

NE RIEN ÉCRIRE 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 style="width: 150px; height: 20px;" type="text"/>
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)

Note :

Appréciation du correcteur

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

CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR

Épreuve : EP1 - Approvisionnement et stockage

Les réponses sont à rédiger sur les documents.

À l'issue de l'épreuve, vous remettrez l'ensemble de ces documents.

		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		

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

Ce document comporte 16 pages numérotées de 1/16 à 16/16.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	2106-CAP CHOC EP1 1	SUJET	Session 2021
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page 1/16

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

PREMIÈRE PARTIE

LA PETITE CHOCOLATERIE

23 rue Valencia
67000 STRASBOURG

Tél. : 03 88 67 16 64

SARL au capital de 50 000 €

SITUATION

Vous êtes apprenti(e) en CAP CHOCOLATERIE-CONFISERIE au sein de l'entreprise « LA PETITE CHOCOLATERIE », située en plein cœur de la Petite France.

Le gérant, M. Jean DUJA vous convie à participer à la création d'un nouveau produit pour les prochaines fêtes de fin d'année.

M. DUJA projette de réaliser un bonbon de chocolat en bi-couches trempées. Il sera composé d'une pâte d'amandes aux épices de Noël et d'une pâte de fruits aux agrumes.

En effet, les touristes, à cette époque de l'année, sont friands de pains d'épices.

Ce bonbon sera enrobé d'une couverture de chocolat noir Grand Cru à 68 % de cacao « commerce équitable ».

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	2106-CAP CHOC EP1 1	SUJET	Session 2021
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page 2/16

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

PREMIÈRE PARTIE

A. FICHE TECHNIQUE

(3 points)

1. Compléter la recette suivante :

PÂTE D'AMANDES AUX ÉPICES		
DENRÉES UTILISÉES	Unité	Quantités
Sucre semoule	Gr	300
.....	Gr	70
Eau	Gr	100
.....	Gr	300
Sucre glace	Gr	150
Sucre inverti	Gr	60
Épices à pain d'épices	Gr	20
TOTAL	Gr	1000

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

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

Pour le lancement du 1^{er} test, M. DUJA vous demande de réaliser 2,5 kg de pâte d'amandes aux épices.

PÂTE D'AMANDES AUX ÉPICES			
DENRÉES UTILISÉES	Unité	Quantités initiales	Quantités à Mettre en œuvre
Sucre semoule	Gr	300
.....	Gr	70
Eau	Gr	100
.....	Gr	300
Sucre glace	Gr	150
Sucre inverti	Gr	60
Épices à pain d'épices	Gr	20
TOTAL	Gr	1000

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

B. BON DE COMMANDE

(3 points)

Pour pouvoir répondre à la commande, M. DUJA vous demande de compléter le bon de commande, en tenant compte du stock (Annexe 1) et de contacter le fournisseur habituel.

**LA PETITE
CHOCOLATERIE**

23 rue Valencia
67000 STRASBOURG

Tél. : 03 88 67 16 64

SARL au capital de 50 000 €

BON DE COMMANDE n° 888

Date de commande : 2 juin

Date de livraison : 5 juin

Référence	Désignation du produit	Unité de vente	Quantité nécessaire
SS020	Sucre semoule	20 kg	1
SG007	Sucre glace	10 kg	2
EP200	Épices pain d'épices	1 kg	0
.....
.....
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

ANNEXE 1 :

FICHE DE STOCK

PRODUITS	Référence	Conditionnement	En stock
Farine	FA001	25 kg	3 kg
Poudre à crème	PC002	5 kg	4 kg
Sucre cristal	SC014	20 kg	0 kg
Sucre glace	SG007	10 kg	0 kg
Sucre inverti	SI124	5 kg	10 kg
Sucre semoule	SS020	20 kg	5 kg
Sirop de Glucose	SGL03	5 kg	0 kg
Crème Fleurette	CF002	5 L	1 L
Noisettes poudre	NP874	1 kg	2 kg
Noisettes entières blanchies	NE741	1 kg	6 kg
Noisettes entières brutes	NE742	1 kg	9 kg
Pistaches	PI554	1 kg	10 kg
Pistaches pâte	PP111	1 kg	1 kg
Noix de coco râpée	NC526	1 kg	1 kg
Épices à pain d'épices	EP200	1 kg	2 kg
Amandes blanches émondées	ABE001	1 kg	0 kg
Abricots sirop 5/1	AS632	3/1	12 pièces
Mirabelles sirop 2/1	MS633	2/1	10 pièces
Cerise sirop 5/1	CS654	5/1	8 pièces
Pectine de pomme	PE555	1 kg	0 kg
Mini abricots 4/4	MA421	4/4	5 Pièces
Purée de framboises	PF023	1 kg	6 kg
Purée de pomme	PF024	1 kg	0 kg
Purée de noix de coco	PN211	1 kg	0 kg
Vanille Tahiti gousses	VTG01	25 gousses	0,5 gousse
Bananes	BA100	Pièce	0 Pièce
Raisins blanc	RB103	1 kg	0 kg
Beurre fin	BF103	0,250 kg	1 kg
Acide citrique	AC004	1 kg	0,100 kg
Couverture lactée	CL001	2,5 kg	12 kg

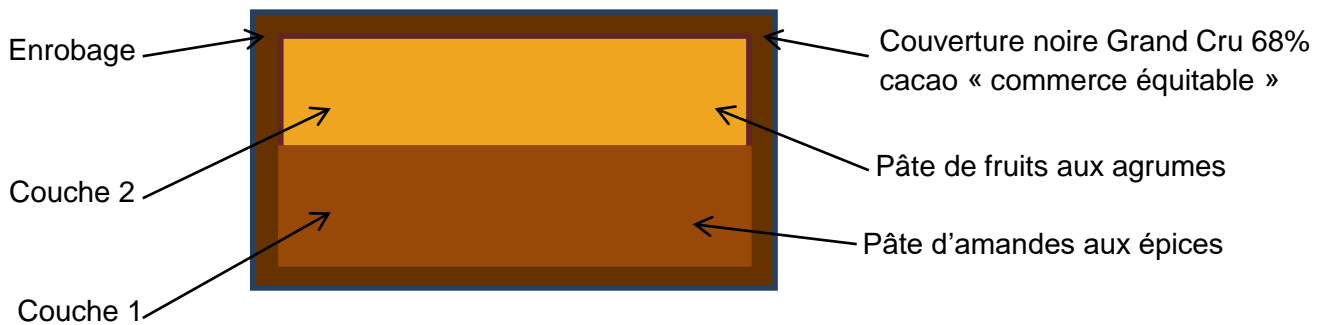
NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

DEUXIÈME PARTIE

A. SAVOIRS TECHNOLOGIQUES

(3 points)

Votre gérant M. Jean Duja vous convie à participer à la création d'un nouveau produit : un bonbon de chocolat en bi-couches trempées. Trouver ci-dessous le schéma du bonbon.



Le gérant en profite pour tester vos connaissances :

1. Rappeler la composition de la couverture fondante.

.....

2. Expliquer le terme « commerce équitable ».

.....

.....

.....

Le conchage est une étape importante dans la fabrication de la couverture.

3. Expliquer cette étape.

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

4. Indiquer la température et le taux d'hygrométrie préconisés pour une armoire de stockage chocolat.

.....

Pour la fabrication de la pâte d'amandes aux épices, M. DUJA souhaite utiliser des amandes de première qualité.

5. Donner la variété d'amandes.

.....

Pour la fabrication de la pâte de fruits, vous avez besoin d'utiliser de la pectine.

6. Entourer la pectine préconisée pour l'élaboration d'une pâte de fruits.

Pectine jaune

Pectine NH

7. Indiquer le rôle de la pectine.

.....

.....


NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

DEUXIÈME PARTIE

B - SAVOIRS SCIENTIFIQUES

(4 points)

Vous êtes employé(e) dans une entreprise qui utilise une pralinière pour une de ses spécialités. Elle sert notamment à faire de l'animation, sur des marchés en extérieur. Voici la plaquette publicitaire fournie concernant ce matériel :



Document 1 : Pralinière amandine à double brûleur
Référence CH06 Capacité 16kg

INFO/CARACTÉRISTIQUES
Cet appareil est indispensable pour obtenir une caramélisation unique et inégalable des amandes, noisettes...La pralinière vous permet de réaliser des amandes, noisettes, noix et fruits secs caramélisés, grossissage et tournage au gianduja ou chocolat, des spécialités comme les pralines...

Fonctionnement électrique 220V. Chauffage par gaz naturel, propane ou butane. Fourni avec adaptateur pour gaz de ville ou gaz bouteille.
Allumage électronique, capacité de travail allant de 2 à 16kg. Double brûleur.

Source : <https://www.deco-relief.fr/materiel-patisserie/amandine-praliniere/>

1. **Interpréter** l'indication « 220V » figurant sur la plaque signalétique de l'appareil **(document 1)** en indiquant :

- la grandeur du courant électrique :

- l'unité (en toutes lettres) :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

2. **Cocher** l'énergie produite à partir de l'énergie électrique permettant la rotation de l'appareil.

- Énergie chimique Énergie thermique Énergie mécanique

3. **Relever** dans le document 1, les noms des deux combustibles en bouteille.

.....

.....

4. **Indiquer** si le réglage de l'air nécessaire à la combustion est correct, en entourant la bonne réponse dans chacun des deux cas.

	Etat de la flamme à la sortie du brûleur à gaz	Réglage de l'air correct
Cas 1 =	Flammes longues, vacillantes et jaunes	OUI - NON
Cas 2 =	Flammes courtes, stables et bleues	OUI - NON

5. **Citer** deux risques liés à l'utilisation de bouteilles de gaz.

.....

.....

La cuve en cuivre de la pralinère doit être nettoyée après chaque utilisation.

6. **Indiquer** un avantage et un inconvénient du cuivre.

Avantage :

Inconvénient :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Pour l'entretien de la cuve en cuivre, vous étudiez l'étiquette du produit suivant :

Document 2 : Nettoyant pour le matériel en cuivre, chrome, aluminium, laiton, bronze

Ce **nettoyant professionnel** est spécialement conçu pour nettoyer en profondeur et faire briller le cuivre et tous les métaux en une seule opération (chrome, aluminium, laiton, bronze).

Il convient pour l'entretien courant et pour le traitement des surfaces encrassées dans les environnements professionnels et plus particulièrement les cuisines (bassines, casseroles, poêles, chandeliers, ornements, ...).

Ce **nettoyant cuivre et métaux** vient facilement à bout du **vert de gris**, élimine efficacement toutes les tâches, les salissures et les dépôts présents sur les surfaces. Il ravive leur brillance et restitue leur éclat.

MODE D'EMPLOI : Agiter le flacon, mettre un peu de nettoyant sur un chiffon, frotter en insistant sur les taches. Laisser sécher quelques instants et faire briller avec un chiffon doux.

Mesures de sécurité :

Tenir hors de portée des enfants.

Utiliser seulement en plein air ou dans un endroit bien ventilé.

Porter un masque.

Porter des gants.



Source : d'après <https://www.delcourt.fr/>

7. **Indiquer** l'origine de l'apparition du « Vert de gris ».

Origine :

.....

8. **Donner** la signification du pictogramme de danger à l'aide du document 2.

.....

9. **Relever** deux mesures de sécurité à respecter lors de l'utilisation de ce produit dans le document 2.

-

-

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	2106-CAP CHOC EP1 1	SUJET	Session 2021
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page 11/16

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

c - AVOIRS ÉCONOMIQUES ET JURIDIQUES

(= 7 points)

1. Environnement juridique

Maintenant que vous avez acquis une bonne expérience professionnelle, votre responsable M. DUJA vous demande de lui préciser un certain nombre d'informations sur son entreprise.

À partir du document 3 et de vos connaissances, répondre aux questions ci-dessous :

Document 3 : Fiche d'identité de l'entreprise « LA PETITE CHOCOLATERIE »

LA PETITE CHOCOLATERIE
Artisan Chocolatier

Gérant : M. Jean DUJA
Effectif : 4 salariés

23 rue Valencia
67000 STRASBOURG

RCS Strasbourg B 523 597 257
SARL au capital social de 50 000 €

1.1 Donner la raison sociale de l'entreprise.

.....

1.2 Citer la forme juridique de l'entreprise « LA PETITE CHOCOLATERIE » (sigle et signification).

.....
.....

1.3 Indiquer la signification de l'abréviation RCS.

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

1.4 L'entreprise « LA PETITE CHOCOLATERIE » est-elle :

- une personne physique
- une personne morale

1.5 Compléter le tableau ci-dessous :

Composition du capital social de l'entreprise « LA PETITE CHOCOLATERIE » :

Associés	Part du capital social	Apport en €
Didier Duja	60 %
Jordan Rouillut	20 000 €
Total	100 %

1.6 Repérer le nom du gérant majoritaire. Justifier la réponse.

.....
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

2. **Environnement comptable**

Monsieur DUJA vous demande de réaliser une étude sur la rentabilité de son entreprise à l'aide du document 4.

Document 4 : Extrait de compte

Intitulé des comptes	Montant
Achats de matières premières	62 000 €
Loyer	10 000 €
Salaires	90 000 €
Impôts et taxes	12 000 €
Assurances	2000 €
Ventes de produits finis	172 000 €
Ventes de marchandises	9 000 €
Produits exceptionnels	4 000 €

2.1 À partir du document 4, compléter le tableau de répartition des charges et des produits.

CHARGES	Montant	PRODUITS	Montant
Achats de matières premières		Ventes de produits finis	
Loyer		Ventes de marchandises	
Salaires		Produits exceptionnels	
Impôts et taxes			
Assurances			
Total		Total	

2.2 Calculer le résultat obtenu par l'entreprise « LA PETITE CHOCOLATERIE ». Justifier le calcul.

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

2.3 Préciser la nature du résultat en cochant la bonne réponse.

Justifier votre réponse.

Perte

Bénéfice

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

3. **Environnement économique**

Votre responsable Monsieur DUJA vous a chargé de vous renseigner sur le rôle des partenaires sociaux. Vous disposez pour cela de vos connaissances et du document 5.

Document 5

Partenaires sociaux - Qui sont les partenaires sociaux

Définition

Les partenaires sociaux désignent le regroupement de représentants du monde du travail : ceux des salariés d'une part (les syndicats de salariés) et ceux des employeurs d'autre part (les organisations patronales).

Rôle et pouvoirs

Les partenaires sociaux négocient et signent des accords ou peuvent être consultés par le gouvernement dans les domaines du droit du travail (conditions de travail, formation, etc.), du chômage ou de la retraite. Les partenaires sociaux peuvent prendre des décisions de façon autonome, mais les pouvoirs publics peuvent aussi prendre part au processus de décision (c'est par exemple le gouvernement qui fixe le [montant du Smic](#) après avoir consulté les partenaires sociaux).

En général, les réunions des partenaires sociaux s'inscrivent dans le cadre du dialogue social. Ils sont à minima consultés sur les réformes qui touchent le travail, le chômage, la retraite...

Source : <http://www.droit-finance.com> Octobre 2019

3.1 Donner le rôle des partenaires sociaux au sein d'une entreprise.

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

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	2106-CAP CHOC EP1 1	SUJET	Session 2021
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page 15/16

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

3.2 Indiquer deux partenaires sociaux que l'on peut rencontrer dans une entreprise.

- ▶
- ▶

3.3 Préciser dans quel cadre les partenaires sociaux sont-ils consultés.

.....
.....