



**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 style="width: 150px; height: 30px;" type="text"/>
Né(e) le :			
(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)			
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		
Note sur 20		

L'usage de tout modèle de calculatrice, avec ou sans mode examen, est autorisé.

Ce document comporte 16 pages numérotées de 1/16 à 16/16.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	1906-CAP CHOC EP1	SUJET	Session 2019
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 1/16

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

PREMIÈRE PARTIE

Aux trois chocolats

18, Bd Lamartine

59 140 Dunkerque

Tél : 03.28.25.66.32 Fax : 03.40.25.30.62

SARL au Capital de 30 000 €

SITUATION

Vous êtes ouvrier(e) chocolatier au sein de l'établissement « Aux trois chocolats » situé à Dunkerque.

Cette chocolaterie est réputée pour sa spécialité, « les doigts de Jean Bart ».

Le Gérant, M. Mercier, vous confie quelques travaux.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	1906-CAP CHOC EP1	SUJET	Session 2019
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 2 / 16

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE


PREMIÈRE PARTIE

Le 10 juin votre employeur, M. Mercier, vous confirme la commande d'un client.
Ce dernier vous commande 8,5 kg de guimauve sans blanc d'œuf à l'abricot pour une réception le 20 juin.

A. FICHE TECHNIQUE


(3 points)

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

GUIMAUVE À BASE DE PULPE DE FRUITS ABRICOT (sans blanc d'œuf)		
Recette pour 850 g de produits finis		
La guimauve		
.....	300 g	
Sucre inverti	100 g	
.....	200 g	
Gélatine en poudre	25 g	
.....	100 g	
Sucre inverti	125 g	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

2. Calculer les quantités nécessaires à la réalisation de la commande du client.

GUIMAUVE A BASE DE PULPE DE FRUITS ABRICOT (sans blanc d'œuf)		
Recette pour 850 g de produits finis		Quantités nécessaires à la commande
LA GUIMAUVE		
	300 g	
Sucre inverti	100 g	
	200 g	
Gélatine en poudre	25 g	
	100 g	
Sucre inverti	125 g	
TOTAL : recette de base	850 g	8 500 g

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

B. BON DE COMMANDE

(3 points)

Pour pouvoir répondre à la commande, votre employeur vous demande de contacter son fournisseur habituel de matières premières.

Vous devez compléter le bon de commande en tenant compte du stock restant et des unités de vente (annexe 1).

BON DE COMMANDE

AUX TROIS CHOCOLAT
18, Bd Lamartine
59 140 Dunkerque
Tél : 03.28.25.66.32 Fax : 03.40.25.30.62
SARL au Capital de 30 000 €

**disgroupe
pâtisserie chocolaterie zone
industrielle du valigot
59 100 Lille
tél : 03.32.54.94.21
Fax : 03.45.43.22.24
Email : disgroupe59@alimentation.fr**

Dates de commande : 11 juin
Dates de livraison : 13 juin
Bon de commande : n°496

Référence	Désignation du produit	Unité de vente	Quantité
SS020	Sucre	20 kg	1

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

ANNEXE 1 :

FICHE DE STOCK

PRODUITS	Référence	Conditionnement	En stock
Farine	FA001	25 kg	3 kg
Poudre à crème	PC002	5 kg	4 kg
Sucre glace	SG007	10 kg	1 kg
Sucre morceaux	SM124	1 kg	7 kg
Sucre semoule	SS020	20 kg	1 kg
Sirop de Glucose	SGL03	9 kg	2 kg
Sucre inverti	SIT	7 kg	1 kg
Crème Fleurette	CF002	5 L	1 L
Noisettes entières blanchies	NE741	1 kg	6 kg
Noisettes entières brutes	NE742	1 kg	9 kg
Pistaches	PI554	1 kg	10 kg
Pistaches pâte	PP111	1 kg	1 kg
Noix de coco râpée	NC526	1 kg	1 kg
Purée de litchi	PF063	1 kg	3 kg
Amandes amer	AA001	20 cL	0 cL
Abricots sirop 5/1	AS632	3/1	12 pièces
Mirabelles sirop 2/1	MS633	2/1	10 pièces
Cerise sirop 5/1	CS654	5/1	8 pièces
Pectine de pomme	PE555	1 kg	0 kg
Gélatine en poudre	GP OR	1kG	0 kg
Mini abricots 4/4	MA421	4/4	5 Pièces
Purée d'abricot	PF023	1 kg	1 kg
Purée de pomme	PF024	1 kg	0 kg
Purée de noix de coco	PN211	1 kg	0 kg
Vanille Tahiti gousses	VTG01	25 gousses	0,5 gousse
Bananes	BA100	Pièce	0 Pièce
Raisins blanc	RB103	1 kg	0 kg
Beurre fin	BF103	0,250 kg	1 kg
Acide citrique	AC004	1 kg	0,100 kg

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	1906-CAP CHOC EP1	SUJET	Session 2019
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 6 / 16

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

DEUXIÈME PARTIE

A. SAVOIRS TECHNOLOGIQUES

(3 points)

Lors de la réception de matières premières, votre employeur vous interroge sur les points suivants :

1. Vous réceptionnez des fèves de cacao, ces fèves ont été fermentées sur le lieu de récolte.

Quels sont les objectifs de la fermentation des fèves de cacao ?

(2 réponses attendues).

- ▶
- ▶

2. Vous rangez les produits sucrants. Votre employeur vous demande de lui indiquer le rôle principal du sucre inverti et son origine.

Rôle principal :

.....
.....

Origine :

.....
.....

3. Indiquer trois additifs alimentaires que vous utilisez dans votre métier.

- ▶
- ▶
- ▶

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

4. Vous effectuez l'inventaire de toutes les sortes de fruits présents dans l'entreprise. Citez 3 modes de transformation possibles de fruits.

▶

▶

▶

5. Votre employeur souhaite produire une partie de sa gamme en Bio. Quel est le pourcentage minimum obligatoire de produits issus de l'agriculture biologique afin d'obtenir cette certification ?

.....

.....

.....

6. Compléter le tableau suivant en indiquant le lieu de stockage des produits semi élaborés ou produits finis.

PRODUITS	Lieu de stockage
Couvertures	Réserve sèche
Pâte de fruits	
Intérieur liqueur	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

B - SAVOIRS SCIENTIFIQUES

(4 points)

Vous utilisez une « machine universelle UM12A » pour réaliser certains produits commercialisés au sein de l'établissement. Cet appareil sert à couper, broyer, hacher, mélanger, pétrir, émulsionner.

Document 1

Fiche technique de la « machine universelle UM12A ».



FICHE TECHNIQUE

Contenance de la cuve : 12 litres

Capacité de charge : de 2 à 8 litres max

Poids : 58 kg

Pièce en contact avec le produit : acier inoxydable

Moteur

Entrainement : direct par l'arbre porte-couteau

Vitesse : 1500 / 3000 ou 750/1500 tours par minute

Puissance : 1,4 kW

Tension d'alimentation : 400 V

Source : D'après <https://www.stephan-chef.fr/machine-stephan-um12a.htm> 9-2018

1. Dans le document 1, relever les valeurs des deux grandeurs électriques mentionnées ci-dessous en précisant en toutes lettres les unités de ces grandeurs.

- La puissance de la machine :
- La tension de l'alimentation électrique :

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	1906-CAP CHOC EP1	SUJET	Session 2019
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 9 / 16

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

*L'installation électrique du laboratoire de chocolaterie est conçue pour supporter une puissance totale de **8 kW**.*

2. Parmi les deux situations ci-dessous, cocher celle pouvant être mise en œuvre tout en justifiant la réponse.

Situation N°1
Utilisation en même temps de : Un congélateur = 0,5 kW + Deux armoires réfrigérées = 1 kW + Un four électrique = 3 kW + Une tempéreuse = 2 kW + Un batteur = 1 kW + Un mixeur = 1 kW

Situation N°2
Utilisation en même temps de : Un congélateur = 0,5 kW + Deux armoires réfrigérées = 1 kW + Un four électrique = 3 kW + Une tempéreuse = 2 kW + Une machine universelle UM12A = 1,4 kW

Situation pouvant être mise en œuvre : Situation N°1 Situation N°2

Justification :

.....

.....

3. Préciser le rôle d'un disjoncteur de puissance.

.....

.....

4. La machine universelle UM12A présentée dans le document 1 est alimentée par de l'énergie électrique. Indiquer l'énergie utile restituée par cet appareil en complétant le schéma ci-dessous :



NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

En utilisant la « machine universelle UM12A », un de vos collègues est victime d'une plaie à la main qui saigne abondamment.

5. Compléter le tableau ci-dessous en lien avec l'accident professionnel.

Un geste de premier secours à effectuer sur la victime
Un numéro d'alerte à composer

La machine « universelle UM12A » est constituée d'acier inoxydable pour la cuve et de matière plastique pour le couvercle.

6. Citer un avantage pour chacun de ces matériaux.

- l'acier inoxydable :
- la matière plastique :

L'eau distribuée au sein du laboratoire est potable.

7. Indiquer les caractéristiques d'une eau potable en les entourant parmi les propositions suivantes :

- *Ph acide*
- *Incolore*
- *Ph neutre*
- *Inodore*
- *Présence de bactéries pathogènes*

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

La « machine universelle UM12A » est nettoyée et désinfectée régulièrement. Voici la fiche technique du produit d'entretien utilisé.

Document 2

Fiche technique de Pro TS Nettoyant désinfectant toutes surfaces.



INDICATIONS

Spray détergent désinfectant destiné au nettoyage et à la désinfection des surfaces : paillasses, plans de travail, mobilier, murs, équipements...

PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES

Solution prête à l'emploi bactéricide en 1 min, levuricide en 1 min et fongicide en 5 min.

MODE D'EMPLOI

Bien répartir le produit sur la surface à traiter. Laisser agir. Le rinçage est inutile sauf pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires ou susceptibles d'être en contact prolongé avec la peau.

PRECAUTIONS D'EMPLOI

Dangereux. Respectez les précautions d'emploi. Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit. Produit biocide destiné à la désinfection des surfaces en contact ou non avec les denrées alimentaires ...

Source : D'après https://www.lequipier.com/media/fiches_techniques/34057-5236771. 9-2018

À l'aide du document 2 et de vos connaissances :

8. Relever le type de produit d'entretien utilisé.

.....

9. Cocher les salissures ci-dessous sur lesquelles le produit d'entretien est actif.

Chocolat

Graisses brûlées

Bactéries

Tartre

Crème liquide

Levures

10. Justifier l'obligation de rinçage du produit d'entretien sur des surfaces à contact alimentaire.

.....

.....

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	1906-CAP CHOC EP1	SUJET	Session 2019
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 12 / 16

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

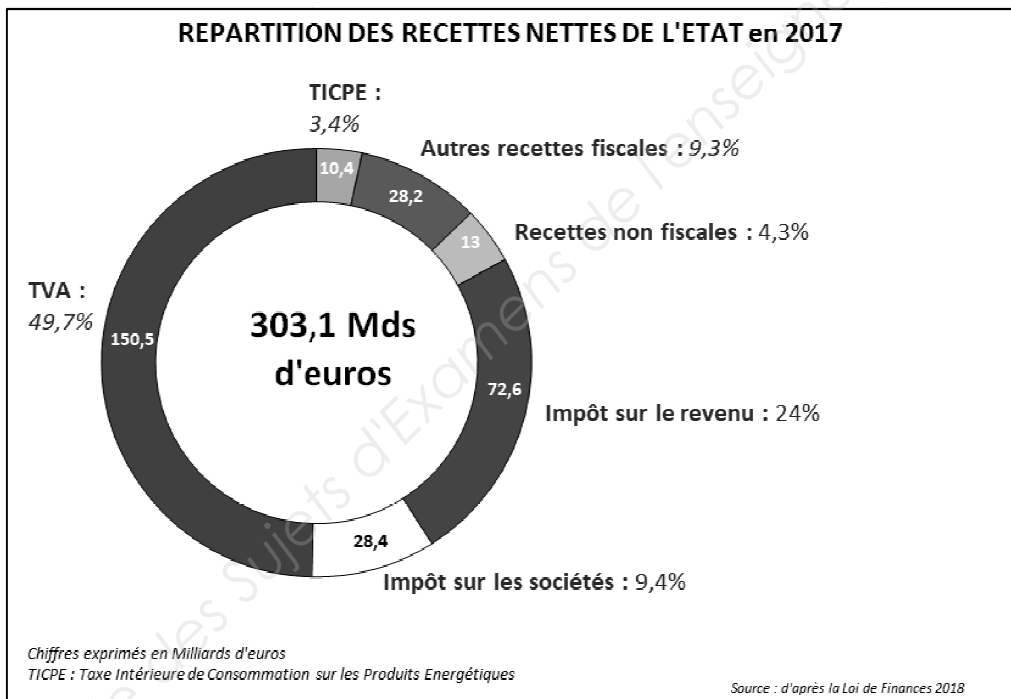
C. SAVOIRS ÉCONOMIQUES ET JURIDIQUES

(7 points)

1. Environnement économique

M. Mercier, gérant « Aux trois chocolats » a reçu la répartition des recettes de l'Etat avec sa déclaration d'impôts. Il s'interroge sur cette répartition et vous demande de répondre aux questions suivantes (Document 1).

Document 1



1.1 Indiquer le montant total des recettes de l'État en 2017.

.....

1.2 Retrouver la principale recette de l'État. (Aucun sigle accepté)

.....

1.3 Citer un impôt direct.

.....

1.4 Indiquer comment l'État redistribue les impôts et les taxes qu'il perçoit.

.....

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	1906-CAP CHOC EP1	SUJET	Session 2019
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 13 / 16

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

2. Environnement comptable

M. Mercier vous demande de le seconder dans la détermination du résultat de l'exercice 2018. Il vous communique alors le compte de résultat.

2.1 Compléter le compte de résultat ci-dessous.

Compte de résultat au 31/12/2018 « Aux trois chocolats »

CHARGES	MONTANT €	PRODUITS	MONTANT €
CHARGES D'EXPLOITATION		PRODUITS D'EXPLOITATION	
Achats de matières premières	100 000	Ventes chocolaterie	200 000
Energie	40 000	Ventes pâtisserie	140 000
Salaires et charges sociales	150 000		
Impôts et taxes	15 000		
TOTAL	TOTAL
CHARGES FINANCIERES		PRODUITS FINANCIERS	
Intérêts sur emprunt	8 000	Intérêts sur placement	3 000
TOTAL	TOTAL
TOTAL CHARGES	313 000	TOTAL PRODUITS	343 000
Solde créditeur = bénéfice	Solde débiteur = perte
TOTAL GENERAL	TOTAL GENERAL

2.2 Préciser le montant et indiquer le calcul du chiffre d'affaires de l'entreprise.

.....

2.3 Préciser le montant et indiquer le calcul du résultat de l'entreprise.

.....

2.4 Cocher la nature du résultat obtenu et justifier votre réponse.

Bénéfice Perte

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

3. Environnement juridique et social

Le député de la circonscription est un client régulier de la chocolaterie. M. Mercier s'interroge sur son élection et les fonctions d'un député.

À partir du document 2 et de vos connaissances personnelles, vous répondez aux questions suivantes.

Document 2

L'Assemblée Nationale

L'élection des députés

Les 577 députés à l'Assemblée Nationale sont élus pour cinq ans, au suffrage universel direct. Peuvent se présenter à l'élection tous les Français des deux sexes, âgés d'au moins dix-huit ans, jouissant de leurs droits civiques et ne relevant pas d'un des cas d'inéligibilités personnelles ou professionnelles fixés par la loi.

[...]

Les députés sont investis d'un mandat national. Bien qu'élus dans une circonscription, chacun représente la Nation toute entière.

[...]

Par ailleurs, le Président de la République peut décider d'exercer le droit de dissolution de l'Assemblée nationale que lui reconnaît l'article 12 de la Constitution.

[...]

Les fonctions du député

La première mission des députés est de représenter les français et de faire vivre le débat d'idées au sein de la démocratie.

Le vote des lois est la mission la plus connue de l'Assemblée Nationale. Quatre grandes étapes doivent être franchies pour qu'un texte devienne loi de la République.

La troisième grande mission de l'Assemblée est de contrôler l'action du Gouvernement par le biais des questions écrites et orales, par la motion de censure et par la question de confiance.

www2.assemblee-nationale.fr

3.1. Indiquer dans quelle chambre siègent les députés.

.....

3.2. Expliquer ce que signifie le suffrage universel direct lors de l'élection des députés.

.....

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	1906-CAP CHOC EP1	SUJET	Session 2019
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 15 / 16

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

3.3. Indiquer la durée du mandat d'un député.

.....

3.4. Nommer la division du département représentée par un député.

.....

3.5. Citer deux fonctions d'un député.

▶

▶

3.6. Identifier deux moyens qui permettent à l'Assemblée Nationale de contrôler l'action du gouvernement.

▶

▶

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