

CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR

Épreuve : EP1 - Approvisionnement et stockage

CORRIGÉ

EP1 – Approvisionnement et stockage

- ♦ 1^{ère} partie :
 - A - Fiche technique
 - B - Bon de commande
- ♦ 2^{ème} partie :
 - A - Savoirs technologiques
 - B - Savoirs scientifiques
 - C - Savoirs économiques et juridiques

Ce document comporte 10 pages numérotées 1/10 à 10/10.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	C1806-CAP CHOC EP1	CORRIGÉ	Session 2018
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page 1 sur 10

PREMIÈRE PARTIE

LE TROYES CHOCOLATS

10 ruelle des chats

10 000 TROYES ☎ 03.25.22.33.44

SARL au capital de 50 000 €

Vous êtes en période d'essai comme ouvrier chocolatier au sein de l'entreprise «LE TROYES CHOCOLATS» dans l'Aube. Vous travaillez avec Michel, responsable de production dans cette chocolaterie réputée pour ses «*petits pavés de Troyes*» en chocolat.

Le gérant, M. PANTALÉON Jacques, vous confie quelques travaux pour vérifier vos compétences, avant de vous embaucher en CDI.

A - FICHE TECHNIQUE

(9 pts ÷ 3 = 3 POINTS)

M. PANTALÉON vient d'acquiescer un nouveau point de vente, où il veut mettre en avant son nouveau produit « *Le petit pavé de Troyes lacté framboise* » enrobé en couverture lactée 40 %. Il vous demande de rédiger la fiche technique de cette production afin de la remettre aux vendeurs.

1. Compléter les matières premières sur la fiche technique ci-dessous : **C.1.3**

(1 pt par bonne réponse = 3 pts)

Petit pavé de Troyes lacté framboise		
Matière première	Unité	Quantité
Couverture lactée 35%	kg	1.8
Gianduja noisette lait	kg	0.400
Purée de framboise	kg	0.700
Sucre inverti	kg	0.300
Beurre frais Montaigne AOP	kg	0.400
Finitions enrobage		
Couverture lactée 40%	kg	1.4
Poids total final	kg	5.0

Pour l'ouverture de ce nouveau point de vente, M. PANTALÉON vous demande de réaliser 25 kg de petits pavés de Troyes lactés framboise, destinés à garnir la vitrine réfrigérée, mais également pour disposer d'un stock suffisant pour une semaine.

2. Calculer les quantités nécessaires à la réalisation de cette demande. **C.1.1**

(1 pt par bonne réponse = 6 pts)

Petit pavé de Troyes lacté framboise		
Matière première	Unité	Quantité
Couverture lactée 35 %	kg	9,000
Gianduja noisette lait	kg	2,000
Purée de framboise	kg	3,500
Sucre inverti	kg	1,500
Beurre frais Montaigne AOP	kg	2,000
Finitions enrobage		
Couverture lactée 40 %	kg	7,000
Poids total final	kg	25,000

Ne pas pénaliser une deuxième fois les M.P.

B - BON DE COMMANDE**(12 pts ÷ 4 = 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 (document 1). Tenir compte des stocks restants. **C.3.2**

BON DE COMMANDE			
Référence	Désignation du produit	Unité de vente	Quantité
GIANL	Gianduja noisette lait	3 x1 kg	1
COULEQP35	Couverture lactée pistoles 35%	3 kg	3
PUFRAM	Purée de framboise	1 kg	4
BEFAOP	Beurre frais AOP Montaigu	5x2 kg	1
COULJP40	Couverture lactée pistoles 40%	3 kg	2
0,5 x 4 = 2 pts	1 x 4 = 4 pts	0,5 x 4 = 2 pts	1 x 4 = 4 pts

Document 1

Référence	Désignation du produit	Unité de vente	Stock restant
GIANL	Gianduja noisette lait	3 x 1 kg	1 kg
CHBP29	Chocolat blanc satin pistoles 29 %	5 kg	10 kg
COUNEP55	Couverture noire excellence pistoles 55 %	5 kg	50 kg
COULJP40	Couverture lactée pistoles 40 %	3 kg	2 kg
COULEQP35	Couverture lactée pistoles 35 %	3 kg	2,5 kg
BEUCA	Beurre de cacao	1 kg	3 kg
BEFAOP	Beurre frais AOP Montaigu	5 x 2 kg	1 kg
CREMLP	Crème fraîche liquide pasteurisée	1 litre	0
SITRIM	Sucre inverti Trimoline	5 kg	4 kg
SGLUC	Sirup de glucose	5 kg	1,5 kg
SUCS25	Sucre semoule	25 kg	38 kg
SUCCR25	Sucre cristallisé	25 kg	20 kg
PECTNH	Pectine NH	1 kg	0,750 kg
PECTJ	Pectine jaune	1 kg	0,250 kg
PUFRAM	Purée de framboise	1 kg	0

DEUXIÈME PARTIE**A - SAVOIRS TECHNOLOGIQUES****(18 pts ÷ 6 = 3 points)**

Le chocolat, est fabriqué à partir des fèves de cacao.

Une des étapes de fabrication du chocolat est la torréfaction des fèves de cacao.

1. Citer deux objectifs de la torréfaction des fèves de cacao. **S.2.1**

(1 pt par bonne réponse = 2 pts)

- Développer l'arôme du cacao.
- Développer la couleur du cacao.
- Enlever l'humidité

Le lait, est conditionné dans des emballages de différentes couleurs, bleu, rouge ou vert, selon sa teneur en matières grasses.

2. Indiquer la couleur des emballages qui correspond à chacun des laits ci-dessous : **S.2.3**

(1 pt par bonne réponse = 3 pts)

- Lait entier : **ROUGE**
- Lait demi-écrémé ou allégé : **BLEU**
- Lait écrémé : **VERT**

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	C1806-CAP CHOC EP1	CORRIGÉ	Session 2018
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page 3 sur 10

Dans la fabrication de certaines confiseries, vous êtes amené(e) à utiliser des fruits autres que des fruits frais.

3. Citer trois formes différentes de commercialisation de fruits utilisés en chocolaterie. **S.3.1**
(1 pt par bonne réponse = 3 pts)

Fruits séchés **Fruits appertisés**
Fruits confits **Fruits à l'alcool**
Fruits surgelés **Fruits sous vide**

Dans la gamme des petits pavés de Troyes, certains sont à base de liqueur ou d'eau de vie.

4. Indiquer un exemple de type de spiritueux par catégorie : **S.3.2**
(1 pt par bonne réponse = 3 pts)

- Une liqueur de fruits : **le Cherry, la crème de cassis, liqueur de framboise.**
- Une liqueur d'écorces : **le Grand Marnier, le Cointreau, le curaçao.**
- Une eau de vie : **le kirsch, le rhum, eau de vie de fruit (ex : mirabelle de Lorraine).**

Vous réceptionnez une livraison de matières premières que vous devez stocker.

5. Compléter le tableau ci-dessous en mettant une croix dans la colonne correspondant au lieu de stockage qui convient pour chaque produit. **S.5.1**
(1 pt par bonne réponse = 5 pts)

Produits	Réserve sèche	Chambre froide positive	Chambre froide négative
Amandes effilées	X		
Purée de framboise surgelée			X
Cacao en poudre	X		
Framboises fraîches		X	
Beurre frais		X	

6. Suite à une commande, vous réceptionnez des produits chocolat. Sur un des paquets se trouve ce sigle.



- a. Que signifie ce sigle ? (1 pt)

Produit issu de l'agriculture biologique

- b. Dans le cas d'un mode de production biologique, quel est le pourcentage requis de produits biologiques pour obtenir l'appellation « BIO » ? (1 pt)

- 50%
- 80%
- 95%

B - SAVOIRS SCIENTIFIQUES**(4 POINTS)**

Soucieux(se) de l'aménagement de votre entreprise, vous décidez avec vos collègues, d'améliorer les conditions d'éclairage.

1. Compléter le tableau ci-dessous. (3 x 0,25 = 0,75 pt)

Situations	Solutions permettant d'améliorer les conditions d'éclairage (Une réponse différente est attendue pour chaque situation)
Un des apprentis s'est coupé en travaillant dans un local mal éclairé.	Un éclairage suffisant et uniforme Toutes autres réponses cohérentes
L'ampoule du luminaire de l'escalier ne fonctionne plus et le chocolatier est tombé.	Remplacer l'ampoule Avoir des veilleuses de secours Toutes autres réponses cohérentes
La vendeuse est éblouie par une lampe mal positionnée.	Ne pas placer les sources lumineuses dans l'axe du regard Toutes autres réponses cohérentes

2. Indiquer une conséquence d'un éclairage insuffisant sur la santé de l'individu. (0,125 pt)

Maux de tête, fatigue visuelle

3. Afin d'éviter tout risque électrique, proposer une mesure de sécurité à mettre en place pour changer l'ampoule dans l'escalier. (0,25 pt)

Couper l'alimentation électrique en disjonctant avec le disjoncteur général ou le disjoncteur divisionnaire

D'après le règlement CE n° 852/2004 du Paquet Hygiène, « les luminaires ne doivent pas être encrassés (poussières, dépôts de graisse), ne pas être recouverts de particules (insectes brûlés)... »

Document 2 : le plan de lutte contre les nuisibles.

Les principaux nuisibles pouvant être rencontrés dans une cuisine et un laboratoire sont les rongeurs, les insectes volants et rampants. Ils constituent un risque de contamination pour les denrées alimentaires.

Le personnel doit être attentif aux signes de leur présence et les signaler sans délai au responsable. Le contrôle visuel permanent est le premier moyen d'évaluation de l'efficacité des moyens mis en œuvre. Pour éviter la présence de rongeurs et d'insectes, il faut fermer les fenêtres, ranger et entretenir régulièrement les locaux, protéger les denrées et éliminer rapidement les déchets. Pour éliminer les nuisibles, on réalise des traitements chimiques des locaux en dehors des périodes d'activité. Ce sont souvent des entreprises spécialisées qui effectuent ce travail.

Extrait de Sciences Appliquées aux aliments, à la nutrition et à l'hygiène, A. Paccard, B. Tempplier, éditions BPI

4. Citer une conséquence liée à la présence d'insectes brûlés sur les luminaires placés au dessus des plans de travail à l'aide du document 2. (0,25 pt)

Contamination des denrées, mauvaise image de marque de l'entreprise

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	C1806-CAP CHOC EP1	CORRIGÉ	Session 2018
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page 5 sur 10

5. Relever dans le document 2 deux moyens de prévention pour lutter contre la présence des insectes dans l'entreprise. (0,25 x 2 = 0,5 pt)

- Fermer les fenêtres
- Ranger et entretenir régulièrement les locaux
- Protéger les denrées
- Eliminer rapidement les déchets

Pour assurer l'entretien du laboratoire de chocolaterie, vous utilisez différents produits.

6. Compléter le tableau ci-dessous en choisissant, dans la liste suivante, le produit approprié pour chaque situation proposée. (0,125 x 4 = 0,5 pt)

solvant / dépoussiérant / désinfectant / abrasif / décapant / détartrant.

Situation	Nom du produit
Pour éliminer les graisses brûlées dans le four.	Décapant
Pour dissoudre les traces de calcaire sur la robinetterie.	Détartrant
Pour éliminer les micro-organismes sur un plan de travail.	Désinfectant
Pour éliminer des salissures très adhérentes dans le fond d'une casserole.	Abrasif

7. Proposer une situation exigeant l'utilisation d'un détergent désinfectant alimentaire. (3 x 0,125 = 0,375 pt)

- Nettoyer et désinfecter un plan de travail.
- Ou
- Eliminer les micro-organismes et les graisses sur un plan de travail.
- Ou
- Toute réponse dans laquelle figure une notion de nettoyage de salissures (pour le détergent), une notion d'élimination de micro-organismes (pour la désinfection) et une notion de contact alimentaire.

Les produits d'entretien sont dangereux et doivent être stockés dans des conditions particulières. Le détergent désinfectant alimentaire que vous utilisez dans votre laboratoire comporte sur son étiquette le pictogramme ci-dessous :



Source : www.inrs.fr

8. Indiquer la signification du pictogramme présent sur l'étiquette du détergent désinfectant alimentaire. (0,25 pt)

- Dangereux pour l'environnement

Un autre produit d'entretien du laboratoire présentant le même pictogramme indique une date de péremption périmée.

9. Énoncer deux précautions à respecter pour l'évacuation de ce déchet compte-tenu du pictogramme présent sur l'étiquette. (0,25 x 2 = 0,5 pt)

- Ne pas jeter dans la nature
- Ne pas versé dans l'évier (ou l'égout) à l'état pur
- Faire venir une entreprise spécialisée dans le retrait des déchets
- Se rendre à la déchetterie

10. Indiquer deux règles à respecter lors du rangement ou du stockage des produits d'entretien au sein de votre entreprise. (0,25 x 2 = 0,5 pt)

- Stocker dans une armoire fermée
- Stocker en hauteur
- Stocker à l'abri de la lumière, dans un endroit aéré
- Ne pas mélanger avec des produits alimentaires
- Respecter les températures de stockage mentionnées sur l'étiquette

<http://devenirpatissier.fr>

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	C1806-CAP CHOC EP1	CORRIGÉ	Session 2018
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page 7 sur 10

C- **SAVOIRS ÉCONOMIQUES ET JURIDIQUES**

(21 pts ÷ 3 = 7 POINTS)

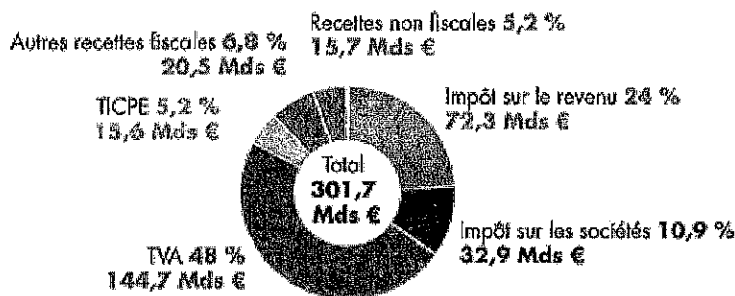
1. **Environnement économique**

6 points

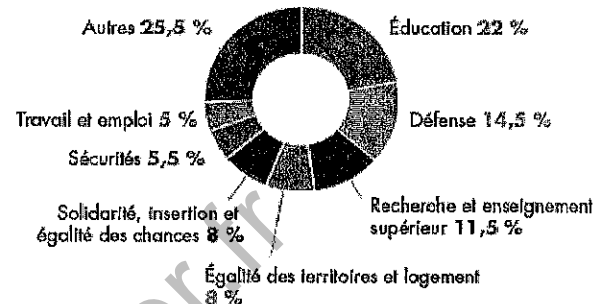
M. PANTALÉON a l'habitude d'écouter la radio en travaillant. Parmi les titres du journal, le budget de l'Etat est évoqué. M. PANTALEON en profite pour vous poser quelques questions à ce sujet (Document 3).

Document 3

RÉPARTITION DES RECETTES NETTES FISCALES 2016



DÉPENSES PAR MISSIONS EN 2016



TICPE : taxe intérieure de consommation sur les produits énergétiques

Source : l'financepourvous.com d'après le projet de loi de finance 2016

Source : l'financepourvous.com d'après la Loi de Finances 2016

À partir de vos connaissances et du document 3 :

1.1 Repérer les trois premières ressources (ou recettes) de l'État. **S8.1.5**

Premières recettes de l'État	Part en %
1. La TVA	48 %
2. L'impôt sur le revenu	24 %
3. L'impôt sur les sociétés	10,9 %

(1 pt par ligne) = 3 pts

1.2 Préciser comment l'Etat utilise les recettes fiscales. **S8.1.5**

Les impôts servent à financer des dépenses comme l'éducation, la défense, l'emploi...

1 pt

Accepter toute réponse cohérente

1.3 Cocher la bonne case : **S8.1.5**

La TVA est : un impôt direct un impôt indirect

L'impôt sur le revenu est : un impôt direct un impôt indirect

(0,5 par bonne réponse) 1 pt

1.4 Compléter le tableau en cochant la bonne réponse pour chaque impôt.

(0,5 par bonne réponse) 1 pt

TVA :	<input checked="" type="checkbox"/> Cet impôt est payé par tout le monde Cet impôt est payé sous conditions de ressources
Impôt sur le revenu :	Cet impôt est payé par tout le monde <input checked="" type="checkbox"/> Cet impôt est payé sous conditions de ressources

2. **Environnement comptable**

9 points

2.1 Compléter la fiche de stock ci-dessous selon la méthode PEPS. **S8.2.1**

Article : Beurre doux plaquettes de 500 g Référence : 02.145										
Stock minimum : 10 plaquettes					Stock maximum : 40 plaquettes					
Stock d'alerte : 20 plaquettes					Méthode du Premier entré-premier sorti					
Date	Document	ENTRÉES			SORTIES			STOCKS		
		Qté	Coût unit.	Montant	Qté	Coût unit.	Montant	Qté	Coût unit.	Montant
01/05	En stock							10	1,13	11,30
12/05	Bon d'entrée N°27	30	1,18	35,40				10	1,13	11,30
								30	1,18	35,40
13/05	Bon de sortie N°43				10	1,13	11,30	-	-	-
					12	1,18	14,16	18	1,18	21,24
15/05	Bon d'entrée N°45	12	1,20	14,40				18	1,18	21,24
								12	1,20	14,40
18/05	Bon de sortie N°49				5	1,18	5,90	13	1,18	15,34
								12	1,20	14,40
22/05	Bon d'entrée N°33	25	1,15	28,75				13	1,18	15,34
								12	1,20	14,40
								25	1,15	28,75

(1 pt par bonne réponse 25 pts÷5) = 5 pts

2.2 Expliquer ce que représente le stock d'alerte. **S8.2.1**

C'est le stock qui déclenche une commande.

1 pt

2.3 Calculer la quantité de plaquettes de beurre en stock au 22/05. Que constatez-vous ? **S8.2.1**

Au 22/05 le stock final est de 50 plaquettes.

1 pt

Le stock maximum de 40 plaquettes est dépassé.

1 pt

2.4 Préciser pourquoi cette méthode de gestion des stocks est particulièrement adaptée aux plaquettes de beurre. **S8.2.1**

Il s'agit d'une denrée périssable donc la priorité est donnée aux produits les plus anciens.

1 pt

3. Environnement juridique et social

6 pts

À partir de vos connaissances et du document 4

- 3.1 Préciser l'utilité de la période d'essai pour l'employeur et pour le salarié. **S8.3.6** 2 pts
Employeur : **La période d'essai permet à l'employeur de tester les compétences et la motivation du salarié.** (1 pt)
Salarié : **Elle permet à celui-ci d'évaluer le travail à faire, de se rendre compte des conditions de travail.** (1 pt)
- 3.2 Indiquer si le salarié est rémunéré durant la période d'essai. Justifier votre réponse. **S8.3.6** 2 pts
Oui, le salarié a réalisé un travail effectif.
- 3.3 Si M. PANTALÉON décide de rompre la période d'essai au bout de 2 semaines, rappeler la durée du délai de prévenance qu'il doit respecter. **S8.3.6** 1 pt
Entre 8 jours et 1 mois de présence du salarié dans l'entreprise, l'employeur doit respecter un délai de 48 H.
- 3.4 Si le salarié décide de mettre fin à la période d'essai au bout de 2 semaines, rappeler quel sera la durée du délai de prévenance. **S8.3.6** 1 pt
Au-delà de 8 jours de présence dans l'entreprise, le salarié doit respecter un délai de 48H.

<http://devenirpatron.com>

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	C1806-CAP CHOC EP1	CORRIGÉ	Session 2018
Épreuve EP1 : Approvisionnement et stockage	Durée : 2 heures	Coef. : 2	Page 10 sur 10