

## CAP CHOCOLATIER - CONFISEUR

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

PARTIES	PAGES A RENDRE	BAREME
<i>1<sup>ère</sup> PARTIE</i>		
▪ Fiche technique	3/12	/ 3
▪ Bon de commande	5/12	/ 3
<i>2<sup>ème</sup> PARTIE</i>		
▪ Technologie	6/12 - 7/12	/ 3
▪ Sciences Appliquées	8/12 – 9/12 – 10/12	/ 4
▪ Environnement économique et juridique	11/12 – 12/12	/ 7
TOTAL		/ 20

Groupement "Est"	Session 2005	<b>SUJET</b>	Tirages
CAP CHOCOLATIER CONFISEUR		Code(s) examen(s)	
Épreuve écrite : EP1 Approvisionnement et Stockage	Durée 2 H Coef : 2	Page 1/12	

**1<sup>ère</sup> partie**  
**durée : 30 minutes – 6 points**

- 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 2005	<b>SUJET</b>	Tirages
CAP CHOCOLATIER CONFISEUR		Code(s) examen(s)	
Épreuve écrite : EP1 Approvisionnement et Stockage	Durée 2 H Coef : 2	Page 2/12	

a) FICHE TECHNIQUE (3 points)

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

Recette du pain de Gênes au chocolat :

INGRÉDIENTS	QUANTITÉ
	500 g
Oufs	g
	90 g
Levure chimique	g
Beurre	g
	120 g

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Session 2005	<b>SUJET</b>	Tirages
Épreuve écrite : EP1 Approvisionnement et Stockage	page : 3/12	Code(s) examen(s)	

b) **BON DE COMMANDE** (3 points)

Un client vous commande un entremets pour 40 personnes, à partir de la recette d'entremets « Délices Choco-poire » pour 20 personnes.

Vous complèterez la commande des matières premières page 5/12, en tenant compte des conditionnements de produits et du stock actuel indiqués ci-dessous et page 5/12 :

<b>Entremets « Délices Choco-poire » 20 personnes</b>	
<b>MATIERES PREMIÈRES</b>	<b>POIDS</b>
<b>Pain de Gênes chocolat</b>	
- Pâte d'amandes 50 % -----	280 g
- Œufs -----	280 g
- Farine -----	50 g
- Levure chimique -----	3 g
- Beurre -----	90 g
- Cacao poudre -----	60 g
<b>Pâte de fruits poire</b>	
- Pulpe poire -----	650 g
- Sirop de glucose -----	175 g
- Sucre -----	650 g
- Pectine jaune -----	15 g
- Solution acide citrique -----	15 g
<b>Mousse chocolat noir</b>	
- Lait -----	100 g
- Chocolat laboratoire -----	300 g
- Crème fouettée -----	480 g
<b>Glaçage / décor</b>	
- Glaçage miroir -----	Q.S.*

\*Q.S. à estimer

<b>CAP CHOCOLATIER CONFISEUR</b>	<b>Session 2005</b>	<b>SUJET</b>	Tirages
Épreuve écrite : EP1 Approvisionnement et Stockage	page : 4/12	Code(s) examen(s)	

**COMMANDE DES MATIÈRES PREMIÈRES**

Matières premières	Pain de Gênes	Pâte de fruit poire	Mousse chocolat noir	Glaçage Décor	TOTAL	Stock actuel	Quantité à commander
Beurre						100 g	
Chocolat laboratoire						0	
Crème						0	
Farine						300 g	
Pulpe poire						100 g	
Sirop de glucose						0	
Lait						6 l	
Pectine jaune						100 g	
Œufs						0	
Pâte d'amandes 50%						500 g	
Solution acide citrique						100 g	
Levure chimique						1 kg	
Sucre						0	
Glaçage miroir						1 kg	
Cacao poudre						100 g	

**Conditionnement :**

1. Le beurre en plaquette de 250g.
2. Le chocolat laboratoire est conditionné par 5 kg.
3. Crème en litre.
4. La farine est en sac de 50 kg.
5. La pulpe poire est conditionnée en 1 kg.
6. Le sirop de glucose est conditionné en 7 kg.
7. Les œufs sont par plateau de trente.
8. La pâte d'amandes est en paquet de 1 kg.
9. Le sucre est conditionné en sac de 20 kg.
10. Le cacao poudre est conditionné en paquet de 1 kg.

<b>CAP CHOCOLATIER CONFISEUR</b>	<b>Session 2005</b>	<b>SUJET</b>	Tirages
Épreuve écrite : EP1 Approvisionnement et Stockage	page : 5/12	Code(s) examen(s)	

## 2<sup>ème</sup> partie

Durée : 1 heure 30 – 14 points

### TECHNOLOGIE (3 points)

2.1. Pour relancer les ventes de l'entremets « Délices Choco-poire », vous organisez dans votre magasin un après midi "découverte du chocolat".

a) Indiquer à vos clients la composition des chocolats noir, blanc et lait :

b) Expliquer la fabrication d'un chocolat de couleur foncée :

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Session 2005	SUJET	Tirages
Épreuve écrite : EP1 Approvisionnement et Stockage	page : 6/12	Code(s) examen(s)	

2.2. Pour réaliser le montage de l'entremets « Délices Choco-poire », vous confectionnez une pâte de fruits poire, vous incorporez une solution acide en fin de cuisson.

Expliquer avec précision, les buts de cette incorporation :

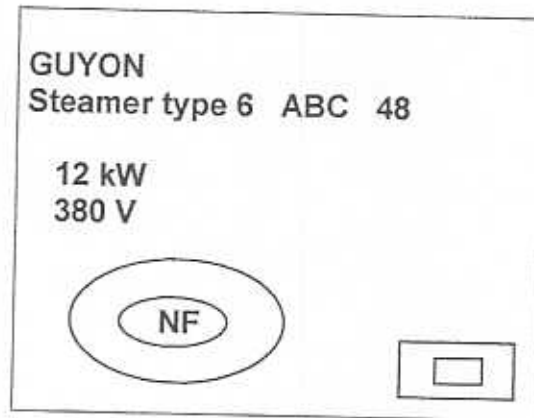
L'apport d'une solution acide :

- 
- 
- 

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Session 2005	<b>SUJET</b>	Tirages
Épreuve écrite : EP1 Approvisionnement et Stockage	page : 7/12	Code(s) examen(s)	

**SCIENCES APPLIQUÉES**4 points**PREMIÈRE PARTIE :**

1. Pour la cuisson du pain de Gênes au chocolat vous utilisez un four à air pulsé. (voir plaque signalétique ci-dessous) :



- 1.1. Compléter le tableau suivant :

Indications figurant sur la plaque signalétique	Interprétations
Guyon	
Steamer type 6 ABC 48	
12 kW	
380 V	
NF	

- 1.2. En sortant le pain de Gênes du four, votre collègue se brûle avec la plaque. Indiquer les premiers soins à donner au blessé :

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Session 2005	<b>SUJET</b>	Tirages
Épreuve écrite : EP1 Approvisionnement et Stockage	page : 8/12	Code(s) examen(s)	



DEUXIÈME PARTIE –

2. Le four est constitué de différents matériaux : verre, acier inoxydable, acier, matières plastiques.

2.1. Associer par une flèche chaque matériau à deux propriétés :

<u>Matériaux</u>	<u>Propriétés</u>
Acier inoxydable •	• Isolant thermique
Matières plastiques •	• Inaltérable
Verre •	• Résistant à une température élevée
	• Léger

2.2. La réglementation précise que dans les locaux professionnels, des méthodes adéquates doivent être utilisées pour lutter contre les insectes et les rongeurs. Citer deux dangers liés à la présence d'insectes et de rongeurs dans un laboratoire de confiserie :

-  
-

2.3 Nommer deux moyens de prévention ou de lutte contre les insectes :

-  
-

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Session 2005	SUJET	Tirages
Épreuve écrite : EP1 Approvisionnement et Stockage	page : 9/12	Code(s) examen(s)	

TROISIÈME PARTIE –

3. Vous êtes responsable de l'entretien mensuel du four.
- 3.1. Indiquer le produit que vous devrez utiliser pour l'entretien des différentes parties du four en tenant compte du matériau et des salissures :
- a) Parois intérieures du four en acier inoxydable, souillées par de multiples cuissons :
- 
- b) Parois extérieures du four en acier inoxydable :
- 
- 3.2. Lors du nettoyage des parois intérieures du four, vous devrez prendre des précautions.  
Énoncer trois mesures de sécurité à respecter :
- 
- 
- 

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Session 2005	SUJET	Tirages
Épreuve écrite : EP1 Approvisionnement et Stockage	page : 10/12	Code(s) examen(s)	

**ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE ET JURIDIQUE (7 points)**

Maintenant que vous avez acquis une bonne expérience professionnelle, vous décidez d'ouvrir votre propre entreprise avec un de vos collègues de travail. Vous venez d'imprimer une maquette qui servira d'en tête à vos documents commerciaux :

**Les Délices du Palais**  
S.A.R.L. au capital de 7500 €  
14 rue du Lac  
57000 METZ  
R.C.S. METZ B 333 848 524

1. Quelle est la raison sociale de l'entreprise ?  
-
2. Où se trouve son siège social ?  
-
3. Quelle est sa forme juridique ?  
-
4. Que signifie le sigle S.A.R.L. ?  
-
5. Où devez-vous vous rendre pour vous procurer les documents de création de l'entreprise ?  
-
6. Auriez-vous pu créer seul cette entreprise sous cette forme juridique ? Justifiez :  
-

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Session 2005	<b>SUJET</b>	Tirages
Épreuve écrite : EP1 Approvisionnement et Stockage	page : 11/12	Code(s) examen(s)	

FEUILLE À RENDRE AVEC LA COPIE D'EXAMEN

À la fin de la première année, vous avez établi le bilan suivant :

Bilan au 31 décembre 2004 « Les Délices du Palais »  
 ACTIF PASSIF

<b>Actif immobilisé</b>		<b>Capitaux propres</b>	
Immobilisations Incorporelles	150 000,00	Capital	7 500,00
Immobilisations corporelles	90 000,00	Résultat	20 000,00
<b>TOTAL 1</b>	<b>240 000,00</b>	<b>TOTAL 1</b>	<b>27 500,00</b>
<b>Actif circulant</b>		<b>Dettes</b>	
Stock	10 000,00	Emprunts	75 000,00
Clients	3 000,00	Fournisseurs	5 000,00
Disponibilités	4 500,00	Fournisseurs d'immobilisations	150 000,00
<b>TOTAL 2</b>	<b>17 500,00</b>	<b>TOTAL 2</b>	<b>230 000,00</b>
<b>TOTAL GÉNÉRAL</b>	<b>257 500,00</b>	<b>TOTAL GÉNÉRAL</b>	<b>257 500,00</b>

Analyser le bilan en répondant aux questions suivantes :

1. Que représente l'actif ?  
-
2. Que représente le passif ?  
-
3. Quel est le montant du résultat de l'entreprise ? Correspond-il à un bénéfice ou à une perte ?  
-
4. Que trouve-t-on dans le poste « disponibilités » ?  
-

Vous avez créé un nouveau produit portant le nom de votre entreprise « Les Délices du Palais ».

5. Citer trois éléments à prendre en compte pour fixer le prix de vente de ce produit :

-  
-  
-

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Session 2005	<b>SUJET</b>	Tirages
Épreuve écrite : EP1 Approvisionnement et Stockage	page : 12/12	Code(s) examen(s)	