

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)	
NE RIEN ÉCRIRE	Prénoms :	N° du candidat <input type="text"/>
	Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)
	Appréciation du correcteur	
	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 CHOCOLATIER-CONFISEUR

Épreuve : EP1 - Approvisionnement et stockage

SESSION 2023

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

Ce document comporte 18 pages numérotées de 1/18 à 18/18.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR		SUJET	Session 2023
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Coef. : 2		
	Durée : 2 heures	2306-CAP CHOC EP1 1	Page 1 / 18

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

SITUATION

Vous êtes recruté en tant qu'ouvrier chocolatier en CDD pour remplacer un salarié en congé maladie au sein de l'entreprise LA PASSION DU CHOCOLAT à LOCRONAN (29).

Vous travaillez sur la spécialité de la maison, un bonbon moulé en forme de menhir, garni d'une ganache au caramel beurre salé.

M. et Mme PLOUHINEC vous confient quelques travaux afin de vérifier vos compétences pour vous embaucher par la suite, en CDI.

Chocolaterie-confiserie LA PASSION DU CHOCOLAT

3 rue de Lannion 29180 LOCRONAN

Chocolaterie-confiserie

SARL au capital de 10 000 €

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR		SUJET	Session 2023
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Coef. : 2		
	Durée : 2 heures	2306-CAP CHOC EP1 1	Page 2 / 18

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

PREMIÈRE PARTIE

A - FICHE TECHNIQUE

(3 points)

La saison touristique démarre dans quelques jours. M. PLOUHINEC vous charge de confectionner la spécialité de la maison, un bonbon moulé en forme de menhir, garni d'une ganache au caramel beurre salé. Ce menhir est enrobé de couverture noire équatoriale 55 %.

Il vous demande de rédiger la fiche technique pour la présenter à tous les collaborateurs.

1. **Compléter** les matières premières manquantes sur la fiche technique ci-dessous :

Les petits menhirs d'Armorique		
DENRÉES UTILISÉES	Unité	Quantités
Sucre semoule	Gr	213
Fleur de sel	Gr	27
.....	Gr	912
.....	Gr	76
Couverture lactée Jivara 40 %	Gr	1747
.....	Gr	365
Finitions enrobage		
.....	Gr	1660
Poids total final	Gr	5000

Afin de faire face à l'afflux de vacanciers durant la saison estivale, M. PLOUHINEC vous demande de réaliser 20 kg de petits menhirs d'Armorique, destinés à garnir sa vitrine chocolat, mais également pour disposer d'un stock suffisant pour le premier week-end.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR		SUJET	Session 2023
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Coef. : 2		
	Durée : 2 heures		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

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

Les petits menhirs d'Armorique		
DENRÉES UTILISÉES	Unité	Quantités
Sucre semoule	Gr
Fleur de sel	Gr
.....	Gr
.....	Gr
Couverture lactée Jivara 40 %	Gr
.....	Gr
Finitions enrobage		
.....	Gr
Poids total final	Gr

B - BON DE COMMANDE

(3 points)

Compléter le bon de commande ci-dessous, en vous reportant à la fiche technique précédente et en vous servant des références données sur la mercuriale (annexe 1). Attention à bien tenir compte des stocks restants.

Bon de commande			
Référence	Désignation du produit	Unité de vente	Quantité nécessaire
SS020	Sucre semoule	20 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
Sucre cristal	SC014	20 Kg	0 Kg
Sucre glace	SG007	10 Kg	1 Kg
Sucre inverti	SI124	7 Kg	1 Kg
Sucre semoule	SS020	20 Kg	0.5 Kg
Sirup de Glucose	SGL03	9 Kg	2 Kg
Crème AOP Isigny 35 % MG	CAOP874	1 L	3 L
Noisettes entières blanchies	NE741	1 Kg	6 Kg
Noisettes entières brutes	NE742	1 Kg	9 Kg
Pistaches	PI554	1 Kg	10 Kg
Fleur de sel	FS111	1 Kg	0.150 Kg
Noix de coco râpée	NC526	1 Kg	1 Kg
Purée de litchi	PF063	1 Kg	3 Kg
Amandes amer	AA001	20 Cl	0 Cl
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 pommes	PE555	1 Kg	0 Kg
Mini abricots 4/4	MA421	4/4	5 Pièces
Purée de framboises	PF023	1 Kg	6 Kg
Purée de pommes	PF024	1 Kg	0 Kg
Purée de noix de coco	PN211	1 Kg	0 Kg
Vanille Tahiti gousses	VTG01	25 gousses	0.5 gousse
Couverture Equatoriale Noire 55 %	CEA55	3 Kg	3 Kg
Raisins blanc	RB103	1 Kg	0 Kg
Beurre AOP Isigny	BAOP103	1 Kg	1 Kg
Couverture lactée Jivara 40 %	CLJ40	3 Kg	6 Kg
Couverture lactée Tanariva 33 %	CLT33	3 Kg	12 Kg

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR		SUJET	Session 2023
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Coef. : 2		
	Durée : 2 heures	2306-CAP CHOC EP1 1	Page 5 / 18

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

DEUXIÈME PARTIE

A - SAVOIRS TECHNOLOGIQUES

(3 points)

Lors de la réception des matières premières votre employeur vous interroge sur les points suivants :

1. Vous réceptionnez du beurre et de la crème d'Isigny AOP.

Expliquer ce qu'est une AOP :

.....
.....

Indiquer le pourcentage minimum de matières grasses que doit contenir un beurre AOP :

.....

2. Sensible aux produits du terroir et à l'environnement votre employeur souhaiterait développer une gamme de produits biologiques.

Indiquer le pourcentage de produits biologiques requis dans une production pour obtenir l'appellation « Bio ».

50 % 75 % 95 %

3. Le chocolat est fabriqué à partir de fèves de cacao. Une des étapes de fabrication du chocolat est le conchage.

Citer deux objectifs du conchage.

-
-

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR		SUJET	Session 2023
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Coef. : 2	2306-CAP CHOC EP1 1	Page 6 / 18
	Durée : 2 heures		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

4. Vous rangez les produits sucrants, votre employeur vous demande de lui **indiquer** le rôle principal du sucre inverti.

Rôle principal :

.....
.....

Citer deux produits sucrants pouvant remplacer le sucre inverti.

.....

5. Pour la confection de certaines de vos confiseries, vous utilisez des additifs alimentaires, notamment pour la confection de pâtes de fruits : de la pectine jaune et de l'acide citrique.

Indiquer le rôle de chacun de ces additifs dans la confection de la pâte de fruits.

Pectine jaune :

.....
.....

Acide citrique :

.....
.....

6. **Citer** deux autres additifs alimentaires fréquemment utilisés dans votre métier de chocolatier-confiseur.

.....
.....

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR		SUJET	Session 2023
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Coef. : 2		
	Durée : 2 heures	2306-CAP CHOC EP1 1	Page 7 / 18

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

7. Afin d'assurer la production de vos petits menhirs et de diverses confiseries, vous réceptionnez les marchandises suivantes.

Indiquer par une croix dans le tableau ci-dessous, le lieu de stockage qui convient à chaque produit.

Produits	Réserve sèche	Froid positif	Froid négatif
Crème AOP 35 % MG			
Couverture Equatoriale Noire 55 %			
Pectine jaune			
Purée de pommes surgelées			
Blancs d'œufs (ovoproduits)			

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR		SUJET	Session 2023
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Coef. : 2		
	Durée : 2 heures	2306-CAP CHOC EP1 1	Page 8 / 18

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

B - SAVOIRS SCIENTIFIQUES

Pour satisfaire une commande, Maxime, apprenti chocolatier doit fabriquer des pâtes de fruits. On donne le nom de « pâte de fruits » à la préparation obtenue par cuisson d'un mélange de pulpe, de sucre et de pectine jaune. Cette pâte est ensuite dressée sur feuilles, soit coulée entre des règles pour former des plaques qui seront ensuite détaillées. La cuisson s'effectue grâce à un brûleur à gaz dont le fonctionnement est décrit dans le document 1.

Document 1 : Le brûleur atmosphérique

Le brûleur permet de réaliser la combustion complète du gaz : méthane, propane ou butane. La combustion est une réaction chimique d'oxydation au cours de laquelle le carbone et l'hydrogène du combustible se combine avec l'oxygène de l'air en dégageant de la chaleur avec production de gaz carbonique et de la vapeur d'eau (fumée)

Source : www.patisland.fr

1. **Relever** dans le document 1, trois combustibles gazeux utilisés dans le milieu professionnel :

-
-
-

Un professionnel doit être capable de repérer le mauvais fonctionnement d'un brûleur.

2. **Sélectionner** les termes décrivant une flamme dans le cas où le brûleur présente un défaut de réglage, en cochant parmi les propositions suivantes :

- Flamme bleue
- Silencieuse
- Irrégulière
- Instable

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR		SUJET	Session 2023
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Coef. : 2		
	Durée : 2 heures	2306-CAP CHOC EP1 1	Page 9 / 18

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

3. **Indiquer** une conséquence au niveau humain et une conséquence au niveau matériel de l'utilisation de brûleurs mal réglés.

- **Au niveau humain** :
- **Au niveau matériel** :

4. **Nommer** le matériel utilisé au laboratoire permettant l'évacuation des gaz.

.....

Maxime détaille les pâtes de fruits à l'aide d'une guitare qui possède quatre bras de coupe et des cordes en acier inoxydable.

Guitare pour pâte de fruits



www.retif.eu

5. **Citer** un avantage et un inconvénient de l'acier inoxydable dans votre pratique professionnelle.




- **Avantage** :
- **Inconvénient** :

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR		SUJET	Session 2023
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Coef. : 2		
	Durée : 2 heures	2306-CAP CHOC EP1 1	Page 10 / 18

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Pour nettoyer la guitare vous utilisez le produit présenté dans le document 2.

Document 2 : détergent désinfectant écologique sans rinçage

	<ul style="list-style-type: none">☒ Ecodétergent EXEOL☒ Spray moussant (Facile d'utilisation)☒ Désinfecte les surfaces et le matériel☒ Bactéricide, Fongicide, Sporicide, Levuricide, Virucide☒ Séchage rapide sans trace☒ Désinfection flash : Actif dès 30 secondes☒ Flacon de 750 mL <p style="text-align: right;">Irritant </p> <div style="text-align: right;"></div>
--	---

Source : www.sodel-sa.eu

6. **Sélectionner** les actions du produit du document 2 parmi les propositions suivantes :

- Il enlève les salissures.
- Il supprime le tartre.
- Il élimine les graisses brûlées.
- Il détruit les micro-organismes momentanément.

7. **Relever** sur l'étiquette du produit du document 2, la mention qui autorise son utilisation sur la guitare.

.....

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR		SUJET	Session 2023
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Coef. : 2		
	Durée : 2 heures	2306-CAP CHOC EP1 1	Page 11 / 18

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

8. **Compléter** le tableau ci-dessous en relevant dans le document 2, les termes correspondants aux définitions données.

Définitions	Termes correspondants à la définition
Produit qui élimine les virus
Produit qui élimine les bactéries

9. **Indiquer** une mesure de sécurité à respecter lors de l'utilisation du produit.

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

C - SAVOIRS ÉCONOMIQUES ET JURIDIQUES

(7 points)

1. Environnement économique

Après avoir pris connaissance du document 3 ci-dessous, répondre aux questions suivantes :

Document 3

Extrait du registre du commerce et des sociétés (RCS)	
Raison sociale :	LA PASSION DU CHOCOLAT
Siège social :	3 rue de Lannion 29180 LOCRONAN
Objet social :	Chocolaterie-confiserie
Forme juridique :	SARL
Capital social :	10 000 €
Associés et gérants :	M. et Mme PLOUHINEC
Code NAF :	158K
RCS :	LOCRONAN B 587 201 896

1.1 **Indiquer** la signification du sigle « SARL » (la forme juridique de l'entreprise la passion du chocolat).

.....

1.2 **Citer** une autre forme juridique possible avec deux associés.

.....

1.3 **Indiquer** qui apporte le capital social.

.....

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR		SUJET	Session 2023
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Coef. : 2		
	Durée : 2 heures	2306-CAP CHOC EP1 1	Page 13 / 18

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

1.4 Parmi la liste des agents économiques ci-dessous, **identifier** celui qui est concerné pour chacune des actions proposées.

**le client – la banque – l’organisme social – le fournisseur de bien –
le fournisseur de service – l’Etat.**

- L’entreprise lui achète tout le chocolat qui va lui permettre de produire :

.....

- L’entreprise lui confie la gestion de sa trésorerie (dépôt de chèques ou d’espèces, emprunt bancaire, placements...) :

.....

- L’entreprise lui vend des chocolats destinés aux bénévoles d’une association :

.....

- L’entreprise lui verse des cotisations pour financer la retraite :

.....

- L’entreprise lui verse des impôts pour bénéficier de services publics :

.....

- L’entreprise lui confie sa comptabilité :

.....

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR		SUJET	Session 2023
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Coef. : 2		
	Durée : 2 heures	2306-CAP CHOC EP1 1	Page 14 / 18

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

2. Environnement comptable

La spécialité de la maison, les bonbons moulés en forme de menhir, garnis d'une ganache au caramel beurre salé affiche un coût matière de 24 € HT le kg.

2.1 **Calculer** le prix de vente TTC d'une boîte de 250 g sachant que l'on applique un coefficient multiplicateur de 3.

Coût matière du kg de bonbons moulés en forme de menhir	24,00 €
Coût matière d'une boîte de 250 g de bonbons moulés en forme de menhir €
Coefficient multiplicateur	3
Prix de vente HT de la boîte de 250 g de bonbons moulés en forme de menhir €
TVA (au taux de 20 %) €
Prix de vente TTC de la boîte de 250 g de bonbons moulés en forme de menhir €
Prix boutique (arrondir à l'euro le plus proche) €

2.2 **Calculer** la différence entre le prix de vente HT et le coût matière de la boîte de 250 g de bonbons.

.....

2.3 **Préciser** à quoi sert le montant calculé en question 2.2.

.....

.....

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR		SUJET	Session 2023
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Coef. : 2		
	Durée : 2 heures	2306-CAP CHOC EP1 1	Page 15 / 18

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

2.4 **Énumérer** 3 exemples de charges que l'artisan chocolatier devra supporter (en plus du coût matière).

.....

.....

.....

2.5 **Indiquer** la signification du sigle TVA.

.....

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR		SUJET	Session 2023
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Coef. : 2		
	Durée : 2 heures	2306-CAP CHOC EP1 1	Page 16 / 18

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

3. Environnement juridique

La commune où se situe la chocolaterie accueille le premier ministre.

À cette occasion, vous vous interrogez sur le fonctionnement des institutions.

À l'aide du document 4, répondre aux questions ci-dessous :

Document 4

ARTICLE 8.

Le Président de la République nomme le Premier ministre. Il met fin à ses fonctions sur la présentation par celui-ci de la démission du Gouvernement.

Sur la proposition du Premier ministre, il nomme les autres membres du Gouvernement et met fin à leurs fonctions.

ARTICLE 20.

Le Gouvernement détermine et conduit la politique de la nation.

Il dispose de l'administration et de la force armée.

Il est responsable devant le Parlement dans les conditions et suivant les procédures prévues aux articles 49 et 50.

ARTICLE 24.

Le Parlement vote la loi. Il contrôle l'action du Gouvernement. Il évalue les politiques publiques.

Il comprend l'Assemblée nationale et le Sénat.

Les députés à l'Assemblée nationale, dont le nombre ne peut excéder cinq cent soixante-dix-sept, sont élus au suffrage direct.

Le Sénat, dont le nombre de membres ne peut excéder trois cent quarante-huit, est élu au suffrage indirect. Il assure la représentation des collectivités territoriales de la République.

Les Français établis hors de France sont représentés à l'Assemblée nationale et au Sénat.

<https://www.conseil-constitutionnel.fr>

3.1 **Indiquer** comment le Premier ministre est nommé.

.....

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR		SUJET	Session 2023
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Coef. : 2		
	Durée : 2 heures	2306-CAP CHOC EP1 1	Page 17 / 18

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

3.2 **Préciser** deux de ses attributions.

-
-

3.3 **Expliquer** brièvement le rôle de chaque institution suivante :

- Gouvernement :
-
- Parlement :
-

3.4 **Indiquer** où siège :

- Les députés :
- Les sénateurs :

3.5 **Définir** la notion de « Suffrage universel direct ».

.....

.....

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR		SUJET	Session 2023
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Coef. : 2		
	Durée : 2 heures	2306-CAP CHOC EP1 1	Page 18 / 18