

EP1 – Pôle 1 – Fabrication de masses

Partie Transversale Ecrite

Vous êtes apprenti dans la chocolaterie « Saint Cloud » dans le 7^{ème} arrondissement. Votre responsable, Monsieur AIMAR soucieux de parfaire votre formation, vous confie diverses tâches de réception et stockage de matières premières ainsi que la mise en place de certains ateliers de fabrication.

A l'occasion de la fête de la musique, la mairie de l'arrondissement vous commande des bonbonnières pour remercier ses agents de leur investissement.

Partie 1 – Réception et Stockage :

Question 1.1 :

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

Indiquer les 3 contrôles à effectuer :

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

Question 1.2 :

Suite à la réception des matières premières, il vous demande d'indiquer dans quelles réserves les stocker.

Compléter le tableau suivant :

Matières d'œuvres réceptionnées	Reserve sèche (température ambiante)	Reserve sèche (hydrométrie et température régulées)	Cellule de froid positif	Cellule de froid négatif
Amandes entières (Sac hermétique 1 kg)				
Noisettes entières (Sac hermétique 1 kg)				
Amandes poudre brute (Sac d'1 kg)				
Sucre cristal (Sac de 25 kg)				
Sucre glace (Sac d'1 kg)				
Sirop de glucose (Sceau de 5 kg)				
Pulpe de fruit congelée (Barquette 1 kg)				
Eau de source (Bouteille d'un litre)				
Feuilles azymes (Paquet de 25 feuilles doubles)				
Pâte d'amande d'office (Boite de 5 kg)				

Chocolat de couverture noire 75% (Drops par 5 kg)				
Chocolat de couverture lactée (Drops par 5 kg)				
Cacao extra brut (Sac d'1kg)				
Beurre de cacao (Drops par 1 kg)				
Blancs d'œufs ovoproduits (Bouteille d'1 litre)				
Crème Fleurette 35% (Seau de 5 kg)				
Carré cellophane 12/12 (paquet de 1000)				
Pots en verre 250ml (carton de 50 pièces)				

Question 1.3 :

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

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

(Minimum de 3 réponses différentes)

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

Partie 2 – Organisation du travail, hygiène et sécurité :

Votre chef de laboratoire vous demande de réaliser un gianduja aux noisettes.

Question 2.1 :

Les noisettes sont des fruits à coques.

Citer 6 autres fruits secs présents dans la liste officielle des fruits à coques allergisants :

Question 2.2 :

Enumérer les étapes de fabrication d'un gianduja aux noisettes :

-
-
-
-

Question 2.3 :

Le gianduja est une spécialité milanaise.

Citer la variété de noisette la plus réputée pour ses qualités gustatives lors de la confection d'un gianduja :

-

Citer les 3 principaux pays producteurs de noisettes utilisées en chocolaterie-confiserie

--	--	--

Partie 3 : Technologie des masses

Pour votre commande, vous réalisez des intérieurs ganaches à la framboise. Votre responsable vous rappelle de faire particulièrement attention à l'émulsion.

Question 3.1 :

Définir une émulsion :

Question 3.2 :

Malgré votre vigilance, votre ganache tranche, que mettez-vous en œuvre pour rattraper votre erreur ?

Question 3.3 :

Vous utilisez de préférence une crème fleurette à 35%.

Quelles sont les caractéristiques d'une crème fleurette ?

Pour les réalisations des produits prévus pour la commande, vous réalisez des guimauves. Parmi les agents municipaux, deux sont intolérants aux œufs.

Question 3.4 :

Proposer une alternative permettant de répondre à la demande du client :

EP1 – Pôle 1 – Fabrication de masses

Partie Travaux Pratiques

Dans le cadre de l'activité quotidienne de la chocolaterie « Saint Cloud », votre responsable vous demande de participer à l'élaboration d'une commande particulière à l'occasion de la fête de la musique.

Cette commande sera composée de bonbons gianduja, de bonbons ganaches, de bonbons moulés au caramel, d'une bonbonnière chocolat (d'un poids maximal de 400 g) et d'une « spécialité » de votre cru. Pour la réalisation de cette commande particulière, votre responsable vous demande de fabriquer plusieurs masses de base :

Partie 1 - Fabrication de masses de base :

- Confectionner un Gianduja aux noisettes sur une base de 200g de noisettes.
- Conserver 200 g de votre gianduja afin de confectionner une pâte à tartiner (en EP2).
- Conditionner et réserver le restant du gianduja en vue du dressage en épreuve EP2

Partie 2 – Confection d'une ganache :

- Confectionner une ganache à la framboise.
- Cadrer cette ganache.
- Conditionner et réserver ce cadre en vue de la découpe et de l'enrobage en EP2.

Partie 3 - Réalisation de cuisson de sucre :

- Confectionner un caramel à partir de 100 g de saccharose.
- Transformer ce caramel en intérieur semi liquide à la vanille.
- Conditionner cet appareil semi liquide en vue de son utilisation comme intérieur du bonbon moulé en couverture lactée lors de l'épreuve EP2.

EP2 – Pôle 2 – Confection et Valorisation des Produits Finis

Partie Dessin Professionnel

Réalisation d'un montage commercial :

La mairie commande à la chocolaterie « Saint Cloud », **une bonbonnière** sur le thème de la fête de la musique qui sera offert par la commune à ses agents.

Votre responsable de laboratoire voit une occasion pour vous de montrer votre créativité et vous demande donc de réaliser cette commande.

- Cette bonbonnière sera d'un poids compris entre 300g et 400 gr.
- Elle sera réalisée avec un minimum de deux couleurs de couvertures différentes
- Elle sera réalisée par montage (et non par moulage) et comportera obligatoirement au minimum une découpe d'un instrument de musique.
- Pour valoriser le décor (et uniquement le décor), deux chocolats colorés, conformes aux normes réglementaires, seront autorisés.

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 perspective avec ombres et couleurs afin de pouvoir visualiser les éléments à réaliser.
- Une liste numérative des différents éléments accompagnera ce schéma éclaté.

EP2 – Pôle 2 – Confection et Valorisation des Produits Finis

Partie Travaux Pratiques

Dans le cadre de l'activité quotidienne de la chocolaterie « Saint Cloud », votre responsable vous demande de participer à l'élaboration d'une commande particulière à l'occasion de la fête de la musique. Cette commande sera composée de bonbons gianduja, de bonbons ganaches, de bonbons moulés au caramel, de pâte à tartiner, de guimauve et d'une bonbonnière chocolat (d'un poids maximal de 400 g), votre responsable vous demande de réaliser des produits de chocolaterie et de confiserie :

Partie 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.

Partie 2 – Réalisation de produits finis de chocolaterie :

Bonbons moulés

Le flochage est autorisé mais non obligatoire

- Réaliser une plaque de bonbons moulés (24 à 30 bonbons) en couverture lactée
- Garnir cette plaque de bonbons avec un intérieur semi-liquide caramel à la vanille (réalisé en EP1)
- Laisser cristalliser jusqu'à obturation

2 pots de pâte à tartiner

- Réaliser une pâte à tartiner à partir du gianduja noisette réalisé précédemment en EP1 et de praliné noisette (fourni par le centre)

Montage commercial

- Réaliser le montage commercial conformément au schéma éclaté élaboré en début d'épreuve.

Partie 3 – Réalisation de produits finis de confiserie :

- Réaliser une guimauve sans blancs d'œufs à la framboise (environ 600 g de masse totale)
- Couler cette masse en cadre de 3 cm de hauteur et réserver jusqu'à la découpe

Partie 4 – Découpe et conditionnement des masses :

Découpe de la ganache à la framboise réalisé en EP1

- Découper la ganache en carré de 2 x 2 cm
- Réserver en vue de l'enrobage

Découpe de la guimauve

- Découper la guimauve en cubes de 3 x 3 cm
- Réserver en vue de l'enrobage par agent de conservation

Dressage de masse réalisée en EP1

- Dresser le gianduja à la poche douille cannelées diamètre 10 mm des rosaces en caissettes confiseur.

Partie 5 – Enrobage et Moulage :**Enrobage chocolat**

- Enrober 24 intérieurs ganache en couverture noire.
Enrobage à la main en méthode glissée.
- Décorer d'un trait de fourchette en diagonale.
- Laisser cristalliser et réserver jusqu'à la présentation finale.

Moulage chocolat

- Réaliser un moulage de tablettes (minimum 2) en couverture lactée.
- Laisser cristalliser, démouler et réserver jusqu'à la présentation finale.

Obturation d'une plaque de bonbons

- Obturer la plaque de bonbons (*méthode au choix du candidat*).
- Démouler et réserver ces bonbons dont 15 seront présentés dans la bonbonnière.

Enrobage par agents de conservationEnrobage des guimauves à la framboise :

- Enrober les cubes de guimauves à la framboise dans une tant pour tant sucre glace/amidon.

Partie 6 - Produit 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. Celui-ci sera valorisé à la présentation finale et devra être accompagné de sa fiche technique.

EP2 – Pôle 2 – Confection et valorisation des produits finis***Partie Présentation orale*****Partie 1 - Présentation des produits finis**

(15 minutes non comptabilisées dans le temps de l'épreuve EP2)

- Présentation des produits réalisés en EP2.

Partie 2 - Présentation des produits à un tiers

(Prestation orale globale de 15 minutes maximum)

Analyse technologique des fabrications

(Questionnement réalisé par un professionnel et/ou un professeur de technologie professionnelle).

Le candidat analyse ces fabrications en termes professionnels et technologiques, sur ses choix de matières d'œuvres et de processus de fabrication et répond au questionnement du jury professionnel.

Présentation des produits à un tiers non professionnel

(Questionnement réalisé par un professionnel et/ou un professeur de Sciences Appliquées).

Le candidat analyse sa prestation générale en termes de protocoles sanitaires et sécuritaire.

Le candidat effectue une analyse organoleptique de son produit choisi et donne des conseils de consommation.

Le candidat répond au questionnement du jury sur ses analyses précitées.