

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)		
NE RIEN ÉCRIRE	Prénoms :	n° du candidat	<input type="text"/>
	Né(e) le :		
	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)		

**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		
Note sur 20		

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

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET	Session 2011
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 1/17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

PREMIÈRE PARTIE

Vous effectuez une période de formation en entreprise chez un chocolatier "chocolat etc...". Le responsable Mr Leduc, vous confie quelques tâches.

A - FICHE TECHNIQUE (3 pts)

Un client passe à M. LEDUC propriétaire de la chocolaterie « *chocolats etc...* » une commande d'entremets au chocolat et brisures de nougatine pour 45 personnes (entremets sur base de pâte à bombe).

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

Entremets chocolat et nougatine			8 personnes
Matières premières	Unité	Quantités	Techniques de réalisation
MOUSSE CHOCOLAT SUR PATE A BOMBE			NE PAS COMPLÉTER CETTE PARTIE
-----	g	120	
Sucre	g	60	
Eau	g	40	
-----	g	150	
-----	g	300	
Gélatine feuille	g	4	
NOUGATINE AU SUCRE CUIT			
-----	g	100	
-----	g	35	
Eau	g	30	
-----	g	65	
beurre	kg	5	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

A 2. Calculer les quantités nécessaires à la réalisation de cette commande.

Quantité à réaliser pour 45 personnes		
Matières premières	Unité	Quantités
MOUSSE CHOCOLAT SUR PATE A BOMBE		
-----	g
Sucre	g
Eau	g
-----	g
-----	g
Gélatine feuille	g
NOUGATINE AU SUCRE CUIT		
-----	g
-----	g
Eau	g
-----	g
beurre	g

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

B BON DE COMMANDE (3 pts)

Compléter le bon de commande ci-dessous (document n°1) en vous servant de la fiche technique précédente et des référence données sur la mercuriale (document n°2).

Tenir compte des stocks restants.

Document n°1

Expéditeur :

Destinataire

Date de commande :

Date de livraison :

Ne pas compléter cette partie

REFERENCE	DESIGNATION DU PRODUIT	UNITE DE VENTE	QUANTITE
DIGELFE	Gélatine feuille	1 Kg	1
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Reçu le :

Observations :

Ne pas compléter cette partie

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Document n°2

Référence Produit	Dénomination	Unité de vente	Stock restant	Référence Produit	Dénomination	Unité de vente	Stock restant
PRODUITS SECS / SECHES				B.O.F.			
PSSUS	Sucre semoule	20 kg	0,5 kg	BOBE250	Beurre	5 kg	0
PSSG5	Sucre glace	5 kg	0	BOBEM25	Beurre	25 kg	0
PSSG20	Sucre glace	20 kg	0	BOLAIT1	Lait en litre	12 L	1 L
PSSGNA5	Sucre glace non amylacé	5 kg	0,5 kg	BOLAIT5	Lait en poudre	5 kg	0
PSFAR50	Farine	50 kg	25 kg	BOCRE35	Crème liquide 35 %	6 L	0
PSAMBR1	Amandes brutes	1 kg	0	BOOEU18	Œufs	360 p	20 p
PSAMBR5	Amandes brutes	5 kg	5 kg	BOBLPOU	Blancs d'œuf en poudre	1 kg	0
PSAMHAC	Amandes hachées	5 kg	0,3 kg	BOBLIQU	Blancs d'œuf liquide	6 kg	0
PSAMEFF	Amandes effilées	5 kg	0				
PSAMEMO	Amandes émondées	5 kg	3 kg	PRODUITS DE CHOCOLATERIE			
PSNOIPO	Noisettes poudre	5 kg	0	CHCAO1	Cacao poudre	1 kg	2 kg
PSNOIBL1	Noisettes blanchies	1 kg	0	CHC55	Chocolat de couverture 55 %	2,5 kg	0
PSNOIBL5	Noisettes blanchies	5 kg	0	CHC64	Chocolat de couverture 64 %	2,5 kg	0,75 kg
PSPISTA	Pistaches	1 kg	0,1 kg	CHCLA	Chocolat de couverture lactée	2,5 kg	0
PSNOICE	Cerneaux de noix	2,5 kg	0	CHOBL	Chocolat blanc	2,5 kg	5 kg
PSNOIDE	Débris de noix	1 kg	0	CHGIAND	Gianduja	2,5 kg	1 kg
PSEMULS	Emulsifiant	1 kg	0	CHBEUCA	Beurre de cacao	5 kg	0,25 kg
PSGOMAR	Gomme arabique	1 kg	0	CHPRAL5	Praliné	5 kg	3 kg
PSPECT	Pectine jaune	1 kg	0	PUREES DE FRUITS			
PSPECVE	Pectine verte (confiture)	1 kg	0,2 kg	PUPOI	Purée de poires	6 L	0
PSSORPO	Sorbitol poudre	1 kg	0	PUFRB	Purée de framboises	6 L	0
PSABSEC	Abricot secs	5 kg	1 kg	PUFRA	Purée de fraises	6 L	0
PSPRUNE	Pruneaux	5 kg	2 kg	PUPOM	Purée de pommes	6 L	0
PSDATTES	Dattes	5 kg	0	PUABR	Purée d'abricots	6 L	0
ALCOOL				PUPAS	Purée de fruits de la passion	6 L	0
ALGRM	Grand marnier	6 L	2 L	PUCAS	Purée de cassis	6 L	0
ALFRB	Alcool de framboise 54 %	6 L	0	DIVERS			
ALCOI	Cointreau	6 L	1 L	DIGLUC1	Glucose	1 kg	0,1 kg
ALKIR	Kirsch	6 L	2 L	DISUCIN	Sucre inverti	15 kg	5 kg
ALPOI	Eau de vie de poire	6 L	4 L	DIFONCO	Fondant blanc confiseur	5 kg	3 kg
ALARM	Armagnac	6 L	0,5 L	DIGELPO	Gélatine poudre	1 kg	2 kg
AROMES				DIGELFE	Gélatine feuille	1 kg	0,02 kg
ARVANGO	Vanille gousse	300 g	0,1 kg	DIACICI	Acide citrique	250 g	0,1 kg
ARVANLI	Vanille liquide	1 L	0	DIMIEL	Miel	1 kg	0
ARESMEN	Essence de menthe	125 g	0				
ARESORA	Essence d'orange	125 g	0				

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET	Session 2011
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 5/17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

DEUXIÈME PARTIE

A - SAVOIR TECHNOLOGIQUE

« *Chocolat etc* » reçoit sa livraison hebdomadaire.

1. Pour quelles raisons devez-vous attacher de l'importance au contrôle de la livraison ?

2. Votre vendeuse s'apprête à réaliser des boîtes de ballotins. En ouvrant les boîtes d'assortiments de chocolats, elle constate une pellicule blanche sur les bonbons et vous en fait part.

- 2.1 Expliquez-lui les raisons de ce phénomène (développer la réponse).

- 2.2 Proposez au moins trois précautions afin d'éviter ce désagrément.

3. M. Leduc vous demande d'utiliser du praliné.
L'étiquette indique : « Teneur en fruits sec 60 % »

- 3.1 Citez les deux fruits secs entrant généralement dans la composition du praliné.

- 3.2 A quoi correspondent les 40 % restant ?

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET	Session 2011
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 6/17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

4. Mme Martin vient chercher sa commande d'entremets. Pour cette fabrication, vous avez utilisé des ovoproduits. Elle vous demande :

4.1 « Qu'est ce qu'un ovoproduit » ?

4.2 Précisez trois avantages d'utilisation des ovoproduits.

5. Dans la composition de confiserie de sucre un ingrédient figure régulièrement : le sirop de glucose.

5.1 Comment est obtenu le glucose ?

5.2 Quel est son rôle dans une fabrication ?

6. Vous fabriquez dans votre entreprise « *Chocolat etc* » du nougat de Montélimar. Pour cette fabrication, vous utilisez deux sortes de miel dont le miel de lavande. Citez deux autres miels.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET	Session 2011
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 7/17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

B - SAVOIR SCIENTIFIQUE

Pour assurer l'entretien des équipements d'un laboratoire de pâtisserie, vous utilisez différents produits d'entretien.

Document 1

Ce décapant est une solution rapide pour nettoyer à fond, four, rôtissoire, grille, barbecue, plaque de cuisson et friteuse.

La mousse permet d'éliminer les tâches les plus incrustées comme les graisses cuites.

Mode d'emploi : Si possible préchauffer le matériel à 50°C pendant quelques minutes. Bien agiter l'aérosol et vaporiser à 20 cm des parois. Laisser agir pendant 15 minutes.

Rincer à l'eau froide.



Précaution d'emploi : Porter des gants appropriés. Eviter le contact avec la peau et les yeux. En cas de contact avec la peau ou les yeux, rincer immédiatement et abondamment à l'eau.

Récipient sous pression, ne pas entreposer à une température supérieure à 50°C. Ne pas fumer. Bien ventiler la pièce après usage.

Composition : moins de 5 % de tensio-actifs anioniques (conforme à la recommandation CE 89/542).

Source : d'après l'étiquette de « décap'four »

1 - A partir du document 1 et de vos connaissances, répondre aux questions suivantes.

1.1 Relever la nature de ce produit d'entretien :

.....

1.2 Indiquer son mode d'action.

.....

1.3 Indiquer la signification du symbole d'alerte (ou pictogramme) présent sur le **document 1**.

.....

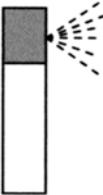
1.4 Surligner sur l'étiquette une précaution à prendre lors de l'utilisation de ce produit.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET	Session 2011
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 8/17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

1.5 Indiquer les différentes étapes du nettoyage d'un four en complétant le **document 2**.

Document 2

				
1.	2.	3.	4.	5.

1.6 Donner un titre au document ci-dessus.

.....

1.7 Justifier l'étape 4 du **document 2**.

.....
.....

2 - L'entretien des locaux contribue à limiter la présence de nuisibles.

Document 3 : le plan de lutte contre les nuisibles

Les principaux nuisibles pouvant être rencontrés dans 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, il faut fermer les fenêtres, ranger et entretenir 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.

Source : Extrait de *Sciences Appliquées aux aliments, à la nutrition et à l'hygiène*, A. Paccard, B. Templier, 2007

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET	Session 2011
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 9/17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

2.1 Relever deux moyens de prévention contre les rongeurs, autres que l'entretien régulier des locaux.

-
-

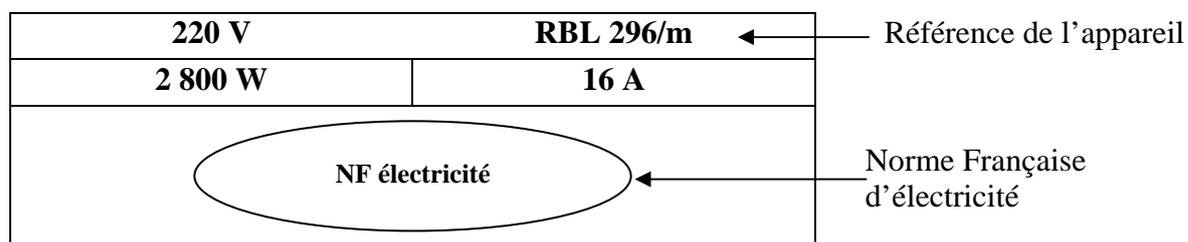
2.2 Justifier la phrase soulignée du **document 3**.

.....

.....

3 - Pour réaliser les cuissons dans le laboratoire, vous utilisez une plaque à induction.

Document 4 la plaque signalétique d'une plaque à induction

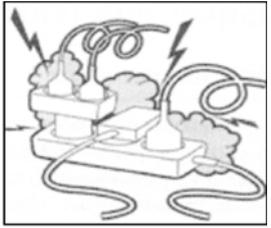
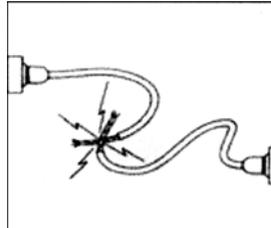


3.1 A l'aide du **document 4**, compléter le tableau suivant :

Grandeur	Unité		Indication de la plaque signalétique
	Nom	Symbole	
	Ampère		16 A
Tension		V	
		W	2 800 W

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

3.2 A partir des situations décrites dans le **document 5** « les risques liés à l'énergie électrique », placer les risques liés au courant électrique suivant dans le tableau du **document 5**.

	Situation 1	Situation 2	Situation 3	Situation 4
Situations	 <p>Le serveur ressent immédiatement des picotements au bout de ses doigts et lâche le fil.</p>	 <p>La prise électrique s'échauffe de part la surintensité dans les conducteurs.</p>	 <p>Le choc électrique est si violent que le cuisinier ne survivra pas à cet accident.</p>	 <p>Dès le contact de ces deux fils électriques, des étincelles apparaissent.</p>
Risques				

Pour assurer la sécurité des utilisateurs, des dispositifs de sécurité sont installés.

3.3 Relier chaque dispositif de sécurité à son rôle.

- | | | | | |
|--------------------------|-----------------------|--|-----------------------|---------------------------------------|
| Disjoncteur différentiel | <input type="radio"/> | | <input type="radio"/> | Amener le courant de fuite à la terre |
| Prise de terre | <input type="radio"/> | | <input type="radio"/> | |
| Bouton d'arrêt d'urgence | <input type="radio"/> | | <input type="radio"/> | Couper le courant |

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

C - SAVOIR ÉCONOMIQUE ET JURIDIQUE



Chocolat etc...

45 avenue de la gare

21000 Dijon

RCS Dijon A 125 789 456

☎ 03 85 42 31 64

✉ choloclatsetc@orange.fr

Spécialités : thé - chocolats - dragées - confiseries

Nombre de salariés : 6

*Vous effectuez une période de formation en entreprise chez un chocolatier « Chocolat etc... ».
Le responsable de cette chocolaterie vous confie quelques tâches concernant la gestion de son entreprise.*

1. **Droit social**

Monsieur Leduc, exploitant de la chocolaterie « *Chocolats etc...* » souhaite embaucher pour la période des fêtes de Noël un chocolatier en signant un contrat durée déterminée de 3 mois.

Il vous demande de l'aider dans sa démarche et de répondre à ses interrogations.

Vous disposez pour cela de la documentation donnée en **annexe 1**.

ANNEXE 1

Le CDD ne peut être conclu que dans certains cas précis

- le remplacement d'un salarié absent,
- l'accroissement temporaire d'activité,
- l'exécution de travaux temporaire par nature (ex : emploi saisonnier).

Les cas de recours interdits au contrat à durée déterminée

- pour pourvoir durablement un emploi lié à l'activité normale et permanente de l'entreprise,
- pour remplacer un salarié gréviste,
- pour effectuer des travaux particulièrement dangereux figurant sur une liste établie par arrêté ministériel,
- pour un motif d'accroissement temporaire d'activité lorsqu'il a été procédé à un licenciement économique dans les six mois précédant cette embauche.

Conditions de forme

Le contrat à durée déterminée doit être nécessairement conclu par écrit.

Durée maximum

Le CDD ne peut excéder, selon les cas, 8, 9, 18 ou 24 mois.

Indemnité de précarité

A l'expiration de son contrat, le salarié en CDD a droit à une indemnité destinée à compenser la précarité de son emploi (actuellement, 10 % de la rémunération totale brute).

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET	Session 2011
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 12/17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Important : vous justifierez chacune de vos réponses

1.1 Pouvez-vous recourir à l'embauche d'un CDD pour la période allant de novembre à janvier ?

1.2 Quelle sera la forme de ce contrat ?

1.3 Vous savez qu'à la fin du contrat, vous devez verser une indemnité. Laquelle et quel est son rôle ?

Dans le prolongement de cette période de forte activité, M. Leduc procède à des travaux d'agrandissement de son magasin et souhaite conserver son salarié pendant un an.

1.4 Peut-on dans ce cas renouveler le CDD du salarié embauché précédemment ?

1.5 Quel autre contrat de travail pourriez-vous proposer pour augmenter votre effectif ?

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET	Session 2011
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 13/17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

2. Initiation Juridique

En vous aidant de l'**annexe 2**, répondez aux questions ci-dessous :

2.1 Préciser le nom de ce document.

2.2 Donner le nom du contrat qui en résulte.

2.3 Indiquer le nom des parties, en précisant leur qualité.

2.4 Énoncer les obligations de chacune des parties.

Parties	Obligations
Partie 1 -----	----- ----- -----
Partie 2 -----	----- ----- -----

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

ANNEXE 2

Choco - Matériel SA
Z.I La Bigotte BP 20
78000 Versailles Cedex
RCS Versailles B 125 475 896
Téléphone : 01 69 85 74 22
chocomateriel@orange.fr

Chocolat etc
45 avenue de la Gare
21000 Dijon

Bon de commande n°1245
Le, 14 octobre 201N

TEMPEREUSES AUTOMATIQUES T22 – T35

- **T22** : capacité 22 kg
- **T35** : capacité 35 kg
- Construction acier inoxydable
- Groupe de froid intégré
- Température automatique

Option : Table vibrante chauffante

Prix : 3 460.00 HT

Livraison le 30 octobre 201N

Paiement comptant à réception de la facture



Signature du client

A handwritten signature in black ink, enclosed in a rectangular box. The signature is stylized and appears to be a cursive name.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET	Session 2011
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 15/17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

3. Éléments comptables

Monsieur Leduc vous demande :

- 3.1 De terminer son travail concernant la fiche de stock de sucre. Cette fiche est donnée en annexe 3 (vous arrondirez au centime d'euro si nécessaire).
Vous expliquerez vos calculs pour les dates du 08 et 10/12.

ANNEXE 3

Fiche de stock				Méthode : CMUP						
Désignation : Eau gazeuse				stock minimum : 25						
Unité : bouteille				stock maximum : 100						
Date	Bons d'entrée Bons de sortie	ENTREES			SORTIES			STOCK		
		Q	P.U.	Montant	Q	P.U.	Montant	Q	P.U.	Montant
01/12	Stock							15	4,40	66,00
04/12	BE n°35	10	4,50	45,00				25	4,44	111,00
06/12	BS n°211				5	-----	-----	-----	-----	-----
08/12	BE n°48	30	4,45	-----				-----	-----*	-----
10/12	BS n°221				20	-----	-----	-----	-----	-----*

Explication des calculs signalés par un astérisque * :

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET	Session 2011
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 16/17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

La fiche technique des Truffles Pur Beurre Eclat de Caramel donne un coût matière pour la fabrication de 10 kg de truffes de 142 €.

3.2 Calculez le prix de vente d'1 kg de truffes en complétant le tableau ci-dessous :

Truffles Pur Beurre Eclat de Caramel	
Coût matière pour 10 kg	142,00
Coût matière pour 1 kg
Coefficient multiplicateur HT	4
Prix HT
TVA 5,5 %
Prix TTC
Prix boutique (arrondir à l'euro le plus proche)