

CORRIGÉ PREMIÈRE PARTIE

A - FICHE TECHNIQUE (3 pts)

Un client passe à M. LEDUC propriétaire de la chocolaterie "Chocolats etc..." une commande d'entremets au chocolat et brisures de nougatine pour 45 personnes (entremets sur base de pâte à bombe).

1. Compléter l'extrait de la fiche technique suivante en ajoutant les ingrédients manquants :

| Entremets chocolat et nougatine | | | 8 personnes | |
|---|-------|-----------|--|--|
| Matières premières | Unité | Quantités | Techniques de réalisation | |
| MOUSSE CHOCOLAT SUR PÂTE À BOMBE | | | | |
| Jaunes d'œufs | g | 120 | NE PAS COMPLÉTER CETTE PARTIE | |
| Sucre | g | 60 | | |
| Eau | g | 40 | | |
| Chocolat de couverture 55 % | g | 150 | | |
| Crème liquide | g | 300 | | |
| Gélatine feuille | g | 4 | | |
| NOUGATINE AU SUCRE CUIT | | | | |
| Sucre | g | 100 | | |
| Glucose | g | 35 | | |
| Eau | g | 30 | | |
| Amandes hachées | g | 65 | | |
| beurre | kg | 5 | | |

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

| Quantité à réaliser pour 45 personnes | | |
|---|-------|-----------|
| Matières premières | Unité | Quantités |
| MOUSSE CHOCOLAT SUR PÂTE À BOMBE | | |
| Jaunes | g | 675 |
| Sucre | g | 337,5 |
| Eau | g | 225 |
| Chocolat de couverture 55 % | g | 843,75 |
| Crème liquide | g | 1 687,5 |
| Gélatine feuille | g | 22,5 |
| NOUGATINE AU SUCRE CUIT | | |
| Sucre | g | 562,5 |
| Glucose | g | 196,87 |
| Eau | g | 168,75 |
| Amandes hachées | g | 365,62 |
| beurre | g | 28,12 |

Ne pas pénaliser une erreur provenant des ingrédients de la fiche précédente

Barème fiche technique :

| | |
|--|-----|
| 1,5 pt par bonne réponse pour produits manquants | /9 |
| 1 pt par bonne réponse pour quantité nécessaire | /11 |
| Total | /20 |
| Total divisé par 20 × 3 = note sur | /3 |

B BON DE COMMANDE (3 pts)

Compléter le bon de commande ci-dessous (document n°1) en vous servant de la fiche technique précédente et des référence données sur la mercuriale (document n°2).

Tenir compte des stocks restants.

Document n°1

Expéditeur :

Destinataire

Date de commande :

Date de livraison :

Ne pas compléter cette partie

| REFERENCE | DESIGNATION DU PRODUIT | UNITE DE VENTE | QUANTITE |
|------------------------------------|--------------------------|----------------|----------|
| DIGELFE | Gélatine feuille | 1 kg | 1 |
| PSSUS | Sucre semoule | 20 kg | 1 |
| DIGLUC1 | Glucose | 1 kg | 1 |
| BOËU36 | Œufs | 360 p | 1 |
| BOCRE35 | Crème liquide 35 % | 6 L | 1 |
| BOBE250 | Beurre | 5 kg | 1 |
| CHC55 | Chocolat couverture 55 % | 2,5 kg | 1 |
| PSAMHAC | Amandes hachées | 5 kg | 1 |
| 1 pt | 0,5 pt | 0,5 pt | 1 pt |
| Nombre de points par bonne réponse | | | |

*Ne pas pénaliser une erreur provenant d'une mauvaise réponse aux questions précédentes
Accepter la référence : Chocolat de couverture 64 %*

Barème bon de commande :

Total des points divisé par 7 : 13

| | | | |
|---|------------------|--------------|---------------------|
| CAP CHOCOLATIER CONFISEUR | Code : 50 221 33 | SUJET | Session 2011 |
| Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage | Durée : 2 heures | Coef. : 2 | Page : 2/8 |

DEUXIÈME PARTIE

A - SAVOIR TECHNOLOGIQUE

« *Chocolat etc...* » reçoit sa livraison hebdomadaire.

1. Pour quelles raisons devez-vous attacher de l'importance au contrôle de la livraison ? (2 pts)
Elle permet de vérifier la qualité des marchandises, ainsi que les dates de péremption indiquées.
2. Votre vendeuse s'apprête à réaliser des boîtes de ballotins. En ouvrant les boîtes d'assortiments de chocolats, elle constate une pellicule blanche sur les bonbons et vous en fait part.
 - 2.1 Expliquez-lui les raisons de ce phénomène (développer la réponse). (2 pts)
Ce phénomène est en fait un blanchiment gras. Il est dû à la présence de matières grasses comme le beurre de cacao et les huiles qui composent l'intérieur des bonbons ainsi que dans l'enrobage. Ces matières grasses non maîtrisées migrent vers la surface du bonbon et laissent apparaître un voile blanchâtre.
 - 2.2 Proposez au moins trois précautions afin d'éviter ce désagrément. (3 pts)
 - **Tabler correctement la couverture**
 - **Utiliser des intérieurs correctement cristallisés**
 - **Eviter un refroidissement brutal après l'enrobage**
 - **Stocker à une température comprise entre 16 et 17°C**
 - **Eviter les variations de températures**
3. M. Leduc vous demande d'utiliser du praliné.
L'étiquette indique : « Teneur en fruits secs 60 % »
 - 3.1 Citez les deux fruits secs entrant généralement dans la composition du praliné. (2 pts)
Amandes Noisettes
 - 3.2 A quoi correspondent les 40 % restant ? (1 pt)
Les 40 % restant sont le sucre
4. Mme Martin vient chercher sa commande d'entremets. Pour cette fabrication, vous avez utilisé des ovoproduits. Elle vous demande :
 - 4.1 « Qu'est ce qu'un ovoproduit » ? (2 pts)
Un ovoproduit désigne la commercialisation des œufs débarrassés de leur coquille.
 - 4.2 Précisez trois avantages d'utilisation des ovoproduits. (3 pts)
 - **Réduire les risques d'hygiène liés à l'utilisation des œufs frais**
 - **Suppression du contact des mains sur les coquilles**
 - **Garantie et qualité bactériologique constante**
 - **Recette précise**
 - **Economie de temps**
 - **Facilité d'emploi et de stockage**
 - **Meilleure rationalisation des œufs pour les professionnels qui utilisent plus de blancs que de jaunes ou inversement**

| | | | |
|---|------------------|--------------|---------------------|
| CAP CHOCOLATIER CONFISEUR | Code : 50 221 33 | SUJET | Session 2011 |
| Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage | Durée : 2 heures | Coef. : 2 | Page : 3/8 |

5. Dans la composition de confiserie de sucre un ingrédient figure régulièrement : le sirop de glucose.

5.1 Comment est obtenu le glucose ? (2 pts)

Le glucose est obtenu par hydrolyse partielle de produits amylacés (amidon, fécula,...)

5.2 Quel est son rôle dans une fabrication ? (2 pts)

Retarde la cristallisation du saccharose dans les sucres cuits, fondants, liqueurs, ganaches,...

Retarde le dessèchement des produits et assure une plus longue conservation tout en gardant leurs moelleux

6. Vous fabriquez dans votre entreprise « *Chocolat etc* » du nougat de Montélimar. Pour cette fabrication, vous utilisez deux sortes de miel dont le miel de lavande.

Citez deux autres miels. (2 pts)

- **miel sapin**
- **miel de colza**
- **miel de sainfoin**
- **miel d'acacia**
- **miel mille fleurs**
- **miel de bruyère**
- **miel de romarin**

| | | | |
|---|------------------|--------------|---------------------|
| CAP CHOCOLATIER CONFISEUR | Code : 50 221 33 | SUJET | Session 2011 |
| Épreuve EPI : Approvisionnement et stockage | Durée : 2 heures | Coef. : 2 | Page : 4/8 |

12 points à remettre sur 4 points

1 - A partir du document 1 et de vos connaissances, répondre aux questions suivantes.

1.1 Relever la nature de ce produit d'entretien : (0,5 pt)

0,5 pt

Décapant

1.2 Indiquer son mode d'action. (0,5 pt)

Eliminer les tâches les plus incrustées comme les graisses cuites

OU Action chimique

OU Nettoyer à fond, four, rôtissoire, grille ...

1.3 Indiquer la signification du symbole d'alerte (ou pictogramme) présent sur le document 1. (0,5 pt)

0,5 pt

Corrosif

1.4 Surligner sur l'étiquette une précaution à prendre lors de l'utilisation de ce produit. (0,5 pt)






0,5 pt

Porter des gants appropriés OU éviter le contact avec la peau et les yeux ...

Ne pas entreposer - Ne pas fumer - et si rincer abondamment

1.5 Indiquer les différentes étapes du nettoyage d'un four en légendant le document 2.

(5 x 0,5 = 2,5 pts)

| | | | | |
|--|--|--|---|--|
|  |  |  |  |  |
| 1 éliminer les résidus visibles | 2 préchauffer (le four à 50°C) | 3 vaporiser | 4 laisser agir (15 minutes) (de pose) | 5 rincer |
| 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 |

0,5 x 5 = 2,5 pts

1.6 Donner un titre au document ci-dessus. (0,5 pt)

0,5 pt

Protocole de nettoyage du four ou *les étapes du nettoyage d'un four*

1.7 Justifier l'étape 4 du document 2. (0,5 pt)

C'est le temps d'action nécessaire au décapant pour décoller et dissoudre les salissures

0,25 x 2 = 0,5 pt

2 - L'entretien des locaux contribue à limiter la présence de nuisible.

2.1 Relever deux moyens de prévention contre les rongeurs, autre que l'entretien régulier des locaux. (2 x 0,25 = 0,5 pt)

0,25 x 2 = 0,5 pt

Fermer les fenêtres

Ranger les locaux et les denrées

Protéger les denrées

Eliminer rapidement les déchets

2.2 Justifier la phrase soulignée du document 3. (1pt)

C'est pour éviter de contaminer les aliments avec les traitements chimiques

0,5 x 2 = 1 pt

3 - Pour réaliser les cuissons dans le laboratoire, vous utilisez une plaque à induction.

3.1 A l'aide du document 4 compléter le tableau suivant : (6 x 0,25 = 1,5 pt)

0,25 x 6 = 1,5 pt

| Grandeur | Unité | | Indication de la plaque signalétique |
|------------------|-------------|---------|--------------------------------------|
| | Nom | Symbole | |
| Intensité | Ampère | A | 16 A |
| Tension | Volt | V | 220 V |
| Puissance | Watt | W | 2 800 W |

3.2 A partir des situations décrites dans le document 5 « les risques liés à l'énergie électrique », placer les risques liés au courant électrique suivant dans le tableau du document 5. (4 x 0,5 = 2 pts)

0,5 x 4
= 2 pts

0,5 1 - électrisation

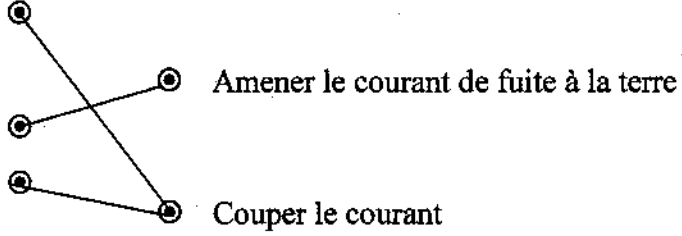
0,5 3 - électrocution

0,5 2 - surchauffe/incendie

0,5 4 - court-circuit ou incendie

3.3 Relier chaque dispositif de sécurité à son rôle. (3 x 0,5 = 1,5 pt)

0,5 Disjoncteur différentiel



0,5 x 3
= 1,5 pt

0,5 Prise de terre

0,5 Bouton d'arrêt d'urgence

Amener le courant de fuite à la terre

Couper le courant

C - SAVOIR ÉCONOMIQUE ET JURIDIQUE

1. Droit social (7 points)

Monsieur Leduc, exploitant de la chocolaterie « *Chocolats etc...* » souhaite embaucher pour la période des fêtes de Noël un chocolatier en signant un contrat durée déterminée de 3 mois.

Il vous demande de l'aider dans sa démarche et de répondre à ses interrogations.

Vous disposez pour cela de la documentation donnée en **annexe 1**.

Important : vous justifierez chacune de vos réponses

1.1 Pouvez-vous recourir à l'embauche d'un CDD pour la période allant de novembre à janvier ?

Vous pouvez avoir recours à un CDD car il s'agit d'un accroissement temporaire d'activité. (1 pt)

1.2 Quelle sera la forme de ce contrat ?

Il sera obligatoirement écrit. (1 pt)

1.3 Vous savez qu'à la fin du contrat, vous devez verser une indemnité. Laquelle et quel est son rôle ?

Indemnité de précarité qui sert à compenser la précarité de l'emploi. (2 pts)

Dans le prolongement de cette période de forte activité, M. Leduc procède à des travaux d'agrandissement de son magasin et souhaite conserver son salarié pendant un an.

1.4 Peut-on dans ce cas renouveler le CDD du salarié embauché précédemment ?

Dans ce cas là il est interdit d'avoir recours à un CDD, ce n'est pas un accroissement temporaire d'activité. (2 pts)

1.5 Quel autre contrat de travail pourriez-vous proposer pour augmenter votre effectif ?

Il faudrait avoir recours à un Contrat à Durée Indéterminée. (1 pt)

2. Initiation Juridique (5 points)

En vous aidant de l'**annexe 2**, répondez aux questions ci-dessous :

2.1 Préciser le nom de ce document.

Un bon de commande. (1 pt)

2.2 Donner le nom du contrat qui en résulte.

Un contrat de vente. (1 pt)

2.3 Indiquer le nom des parties.

Choco Matériel : le fournisseur (0,5 pt)

Chocolats etc... : le client (0,5 pt)

2.4 Énoncer les obligations de chacune des parties.

| Parties | Obligations | |
|----------------------------|---|--------|
| Partie 1 Le fournisseur | $\overbrace{\text{Livrer le matériel convenu}}^{0,5}$ $\overbrace{\text{à la date convenue}}^{0,5}$ | (1 pt) |
| Partie 2 Le client | Prendre possession du matériel Régler le matériel | (1 pt) |

3. Eléments comptables (9 points)

Monsieur Leduc vous demande :

- 3.1 De terminer son travail concernant la fiche de stock de sucre. Cette fiche est donnée en annexe 3 (vous arrondirez au centime d'euro si nécessaire).
Vous expliquerez vos calculs pour les dates du 08 et 10/12.

ANNEXE 3

| | |
|----------------------------------|---|
| Article : sucre en poudre | Méthode de valorisation : CMUP après chaque entrée |
| Conditionnement : 5 kg | |

| Date | Bons d'entrée Bons de sortie | | | | | | | | | | |
|--------------|---------------------------------|----|------|---------|----|------|---------|----|-------|---------|----------------|
| | | Q | P.U. | Montant | Q | P.U. | Montant | Q | P.U. | Montant | |
| 01/12 | Stock | | | | | | | 15 | 4,40 | 66,00 | |
| 04/12 | BE n°35 | 10 | 4,50 | 45,00 | | | | 25 | 4,44 | 111,00 | |
| 06/12 | BS n°211 | | | | 5 | 4,44 | 22,20 | 20 | 4,44 | 88,80 | (1,25 pt) |
| 08/12 | BE n°48 | 30 | 4,45 | 133,50 | | | | 50 | 4,45* | 222,30 | (1 pt) |
| 10/12 | BS n°221 | | | | 20 | 4,45 | 89,00 | 30 | 4,45 | 133,30* | (1,25 pt) |
| Total | | | | | | | | | | | 3,5 pts |

Explication des calculs signalés par un astérisque * :

Au 08/12 CMUP = $222,30/50 = 4,446$ donc 4,45 (0,5 pt)

Au 10/12 montant du stock = $222,30 - 89,00 = 133,30$ et non pas $30 \times 4,45$ (0,5 pt)

La fiche technique des Truffes Pur Beurre Eclat de Caramel donne un coût matière pour la fabrication de 10 kg de truffes de 142 €.

- 3.2 Calculez le prix de vente d'1 kg de truffes en complétant le tableau ci-dessous :

| Truffes Pur Beurre Eclat de Caramel | | |
|--|--------|----------------|
| Coût matière pour 10 kg | 142,00 | |
| Coût matière pour 1 kg | 14,20 | (1 pt) |
| Coefficient multiplicateur HT | 4 | |
| Prix HT | 56,80 | (1 pt) |
| TVA 5,5 % | 3,12 | (1 pt) |
| Prix TTC | 59,92 | (1 pt) |
| Prix boutique (arrondir à l'euro le plus proche) | 60,00 | (0,5 pt) |
| | | 4,5 pts |

| | | | |
|---|------------------|--------------|---------------------|
| CAP CHOCOLATIER CONFISEUR | Code : 50 221 33 | SUJET | Session 2011 |
| Épreuve EPI : Approvisionnement et stockage | Durée : 2 heures | Coef. : 2 | Page : 8/8 |