

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

NE RIEN ÉCRIRE

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 CHOCOLATERIE-CONFISERIE

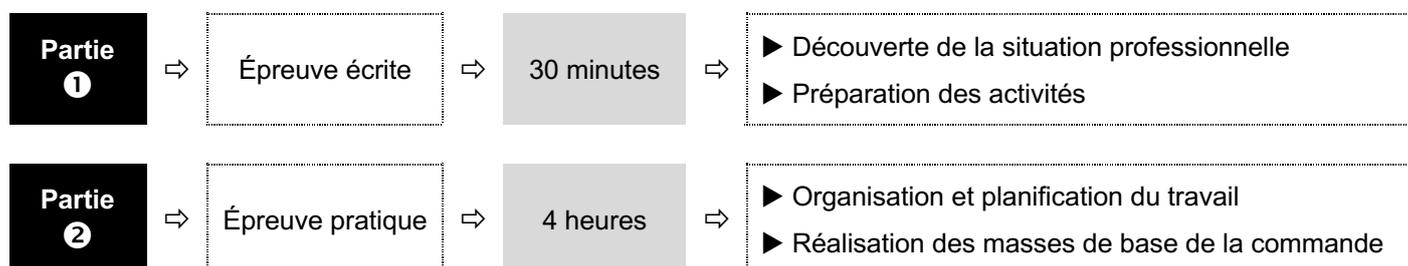
Épreuve E1- Fabrication des masses de base

SUJET 00

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

Le cahier de recettes personnel format papier comportant uniquement les informations « ingrédients » et « quantités » est autorisé durant toute l'épreuve

L'épreuve écrite et pratique s'appuie sur une situation professionnelle mobilisant les compétences et les savoirs associés du pôle 1 du référentiel de compétences.



Vous devez obligatoirement restituer au jury l'intégralité du sujet à la fin de l'épreuve

Situation professionnelle



Vous êtes employé dans la chocolaterie-confiserie « Aux Colonnes » implantée à Versailles depuis 1978. A l'origine en 1912, Aux Colonnes était un salon de thé chocolaterie. Pierre Mérienne a souhaité en 1978 en faire une chocolaterie-confiserie de fabrication traditionnelle. En tant que Maître chocolatier, Pierre Mérienne est particulièrement exigeant quant à la qualité des produits proposés à sa clientèle. Il vous demande de réaliser différentes prestations dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité.

Partie 1 : Épreuve écrite (30 min)

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

1.1- Préciser les 3 contrôles que vous devrez effectuer

-
-
-

1.2- Indiquer dans quelle réserve vous allez stocker chacun des produits reçus

	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)				
Sucre cristal (Sac de 25 kg)				
Purées de fruit congelées (Barquette 1 kg)				
Purées de fruit fraîches				

(Bouteille d'un litre)				
Pâte d'amande 50% (Boite de 5 kg)				
Pâte d'amande confiseur (Paquet de 1 kg)				
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)				
Beurre de cacao (Drops par 1 kg)				
Lait entier UHT (Bouteille d'1 litre)				
Crème Fleurette 35% (Seau de 5 kg)				
Sirop de glucose (Seau de 5 kg)				

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

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

.....

.....

.....

Votre chef de laboratoire vous demande de réaliser un praliné affiné amande noisette par sablage

1.4- Préciser les matériels spécifiques de fabrication (hors four et table de cuisson)

.....

.....

.....

1.5- Préciser les 5 à 7 étapes du processus de fabrication de ce praliné avant collage

.....

.....

.....

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

Pour le sablage du praliné, vous avez utilisé un poêlon en cuivre

1.6- Décrire et justifier le protocole de nettoyage de ce matériau.

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

Il faut maintenant réaliser l'étiquette de composition de votre praliné

1.7- Indiquer la raison pour laquelle il faut préciser en gras la présence des amandes et des noisettes sur une étiquette de composition.

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

1.8- Préciser la catégorie et la sous-catégorie de la noisette et de l'amande.

	Catégorie de Fruits	Sous-catégorie
Amande	Les fruits	Les
Noisette	Les fruits	Les

1.9- Indiquer l'état américain d'où proviennent les amandes les plus vendues au monde et la région italienne d'où viennent les noisettes les plus réputées du monde.

	Pays ou Région
Amande	
Noisette	

Vous êtes chargé de réaliser un caramel Tendre à la vanille, votre recette indique l'utilisation de sirop de glucose

1.10- Indiquer comment on obtient le sirop de glucose.

.....

.....

.....

Votre responsable vous précise la nécessité de ne pas oublier le sirop de glucose dans la confection de votre caramel

1.11- Préciser le rôle du sirop de glucose dans la cuisson d'un sirop de sucre

.....

.....

.....

Afin de vérifier la texture de votre caramel vous devez réaliser un test « aux doigts »

1.12- Indiquer ci-dessous les différentes températures de cuisson de ces caramels et citer le nom de ces températures de cuisson « aux doigts ».

Caramels	Degré Celsius	Cuisson aux « doigts »
Mou		
Tendre		
Dur		

Dans le cadre de la confection d'un intérieur semi liquide caramel, vous effectuez une caramélisation à sec du saccharose.

1.13- Préciser le nom de la réaction physico-chimique qui donne, à une certaine température de cuisson, sa couleur, son odeur et son goût au caramel.

.....

Partie 2 : Épreuve pratique (4h00)

Dans le cadre de l'activité quotidienne de la chocolaterie « Aux Colonnes », Monsieur Mérienne vous demande de fabriquer plusieurs masses de base :

2.1- Fabrication de masses de base :

- Confectionner un praliné Amandes/Noisettes par sablage à partir de 200 g de fruits secs
- Effectuer le collage du praliné en couverture lactée et beurre de cacao selon le processus adéquat.
- Cadrer le praliné en une hauteur de 10 mm en cadre ou en règle à couler.

2.2- Confection d'une ganache :

- Confectionner une ganache afin de réaliser une trentaine de truffes vanille
- Conditionner cette ganache en vue de son utilisation comme masse à dresser de l'épreuve E2

2.3- Réalisation de cuisson de sucre :

- Confectionner un caramel vanille à partir de 100 g de saccharose
- Transformer ce caramel en intérieur semi liquide caramel à la vanille.
- Conditionner cet appareil semi liquide en vue de son utilisation comme intérieur du bonbon moulé pour l'épreuve E2

Les masses de base fabriquées seront utilisées lors de l'épreuve E2

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 type="text"/>
Né(e) le :	<small>(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)</small>	
NE RIEN ÉCRIRE	Appréciation du correcteur	
	<input type="text"/>	
	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 CHOCOLATERIE-CONFISERIE

Épreuve E2- Confection et valorisation des produits finis

SUJET 00

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

Le cahier de recettes personnel format papier comportant uniquement les informations « ingrédients » et « quantités » est autorisé durant toute l'épreuve

L'épreuve écrite et pratique s'appuie sur une situation professionnelle mobilisant les compétences et les savoirs associés du pôle 1 du référentiel de compétences.

Partie ①	Épreuve écrite	⇒	45 minutes	⇒	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Découverte de la situation professionnelle ▶ Réalisation d'un schéma éclaté de montage
Partie ②	Épreuve pratique	⇒	4 heures 30 minutes	⇒	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Organisation et planification du travail ▶ Réalisation de la commande à partir des masses de base
Partie ③	Épreuve orale	⇒	15 minutes	⇒	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Analyse de la fabrication indiquée dans le sujet (étape d'élaboration, production obtenue et analyse organoleptique)

Vous devez obligatoirement restituer au jury l'intégralité du sujet à la fin de l'épreuve

Situation professionnelle



Vous êtes employé dans la chocolaterie-confiserie « Aux Colonnes » implantée à Versailles depuis 1978. A l'origine en 1912, Aux Colonnes était un salon de thé chocolaterie. Pierre Mérienne a souhaité en 1978 en faire une chocolaterie-confiserie de fabrication traditionnelle. En tant que Maître chocolatier, Pierre Mérienne est particulièrement exigeant quant à la qualité des produits proposés à sa clientèle.

A l'occasion de la fête des mères, un client commande un présentoir en chocolat qu'il veut mettre en vedette sur son banquet de gourmandises pour la réception qu'il organise chez lui.

- Ce présentoir sera d'une hauteur d'environ 40 cm +/- 5 cm et d'un poids maximal de 600 gr.
- Il sera réalisé avec un minimum de deux couleurs de couvertures différentes et comportera obligatoirement un cœur en chocolat ainsi qu'au moins une fleur.
- Pour valoriser le décor (et uniquement le décor), deux chocolats colorés, conformes aux normes réglementaires, seront autorisés.

Partie 1 : Épreuve écrite (45 minutes)

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

Partie 2 : Épreuve pratique (4h30)

Dans le cadre de l'activité quotidienne de la chocolaterie, votre responsable vous demande de réaliser des produits de chocolaterie et de confiserie.

2.1- 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.

(L'utilisation de matériel spécifique à la mise au point mécanique style « Magic Temper » est interdit, par contre l'utilisation de tempéreuse pour le maintien de température lors des enrobages et moulages est toléré.)

2.2- Réalisation de produits finis de chocolaterie

- 2.2.1- Bonbons moulés
 - Réaliser une plaque de bonbons moulés (24 à 30 bonbons) en couverture noire
 - Garnir cette plaque de bonbons avec l'intérieur semi-liquide caramel
 - Laisser cristalliser jusqu'à obturation
- 2.2.2- Montage commercial
 - Confectionner le montage commercial dessiné à l'épreuve EP2A

2.3- Réalisation de produits finis de confiserie :

- Réaliser une guimauve traditionnelle aux blancs d'œufs à partir de 60 g de blancs (environ 400 g de masse totale) aromatisée à la fraise (extrait naturel fourni par le centre).
- Couler cette masse de guimauve en cadre de 3 cm de hauteur et réserver jusqu'à la découpe.

2.4- Découpe et conditionnement des masses :

- 2.4.1- Découpe du praliné réalisé lors de l'épreuve E1
 - Découper la masse de praliné en carré de 2 x 2 cm
 - Réserver en vue de l'enrobage
- 2.4.2- Découpe de la guimauve réalisée
 - Découper la guimauve fraise en carré de 3 x 3 cm.
 - Réserver en vue de l'enrobage des confiseries
- 2.4.3- Dressage de masse réalisée lors de l'épreuve E1
 - Dresser à la poche douille unie diamètre 10 mm des truffes individuelles longueur 3 cm
 - Réserver en vue de l'enrobage des confiseries

2.5- Enrobage et Moulage :

- **2.5.1- Enrobage chocolat**
 - Enrober 24 intérieurs praliné en couverture lactée (enrobage à la main en méthode glissée)
 - Décorer d'un trait de fourchette en diagonale.
 - Laisser cristalliser et réserver jusqu'à la présentation finale.

- **2.5.2- Moulage chocolat**
 - Réaliser un moulage de tablettes (minimum 2) en couverture lactée.
 - Laisser cristalliser, démouler et réserver jusqu'à la présentation finale.
- **2.5.3- Obturation d'une plaque de bonbons**
 - Obturer cette plaque de bonbons (*méthode au choix du candidat*).
 - Démouler et réserver ces bonbons dont 15 seront présentés sur la pièce commerciale.
- **2.5.4. Enrobage par agents de conservation**

Enrobage des guimauves :

- Enrober les guimauves d'un mélange tant pour tant sucre glace/Amidon (fourni par le centre).
- Réserver jusqu'à la présentation finale.

Enrobage des truffes vanille :

- Après pré-enrobage en couverture de chocolat noir, enrober les truffes (30 pièces) d'un mélange tant pour tant sucre glace/cacao poudre (fourni par le centre).
- Après cristallisation, tamiser et réserver jusqu'à la présentation finale.

2.6- Produits 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.

- Réaliser le produit de votre choix (Il sera valorisé à la présentation finale et devra être accompagné de sa fiche technique).