

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		/20
Note sur 20		

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

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET	Session 2015
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 1 / 17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

AU PALAIS DES GOURMANDS

Rue de la Praline
13001 MARSEILLE

Gérant : Monsieur MUSCADINE
S.A.R.L au capital de 9 000 €
R.C.S : Marseille B 799 363 007
N° SIRET : 799 363 007 00011

Vous effectuez une période de formation en milieu professionnel au sein de la chocolaterie AU PALAIS DES GOURMANDS.

Monsieur MUSCADINE, vous confie plusieurs missions professionnelles.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET	Session 2015
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 2/17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

PREMIÈRE PARTIE

Vous travaillez dans l'entreprise « Au palais des Gourmands », rue de la Praline, 13001 Marseille.

Le 20 juin, vous recevez un client. Ce dernier passe une commande de 8 kg de Guimauve sans blanc d'œuf à la framboise pour l'anniversaire de sa fille.

Votre employeur vous demande de réaliser les étapes préparatoires à cette commande.

A - FICHE TECHNIQUE (3 pts)

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

GUIMAUVE A BASE DE PULPE FRAMBOISE (sans blanc d'œuf)			Technique de réalisation
Recette pour 2366 g de produit fini			
Denrées utilisées	Unité	Quantités	
.....	g	562	
SUCRE SEMOULE	g	842	
SUCRE INVERTI	g	279	
SUCRE INVERTI	g	347	
.....	g	55	
.....	g	275	
SOLUTION ACIDE	g	6	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

2. Calculer les quantités nécessaires à la réalisation de la commande du client (arrondir au gramme près).

Ingrédients	Unité	Quantités initiales	Quantités nécessaires à la commande
.....	g	562
SUCRE SEMOULE	g	842
SUCRE INVERTI	g	279
SUCRE INVERTI	g	347
.....	g	55
.....	g	275
SOLUTION ACIDE	g	6	20
		2 366 g	8 000 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).

Au palais des Gourmands

Rue de la Praline

13001 MARSEILLE

Thomasi SARL
10 rue de Charles
Z.I. Nord
37000 TOURS

Date de commande : 20 JUIN 2015

Date de livraison prévue : 21 JUIN 2015

Bon de commande n° 496

Référence	Désignation du produit	Unité de vente	Quantité

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Annexe 1

Référence produit	Dénomination	Unité de vente	Stock restant	Référence produit	Dénomination	Unité de vente	Stock restant
Produits secs / séchés				B.O.F			
PSSU	Sucre	25 kg	1 kg	BOBE250	Beurre	5 kg	0.1 kg
PSSUS	Sucre semoule	20 kg	0,5	BOBEM25	Beurre	25 kg	0
PSSG20	Sucre glace	15 kg	1 kg	BOLAIT1	Lait en litre	12 L	6 L
PSSGNA5	Sucre glace non	5 kg	0	SOLAIT5	Lait en seau	5 L	0
PSFAR50	Farine	50 kg	25 kg	OCRE35	Crème liquide	6 L	0
PSAMPO	Amandes poudre	1 kg	0	BOOEU18	Crème fraîche	6 L	
PSAMBR5	Amandes brutes	5 kg	2 kg	BOOEU36	Oeufs	180 p	0
PSAMHA	Amandes hachées	5 kg	0.5	BOBLPO	Oeufs	360 p	700 p
PSAMEFF	Amandes effilées	5 kg	0	BOBLLIQ	Blancs d'œufs	6 kg	0
PSAMEM	Amandes émondées	5 kg	4 kg	Produits de chocolaterie			
PSNOIPO	Noisettes poudre	5 kg	0	CHCA01	Cacao poudre	1 kg	5 kg
PSNOIBL	Noisettes blanchies	1 kg	0	CHC55	Chocolat	2.5 kg	0
PSNOIBL	Noisettes blanchies	5 kg	2 kg	PDC100	Pâte de cacao 100	2.5 kg	5 kg
PSPISTA	Pistaches émondées	1 kg	0.5	CHCLA	Chocolat	2.5 kg	1 kg
PSNOICE	Cerneaux de noix	2.5 kg	0	CHOBL	Chocolat blanc	2.5 kg	5 kg
PSNOIDE	Débris de noix	1 kg	0	CHGIAN	Gianduja	2.5 kg	3 kg
PSEMULS	Emulsifiant	1 kg	0	CHBEUC	Beurre de cacao	5 kg	0.25 kg
PSPECT	Pectine	1 kg	0	Pulpe de fruit			
PSPECVE	Pectine verte	1 kg	0.5	PUPOI	Pulpe de poires	3 kg	2 kg
PSSORPO	Sorbitol poudre	1 kg	0	PUFRB	Pulpe de framboise	3 kg	0.5 kg
PSABSEC	Abricots secs	5 kg	1 kg	PUFRA	Pulpe de fraises	3 kg	2 kg
PSPRUNE	Pruneaux	5 kg	1 kg	PUPOM	Pulpe de pommes	3 kg	2 kg
PSDATTE	Dattes	5 kg	0	PUABR	Pulpe d'abricots	3 kg	2 kg
Alcool				PUPAS	Pulpe fruits de la	6 kg	0
ALGRM	Grand Mamier	6 L	4 L	PUCAS	Pulpe de cassis	3 kg	0
ALFRB	Alcool de framboise	6 L	0	Divers			
ALCOI	Cointreau	6 L	0	DIGLUC1	Sirop de glucose	1 kg	0.1 kg
ALKIR	Kirsch	6 L	2 L	DISUCIN	Sucre inverti	5 kg	0.800kg
ALPOI	Eau de vie de poire	6 L	4 L	DIFONCO	Fondant blanc	5 kg	3 kg
ALARM	Armagnac	6 L	0.5 L	DIGELPO	Gélatine poudre	1 kg	0.5 kg
Arômes				DICRTAR	Crème de tartre	1 kg	0.5 kg
ARVANG	Vanille gousse	300 g	0.1	DIACICI	Acide tartrique	250 g	0.1 kg
ARVANLI	Vanille liquide	1 L	0	DIMIEL	Miel	500 g	0

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET	Session 2015
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 6/17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

DEUXIÈME PARTIE

A - SAVOIRS TECHNOLOGIQUES (3 pts)

Votre employeur veut vérifier vos connaissances en technologie. Il vous interroge sur les points suivants :

1. Expliquer les trois principales phases ou étapes de fabrication de la guimauve.

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

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

➤
➤
➤

3. Citer deux opérations effectuées avant l'exportation des fèves de cacao.

➤ ➤

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

4. Vous disposez des ingrédients ci-dessous, répartissez-les dans le tableau pour effectuer ces différentes réalisations.

Sucre, eau, amande, sirop de glucose, noisette, pectine jaune, pulpe de fruits, acide tartrique

(Un même ingrédient peut être choisi pour plusieurs fabrications).

Le praliné Amandes/noisettes	La pâte d'amandes confiseur	La pâte de fruits	Le fondant

5. Citer les températures des différents états de cuisson ci-dessous et associer à chacun une utilisation en confiserie.

Le « soufflé » :

.....

Le « petit boulé » :

.....

Le « caramel » :

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

B - SAVOIRS SCIENTIFIQUES (4 pts)

Votre patron installe une fontaine à chocolat dans la vitrine de son entreprise. Celle-ci attire de nombreux clients.

Document 1 : La fontaine à chocolat



Finition inox brossé ; appareil sans pompe ; utilisation et entretien facile ; design rétro.

Caractéristiques électriques : Puissance : 350 W – 230 V ~ 50 Hz – 16 A

Dimensions (cm) : h 39 x L 21,5

Poids (kg) : 2,15

Machine garantie 1 an

Certifiée conforme à la norme CE.

Source : d'après www.eprofeel.com

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

1.1 Indiquer l'énergie utilisée pour faire fonctionner la fontaine à chocolat.

.....

1.2 Indiquer les grandeurs électriques, leurs valeurs et leurs unités en complétant le tableau suivant :

Grandeurs électriques	Valeurs repérées sur la fontaine à chocolat	Unités
	350 W	
Tension		
		Hertz
	16 A	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

1.3 Préciser ce qu'implique la mention « certifiée conforme à la norme CE » figurant sur la fontaine à chocolat.

.....
.....

2. La fontaine à chocolat est nettoyée et désinfectée très régulièrement.

2.1 Relever à l'aide du document 1 la nature du matériau constituant cet appareil.

.....
.....

2.2 Citer trois avantages de ce matériau dans le cadre de votre activité professionnelle.

-
-
-

2.3 Relier les différents produits utilisés aux types de salissures qu'ils éliminent.

Produits utilisés		Types de salissures éliminées	
Détergent - désinfectant	⊙	⊙	Tartre, calcaire
Abrasif	⊙	⊙	Graisses, salissures diverses, micro-organismes
Détartrant	⊙	⊙	Salissures adhérentes
Décapant	⊙	⊙	Salissures carbonisées

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

2.4 Choisir parmi la liste des produits cités à la question 2.3 celui qui convient le mieux au nettoyage et à la désinfection de la fontaine à chocolat.

.....
.....

2.5 Préciser deux principaux modes d'action du produit choisi.

-
-

3. Lors de votre visite du laboratoire, le responsable insiste sur le devenir des déchets.

Proposer deux moyens de prévention pour éviter la contamination du laboratoire par les poussières et souillures qui peuvent s'accumuler sur les poubelles :

Risque	Moyens de prévention
Contamination du laboratoire par les déchets et souillures présents sur les poubelles.	<ul style="list-style-type: none">••

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

C - SAVOIRS ECONOMIQUE ET JURIDIQUES (7 pts)

Vous êtes stagiaire dans la chocolaterie « AU PALAIS DES GOURMANDS ». Monsieur MUSCADINE vous demande de l'assister sur plusieurs tâches.

1. Environnement commercial

Votre responsable, Monsieur MUSCADINE, vous confie le contrôle de la facture reçue (**Document 2**) du fournisseur MERVEILLES DE CHEFS. Ce dernier s'est aperçu qu'une remise de 5% a été oubliée sur la malette de 10 broches à tremper les chocolats.

Il vous demande également de répondre à quelques questions et de compléter le chèque à adresser au fournisseur MERVEILLES DE CHEFS.

Document 2

MERVEILLES DE CHEFS 356 avenue beau soleil 83000 TOULON		AU PALAIS DES GOURMANDS Rue de la praline 13001 MARSEILLE					
Livraison : le 08 juin 2015 Franco de port Païement : par chèque, 30 jours fin de mois de facturation.		Facture n°50 Toulon, le 06 juin 2015					
Code TVA	Désignation	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Taux remise	Prix Unitaire Net	Montant HT
A	Beurre de cacao	Boîte de 675 g	24	16,50	3 %	16,00	384,00
A	Chocolat de couverture noir	Boîte de 5 kg	3	73,00	3 %	70,81	212,43
B	Feuilles de transfert ligne	Lot de 24	3	33,75		33,75	101,25
B	Mallette de 10 broches à tremper les chocolats	1 mallette	2	103,00		103,00	206,00

Code	Base TVA	Taux TVA	Montant TVA	Net Hors Taxes	903,68
A	596,43	5,5 %	32,80	Total TVA	94,25
B	307,25	20 %	61,45	Net à payer TTC	997,93

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

1.1 Calculer la remise oubliée puis le net à payer en complétant l'extrait de la facture ci-après.

Code TVA	Désignation	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Taux remise	Prix Unitaire Net	Montant HT
B	Mallette de 10 broches à tremper les chocolats	1 mallette	2	103,00

Code	Base TVA	Taux TVA	Montant TVA	Net Hors Taxes
A	596,43	5,5 %	32,80	Total TVA
B	20 %	Net à payer TTC

1.2 Donner les significations des sigles TVA et TTC.

.....

1.3 Indiquer la signification de la mention : Franco de port.

.....

1.4 Préciser la date du règlement.

.....

1.5 Indiquer la réduction qui va s'appliquer dans les cas suivants en cochant la case correspondante.

CAS	Remise	Rabais	Ristourne	Escompte
Réduction accordée à un client qui achète une quantité importante de marchandises.				
Réduction accordée à un client pour un retard de livraison de 2 jours.				
Réduction accordée à un client qui paie immédiatement à la réception de la facture.				
Réduction accordée à un client fidèle sur ses achats du mois précédent.				

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

- 1.6 Préparer, à la date d'échéance, le chèque à adresser au fournisseur en tenant compte de la remise oubliée.

Société Générale

€

Payer contre ce chèque la somme de:-----

À:-----

Payable
Avenue de port
13003 Marseille

AU PALAIS DES GOURMANDS
RUE DE LA PRALINE
13001 MARSEILLE

À :

Le :

Chèque n° 7 988 654
Compte n° 4580516005

Signature :

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET	Session 2015
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 14/17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

2. Environnement économique

Monsieur MUSCADINE a appris que, dans certaines entreprises, des élections de délégués du personnel sont organisées. Afin de savoir quelles sont ses obligations, il vous demande de l'aider dans ses recherches.

A partir du **document 3** et de vos connaissances, répondre aux questions suivantes.

Document 3

Les délégués du personnel

Les délégués du personnel sont obligatoires dès lors que l'entreprise ou l'établissement emploie au moins 11 salariés.

La durée de leur mandat est de 4 ans.

Une fois élus, ces représentants des salariés se voient confier un certain nombre de fonctions.

Ils ont pour mission principale de présenter à l'employeur les revendications des salariés en matière d'application de la réglementation du travail.

Pour exercer à bien leurs missions, ils bénéficient notamment d'un crédit d'heures de délégation rémunérées par l'employeur.

(documentation juridique)

2.1 Indiquer le rôle des délégués du personnel.

.....
.....

2.2 Indiquer si Monsieur MUSCADINE doit organiser des élections de délégués du personnel sachant qu'il emploie 10 salariés. Justifier votre réponse.

.....
.....

2.3 Donner le nom d'une autre institution représentative du personnel dans l'entreprise.

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

3. Environnement juridique et social

Afin de tester vos connaissances, Monsieur MUSCADINE vous remet un bulletin de salaire et vous questionne sur certains éléments du bulletin (**document 4**).

Document 4

BULLETTIN DE SALAIRE					
Employeur		Salarié			
AU PALAIS DES GOURMANDS Rue de la Praline 13001 MARSEILLE N° Siret : 799 363007 00011 N° URSSAF : 105 66532 456 Convention Collective : Chocolatier Confiseur 3224 Période du 01/05/2015 au 31/05/2015		M. JEFIN Jules 15 avenue Mirabeau 13100 AIX EN PROVENCE N°SS : 2861225187567 Emploi : Chocolatier ouvrier spécialisé Coef : 175 Ancienneté : 01/02/2012			
	Nombre	Taux	Montant		
Salaire de base	151,67	10,48	1590,00		
Heures supplémentaires à 125%	2	13,10	26,20		
Heures supplémentaires à 150%	0				
Prime sur chiffre d'affaires	56,21		56,21		
SALAIRE BRUT			1672,41		
Cotisations sociales	Base	Taux employeur	Montant employeur	Taux salarié	Montant salarié
C.S.G. déductible	1643,14			5,10%	83,80
C.S.G.+ CRDS non déductibles	1643,14			2,90%	47,65
Assurance maladie-maternité-invalidité	1672,41	12,80%	214,07	0,75%	12,54
Contribution solidarité autonomie	1672,41	0,30%	5,02		
Vieillesse plafonnée	1672,41	8,45%	141,32	6,80%	113,72
Vieillesse déplafonnée	1672,41	1,75%	29,27	0,25%	4,18
Accidents du travail	1672,41	2,10%	35,12		
Allocations familiales	1672,41	5,25%	87,80		
Aide au logement FNAL	1672,41	0,10%	1,67		
Assurance chômage	1672,41	4,00%	66,90	2,40%	40,14
Fonds de garantie AGS	1672,41	0,30%	5,02		
Retraite complémentaire	1672,41	4,58%	76,60	3,05%	51,01
Prévoyance non cadre	1672,41	0,20%	3,34	0,20%	3,34
TOTAL DES COTISATIONS			666,13		356,38
Salaire net imposable : 1363,68		SALAIRE NET A PAYER			1 316,03
Coût global employeur : 2 338,34					

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET	Session 2015
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page : 16/17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

3.1 Indiquer le montant du salaire de base.

.....

3.2 Préciser la base de calcul la plus utilisée pour les cotisations sociales.

.....

3.3 Indiquer le montant des cotisations sociales à la charge de l'employeur.

.....

3.4 Indiquer le montant des cotisations sociales à la charge du salarié.

.....

3.5 Justifier la différence entre le salaire brut et le salaire net.

.....

3.6 Préciser le nom de la convention collective à laquelle est soumise l'entreprise AU PALAIS DES GOURMANDS.

.....