

DANS CE CADRE

|  |  |
|--|--|
| Académie :   | Session :  |
| 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

Appréciation du correcteur

Note :

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

## CAP CHOCOLATERIE-CONFISERIE

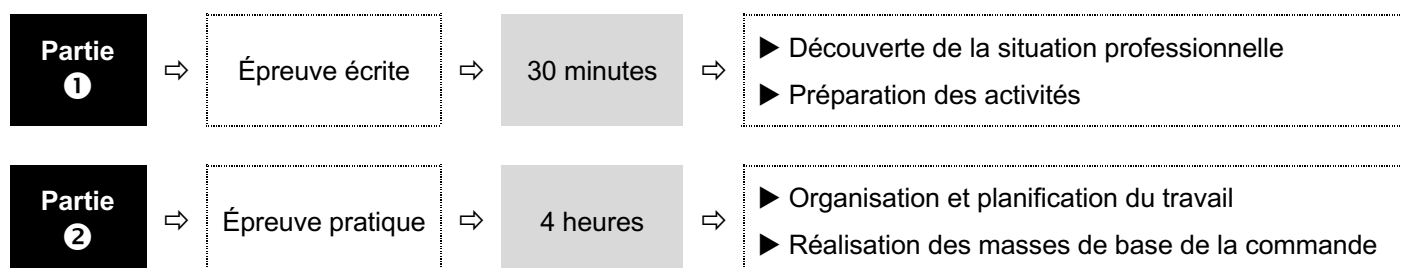
### Épreuve E1- Fabrication des masses de base

#### SUJET 00

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé, l'usage de calculatrice sans mémoire « type collège » est autorisé.

Le cahier de recettes personnel format papier comportant uniquement les informations « ingrédients » et « quantités » est autorisé durant toute l'épreuve

L'épreuve écrite et pratique s'appuie sur une situation professionnelle mobilisant les compétences et les savoirs associés du pôle 1 du référentiel de compétences.



***Vous devez obligatoirement restituer au jury l'intégralité du sujet à la fin de l'épreuve***

## Situation professionnelle



Vous êtes employé dans la chocolaterie-confiserie « Aux Colonnes » implantée à Versailles depuis 1978. A l'origine en 1912, Aux Colonnes était un salon de thé chocolaterie. Pierre Mérienne a souhaité en 1978 en faire une chocolaterie-confiserie de fabrication traditionnelle. En tant que Maître chocolatier, Pierre Mérienne est particulièrement exigeant quant à la qualité des produits proposés à sa clientèle. Il vous demande de réaliser différentes prestations dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité.

### **Partie 1 : Épreuve écrite (30 min)**

---

*Vous êtes chargé de réceptionner une livraison de matières d'œuvre. Votre responsable vous demande de procéder à la vérification des colis.*

#### **1.1- Préciser les 3 contrôles que vous devrez effectuer**

- .....
- .....
- .....

#### **1.2- Indiquer dans quelle réserve vous allez stocker chacun des produits reçus**

|  | Reserve sèche<br>(température<br>ambiante) | Reserve sèche<br>(hydrométrie et<br>température<br>régulées) | Cellule de<br>froid positif | Cellule de<br>froid négatif |
|--|--|--|-----------------------------|-----------------------------|
| Amandes entières<br>(Sac hermétique 1 kg)        |  |  |                             |                             |
| Noisettes entières<br>(Sac hermétique 1 kg)      |  |  |                             |                             |
| Sucre cristal<br>(Sac de 25 kg)                  |  |  |                             |                             |
| Purées de fruit<br>congelées<br>(Barquette 1 kg) |  |  |                             |                             |
| Purées de fruit fraîches                         |  |  |                             |                             |

|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
| (Bouteille d'un litre)                               |  |  |  |  |
| Pâte d'amande 50%<br>(Boite de 5 kg)                 |  |  |  |  |
| Pâte d'amande confiseur<br>(Paquet de 1 kg)          |  |  |  |  |
| Pâte d'amande d'office<br>(Boite de 5 kg)            |  |  |  |  |
| Chocolat de couverture noire 75%<br>(Drops par 5 kg) |  |  |  |  |
| Chocolat de couverture lactée<br>(Drops par 5 kg)    |  |  |  |  |
| Beurre de cacao<br>(Drops par 1 kg)                  |  |  |  |  |
| Lait entier UHT<br>(Bouteille d'1 litre)             |  |  |  |  |
| Crème Fleurette 35%<br>(Seau de 5 kg)                |  |  |  |  |
| Sirop de glucose<br>(Seau de 5 kg)                   |  |  |  |  |

*Vous vous rendez compte qu'un sac d'amandes est percé mais que les amandes ne sont pas détériorées. Vous en rendez compte à votre chef qui vous demande de reconditionner ce sachet.*

**1.3- Indiquer les actions que vous mettez en place pour cette opération de reconditionnement ?**

.....

.....

.....

*Votre chef de laboratoire vous demande de réaliser un praliné affiné amande noisette par sablage*

**1.4- Préciser les matériels spécifiques de fabrication (hors four et table de cuisson)**

.....

.....

.....

**1.5- Préciser les 5 à 7 étapes du processus de fabrication de ce praliné avant collage**

.....

.....

.....

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

*Pour le sablage du praliné, vous avez utilisé un poêlon en cuivre*

**1.6- Décrire et justifier le protocole de nettoyage de ce matériau.**

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

*Il faut maintenant réaliser l'étiquette de composition de votre praliné*

**1.7- Indiquer la raison pour laquelle il faut préciser en gras la présence des amandes et des noisettes sur une étiquette de composition.**

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

**1.8- Préciser la catégorie et la sous-catégorie de la noisette et de l'amande.**

|          | Catégorie de Fruits | Sous-catégorie |
|----------|---------------------|----------------|
| Amande   | Les fruits .....    | Les .....      |
| Noisette | Les fruits .....    | Les .....      |

**1.9- Indiquer l'état américain d'où proviennent les amandes les plus vendues au monde et la région italienne d'où viennent les noisettes les plus réputées du monde.**

|          | Pays ou Région |
|----------|----------------|
| Amande   |                |
| Noisette |                |

*Vous êtes chargé de réaliser un caramel Tendre à la vanille, votre recette indique l'utilisation de sirop de glucose*

**1.10- Indiquer comment on obtient le sirop de glucose.**

.....

.....

.....

*Votre responsable vous précise la nécessité de ne pas oublier le sirop de glucose dans la confection de votre caramel*

**1.11- Préciser le rôle du sirop de glucose dans la cuisson d'un sirop de sucre**

.....

.....

.....

*Afin de vérifier la texture de votre caramel vous devez réaliser un test « aux doigts »*

**1.12- Indiquer ci-dessous les différentes températures de cuisson de ces caramels et citer le nom de ces températures de cuisson « aux doigts ».**

| Caramels | Degré Celsius | Cuisson aux « doigts » |
|----------|---------------|------------------------|
| Mou      |               |                        |
| Tendre   |               |                        |
| Dur      |               |                        |

*Dans le cadre de la confection d'un intérieur semi liquide caramel, vous effectuez une caramélisation à sec du saccharose.*

**1.13- Préciser le nom de la réaction physico-chimique qui donne, à une certaine température de cuisson, sa couleur, son odeur et son goût au caramel.**

.....

## **Partie 2 : Épreuve pratique (4h00)**

---

*Dans le cadre de l'activité quotidienne de la chocolaterie « Aux Colonnes », Monsieur Mérienne vous demande de fabriquer plusieurs masses de base :*

### **2.1- Fabrication de masses de base :**

- Confectionner un praliné Amandes/Noisettes par sablage à partir de 200 g de fruits secs
- Effectuer le collage du praliné en couverture lactée et beurre de cacao selon le processus adéquat.
- Cadrer le praliné en une hauteur de 10 mm en cadre ou en règle à couler.

### **2.2- Confection d'une ganache :**

- Confectionner une ganache afin de réaliser une trentaine de truffes vanille
- Conditionner cette ganache en vue de son utilisation comme masse à dresser de l'épreuve E2

### **2.3- Réalisation de cuisson de sucre :**

- Confectionner un caramel vanille à partir de 100 g de saccharose
- Transformer ce caramel en intérieur semi liquide caramel à la vanille.
- Conditionner cet appareil semi liquide en vue de son utilisation comme intérieur du bonbon moulé pour l'épreuve E2

***Les masses de base fabriquées seront utilisées lors de l'épreuve E2***

|                |   |                       |
|----------------|---|-----------------------|
| DANS CE CADRE  | Académie :  | Session :             |
|                | 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  | <input type="text"/>  |
| Né(e) le :     | <small>(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)</small> |                       |
| NE RIEN ÉCRIRE | Appréciation du correcteur  |                       |
|                | <input type="text"/>  |                       |
|                | Note :  | <input type="text"/>  |

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

## CAP CHOCOLATERIE-CONFISERIE

### Épreuve E2- Confection et valorisation des produits finis

#### SUJET 00

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé, l'usage de calculatrice sans mémoire « type collègue » est autorisé.

Le cahier de recettes personnel format papier comportant uniquement les informations « ingrédients » et « quantités » est autorisé durant toute l'épreuve

L'épreuve écrite et pratique s'appuie sur une situation professionnelle mobilisant les compétences et les savoirs associés du pôle 1 du référentiel de compétences.

|                     |                  |   |                        |   |  |
|---------------------|------------------|---|------------------------|---|--|
| <b>Partie<br/>①</b> | Épreuve écrite   | ⇒ | 45 minutes             | ⇒ | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Découverte de la situation professionnelle</li> <li>▶ Réalisation d'un schéma éclaté de montage</li> </ul>                      |
| <b>Partie<br/>②</b> | Épreuve pratique | ⇒ | 4 heures<br>30 minutes | ⇒ | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Organisation et planification du travail</li> <li>▶ Réalisation de la commande à partir des masses de base</li> </ul>           |
| <b>Partie<br/>③</b> | Épreuve orale    | ⇒ | 15 minutes             | ⇒ | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Analyse de la fabrication indiquée dans le sujet (étape d'élaboration, production obtenue et analyse organoleptique)</li> </ul> |

***Vous devez obligatoirement restituer au jury l'intégralité du sujet à la fin de l'épreuve***

## Situation professionnelle



Vous êtes employé dans la chocolaterie-confiserie « Aux Colonnes » implantée à Versailles depuis 1978. A l'origine en 1912, Aux Colonnes était un salon de thé chocolaterie. Pierre Mérienne a souhaité en 1978 en faire une chocolaterie-confiserie de fabrication traditionnelle. En tant que Maître chocolatier, Pierre Mérienne est particulièrement exigeant quant à la qualité des produits proposés à sa clientèle.

A l'occasion de la fête des mères, un client commande un présentoir en chocolat qu'il veut mettre en vedette sur son banquet de gourmandises pour la réception qu'il organise chez lui.

- Ce présentoir sera d'une hauteur d'environ 40 cm +/- 5 cm et d'un poids maximal de 600 gr.
- Il sera réalisé avec un minimum de deux couleurs de couvertures différentes et comportera obligatoirement un cœur en chocolat ainsi qu'au moins une fleur.
- Pour valoriser le décor (et uniquement le décor), deux chocolats colorés, conformes aux normes réglementaires, seront autorisés.

### **Partie 1 : Épreuve écrite (45 minutes)**

---

**1.1- Réaliser un schéma éclaté, en format A4 de ce présentoir afin de pouvoir visualiser et comptabiliser les différents éléments à confectionner.**

- Le schéma éclaté est effectué en ombres et en couleurs afin de pouvoir visualiser les éléments à réaliser.
- Une liste numérative des différents éléments accompagnera ce schéma éclaté.



## **Partie 2 : Épreuve pratique (4h30)**

---

*Dans le cadre de l'activité quotidienne de la chocolaterie, votre responsable vous demande de réaliser des produits de chocolaterie et de confiserie.*

### **2.1- Réalisation de la mise au point des chocolats**

Les couvertures de chocolat sont mises au point par tablage manuel, par ensemencement et/ou par refroidissement en suivant les process recommandés. Elles sont maintenues à température d'utilisation tout au long des processus d'enrobage et/ou de moulage.

*(L'utilisation de matériel spécifique à la mise au point mécanique style « Magic Temper » est interdit, par contre l'utilisation de tempéreuse pour le maintien de température lors des enrobages et moulages est toléré.)*

### **2.2- Réalisation de produits finis de chocolaterie**

- 2.2.1- Bonbons moulés
  - Réaliser une plaque de bonbons moulés (24 à 30 bonbons) en couverture noire
  - Garnir cette plaque de bonbons avec l'intérieur semi-liquide caramel
  - Laisser cristalliser jusqu'à obturation
- 2.2.2- Montage commercial
  - Confectionner le montage commercial dessiné à l'épreuve EP2A

### **2.3- Réalisation de produits finis de confiserie :**

- Réaliser une guimauve traditionnelle aux blancs d'œufs à partir de 60 g de blancs (environ 400 g de masse totale) aromatisée à la fraise (extrait naturel fourni par le centre).
- Couler cette masse de guimauve en cadre de 3 cm de hauteur et réserver jusqu'à la découpe.

### **2.4- Découpe et conditionnement des masses :**

- 2.4.1- Découpe du praliné réalisé lors de l'épreuve E1
  - Découper la masse de praliné en carré de 2 x 2 cm
  - Réserver en vue de l'enrobage
- 2.4.2- Découpe de la guimauve réalisée
  - Découper la guimauve fraise en carré de 3 x 3 cm.
  - Réserver en vue de l'enrobage des confiseries
- 2.4.3- Dressage de masse réalisée lors de l'épreuve E1
  - Dresser à la poche douille unie diamètre 10 mm des truffes individuelles longueur 3 cm
  - Réserver en vue de l'enrobage des confiseries

### **2.5- Enrobage et Moulage :**

- **2.5.1- Enrobage chocolat**
  - Enrober 24 intérieurs praliné en couverture lactée (enrobage à la main en méthode glissée)
  - Décorer d'un trait de fourchette en diagonale.
  - Laisser cristalliser et réserver jusqu'à la présentation finale.

- **2.5.2- Moulage chocolat**
  - Réaliser un moulage de tablettes (minimum 2) en couverture lactée.
  - Laisser cristalliser, démouler et réserver jusqu'à la présentation finale.
- **2.5.3- Obturation d'une plaque de bonbons**
  - Obturer cette plaque de bonbons (*méthode au choix du candidat*).
  - Démouler et réserver ces bonbons dont 15 seront présentés sur la pièce commerciale.
- **2.5.4. Enrobage par agents de conservation**

Enrobage des guimauves :

- Enrober les guimauves d'un mélange tant pour tant sucre glace/Amidon (fourni par le centre).
- Réserver jusqu'à la présentation finale.

Enrobage des truffes vanille :

- Après pré-enrobage en couverture de chocolat noir, enrober les truffes (30 pièces) d'un mélange tant pour tant sucre glace/cacao poudre (fourni par le centre).
- Après cristallisation, tamiser et réserver jusqu'à la présentation finale.

**2.6- Produits de chocolaterie ou de confiserie au choix du candidat :**

*Pour vous permettre d'exprimer votre créativité, votre responsable vous laisse réaliser un produit de chocolaterie ou de confiserie d'un poids total de produit fini de 500 g.*

- Réaliser le produit de votre choix (Il sera valorisé à la présentation finale et devra être accompagné de sa fiche technique).