	Académie :	Session:	Modèle E.N.
	Examen:	Session: Modèle E.N. Série: Repère de l'épreuve: n° du candidat (le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)	
	Spécialité/option :	Repère de	l'épreuve :
ORE	Epreuve/sous épreuve :		Série : Repère de l'épreuve : n° du candidat
Spécialité/option : Repère Epreuve/sous épreuve : NOM (en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse) Prénoms : Né(e) le : n° du cand			
Ä			
SZ C		n° du candida	Série : Repère de l'épreuve : n° du candidat
OAN	Né(e) le :		
П		(le numéro est celui qui t	igure sur la convocation ou liste d'appel)
וד)			
IRE			
CR			
Z			
RIE			
NE E			
	J		

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
Duomiàno noutic	A - Fiche technique	
Première partie	B – Bon de commande	
	A - Savoir technologique	
Deuxième partie	B - Savoir scientifique	
	C - Savoir économique et juridique	
	Total	
	Note sur 20	

Ce document comporte 14 pages numérotées 1/14 à 14/14

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code: 50 221 33	SUJET	Session 2010
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef.: 2	Page: 1/14

PREMIÈRE PARTIE

Mise en situation professionnelle.

Un client passe une commande d'entremets au gianduja et noisettes caramélisées pour soixante personnes (entremets sur base de crème anglaise) à votre entreprise.



Aux douceurs d'Alsace Artisan Chocolatier et Pâtissier

15 avenue Royale 67 000 Strasbourg 03.54.60.12.38

EURL au capital de 10 000.00€ RCS Strasbourg B 405208679

A - FICHE TECHNIQUE

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

ENTREMETS GIANDUJA ET NOISETTES

Quantité: 8 personnes

Denrées utilisées	Unité	Quantités	Technique de réalisation		
Mousse gianduja sur cr	Mousse gianduja sur crème anglaise				
	g	300	LO *		
Sucre semoule	g	40			
	g	80	COTROLLO		
Gélatine	g	5	5.5		
Gianduja	g	230	O Q		
	g	200			
Noisettes caramé	LISÉES				
	g	60	50 0		
Eau	g	20	•		
	g	120			
Beurre	g	6			

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code: 50 221 33	SUJET	Session 2010
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef.: 2	Page: 2/14

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

Quantité à réaliser pour 60 personnes								
Denrées utilisées Unité Quantité								
Mousse Gianduja base Crème anglaise								
	g							
Sucre	g							
	g							
Gélatine	g							
Gianduja	g							
	g							
Noisettes caramélisées								
	g							
Eau	g							
	g							
Beurre	g							

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code: 50 221 33	SUJET	Session 2010
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef.: 2	Page: 3/14

B BON DE COMMANDE

3. Compléter le bon de commande ci-joint (document n°1) en vous servant de la fiche technique précédente et des références données sur la mercuriale (document n°2). Tenir compte des stocks restants.

Document nº1

Expéditeur :		Destinataire:
Date de commande :	pas comp	Destinataire:
Date de livraison prévue :	66-	

Référence	DÉSIGNATION DU PRODUIT	Unité de vente	Quantité
DIGELFE	Gélatine feuille	1 kg	1

REÇULE:	OBSERVATIONS:
Ne pas cett	Observations: Compléter partie

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code: 50 221 33	SUJET	Session 2010
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef.: 2	Page: 4/14

Document n°2

Référence Produit	Dénomination	Unité de vente	Stock restant	Référence Produit	Dénomination	Unité de vente	Stock restant
	PRODUITS SECS / SÉCHÉS	3			В.О.Г.		
PSSUS	Sucre semoule	20kg	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	BOLAITP	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	0,5 kg	BOBLIQU	Blancs d'œuf liquide	6 kg	0
PSAMEFF	Amandes effilées	5 kg	0				
PSAMEMO	Amandes émondées	5 kg	3 kg		PRODUITS DE CHOCOLATERI	E	
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	1 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	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	0,3 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 2010
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef.: 2	Page : 5/14

DEUXIÈME PARTIE

A - SAVOIR TECHNOLOGIQUE

1.	Je re	çois une livraison de couverture chocolat. Les cartons comportent 10 pains de 2,5 kg.
	1.1	Quelles opérations doit-on vérifier à la livraison ? (2 réponses minimum demandées)
		>
		>
		>
	1.2	Où et comment doit-on ranger cette marchandise ? (4 réponses demandées)
2.		commandé à mon fournisseur du cacao poudre. Lors du rangement de celui-ci, les paquets quent 22/24 %.
	2.1	Que signifie ce pourcentage ?
		si lors de l'ouverture d'un de ces paquets, je constate que la poudre est plus rouge que de la livraison précédente.
	2.2	Quel procédé de fabrication à permis ce changement de couleur ?
3.		iste de composition de certains bonbons chocolat à base de ganaches indique un édient : sucre inverti.
	3.1	Qu'apporte le sucre inverti en confiserie ? (3 réponses demandées)
		>
		>
		>

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code: 50 221 33	SUJET	Session 2010
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef.: 2	Page: 6/14

	3.2	Comment est obtenu ce sucre ?
4.	appo	s mon entreprise, les œufs sont conditionnés en cartons de 360 pièces. Une étiquette est esée sur le carton et comporte certaines indications dont celle-ci : tégorie A - Calibre M
	4.1	Que signifie cette catégorie ?
	4.2	A quelle fourchette de poids correspond ce calibre ?
5.		employeur utilise de la crème avec la mention : « crème fraîche d'Isigny ». le est la particularité de cette crème ?

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code: 50 221 33	SUJET	Session 2010
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef.: 2	Page: 7/14

В -

1.		rs de la réalisation de chocolats, vous utilisez une enrobeuse en acier inoxydat lox ».	ole
	1.1	Justifier le choix de «l'inox » comme matériau de l'enrobeuse (deux répon attendues) :(0,5 pt)	se:
	1.2	Sur la plaque signalétique de l'enrobeuse se trouvent les deux symboles ci-desso Donner leur signification en complétant le tableau suivant : (0,5 p	
		SYMBOLE SIGNIFICATION	
		ÉLECTRICITÉ	
	1.3	Ce pictogramme symbolise un dispositif de sécurité électrique. Expliquer son rôle. (0,5 p	t)
			-
	1.4	Citer un autre dispositif de sécurité électrique : (0,5 p	t)
	1.5	Préciser la première action à mener si un de vos collègues est victime d'u électrisation : (0,5 p	
			-

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code: 50 221 33	SUJET	Session 2010
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef.: 2	Page: 8/14

- 2. Pour une utilisation rationnelle et efficace d'un produit de nettoyage pour le sol, vous devez respecter certaines règles.
 - 2.1 Les justifier dans le tableau ci-dessous. Une justification attendue par règle à respecter.

(1 nt)

Règles à respecter	Justifications
√ I ml	
Doser le produit	
Brosser les sols	
STOP	
Laisser agir 5 minutes	
7	
Rincer les sols	

2.2 Sur l'étiquette de ce produit de nettoyage, on peut voir le pictogramme suivant. Indiquer sa signification et une précaution d'emploi à respecter, dans le tableau ci-dessous.

(0,5 pt)

Pictogramme	Signification	Précaution d'emploi

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code: 50 221 33	SUJET	Session 2010
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef.: 2	Page: 9/14

Toutes les réponses doivent être rédigées.

C - SAVOIR ÉCONOMIQUE ET JURIDIQUE

1. Environnement juridique

Monsieur Paularet le gérant de l'entreprise « Aux Douceurs d'Alsace » vous demande d'étudier les différents faits dommageables qui pourraient entraîner sa responsabilité. Vous vous aiderez du document donné en annexe 1.

ANNEXE 1

Une personne qui commet une infraction à la loi ou qui cause un dommage à une autre personne engage sa responsabilité.

Une personne est responsable des dommages qu'elle a causés non seulement par son fait, mais aussi par sa négligence ou son imprudence.

Une personne est responsable des choses qu'elle a sous sa garde.

Les employeurs sont responsables de leurs salariés et apprentis, les parents de leurs enfants mineurs.

La responsabilité peut-être pénale ou civile.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code: 50 221 33	SUJET	Session 2010
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef.: 2	Page: 10/14

Compléter le tableau suivant :

Exemples de faits dommageables	Qui est responsable ?	Pourquoi ?	Type de responsabilité
Une pancarte publicitaire s'est décrochée et a blessé un passant qui regardait la vitrine du magasin « Aux Douceurs d'Alsace ».			
Par sa négligence la vendeuse cause une intoxication alimentaire à un client en lui servant un entremet qu'elle n'a pas stocké au froid.			
Une personne glisse dans la boutique sur le sol mouillé.			
La Pâtisserie vend des bouteilles de cidre sans posséder de licence.			
La commande du mariage de M. et Mme Riste ne peut être honorée, car le pâtissier la fait tomber.			
Un fournisseur fait de la publicité mensongère.			
L'enfant d'une cliente a cassé la vitrine protégeant les bonbons en tapant dessus avec un jouet.			

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code: 50 221 33	SUJET	Session 2010
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef.: 2	Page: 11/14

2. Eléments comptables

M. Paularet vous demande de l'aider à étudier le coût de revient d'une nouvelle recette afin de déterminer son prix de vente.



Ce palet se compose d'une couverture noire de grande qualité, de crème et de beurre, de miel d'acacia et de verveine.

Une gourmandise particulièrement originale, qui saura flatter les papilles des amateurs de chocolat!

2.1 Calculer le coût d'achat des matières premières (arrondir à deux décimales). Recette pour 100 palets.

Ingrédients	Quantité	Unité	Prix unitaire au kg	Montant
Crème UHT	500 gr	kg	3.56	
Verveine fraiche	30 gr	kg	155.00	
Couverture noire 70%	535 gr	kg	6.60	
Trimoline	50 gr	kg	2.10	
Miel d'acacia	20 gr	kg	6.10	
Beurre	155 gr	kg	3.54	

Coût pour 100 palets verveine -----

Coefficient multiplicateur	6
Prix de vente HT pour 100 palets	
Prix de vente HT d'un sachet composé de 15 palets (120 gr)	

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code: 50 221 33	SUJET	Session 2010
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef.: 2	Page: 12/14

2.2	M. Paularet vous demande de citer deux revient, (autres que les matières première	éléments qui rentrent dans la composition du coût de es).		
2.3	Calculer le prix de vente HT au kg, (prés	enter les calculs).		
Droi	it social			
	aularet vous demande d'étudier le bulletin Ille Régal, concernant le montant du salair	de salaire donné en annexe 2 suite à une réclamation re net à payer qu'elle a percu.		
3.1	Compléter le tableau ci-dessous.	1 7 1 1 3		
	Eléments du bulletin	Montant		
	Salaire de base			
	Heures supplémentaires à 25 %			
	Salaire net			
	Salaire net à payer			
	Cotisations salariales			
3.2	Donner la signification du sigle S.M.I.C.			
3.3	Identifier à quelle convention collective est soumise l'entreprise « Aux Douceurs d'Alsace ».			
3.4	Préciser sur quelle base sont calculées la majorité des cotisations sociales.			
3.5	Expliquer pourquoi l'avantage en nature	est retiré du salaire net.		

3.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code: 50 221 33	SUJET	Session 2010
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef.: 2	Page: 13/14

ANNEXE 2

BULLETIN DE SALAIRE

Employeur

Aux douceurs d'Alsace 15 avenue Royale 67 000 Strasbourg

N° Urssaf : 20585478356

CCN: confiserie chocolaterie N°3224

Smic horaire : 8.82 Plafond SS: 2859 €

Salarié

Melle Regal Justine 05 rue des bois 67 000 Strasbourg

N° SS: 2.86.12.91.647.068.28

EMPLOI: Chocolatier ouvrier spécialisé

Coeff : 175

Entrée le 01/09/08

Période du 01/12/09 au 31/12/09

	Nombre	Taux	Montant
Salaire de base	151,67	9,00	1365,03
Heures supplémentaires majorées + 10%	7,00	9,90	69,30
Heures Supplémentaires majorées + 25%	4,00	11,25	45,00
Heures Supplémentaires majorées + 50%	4,00	13,50	54,00
Prime d'ancienneté			150,00
Avantage en nature nourriture			200,00

Salaire brut 1883,33

	Cotisation parishes Cotisations Patronales Cotisation			ne ealarialee	
Cotisation sociales	Bases	Taux	Montant	Taux	Montant
CSG déductible	1848,68			5,10	94,28
CSG + CRDS non déductibles	1848,68			2,90	53,61
SS maladie	1883,33	12,80	241,07	0,75	14,12
SS vieillesse plafonnée	1883,33	8,30	156,32	6,65	125,24
SS vieillesse déplafonnée	1883,33	1,60	30,13	0,10	1,88
contr.de solidarité pr l'autonomie	1883,33	0,30	5,65		
accidents du travail	1883,33	2,30	43,32		
allocations familiales	1883,33	5,40	101,70		
ISICA boulangerie	1883,33	6,67	125,62	3,00	56,50
assurance chômage	1883,33	4,04	76,09	2,40	45,20
AGFF boulangerie	1883,33	1,20	22,60	0,80	15,07
FNGS	1883,33	0,25	4,71		
FNAL	1883,33	0,10	1,88		
prévoyance ISICA	1883,33	1,16	21,85	0,12	2,26
financement paritarisme	1883,33	0,15	2,82		
Heurs supp exonérées	15,00	-1,50	-22,50		
Heurs supp exonérées	168,30			-21,5	-36,18
Total retenues			811,25		371,99
Salaire net					1511,34
Indemnités de transport					42,2
Indemnités pour frais professionnels			21	4,97	104,37
Avantage en nature				•	200
Acompte	-	300			
Salaire net à payer					1157,91
Salaire net imposable (salaire net + cotis	sations nor	n déductibles)			1564,96
Cumul net imposable	4620				

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code: 50 221 33	SUJET	Session 2010
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef.: 2	Page: 14/14