

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	
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)		
NE RIEN ÉCRIRE			

**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 15 pages numérotées 1/15 à 15/15.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET	Session 2012
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 1/15

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE



Marcel Thalie
Maître Chocolatier

151 route d'Alsace
67500 HAGUENAU

☎ 03.88.45.33.33
💻 chocolatriethalie.com

Forme juridique : S.A.R.L.
Gérant : Marcel Thalie
Capital : 10.000 €
Effectif : 15 salariés

Vous venez d'être recruté en qualité de stagiaire chocolatier chez Marcel Thalie.

Vous êtes très fier d'avoir intégré son équipe et de partager avec elle votre passion du chocolat.

La chocolaterie propose une large gamme de produits. Sa spécialité est une pâte de fruit garnie d'une perle de Gewurtztraminer, vin blanc réputé d'Alsace.

Durant cette période, vous êtes amené à participer à différents travaux dans les dossiers suivants.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET	Session 2012
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 2/15

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

PREMIÈRE PARTIE

A - FICHE TECHNIQUE (3 pts)

1. En tant que stagiaire auprès de Mr Marcel Thalie, le chef vous demande de compléter l'extrait de fiche technique des pâtes de fruits Mangué-Abricot en ajoutant les ingrédients manquants :

DENRÉES UTILISÉES	Unité	Quantités
Pulpe de Mangué	Gr	1 500
-----	Gr	1 200
Sucre cristal	Gr	3 000
-----	Gr	75
Sucre cristal	Gr	300
-----	Gr	700
Acide tartrique	Gr	22,5
Eau	Gr	10

Vous décidez de participer au prochain marché de Noël de votre commune et de vendre entre autre, des sachets de pâtes de fruits Mangué-Abricot de 350 grammes. Avec la recette ci-dessus vous réalisez 20 sachets. Suite aux très bonnes ventes de l'an dernier, vous décidez cette année de préparer 120 sachets de pâtes de fruits.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

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

RECETTE À RÉALISER POUR PRÉPARER 120 SACHETS DE PÂTES DE FRUITS

INGREDIENTS	Unité	Quantités
Pulpe de Mangue	Gr	
-----	Gr	
Sucre cristal	Gr	18 000
-----	Gr	
Sucre cristal	Gr	1 800
-----	Gr	
Acide tartrique	Gr	
Eau	Gr	60

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

B - BON DE COMMANDE (3 pts)

Pour réaliser cette préparation, il vous est nécessaire de commander certaines matières premières.
À l'aide de la fiche technique et de la fiche de stock en **annexe 1**, établissez le bon de commande ci-dessous que vous adresserez au fournisseur.

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION DU PRODUIT	Unité de vente	Quantité nécessaire
SC014	SUCRE CRISTAL	20 Kg	1

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

ANNEXE 1 :

FICHE DE STOCK

PRODUITS	Référence	Conditionnement	En stock
Farine	FA001	25 Kg	3
Poudre à crème	PC002	5 Kg	4
Sucre cristal	SC014	20 Kg	0
Sucre glace	SG007	10 Kg	1
Sucre morceaux	SM124	1 Kg	7
Sucre grains	SG008	10 Kg	1
Glucose	GL032	9 Kg	0
Poudre de lait	PL021	10 Kg	1
Amandes poudre	AP031	1 Kg	3
Amandes hachées	AH032	1Kg	5
Amandes effilées	AE033	1Kg	7
Amandes bâtons	AB254	1 Kg	6
Amandes entières b	AE036	1 Kg	4
Amandes entières g	AE037	1 Kg	8
Noisettes poudre	NP874	1 Kg	2
Noisettes entières b	NE741	1 Kg	6
Noisettes entières g	NE742	1 Kg	9
Pistaches	PI554	1 Kg	10
Pistaches pâte	PP111	1 Kg	1
Noix de coco râpée	NC526	1 Kg	1
Sel fin	SF004	1 Kg	0
Sel gros	SG005	1 Kg	0
Bigarreaux rouges	BR333	1 Kg	5
Bigarreaux verts	BV334	1 Kg	0
Angélique	AN239	1 Kg	0
Aiguillettes oranges	AO123	1 Kg	3
Fruits confits hachés	FC753	1Kg	1
Mimosa	MI852	1 Kg	0
Purée d'abricot	PA159	1 Kg	0
Amandes amer	AA001	20 Cl	0
Abricots sirop 5/1	AS632	3/1	12
Mirabelles sirop 2/1	MS633	2/1	10
Cerise sirop 5/1	CS654	5/1	8
Pectine	PE555	1 Kg	0
Mini abricots 4/4	MA421	4/4	5
Purée de framboises	PF023	1 Kg	6
Purée fraises menthe	PF024	1 Kg	0
Purée de noix de coco	PN211	1 Kg	0
Vanille gousses	VG001	500 Gr	1
Bananes	BA100	Pièce	0
Raisins blanc	RB103	Kg	0
Purée de mangues	PM654	1Kg	1
Acide tartrique	AT004	1 Kg	0,100
Sucre semoule	SS100	20 Kg	3
Couverture lactée	CL001	2,5 Kg	12

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET	Session 2012
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 6/15

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

DEUXIÈME PARTIE

A - SAVOIRS TECHNOLOGIQUES (3 pts)

Votre responsable vous demande de participer à la réception et au stockage des marchandises.

A cette occasion, il souhaite vérifier vos connaissances sur les produits.

1. Entourer les ingrédients que vous allez retrouver dans la composition du chocolat blanc.
 - Lécithine
 - Graisse butirique
 - Beurre de cacao
 - Huile d'olive
 - Pâte de cacao
 - Poudre de lait
 - Huile de paraffine
 - Sucre

2. À partir de quelles matières premières obtient-on les produits suivants ? Relier chaque produit à la matière première correspondante.

Fécule de pomme de terre

Glucose

Amidon de maïs

Sucre

Betteraves

Lactose

Canne à sucre

Saccharose

3. Vous réceptionnez des fruits appertisés. Citer trois vérifications qui doivent être effectuées.

4. Vous cherchez à diversifier vos chocolats en utilisant des cacaos de différentes origines. Citer deux pays parmi les principaux producteurs de cacao.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET	Session 2012
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 7/15

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

5. Dans votre stock vous avez différents sucres.

Relier les différentes présentations du sucre à la définition correspondante :

SUCRE EN POUDRE

Cristaux roux plus ou moins fins.

SUCRE GLACE

Cristaux compressés, moulés et agglomérés par séchage. Dominos ou dés blancs ou roux.

SUCRE GRAINS

Sucre cristallisé blanc broyé très fin et le plus souvent additionné d'amidon.

SUCRE MORCEAUX

Sucre cristallisé blanc, parfois broyé.

CASSONADE

Grains arrondis triés par tamis et obtenu par concassage de morceaux de sucre très pur.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

B - SAVOIRS SCIENTIFIQUES (4 pts)

1. Vous êtes chargé de préparer une guimauve. Pour cela, vous montez les blancs en neige grâce à un batteur électrique.

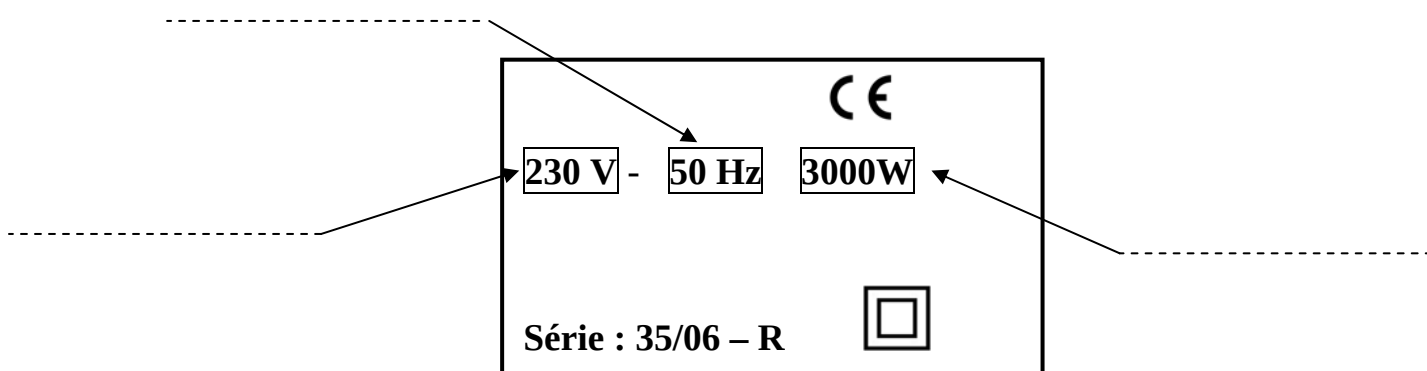
1.1 Préciser l'énergie utilisée par cet appareil pour fonctionner :

1.2 Cocher la transformation d'énergie produite par cet appareil.

☐ transformation en énergie électromagnétique

☐ transformation en énergie mécanique

1.3 Nommer les grandeurs figurant sur la plaque signalétique du batteur électrique.



1.4 Indiquer la signification de ce symbole : 

1.5 Citer deux risques liés au non respect des règles de sécurité lors de l'utilisation des appareils électriques :

➤ -----

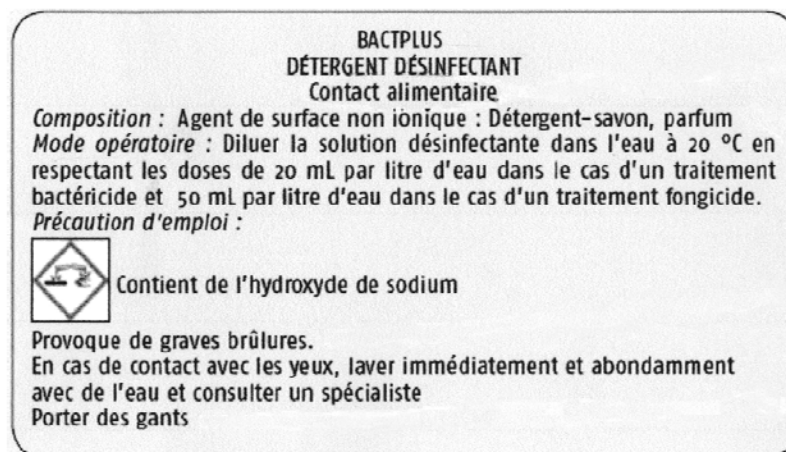
➤ -----

1.6 Donner une règle de sécurité à respecter lors du nettoyage de tout appareil électrique :

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET	Session 2012
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 9/15

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

2. Pour l'entretien du batteur électrique, vous utilisez le produit ci-dessous.



Source : *Extrait de sciences appliquées CAP restaurant cuisine Edition Foucher 2010.*

- 2.1 Relever la nature de ce produit :

- 2.2 Retrouver, à l'aide du mode opératoire, deux critères d'efficacité de ce produit pour un traitement fongicide :

➤ -----

➤ -----

- 2.3 Définir le terme fongicide :

- 2.4 Indiquer la précaution à prendre pour utiliser ce produit en toute sécurité.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET	Session 2012
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 10/15

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

3. Le laboratoire est équipé d'une ventilation que vous faites contrôler régulièrement par un technicien.

Justifier la nécessité de renouveler l'air :

- -----
- -----

4. La réglementation vous impose d'assurer une lutte contre la présence de nuisibles.

4.1 Citer un risque lié à la présence des insectes dans un local professionnel :

- -----

4.2 Compléter le tableau à l'aide de la liste ci-dessous :

Plaquettes ou cassettes insecticides, aérosols, grille tue-insectes.

Moyens de lutte contre les insectes	Caractéristiques
	Tube fluorescent attirant les insectes et les tuant par électrocution.
	Diffuse l'insecticide lentement et régulièrement à température ambiante.
	Gaz qui s'infiltrent dans les fissures, là où les insectes peuvent trouver un refuge. Les particules restent en suspension dans l'air.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

C - SAVOIRS ÉCONOMIQUES ET JURIDIQUES (7 pts)

1. Environnement commercial

La chocolaterie Marcel Thalie doit établir la facture d'une cliente.

1.1 Votre tuteur vous demande de compléter la facture n°123 (**document 1**).

Document 1

Marcel THALIE Maître Chocolatier					
151 Route d'Alsace 67500 HAGUENAU Tél : 03.88.45.33.33					
Madame Joséphine JOUELLE Maison d'hôtes « La Gitane » Rue des Peupliers 91460 LIMOURS					
FACTURE n°123 Le 02 mai 2012					
Référence	Libellé article	Unité	Quantité	P.U.H.T	Montant hors taxe
GOU001	Les gousses de vanille Bourbon	1 gousse	50	1,19	
LM100	Les liqueurs de Mirabelle	bouteille de 35 cl	5	10,29	
LP200	Les liqueurs de Poire Williams 35cl 35% vol	bouteille de 35 cl	4	10,59	
EVP900	Vieille Eau de Vie de Prune 70 cl 43%	bouteille de 70cl	9	23,50	
Total HT					
Remise 5%					
Montant net commercial					
TVA à 19,6%					
TOTAL T.T.C					

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

1.2 Préciser dans quel cas un client peut obtenir une remise ?

1.3 Donner la signification du sigle T.V.A.

1.4 Citer un autre taux de T.V.A.

2. Eléments comptables

2.1 Au printemps de nombreuses fêtes familiales sont organisées et chaque année M. THALIE propose à sa clientèle un large choix de dragées. Pour compléter sa gamme de produits, M. THALIE achète, auprès de la société « Choco Décor », quelques articles :

Calculer le coût d'achat des produits suivants :

	Prix unitaire (d'achat)	Qté	Total HT
Dragées amandes (1 Kg)	25,00 €	7	
Dragées chocolat (1 Kg)	15,00 €	5	
Lot de 10 tulles « voile »	10,00 €	20	
Lot de 10 boîtes « tube » transparentes	25,00 €	10	
TOTAL HT :			

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

2.2 M. THALIE vous demande de déterminer les prix de vente unitaire de ces marchandises. Il applique un coefficient multiplicateur pour chaque produit :

	Unité de vente	Prix d'achat par unité de vente	Coefficient multiplicateur	Prix unitaire de vente H.T.
Dragées amandes (1 Kg à 25 €)	100 g		1,5	
Dragées chocolat (1 Kg à 15 €)	100 g		2	
Lot de 10 tulles « voile » à 10 €	1 tulle		2,5	
Lot de 10 boîtes « tube » transparentes à 25 €	1 boîte		3	

3. Initiation juridique

Afin d'accroître sa clientèle, Monsieur THALIE souhaite proposer ces dragées sur son site internet. Il vous demande de l'assister dans l'étude des conditions générales de vente qui seront publiées sur son site :

Extrait des conditions générales de vente

Article 3 :

Les présentes conditions générales de vente entrent en vigueur à la date de signature du bon de commande sur notre site. Tout bon de commande signé par un « double-clic » du consommateur constitue une acceptation irrévocable qui ne peut être remise en cause dans les conditions générales de vente que par le droit de rétractation, la rupture de stock ou la non solvabilité de l'acheteur.

Article 8 :

Conformément aux articles L121-20 et suivants du code de la Consommation, vous disposez d'un délai de 7 jours pour exercer un droit de rétractation sans avoir à donner de motifs ni à payer de pénalités.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

- 3.1 Citer le type de contrat qui régit les relations entre la chocolaterie M. THALIE et ses clients.

- 3.2 Indiquer une obligation :

de la chocolaterie : -----

du client : -----

- 3.3 Relever de quelle manière se réalise la validation de commande.

- 3.4 Énoncer les trois causes susceptibles d'annuler la vente ?

↙ -----

↙ -----

↙ -----

- 3.5 Si un client annule sa commande, doit-il payer des indemnités ? Justifier votre réponse.
