revenu est : un impôt direct un impôt indirect

1.4 Compléter le tableau en cochant la bonne réponse pour chaque impôt.

TVA :	<input type="checkbox"/> Cet impôt est payé par tout le monde
	<input type="checkbox"/> Cet impôt est payé sous conditions de ressources
Impôt sur le revenu :	<input type="checkbox"/> Cet impôt est payé par tout le monde
	<input type="checkbox"/> Cet impôt est payé sous conditions de ressources

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

2. Environnement comptable

Dans la plupart de ses productions, l'entreprise LE TROYES CHOCOLATS utilise du beurre fin, en plaquettes de 500 g. M. PANTALÉON calcule la valeur du stock de ces plaquettes de beurre fin. Il utilise la méthode du «premier entré-premier sorti». Il vous remet une fiche de stock à finaliser.

2.1 Compléter la fiche de stock ci-dessous selon la méthode PEPS.

Article : Beurre doux plaquettes de 500 g Référence : 02.145										
Stock minimum : 10 plaquettes					Stock maximum : 40 plaquettes					
Stock d'alerte : 20 plaquettes					Méthode du Premier entré-premier sorti					
Date	Document	ENTRÉES			SORTIES			STOCKS		
		Qté	Coût unit.	Montant	Qté	Coût unit.	Montant	Qté	Coût unit.	Montant
01/05	En stock							10	1,13	11,30
12/05	Bon d'entrée N°27	30	1,18	35,40				10 30	1,13 1,18	11,30 35,40
13/05	Bon de sortie N°43				10 12	1,13 1,18	11,30 14,16	- 18	- 1,18	- 21,24
15/05	Bon d'entrée N°45	12	1,20							
18/05	Bon de sortie N°49				5					
22/05	Bon d'entrée N°33	25	1,15							

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

2.2 Expliquer ce que représente le stock d'alerte.

.....
.....

2.3 Calculer la quantité de plaquettes de beurre en stock au 22/05.
Que constatez-vous ?

.....
.....

2.4 Préciser pourquoi cette méthode de gestion des stocks est particulièrement adaptée aux plaquettes de beurre.

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

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

3. Environnement juridique et social

Vous venez de signer votre contrat de travail, votre période d'essai dure 1 mois. Vous avez consulté le site du ministère du travail et pris connaissance de l'extrait ci-dessous :

Document 4

[...]

Pendant la période d'essai, le contrat de travail peut être rompu librement par l'employeur ou le salarié. Ils n'ont pas l'obligation de motiver leurs raisons. Les formalités liées à la rupture du contrat sont simplifiées. **L'employeur** qui souhaite rompre la période d'essai doit prévenir le salarié avant son départ de l'entreprise (délai de prévenance), dans un délai qui varie dans les conditions suivantes :

Délai de prévenance en fonction de la durée de présence du salarié dans l'entreprise

Durée de présence du salarié dans l'entreprise	Délai de prévenance
Inférieure à 8 jours	24 heures
Entre 8 jours et 1 mois de présence	48 heures
Entre 1 mois et 3 mois de présence	2 semaines
Après 3 mois de présence	1 mois

Si le délai de prévenance n'a pas été respecté, la période d'essai, renouvellement inclus, ne peut pas pour autant être prolongée. En cas de non-respect du délai légal de prévenance, l'employeur doit verser une indemnité compensatrice au salarié, sauf s'il a commis une faute grave. Son montant est égal au montant des salaires et avantages que le salarié aurait perçus s'il avait travaillé jusqu'au terme du délai de prévenance dû (indemnité compensatrice de congés payés comprise).

Le salarié qui souhaite rompre la période d'essai doit avertir son employeur avant son départ de l'entreprise (délai de prévenance), dans un délai qui varie dans les conditions suivantes :

Délai de prévenance en fonction de la durée de présence du salarié dans l'entreprise

Durée de présence du salarié dans l'entreprise	Délai de prévenance
Inférieure à 8 jours	24 heures
Au moins 8 jours	48 heures

Source : extrait du ministère du travail

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

À partir de vos connaissances et du **document 4**

3.1 Préciser l'utilité de la période d'essai pour l'employeur et pour le salarié.

Employeur :

Salarié :

3.2 Indiquer si le salarié est rémunéré durant la période d'essai. Justifier votre réponse.

.....

.....

3.3 Si M. PANTALÉON décide de rompre la période d'essai au bout de 2 semaines, rappeler la durée du délai de prévenance qu'il doit respecter.

.....

3.4 Si le salarié décide de mettre fin à la période d'essai au bout de 2 semaines, rappeler quelle sera la durée du délai de prévenance.

.....