

## CAP PÂTISSIER

### ÉPREUVE EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie

#### CORRIGÉ

Les réponses se font directement sur le sujet.

Toutes les pages du présent sujet sont à rendre, y compris celles qui ne seront pas traitées.

L'usage de la calculatrice est autorisé.

#### BARÈME

PARTIES DU SUJET	BARÈME ET NOTE OBTENUE
<u>1<sup>ère</sup> partie</u> ▪ TECHNOLOGIE DE LA PATISSERIE	...../ 20 points
<u>2<sup>ème</sup> partie</u> ▪ SCIENCES DE L'ALIMENTATION	...../ 20 points
<u>3<sup>ème</sup> partie</u> ▪ CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE ET DE SON ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE, JURIDIQUE ET SOCIAL	...../ 20 points
TOTAL SUR 60	...../ 60 points
TOTAL SUR 20	...../ 20 points

→ Faire des groupes de 4.  
① : 2-1 à 2-4  
② : 2-5 à 2-8  
③ : 2-9 à 2-11  
④ : 2-12 à 2-13

CAP PATISSIER	Code 500 22136	CORRIGÉ	Durée : 2 h	Session 2015
EPREUVE EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Coefficient : 3	Page 1 / 13

## Partie 2 : Sciences Appliquées (20 points)

Ce matin, votre responsable vous charge de réceptionner quelques matières premières nécessaires (lait et œufs - voir document 1) à la fabrication des viennoiseries.

### Document 1 – Emballage Lait et Œufs



2.1. Citer trois contrôles à effectuer pour juger la qualité des matières premières réceptionnées.

1,5 pt

S4.2.3.2

- Contrôle des dates (DLC, DLUO)
- Contrôle de la température
- Contrôle de l'état des emballages

(3 x 0,5)

CORRIGÉ

En vous aidant du document 1 (page 6) et de vos connaissances

2.2. Relever le procédé de conservation, indiquer les conditions de stockage et inscrire (en toutes lettres) s'il s'agit d'une DLC ou d'une DLUO.

3 pts (6 x 0,5 pt)

S4.2.1.1

	Procédé de conservation (ou traitement subi)	Conditions de stockage (lieu et température)	DLC ou DLUO
Lait	- Stérilisation UHT (stérilisé)	- Réserve à t° ambiante	- Date Limite d'Utilisation Optimale DLUO
Œufs	- Pasteurisation (pasteurisé)	- Chambre froide à 4°C	- Date limite de Consommation DLC

2.3. Sur le lait et les œufs, figure une marque de salubrité.



2.3.1. Nommer cette marque de salubrité.

0,25 pt

S4.2.3.2

- Estampillage vétérinaire , estampille .

CAP PATISSIER	Code 500 22136	CORRIGÉ	Durée : 2 h
EPREUVE EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Session 2015
			Coefficient : 3
			Page 6 / 13

2.3.2. Cette marque de salubrité renseigne sur l'historique du produit. Nommer la technique obligatoire qui permet de suivre qualitativement le parcours du produit de sa fabrication à sa consommation. **0,25 pt** S4.2.3.2

- La traçabilité

2.4. La date de consommation et la marque de salubrité font partie des mentions obligatoires sur les étiquettes des produits d'origine animale. Citer deux autres mentions obligatoires.

**1 pt (2 x 0,5 pt)**

S4.2.3.2

- Liste des ingrédients

- Poids, ... denomination, et tout élément figurant sur l'étiquette.

Afin de réduire le risque de contamination possible avec les œufs coquille, votre entreprise a choisi d'utiliser des ovo produits.

2.5. Nommer la bactérie pathogène qui peut le plus souvent être véhiculée par les œufs coquille.

**0,5 pt**

S4.2.1.3

- La salmonelle, salmonella

Cette bactérie pathogène est aéro-anaérobie et mésophile. Elle est aussi responsable de T.I.A.C.

2.6. Définir les termes soulignés.

**1,5 pt**

S4.2.1.1 et S4.2.1.4

Aéro-anaérobie : elle peut vivre avec ou sans air 0,25

Mésophile : elle vit à température ambiante 0,25

T.I.A.C : *Toxi Infection Alimentaire Collective* (4 x 0,25)

2.7. Citer une règle d'hygiène afin de limiter le risque de contamination avec cette bactérie pathogène.

**1 pt (4 x 0,25)**

S4.2.1.1

• concernant le personnel :

**Le lavage des mains en sortant des toilettes**

• concernant l'utilisation éventuelle d'œufs en coquille :

\* au moment de la réception des œufs :

- vérification de l'état des emballages

- vérification de la température du camion

\* au moment du stockage :

- pas d'introduction des emballages et datage

- pas de stockage à même le sol

\* au moment de l'utilisation :

- pas de lavage des oeufs

- respecter le protocole de cassage

→ on attend 4 bonnes réponses

- vérification date

- laver les mains

- ne pas faire tomber de coquille  
- casser dans un récipient à part

CAP PATISSIER	Code 500 22136	CORRIGÉ	Durée : 2 h	Session 2015
EPREUVE EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Coefficient : 3	Page 7 / 13

2.8. Indiquer la température réglementaire d'une chambre froide et préciser son action sur le développement bactérien. **1 pt (2 x 0,5)** S4.2.1.1

- **Température : 4°C. Elle ralentit le développement bactérien.**

→ ou met 0,25 si notion d'aquet.

→ toute repoux entre 0°C et 4°C.

2.9. Dans une enceinte réfrigérée, la production de froid se fait grâce aux changements d'états du fluide frigorigène.

2.9.1. Identifier sur le schéma ci-dessous, les quatre organes suivants :

condenseur, évaporateur, moteur (ou compresseur) et détendeur. **1 pt (4 x 0,25 pt)** S4.3.3.2

① : Intérieur de l'enceinte réfrigérée

④ : Moteur / compresseur

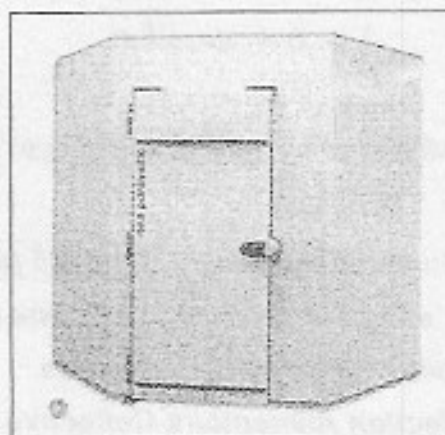
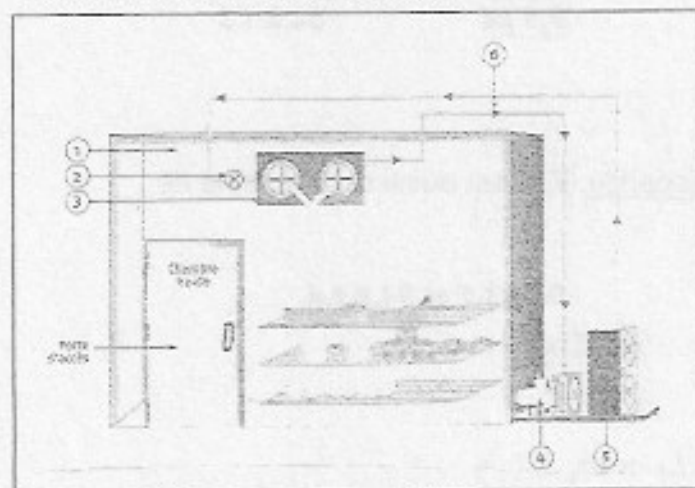
② : Détendeur

⑤ : Condenseur

③ : Evaporateur

⑥ : Circuit du fluide réfrigérant

Schéma de la Chambre froide



2.9.2. Nommer les deux changements d'états subis par le fluide frigorigène.

**0,5 pt (2 x 0,25 pt)** S4.3.3.2

- **Evaporation / vaporisation**

- **Condensation**

2.10. Le givre nuit au bon fonctionnement des appareils frigorifiques. Donner une précaution à mettre en œuvre afin d'empêcher sa formation et de réduire le nombre de dégivrages.

**0,5 pt** S4.3.3.2

- **limiter l'ouverture des portes ou ne pas introduire de préparations tièdes. ou chaude - ne pas su chager**

Voici les informations portées sur la plaque signalétique de la chambre froide :

Froid ventilé  
Dim. H2150 x P2100 x L2400  
Capacité : 10.83 m3  
220 V - 4.2 A - 925 W - 50 Hz

CAP PATISSIER	Code 500 22136	CORRIGÉ	Durée : 2 h	Session 2015
EPREUVE EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Coefficient : 3	Page 8 / 13

2.11. Compléter le tableau ci-dessous en nommant les grandeurs électriques et les unités correspondantes. S4.3.1.1.1

1,5 pt (6 x 0,25 pt)

	Grandeurs électriques	Unités (en toutes lettres)
220 V	- Tension	- Volts
4.2 A	- Intensité	- Ampères
925 W	- Puissance	- Watt

2.12. Pour la fabrication de vos pains au lait, vous utilisez les ingrédients suivants :

Farine - Beurre - Œufs - Sucre - Lait - Eau - Sel - Levure

2.12.1. Renseigner le tableau ci-dessous, en indiquant les groupes d'aliments correspondants et en précisant le principal constituant alimentaire. S4.1.3.2

1 pt (4 x 0,25 pt)

	Groupes d'aliments	Principal constituant alimentaire
Farine	Céréales, Féculents	- Glucide complexe ou à digestion lente - Amidon
Œufs	- Viande Poisson Oeufs ou VPO	Protides
Beurre	Corps gras	- Lipides
Sucre	Produits sucrés	- Glucide double ou diholosides Glucide simple

2.12.2. Nommer le glucide apporté par la farine et préciser son principal rôle dans l'organisme. S4.1.1.1

1 pt (2 x 0,5 pt)

- Amidon. Il a un rôle énergétique.

2.12.3. Les pains au lait, à base de pâte levée fermentée contiennent une quantité non négligeable de beurre. Citer deux conséquences sur la santé d'une consommation excessive de beurre. S4.1.3.2

0,5 pt (2 x 0,25 pt)

- Prise de poids - hypercholestérolémie - diabète  
(Cholestérol)

Parmi les ingrédients, se trouve la levure, qui joue un rôle important lors de la fermentation.

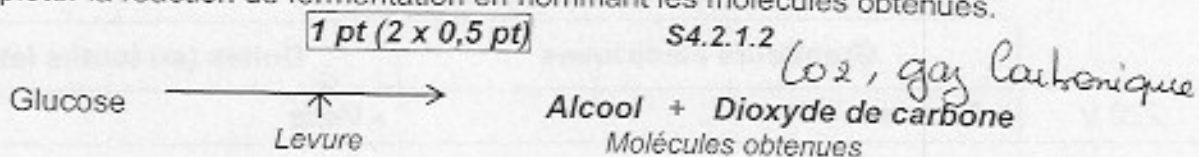
2.12.4. Préciser à quelle famille de micro-organismes appartient la levure. S4.2.1.1

0,5 pt

- Champignons microscopiques (ne pas accepter champignons)

CAP PATISSIER	Code 500 22136	CORRIGÉ	Durée : 2 h	Session 2015
EPREUVE EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Coefficient : 3	Page 9 / 13

2.12.5. Compléter la réaction de fermentation en nommant les molécules obtenues.



A la sortie du four, les pains au lait sont dorés, chauds et dégagent une odeur agréable. La mie est moelleuse et réveille les papilles avec des notes beurrées.

2.13. Identifier et noter pour chaque qualité organoleptique soulignée, des pains au lait, les quatre sens stimulés dans le tableau ci-dessous.

2,5 pts (5 x 0,5 pt)
S4.1.3.5

Qualités organoleptiques	Sens stimulés
- Dorés	- <i>Vue</i>
- Chauds	- <i>Toucher</i>
- Odeur agréable	- <i>Odorât</i>
- Note beurrée	- <i>Goût</i>
- Moelleuse	- <i>Toucher</i>

CORRIGÉ

CAP PATISSIER	Code 500 22136	CORRIGÉ	Durée : 2 h	Session 2015
EPREUVE EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie			Coefficient : 3	Page 10 / 13