

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
	Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)
	Appréciation du correcteur	
	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 2024

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 2024
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Coef. : 2		
	Durée : 2 heures	Code épreuve	Page 1 / 20

SITUATION

Vous êtes ouvrier chocolatier au sein de l'entreprise « LA PAUSE CHOCOLAT » située à Bordeaux.

Cette chocolaterie est très connue sur la région bordelaise pour des sarments du Médoc.

L'associé gérant est Mr TURION Vincent, et il vous confie quelques missions.

LA PAUSE CHOCOLAT

25 Route du Médoc

31 000 BORDEAUX

Tel : 05.16.46.37.03

N° SIRET : 393 256 210 00013

EURL au Capital de 10 000 €

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR		SUJET	Session 2024
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Coef. : 2 Durée : 2 heures		
		Code épreuve	Page 2 / 20

PREMIÈRE PARTIE

A - FICHE TECHNIQUE

(3 points)

Nous arrivons en période de fêtes de fin d'année, M Turion vous charge de confectionner un bonbon moulé garnis d'un gianduja noisette lacté.
Ce bonbon est moulé de couverture lacté 36%.
Votre responsable vous demande de rédiger une fiche technique pour la présenter à votre équipe.

1.

DENRÉES UTILISÉES	Unité	Quantités
Sucre semoule	Gr	600
.....	Gr	
Couverture lactée Galaxie 36%	Gr	600
.....	Gr	178
Fleur de sel	Gt	4
Finitions enrobage		
.....	Gr	
Poids total final	Gr	2800

Afin de prévoir une quantité suffisante de bonbons pour faire face à la demande des clients lors de cette période, votre responsable vous demande de fabriquer 15,400 Kg de ces bonbons gianduja.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR		SUJET	Session 2024
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Coef. : 2 Durée : 2 heures		
		Code épreuve	Page 3 / 20

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

Bonbons gianduja lacté		
DENRÉES UTILISÉES	Unité	Quantités
Sucre semoule	Gr	
.....	Gr	
.....	Gr	
.....	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.

Référence	Désignation du produit	Unité de vente	Quantité nécessaire
NE742	Noisettes entières brutes	1 Kg	1Kg

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	25 Kg	4 Kg
Sirop 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	3 Kg
Pistaches	PI554	1 Kg	10 Kg
Fleur de sel	FS111	1 Kg	0 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
Beurre de Cacao	BDC23	3 Kg	0,7 Kg
Beurre AOP Isigny	BAOP103	1 Kg	1 Kg
Couverture lactée Galaxie 36%	CLG36	5 Kg	6 Kg
Couverture lactée Tanariva 33 %	CLT33	3 Kg	12 Kg

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR		SUJET	Session 2024
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Coef. : 2 Durée : 2 heures		
		Code épreuve	Page 5 / 20

DEUXIÈME PARTIE

A - SAVOIRS TECHNOLOGIQUES

(3 points)

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

1. Vous réceptionnez des noisettes IGP du Piémont.

Expliquer ce qu'est une IGP (sigle + :

.....

.....

2. **Indiquez** ce qui caractérise la noisette du Piémont.

.....

.....

3. Pour la confection du gianduja il faut torréfier les noisettes. **Expliquer** le rôle de la torréfaction :

.....

.....

4. Dans certaine fabrication vous utilisez des additifs alimentaires. **Expliquer** le rôle des émulsifiants :

.....

.....

5. **Donner** deux autres additifs alimentaires :

.....

.....

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR		SUJET	Session 2024
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Coef. : 2 Durée : 2 heures		

Code épreuve

Page 6 / 20

6. Citer le noms des trois principales sortes de fèves de cacao :

-.....

-.....

-.....

7. Quels sont les caractéristiques d'une couverture de chocolat noire ?

.....

.....

B - SAVOIRS SCIENTIFIQUES

(4 points)

En plus de la production de bonbons au chocolat fourrés praliné, vous êtes chargé de réaliser des nougats.

Pour cela, vous utilisez, entre autre, un batteur-mélangeur dont un extrait de la fiche technique est présenté dans le document 1 ci-dessous.

Document 1 : Extrait de la fiche technique d'un batteur-mélangeur



Ref: **HBM-20M/VV**

Batteur-mélangeur, base haute, 20 litres, vitesse variable.

20 L

·mm (LxPxH) :500x700xh1200

·kW :0,75

·Hp :1.02

·Volt :230/1N 50-60Hz

·kg :136

·M³ : 0,85

- Vitesse variable (Min. 56 tours/m & Max. 477 tours/m), avec Inverter.

Source : <https://www.ematika.fr/materiel-de-preparation-professionnel/materiel-patisserie-pro/batteur-melangeur>

1. **Préciser**, dans le tableau ci-dessous, pour chaque valeur relevée sur la fiche technique, le nom de la grandeur électrique et le nom de l'unité correspondante.

	Nom de la grandeur (en toute lettre)	Nom de l'unité (en toute lettre)
230 V	-	- Volt
50-60 Hz	- Fréquence	-
0,75 kW	-	-

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR		SUJET	Session 2024
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Coef. : 2 Durée : 2 heures		
		Code épreuve	Page 8 / 20

L'installation électrique de votre laboratoire est capable de supporter une puissance totale de **8 kW**.

Vous utilisez en même temps les appareils suivants :

- un congélateur : **0,5 kW**
- une armoire réfrigérée : **0,5 kW**
- un four électrique : **3 kW**
- une tempéreuse : **1,6 kW**
- un mixeur : **0,6 kW**

2. Préciser, en justifiant la réponse, s'il est possible d'utiliser le batteur-mélangeur, présenté dans le document 1, en même temps que les autres appareils ci-dessus.

- Le batteur-mélangeur peut être utilisé en même temps que les autres appareils :

☐ Oui

☐ Non

- Justification : -

3. Citer une conséquence du risque électrique au niveau matériel et une conséquence au niveau humain, dans le cas d'une installation défectueuse ou d'un accident électrique.

- Au niveau matériel : -

- Au niveau humain : -

4. Préciser le rôle d'un disjoncteur de puissance.

-

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR		SUJET	Session 2024
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Coef. : 2 Durée : 2 heures		
		Code épreuve	Page 9 / 20

Un de vos collègues vient de recevoir une forte décharge électrique en utilisant le batteur-mélangeur. L'appareil présente un défaut d'isolation électrique.
Votre collègue se retrouve allongé sur le sol, inconscient, mais il continue à respirer.

5. **Compléter** le tableau ci-dessous en précisant l'action de Protection et le geste de Secours qu'il faut réaliser dans le cas de cet accident.

Action de Protection	-
Geste de Secours	-

Dans votre laboratoire, différents matériaux sont utilisés.
Vous travaillez sur des plans de travail en marbre, la cuve du batteur-mélangeur est en acier inoxydable et vous êtes parfois amené à utiliser des moules en silicone pour la réalisation des bonbons au chocolat.

6. **Citer**, dans le tableau ci-dessous, un avantage pour chacun de ces trois matériaux.

Matériaux	Avantages
Marbre	-
Acier inoxydable	-
Silicone	-

À la fin de votre journée de travail, vous effectuez le nettoyage et la désinfection de votre laboratoire.

Pour cela, vous utilisez le produit d'entretien présenté dans le document 2 ci-dessous.

Document 2 : Extrait de la fiche technique du produit d'entretien PRO DDM ECO

Détergent désinfectant alimentaire PRO DDM ECO 5KG



Conformément au règlement (CE) n° 1272/2008 et ses adaptations.

Pictogrammes de danger :



GHS05



GHS09

Mention d'avertissement :

DANGER

Identificateur du produit :

EC 931-292-6

EC 215-185-5

EC 230-525-2

OXYDE DE C12/C14-ALKYLDIMÉTHYLAMINE

HYDROXYDE DE SODIUM

CHLORURE DE DIDÉCYLDIMETHYLAMMONIUM

Détergent désinfectant alimentaire pour **centrale de nettoyage**. Dégraissant puissant intégrant des agents moussants pour une visualisation des surfaces traitées et de la qualité du rinçage. Pour le dégraissage et la désinfection des sols et de toutes les surfaces en contact avec des denrées alimentaires (murs, plans de travail, matériel, véhicules de transport alimentaire, chambres froides...).

Détergent désinfectant alimentaire moussant homologué en traitement (homologation n°2060202) :

- bactéricide en 15 min, 1 %, 20°C (EN 1040, EN 1276, EN 13697)
- fongicide en 15 min, 2 %, 20°C (EN 1275, EN 1650, EN 13697)

Cette solution concentrée est composée de : chlorure de didécyltriméthylammonium (N° CAS 7173-51-5 : 35 mg/g), excipients. Ne contient pas d'hypochlorite de sodium. Produit biocide destiné à la désinfection des surfaces en contact ou non avec les denrées alimentaires (Groupe 1-TP 2 & 4). Ce détergent est un désinfectant puissant efficace, même en présence de souillures minérales et organiques sur les bactéries ainsi que sur les levures et moisissures. Non corrosif vis-à-vis des inox. Données physico-chimiques :

- Solution limpide
- Densité à +20°C : ≈ 1,07
- pH du produit pur à +20°C : ≈ 12
- pH à la dilution de 1% : ≈ 11,7

Source : <https://www.burdiss.fr/detergents-et-desinfectants/447-detergent-desinfectant-alimentaire-pro-ddm-eco-5kg.html>

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR		SUJET	Session 2024
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Coef. : 2 Durée : 2 heures		
		Code épreuve	Page 11 / 20

7. **Compléter** le tableau ci-dessous en relevant, dans le document 2, les termes qui justifient que le produit d’entretien PRO DDM ECO est capable d’éliminer les salissures suivantes.

Salissures éliminées par le produit PRO DDM ECO	Termes relevés dans le document 2 correspondant aux salissures éliminées
Chocolat, crème...	-
Staphylocoque doré, Salmonelle, Escherichia coli, Listéria	-
Levures et moisissures	-

8. **Compléter** le tableau ci-dessous en relevant, dans le document 2, les paramètres d’efficacité (paramètres du cercle de Sinner ou TACT) du produit PRO DDM ECO et les valeurs correspondant à une action optimale sur les bactéries.

Paramètres d’efficacité correspondant au cercle de Sinner ou au TACT	Valeurs d’efficacité relevées dans le document 2 et correspondant à l’action sur les bactéries
-	- 15 minutes
- Action mécanique	
- Concentration	-
-	-

Sur l'étiquette du produit d'entretien PRO DDM ECO, présenté dans le document 2, figure le symbole de sécurité suivant.



9. Relever, dans le document 2, la mention qui autorise, malgré ce symbole, l'utilisation sans risque du produit PRO DDM ECO pour le nettoyage et la désinfection de la cuve en acier inoxydable du batteur-mélangeur.

-

10. Citer un moyen de prévention correspondant à ce symbole et qu'il faut respecter lors de l'utilisation du produit PRO DDM ECO.

-

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR		SUJET	Session 2024
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Coef. : 2		
	Durée : 2 heures	Code épreuve	Page 13 / 20

C - SAVOIRS ÉCONOMIQUES ET JURIDIQUES

(7 points)

1- Environnement économique

La répartition des dépenses pour 1000€ de dépenses publiques en 2019 :

Détail des dépenses par catégorie :

Catégorie de dépense publique (COFOG)	Dépense pour 1 000 € de dépense publique en 2019
CHARGE DE LA DETTE	28
DEPENSES SECTORIELLES	156
...dont affaires économiques	58
...dont culture	26
...dont environnement	17
...dont infrastructures	8
...dont transport et équipements collectifs	47
ÉDUCATION	95
PROTECTION SOCIALE	572
...dont aide au logement	15
...dont autre solidarité	26
...dont chômage	33
...dont famille	41
...dont retraites	262
...dont santé	195
RECHERCHE	23
RÉGALIEN	60
...dont défense	31
...dont justice	4
...dont sécurité	25
SERVICES DE FONCTIONNEMENT DES ADMINISTRATIONS	66

Source : Ministère de l'Economie, des Finances et de la Relance

1.1 Présenter en une phrase le rôle de ce tableau.

1.2 Indiquer les 2 dépenses les plus importantes.

-

-

1.3 Expliquer ce que signifie le chiffre 95 pour la ligne Education.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR		SUJET	Session 2024
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Coef. : 2 Durée : 2 heures		
		Code épreuve	Page 14 / 20

1.4 Donner la signification du terme « REGALIEN ».

2- Environnement comptable :

Mr Turion vous demande de le seconder dans la détermination du résultat de l'exercice 2023. Il vous communique alors le compte de résultat.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR		SUJET	Session 2024
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Coef. : 2		
	Durée : 2 heures	Code épreuve	Page 15 / 20

2.1 Compléter le compte de résultat ci-dessous :

Compte de résultat au 31/12/2023

CHARGES	MONTANT €	PRODUITS	MONTANT €
CHARGES D'EXPLOITATION		PRODUITS D'EXPLOITATION	
Achats de matières 1ères	6 000	Vente sur place	43 000
Energie	8 000	Vente à emporter	32 000
Salaires et charges sociales	31 000		
Impôts et Taxes	5 600		
TOTAL		TOTAL	
CHARGES FINANCIERES		PRODUITS FINANCIERS	
Intérêts d'emprunt	4 000	Intérêts sur placement	1 500
TOTAL		TOTAL	
CHARGES EXCEPTIONNELLES		PRODUITS EXCEPTIONNNELS	
Perte de procès	3 000	Vente véhicule de fonction	3 000
TOTAL		TOTAL	
TOTAL DES CHARGES	57 600	TOTAL DES PRODUITS	79 500
RESULTAT		PERTE	
TOTAL GENERAL		TOTAL GENERAL	

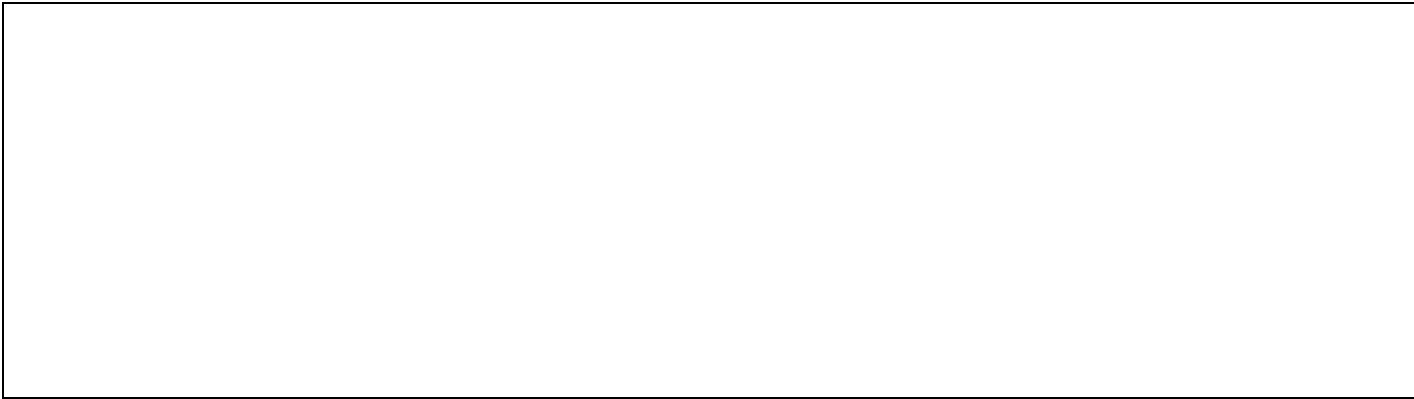
2.2 Indiquer la valeur du chiffre d'affaires de l'entreprise.

2.3 Préciser le montant du résultat obtenu par l'entreprise et indiquer le calcul effectué.

2.4 Cocher la nature du résultat obtenu et justifier votre réponse.

☐ Bénéfice

☐ Perte



3- Environnement juridique et social

Répondre aux questions suivantes à l’aide de vos connaissances et du document 1 :

DOCUMENT 1 : Source la page de Gérard Larcher sur le site du Sénat.

Travaux parlementaires

Vos sénateurs

Connaître le Sénat

Le Sénat et vous

Europe et international

Presse

M. Gérard LARCHER

Sénateur des Yvelines (Ile-de-France)

Président du Sénat

ÉTAT CIVIL :

Né le 14 septembre 1949

PROFESSION :

Docteur vétérinaire

FONCTIONS PRINCIPALES :

Membre du **groupe Les Républicains**

CONTACT :

[Par courrier postal](#) ▼

CIRCONSCRIPTION

YVELINES

PLACE DANS L'HÉMICYCLE

Siège 9

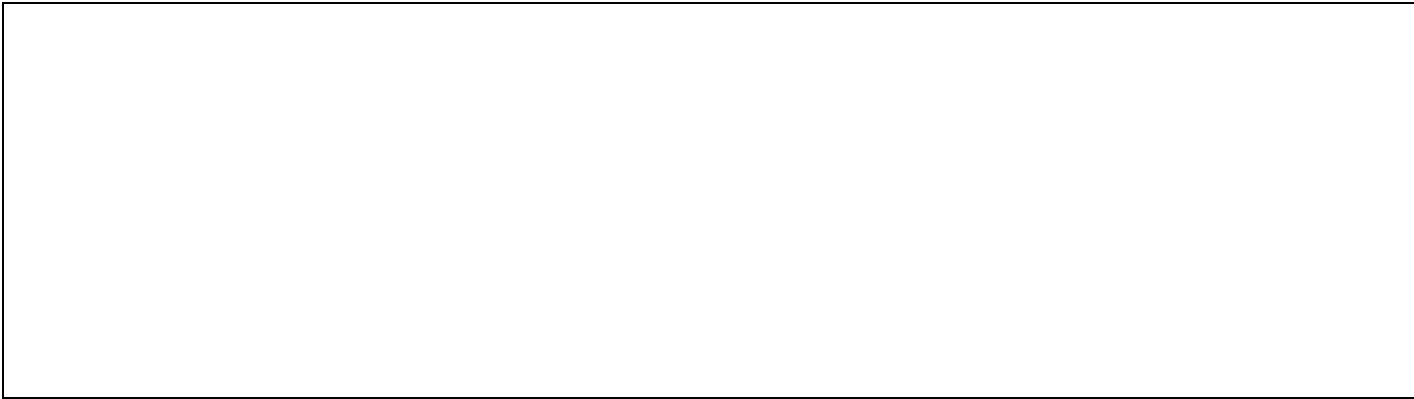
Travaux parlementaires

3.1 - Indiquer le nom du mandat de Gérard Larcher.

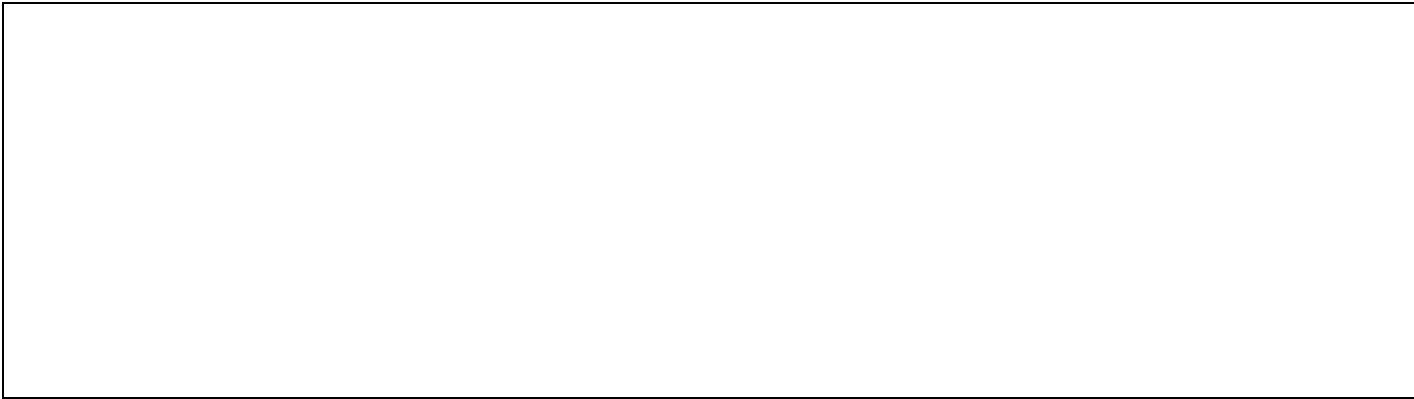
3.2 - Indiquer le mode de scrutin du Sénat.

3.3 – Préciser la fonction particulière de Gérard Larcher au Sénat.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR		SUJET	Session 2024
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Coef. : 2		
	Durée : 2 heures	Code épreuve	Page 18 / 20



CAP CHOCOLATIER CONFISEUR		SUJET	Session 2024
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Coef. : 2		
	Durée : 2 heures	Code épreuve	Page 19 / 20



CAP CHOCOLATIER CONFISEUR		SUJET	Session 2024
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Coef. : 2		
	Durée : 2 heures	Code épreuve	Page 20 / 20