

DANS CE CADRE	Académie :	Session :
	Examen :	Série :
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
	Epreuve/sous épreuve :	
	NOM :	
	(en majuscules, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)	
	Prénoms :	N° du candidat <input type="text"/>
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)	
NE RIEN ÉCRIRE	Appréciation du correcteur	
	<input type="text"/> Note :	

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

SESSION 2022

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 calculatrice avec mode examen actif est autorisé.

L'usage de calculatrice sans mémoire, « type collègue » est autorisé.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR		SUJET	Session 2022
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Coef. : 2	2206-CAP CHOC EP1 1	Page 1 sur 15
	Durée : 2 heures		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

PREMIÈRE PARTIE

LES VOSGES GOURMANDES

24 rue des abeilles

67800 Colmar

Tél. : 03 88 68 16 64

SARL au capital de 60 000 €

SITUATION

Vous êtes employé à la CHOCOLATERIE-CONFISERIE « LES VOSGES GOURMANDES », située en plein cœur de Colmar dans le département du Haut-Rhin.

Le gérant, M. Guy Mauves, vous demande de réaliser un nouveau produit pour répondre à une demande particulière. Une entreprise locale souhaite offrir un cadeau original, qui se déguste, à ses collaborateurs, pour marquer la fin de l'année.

M. Mauves projette, après avoir abordé avec le client les différentes possibilités, et en s'appuyant sur des parfums de l'Alsace, de réaliser une barre chocolatée moulée. Elle sera composée d'un praliné noisette à la cannelle et d'une ganache lactée au miel de forêt.

Cette barre sera moulée avec une couverture lactée 38 % de cacao.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR		SUJET	Session 2022
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Coef. : 2		
	Durée : 2 heures	2206-CAP CHOC EP1 1	Page 2 sur 15

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

A- FICHE TECHNIQUE

(3 points)

1. **Compléter** la recette suivante :

GANACHE LACTÉE AU MIEL DE FORÊT

DENRÉES UTILISÉES	UNITÉS	QUANTITÉS
Crème fluide	Gr	150
.....	Gr	100
.....	Gr	420
Beurre doux	Gr	70
Sorbitol	Gr	30
TOTAL	Gr	770

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

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

Pour la réalisation de cette commande, M. Mauves vous demande de réaliser 1,5 kg de ganache au miel de la forêt.


DENRÉES UTILISÉES	UNITÉS	QUANTITÉS INITIALES	QUANTITÉS À METTRE EN ŒUVRE
Crème fluide	Gr	150
.....	Gr	100
.....	Gr	420
Beurre doux	Gr	70
Sorbitol	Gr	30
		770

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

B- BON DE COMMANDE

(3 points)

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

<p style="text-align: center;">LES VOSGES GOURMANDES 24 rue des abeilles 68000 Colmar Tél. : 03 88 68 16 64 SARL au capital de 60 000 €</p>	 TRANSGOURMET		
<div style="border: 1px solid black; display: inline-block; padding: 5px 20px;">BON DE COMMANDE N° 776</div>			
<p><i>Date de commande : 2 novembre</i></p> <p><i>Date de livraison : 5 novembre</i></p>			
RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION DU PRODUIT	UNITÉ DE VENTE	QUANTITÉ NÉCESSAIRE
SO14	Sorbitol	5 kg	1
BF103	Beurre doux	0,250 kg	1
.....
.....
.....

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
Sorbitol poudre	SO14	5 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 UHT	CF002	1 L	0 L
Crème fraîche fluide	CF003	5 L	10 L
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
Miel de forêt	MF200	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 doux	BF103	0,250 Kg	1 Kg
Acide citrique	AC004	1 Kg	0,100 Kg
Couverture lactée	CL001	2,5 Kg	12 Kg

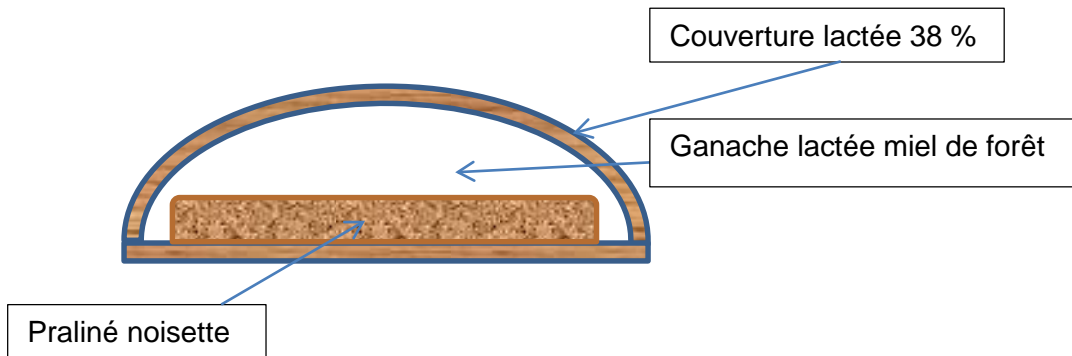
CAP CHOCOLATIER CONFISEUR		SUJET	Session 2022
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Coef. : 2		
	Durée : 2 heures	2206-CAP CHOC EP1 1	Page 6 sur 15

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

DEUXIÈME PARTIE

A- SAVOIRS TECHNOLOGIQUES

(3 points)



1. Quel est le % minimum de cacao sec dans une couverture lactée ?

.....

2. **Expliquer** le phénomène du blanchiment sucrié ?

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

La torréfaction des fèves est une étape importante dans la fabrication de la couverture.

3. **Expliquer** cette étape.

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

4. Quelles sont les règles à respecter concernant la conservation des bonbons de chocolat ?

.....

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR		SUJET	Session 2022
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Coef. : 2		
	Durée : 2 heures	2206-CAP CHOC EP1 1	Page 7 sur 15

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Pour la fabrication de la ganache lactée au miel de la forêt, M. Mauves souhaite utiliser la crème fluide adéquate pour la conservation optimale de cette barre chocolatée.

5. D'après votre expérience et l'étude des produits laitiers, quelle variété de crème lui suggérez-vous et pourquoi ?

.....
.....

Pour la fabrication du praliné, vous avez besoin d'utiliser des noisettes entières.

6. **Entourer**, ci-dessous, la variété de noisettes à utiliser.

Valencia

Piémont

7. Quel est le nom du produit dérivé du cacao que l'on utilise pour faire cristalliser le praliné ?

.....

8. **Expliquer** le phénomène de cristallisation dans la mise au point d'une couverture ?

.....
.....

Le miel, utilisé dans l'élaboration de la ganache lactée, va lui apporter une meilleure conservation.

9. **Expliquer** pourquoi.

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

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR		SUJET	Session 2022
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Coef. : 2		
	Durée : 2 heures	2206-CAP CHOC EP1 1	Page 8 sur 15

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

B- SAVOIRS SCIENTIFIQUES

(4 points)

Pour permettre la cuisson de certaines préparations, le laboratoire dans lequel vous travaillez est équipé d'une plaque vitrocéramique mobile à foyer halogène.

Document 1 : Plaque vitrocéramique et sa plaque signalétique.

Modèle	BE-530Se
3000 W	230 V
~ 50/60 Hz	13 A



Source : <https://www.amazon.fr/>

1. **Compléter** le tableau suivant à l'aide du document 1.

Grandeur	Unité	Symbole de l'unité	Indication sur la plaque signalétique
Tension	V	230 V
.....	Ampère	A	13 A
Puissance	Watt	W

2. **Citer** deux risques liés à l'utilisation de cette plaque de cuisson électrique en fonctionnement.

- ▶
- ▶

3. **Préciser** une règle de sécurité à respecter avant l'entretien de la plaque vitrocéramique mobile.

- ▶

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR		SUJET	Session 2022
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Coef. : 2		
	Durée : 2 heures	2206-CAP CHOC EP1 1	Page 9 sur 15

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Document 2 : Représentation d'un organe de sécurité.



Source : <http://lesfournituresdubatiment.com>

4. **Nommer** l'élément de sécurité présenté sur le document 2.

▶

5. **Indiquer** la fonction de l'élément de sécurité présenté sur le document 2.

▶

Le laboratoire est équipé de 10 tubes fluorescents en complément des fenêtres qui ne permettent pas d'apporter une source d'éclairage suffisante.

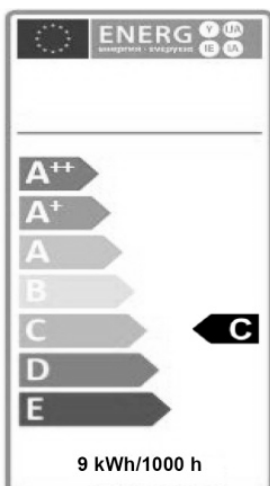
6. **Justifier** la nécessité d'un bon éclairage dans un laboratoire.

.....
.....

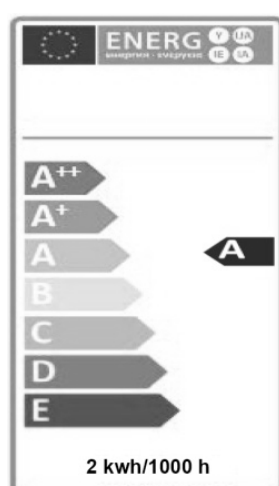
Afin de réduire les frais liés à l'éclairage, l'ensemble des ampoules du laboratoire doit être changé.

Document 3 : Étiquettes énergie de deux ampoules différentes.

AMPOULE 1



AMPOULE 2



Source : d'après <http://www.ademe.fr>

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR		SUJET	Session 2022
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Coef. : 2		
	Durée : 2 heures	2206-CAP CHOC EP1 1	Page 10 sur 15

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

7. **Cocher** l'ampoule la plus économique présentée dans le document 3.

- Ampoule 1 Ampoule 2

8. **Justifier** votre choix à l'aide du document 3.

.....

.....

.....

Pour éliminer les salissures sur la plaque vitrocéramique, vous utilisez le produit présenté dans le document 4.

Document 4 : Étiquette du produit de nettoyage Tounett.

TOUNETT

Détergent alimentaire

C'est un nettoyant des surfaces alimentaires parfumé. Il peut s'utiliser pour les plaques vitrocéramiques, plans de travail et petits matériels.

Mode d'emploi : dilution à raison de 5 grammes par litre d'eau dans une eau à 40 degrés. Éliminer les déchets les plus importants de la surface à nettoyer. Laisser agir 5 à 10 minutes, frotter puis rincer à l'eau claire.

Précautions d'emploi :

- ne pas utiliser en association avec d'autres produits ;
- stocker à l'abri du gel ;
- éviter le contact prolongé avec la peau ;
- port de gants recommandé.



Source : auteur

9. **Relever** deux paramètres montrant l'efficacité du produit à l'aide de l'étiquette présentée dans le document 4.

▶

▶

10. **Indiquer** la signification du pictogramme présent sur l'étiquette du produit du document 4 et **relever** le moyen de protection que vous utiliserez.

▶ Signification du pictogramme :

▶ Moyen de protection :

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR		SUJET	Session 2022
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Coef. : 2		
	Durée : 2 heures	2206-CAP CHOC EP1 1	Page 11 sur 15

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

C- SAVOIRS ÉCONOMIQUES ET JURIDIQUES

(7 points)

1. Initiation économique

M. Mauves vous remet le document ci-dessous :

En septembre 2017, les ordonnances dites « Macron » visant à renforcer le dialogue social ont été publiées au Journal Officiel. Une des ordonnances est la fusion des Instances Représentatives du Personnel (IRP). Est ainsi créé un Comité Social et Economique (CSE) qui est une instance unique de représentation du personnel, résultat de la fusion des 3 instances de représentation actuelles (CE-DP-CHSCT).

L'ordonnance précise que le Comité Social et Economique sera mis en place au terme du mandat des Délégués du Personnel et des membres élus du Comité d'Entreprise, lors du renouvellement de ces instances et au plus tard, le 31 décembre 2019.

Source : <https://www.maitredata.com/app/accords-entreprise/cemai-chocolatier/18251>

1.1 Indiquer quels sont les changements intervenus au niveau des instances représentatives du personnel.

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

1.2 Donner la signification du sigle CSE.

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

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR		SUJET	Session 2022
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Coef. : 2		
	Durée : 2 heures	2206-CAP CHOC EP1 1	Page 12 sur 15

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

2. Éléments comptables

M. Mauves a reçu de l'un de ses fournisseurs la facture suivante :

TOUT POUR LE CHOCOLAT 85 rue des ponts 87000 LIMOGES RCS B LIMOGES 562 895 748 Facture N° 326 du 25 mai 2021				LES VOSGES GOURMANDES 24 rue des abeilles 67800 Colmar			
Réf.	Désignation	Unité	Quantité	P.U. brut	Remise	P.U. net	Montant
L 125	Crème fleurette	Litre	12	11.00	5 %	10,45
S 697	Œuf entier	Pièce	360	0.12			43,20
P 357	Cacao pâte	2 kg	5	26.65		26,65
A 159	Amandes hachées	Kg	20	12	10 %		216
						TOTAL H.T
						T.V.A. 5,5 %
						Transport	Franco
						TOTAL dû T.T.C

2.1 Indiquer comment est déterminé le prix unitaire net de la crème fleurette.

.....

2.2 Calculer le net H.T, le montant de la T.V.A et le total T.T.C (donner le détail de vos calculs).

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

2.3 M. Mauves a obtenu une remise sur la crème. **Donner** un autre type de réduction commerciale.

.....
.....

2.4 M. Mauves veut calculer le prix de vente de son produit. **Indiquer** les différents éléments qui permettent la fixation d'un prix de vente.

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

3. Environnement juridique et social

Afin de faire face à une activité de plus en plus importante, M. Mauves va devoir recruter du personnel.

3.1 Citer deux types de contrat de travail qu'il va pouvoir utiliser (sigle et signification).

▶
▶

3.2 Indiquer quatre éléments qui doivent figurer dans un contrat de travail.

▶
▶
▶
▶

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR		SUJET	Session 2022
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Coef. : 2		
	Durée : 2 heures	2206-CAP CHOC EP1 1	Page 14 sur 15

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

La signature d'un contrat de travail fait naître des obligations pour chacune des parties.

3.3 Indiquer, en complétant le tableau, deux obligations pour les contractants.

	SALARIÉ	EMPLOYEUR
OBLIGATIONS		

Voici un extrait de la convention collective de la chocolaterie :

Article 13

En vigueur étendu

Création Convention collective nationale 1984-01-01 étendue par arrêté du 2 octobre 1984 JONC 12 octobre 1984

Période d'essai.

Chaque salarié entrant dans l'entreprise reçoit une lettre dans laquelle sont nettement précisés : l'emploi, la classification, les appointements correspondants et la durée de la période d'essai. Lorsqu'il s'agit d'un contrat à durée déterminée, la mention expresse de la durée est portée dans le contrat.

Sauf dispositions particulières aux avenants de la présente convention, la durée de la période d'essai des contrats à durée indéterminée ne peut excéder 1 mois, sauf stipulation contraire.

La durée de la période d'essai des contrats à durée déterminée sera :

- 1 jour par semaine avec un maximum de 2 semaines quand la durée initialement prévue du contrat est au plus égale à 6 mois ;
- 1 mois quand la durée initialement prévue du contrat est supérieure à 6 mois.

Source : <https://www.legifrance.gouv.fr/conv>

3.4 Indiquer quelle sera la durée de la période d'essai si M. Mauves embauche un salarié en CCD de 6 mois.

.....

3.5 Préciser quel est le rôle d'une période d'essai.

.....

.....

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR		SUJET	Session 2022
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Coef. : 2		
	Durée : 2 heures		