

CAP Chocolatier – Confiseur

Toutes les pages à rendre doivent être jointes à la copie, y compris celles qui ne seront pas traitées.

PARTIES	PAGES A RENDRE	BAREME
<i>1^{ère} PARTIE</i>	2/10	
▪ Fiche technique	3/10	/ 3
▪ Bon de commande	4/10	/ 3
<i>2^{ème} PARTIE</i>		
▪ Technologie	5/10 et 6/10	/ 3
▪ Sciences Appliquées	7/10 et 8/10	/ 4
▪ Environnement économique et juridique	9/10	/ 7
TOTAL		/ 20

Groupement "Est"	Session 2004	SUJET	Tirages
CAP CHOCOLATIER CONFISEUR		Code(s) examen(s)	
Épreuve écrite : EP1 Approvisionnement et Stockage	Durée 2 H Coef : 2	Page 1/10	

FEUILLES À RENDRE AVEC LA COPIE D'EXAMEN

1^{ère} partie (30 minutes)

- a) Fiche technique à compléter.
- b) Établir une commande de matières premières à partir d'une recette et des documents fournis.

N.B. Les parties a) et b) sont indépendantes.

Groupement "Est"	Session 2004	SUJET	Tirages
CAP CHOCOLATIER CONFISEUR		Code(s) examen(s)	
Épreuve écrite : EP1 Approvisionnement et Stockage	Durée 2 H Coef : 2	Page 2/10	

FEUILLE À RENDRE AVEC LA COPIE D'EXAMEN

a) FICHE TECHNIQUE (3 points)

Vous devez compléter la fiche technique suivante :
(la partie progression n'est pas demandée)

FICHE TECHNIQUE

Nougat mou de Montélimar :

Matières premières	Poids
	350 g
Sucre semoule	
	40 g
Eau	65 g
Blancs d'œufs	
Sucre semoule	40 g
Vanille	1 gousse
Amandes brutes entières	
	100 g

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Session 2004	SUJET	Tirages
Épreuve écrite : EP1 Approvisionnement et Stockage	page : 3/10	Code(s) examen(s)	

FEUILLE À RENDRE AVEC LA COPIE D'EXAMEN

b) BON DE COMMANDE (3 points)

Un client vous commande environ 3 kg de pâtes de fruits à la framboise enrobées de sucre cristal.

À partir de cette recette de pâtes de fruits à la framboise :

Matières premières	Poids
Pulpe de framboises	625 g
Acide tartrique	2 g
Sucre semoule	60 g
Pectine jaune	15 g
Sirop de sucre inverti	60 g
Glucose	310 g
Sucre semoule	500 g
Poids total	

Vous complèterez le bon de commande des matières d'œuvre ci-dessous, en tenant compte des conditionnements de produits et du stock actuel, qui vous sont indiqués.

COMMANDE DES MATIÈRES PREMIÈRES

Matières premières	Stock actuel	Quantité à commander
Pulpe de framboises		
Sucre semoule		
Acide tartrique	100 g	
Pectine jaune		
Sirop de sucre inverti		
Glucose		
Sucre cristal	3 kg	

1. La pulpe se présente en brique de 1 kg.
2. Le sucre semoule en paquet de 1 kg, en sac de 25 ou 50 kg.
3. L'acide tartrique peut se trouver en droguerie ou en pharmacie en minimum de 5 g.
4. La pectine jaune se trouve en boîte de 1 kg ou en paquet de 2,5 kg.
5. Le sucre inverti et le glucose se trouvent en boîtes de 500 g, de 1, 5, ou 10 kg.
6. Le sucre cristal en sachet de 1 kg.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Session 2004	SUJET	Tirages
Épreuve écrite : EP1 Approvisionnement et Stockage	page : 4/10	Code(s) examen(s)	

FEUILLE À RENDRE AVEC LA COPIE D'EXAMEN

2^{ème} partie (1 heure 30)

TECHNOLOGIE

1. LE CACAO (1 point)

Pour la finition de vos pièces commerciales en chocolat, vous utilisez une préparation à pulvériser au pistolet. La recette comporte de la pâte de cacao.

Citez et expliquez, brièvement, les différentes étapes de la fabrication de la pâte de cacao à partir de la fève.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Session 2004	SUJET	Tirages
Épreuve écrite : EP1 Approvisionnement et Stockage	page : 5/10	Code(s) examen(s)	

FEUILLE À RENDRE AVEC LA COPIE D'EXAMEN

2. LE SUCRE (1 point)

Vous assurez la cuisson d'un sirop de sucre pour l'amener à un caramel clair. Dans le tableau ci-dessous, indiquez l'appellation du point de cuisson et décrivez leur état pour chacune des températures. Vous décrivez également, en quelques mots, les caractéristiques des tests manuels.

Températures	État de cuisson	Caractéristiques du test manuel
107°C		
120°C		
135°C		
145°C		

3. LES ÉDULCORANTS (1 point)

Dans le tableau suivant, indiquez par une croix les caractéristiques des édulcorants :

Édulcorants	Pondéreux	Intenses
Glucose		
Saccharine		
Lactose		
Cyclamate		
Fructose		
Saccharose		
Aspartame		
Sorbitol		
Sucre inverti		
Miel		

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Session 2004	SUJET	Tirages
Épreuve écrite : EP1 Approvisionnement et Stockage	page : 6/10	Code(s) examen(s)	

FEUILLE À RENDRE AVEC LA COPIE D'EXAMEN

SCIENCES APPLIQUÉES

PREMIERE PARTIE – 1.5 points

1. Différents appareils électriques équipent le laboratoire où vous travaillez.
 - 1.1. Indiquer le rôle d'un disjoncteur différentiel :
 - 1.2. Si vous ne respectez pas les règles de sécurité électrique, différents risques peuvent survenir.
Citer deux de ces risques :

-

-
 - 1.3. Proposer deux consignes d'utilisation afin d'effectuer des économies d'énergie lorsque vous utilisez une chambre froide.

-

-

DEUXIÈME PARTIE – 1.5 points

- 2.1. Le renouvellement de l'air d'un laboratoire est obligatoire.

Expliquer la nécessité de ce renouvellement :
- 2.2. L'acier inoxydable est un matériau très souvent utilisé dans la fabrication des appareils.

Citer deux avantages de ce matériau :

-

-

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Session 2004	SUJET	Tirages
Épreuve écrite : EP1 Approvisionnement et Stockage	page : 7/10	Code(s) examen(s)	

TROISIÈME PARTIE – 1 point

3. Chaque produit d'entretien est conçu pour une utilisation précise.

Répondre par vrai ou faux à côté de chacune des affirmations ci-dessous et justifier votre réponse :

Affirmation	vrai ou faux	Justification
Les décapants agissent sur le tarte.		
Un abrasif peut être utilisé sur de l'acier inoxydable.		

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Session 2004	SUJET	Tirages
Épreuve écrite : EP1 Approvisionnement et Stockage	page : 8/10	Code(s) examen(s)	

FEUILLE À RENDRE AVEC LA COPIE D'EXAMEN

ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE ET JURIDIQUE (7 POINTS)

Vous disposez d'un article (annexe 1) relatif à un entretien avec le P.D.G de la société "Dragées PECOU". Lisez ce document et répondez aux questions suivantes :

1. Identifiez l'activité principale de cette entreprise : (1 point)
-
2. Retrouvez la place qu'elle occupe sur ce marché et relevez le chiffre de sa production actuelle : (1 point)
-
-
3. Donnez le chiffre d'affaires (C.A.) de cette société en 2002 : (1 point)
-
4. Retrouvez les 3 variétés d'amandes importées et leur origine : (1 point)
-
-
-
5. Citez le pourcentage d'évolution des ventes à l'exportation en 2002 (1 point)
-
6. Retrouvez les 3 pays concernés par l'évolution de ces exportations (1 point)
-
-
-
7. Le volume des ventes de dragées n'est pas régulier tout au long de l'année. (1 point)
Quelle est la période la plus favorable à la vente de dragées ?
Pourquoi ?
-
-
-

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Session 2004	SUJET	Tirages
Épreuve écrite : EP1 Approvisionnement et Stockage	page : 9/10	Code(s) examen(s)	

ANNEXE 1

Environnement économique et juridique (7 points)

« Les dragées Pécou font de la résistance »

Chiffres clés

■ CA 2002 : 5,2 M€ ■ EFFECTIF : 50 salariés / 12 VRP multcartes

En fondant en 1880 sa première fabrique de bonbons à Montauban (Tarn et Garonne), Ernest Pécou se doutait-il que son nom serait synonyme de qualité au XXI^e siècle ? Toujours est-il que la société « Dragées Pécou », après quatre générations, est reconnue comme le premier fabricant de dragées traditionnelles avec une production annuelle de 1000 tonnes. Entretien avec son PDG Guy Pécou.

Quel est le secret de la longévité de l'entreprise ?

G P : C'est avant tout une histoire de famille qui a fait preuve de courage et d'adaptation. Aujourd'hui, mes deux neveux Alain et Bernard (5^{ème} génération) participent activement à la société. Le premier est chargé de l'organisation de la production et des ressources humaines et le second s'occupe des approvisionnements et du commercial. Ensuite, la qualité des dragées. Les meilleures variétés d'amandes sont sélectionnées : les Longuettes de Catalogne, les Platenas d'Alicante et les Avolas de Sicile. L'ancien atelier artisanal est équipé désormais de turbines de pulvérisation à chaud qui assurent l'enrobage régulier des amandes et autres fruits secs.

2,5 M€ ont été consacrés à la restructuration de l'outil de travail en 1997. Les produits sont enrobés de gomme arabique avec un sirop de sucre très pur et parfumés avec de la vanille naturelle.

Comment évolue le marché des dragées ?

G P : Il est rythmé par les événements familiaux (mariages, naissances, baptêmes, communions) et les fêtes en général. En France, les ventes

sont stables. A vrai dire, la saison démarre au début de l'année et progresse jusqu'à l'été. En revanche, les volumes progressent à l'export (+ 12 % en 2002), notamment aux Etats-Unis, au Japon et en Afrique du Sud. Toutes les commandes pour l'Europe partent directement du siège de Montauban. Hormis la gamme de dragées, de confiseries de chocolat, d'assortiments (perles d'argent, décors) de pralines et de pistaches, nous misons sur les produits fantaisie à base de chocolat.

Quelles sont les dragées et les couleurs les plus vendues ?

G P : Les dragées amandes Avola sont les plus recherchées pour leur finesse et leur fruité. Les plus gros volumes concernent la Longuette reconnaissable à sa forme allongée, et la Planeta, réputée pour sa saveur. La gamme Pécou offre une large palette de 22 couleurs. Aux teintes classiques s'ajoutent des couleurs tendance pour les mariages comme le corail, l'ivoire, le parme ou l'or.

Comment vos produits sont-ils distribués ?

G P : Les produits sont vendus par l'intermédiaire des distributeurs-grossistes spécialisés dans les métiers de bouche ou directement chez les chocolatiers, les confiseurs et les boutiques d'épicerie fine : c'est le secteur traditionnel. La GMS n'est pas actuellement notre cible. ■ J.P.D.

Filière Gourmande ■ N° 99 ■ août-septembre 2003

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Session 2004	SUJET	Tirages
Épreuve écrite : EP1 Approvisionnement et Stockage	page : 10/10	Code(s) examen(s)	