Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV®.

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du CAP Chocolatier, veuillez visiter :
capchocolatier.fr/annales-sujets-et-corriges

CAP Chocolatier-Confiseur - EP1 : Approvisionnement et stockage

Session 2026 • Code sujet : **26-CAP-CHOC-EP1** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **2**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Mise à l’échelle d’une recette et préparation de la commande** (2 questions) — **Page 3**
2. **Savoirs technologiques, scientifiques, économiques et juridiques** (7 questions) — **Page 5**
3. **Ce qu’il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 11**

Sujet officiel (PDF) : https://capchocolatier.fr/assets/annales/cap-chocolatier/Approvisionnement et stockage/2026/CAP Chocolatier - Approvisionnement et stockage - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

1. Mise à l’échelle d’une recette et préparation de la commande

Dans l’atelier Les Cabosses de Loire, la fiche technique de base prévoit une fabrication de 120 bonbons de chocolat à la ganache, tandis que la production demandée est de 240 bonbons. Les stocks disponibles et les conditionnements fournisseurs servent à recalculer les besoins et à établir le bon de commande.

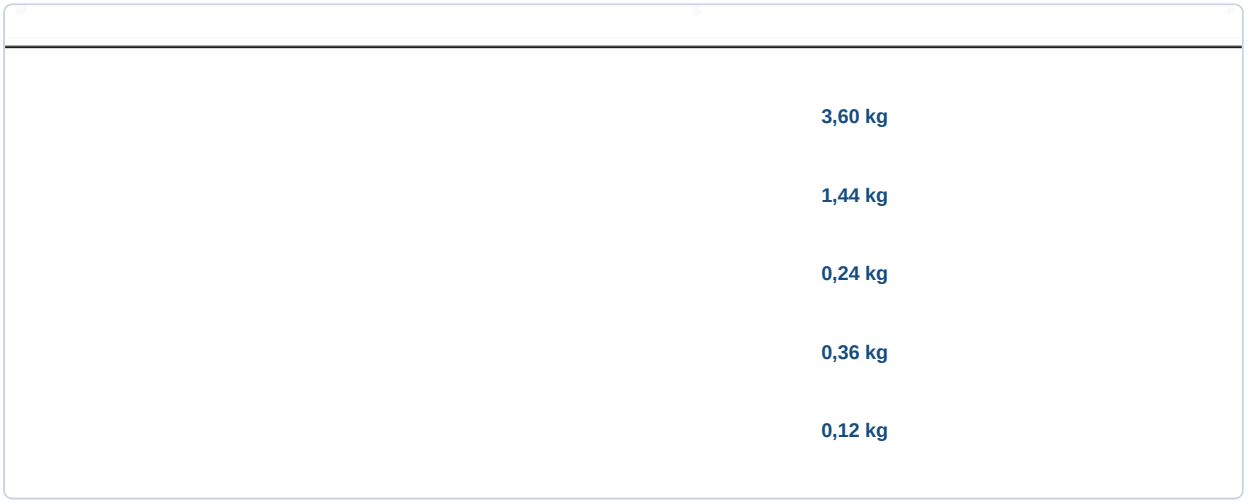
Fiche technique recalculée

Question 1.1. Calculez le facteur de mise à l’échelle, puis indiquez dans le DR 1 les quantités nécessaires de chaque ingrédient pour produire 240 bonbons. Présentez au moins un calcul détaillé.

Le facteur de mise à l’échelle est le rapport entre la production demandée et la production de référence : 240 ÷ 120 = 2. Chaque quantité de base est donc multipliée par 2. Exemple : couverture noire, 1,80 kg × 2 = 3,60 kg.

Ingrédient	Quantité pour 240 bonbons
Couverture noire	3,60 kg
Crème liquide	1,44 kg
Glucose	0,24 kg
Beurre	0,36 kg
Cacao en poudre	0,12 kg

DR 1 : fiche technique recalculée



✓ RÉPONSE À RETENIR

Facteur : 2. Besoins : couverture noire 3,60 kg ; crème 1,44 kg ; glucose 0,24 kg ; beurre 0,36 kg ; cacao 0,12 kg.

Bon de commande

Question 1.2. À partir des besoins calculés et des stocks disponibles, déterminez les quantités à commander. Respectez les conditionnements du DT 1, ne commandez pas les ingrédients dont le stock couvre le besoin et complétez le bon de commande du DR 1.

Le besoin net est égal au besoin de production moins le stock disponible. Pour chaque résultat positif, commandez le plus petit nombre entier de conditionnements qui couvre ce manque. Le beurre et le cacao ne figurent pas au bon de commande, car leur stock couvre les besoins.

Ingrédient	Besoin net	Conditionnements	Quantité commandée
Couverture noire	1,60 kg	1 sachet	2,50 kg
Crème liquide	0,44 kg	1 brique	1,00 kg
Glucose	0,14 kg	1 seau	1,00 kg

DR 1 : bon de commande complété

	1,60 kg	**1 sachet**	**2,50 kg**
	0,44 kg	**1 brique**	**1,00 kg**
	0,14 kg	**1 seau**	**1,00 kg**

✓ RÉPONSE À RETENIR

À commander : 1 sachet de couverture noire (2,50 kg), 1 brique de crème (1,00 kg) et 1 seau de glucose (1,00 kg).

2. Savoirs technologiques, scientifiques, économiques et juridiques

L'atelier doit contrôler la réception et le stockage des matières premières, notamment la conservation de la couverture noire et de la crème liquide, ainsi que la rotation des lots. Les données économiques du sujet permettent aussi de calculer un CMUP et le montant HT d'une commande.

Question 2.1. À l'aide du DT 2, identifiez le matériel adapté au contrôle de la température de la chambre froide et indiquez à quel moment ce contrôle doit être enregistré selon la procédure de l'atelier.

Le DT 2 prévoit un thermomètre propre et adapté pour contrôler la température d'un produit réfrigéré. À la réception, relevez la température et consignez-la. En cas d'anomalie, le produit doit être mis à l'écart et la responsable prévenue. La procédure fournie ne fixe pas de fréquence de relevé périodique de la température de la chambre froide : elle indique le contrôle de la température des produits réfrigérés à leur réception.

DR 2, réponse 2.1

Question	Réponse ou résultat
2.1 Matériel et fréquence du contrôle	Thermomètre À réception
2.2 Ordre d'utilisation et règle appliquée	
2.3 Écart de température et actions	
2.4 Risques et prévention	
2.5 CMUP après entrée	
2.6 Montant total HT de la commande	
2.7 Actions à la réception d'une livraison non conforme	

✓ RÉPONSE À RETENIR

Thermomètre propre et adapté ; température relevée et enregistrée à la réception.

Question 2.2. Deux lots de couverture noire sont présents : le lot A a été reçu le 4 mars et sa date de durabilité minimale est le 30 juin ; le lot B a été reçu le 18 mars et sa date de durabilité minimale est le 15 juillet. Indiquez l'ordre d'utilisation recommandé et nommez la règle de gestion appliquée.

Lot	Réception	DDM
A	4 mars	30 juin
B	18 mars	15 juillet

Utiliser le lot A avant le lot B : il est entré en stock plus tôt et sa date de durabilité minimale est également la plus proche. Le DT 2 nomme la règle de rotation PEPS, c'est-à-dire « premier entré, premier sorti ». Il faut donc placer le lot A de manière à le prélever en premier, puis utiliser le lot B.

DR 2, réponse 2.2

Question	Réponse ou résultat
2.1 Matériel et fréquence du contrôle	
2.2 Ordre d'utilisation et règle appliquée	A puis B PEPS
2.3 Écart de température et actions	
2.4 Risques et prévention	
2.5 CMUP après entrée	
2.6 Montant total HT de la commande	
2.7 Actions à la réception d'une livraison non conforme	

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Utiliser d'abord le lot A, puis le lot B : règle PEPS.

Question 2.3. Une brique de crème indique une conservation entre 0 et 4 °C. À la réception, le thermomètre affiche 7 °C. Indiquez si le produit est conforme à la température indiquée, puis donnez deux actions immédiates à réaliser avant son utilisation.

La température mesurée, 7 °C, dépasse la limite maximale de 4 °C indiquée sur l'étiquette : la crème n'est donc pas conforme. Avant toute utilisation, appliquez la procédure de réception du DT 2 :

- Consignez la température relevée.
- Mettez la brique à l'écart, sans la mettre en stock ni l'utiliser, et prévenez la responsable.

La responsable est informée avant l'acceptation définitive et décide de la suite à donner au produit.

DR 2, réponse 2.3

Question	Réponse ou résultat
2.1 Matériel et fréquence du contrôle	
2.2 Ordre d'utilisation et règle appliquée	
2.3 Écart de température et actions	7 °C : isoler et prévenir
2.4 Risques et prévention	
2.5 CMUP après entrée	
2.6 Montant total HT de la commande	
2.7 Actions à la réception d'une livraison non conforme	

✓ RÉPONSE À RETENIR

Non conforme : noter 7 °C, isoler la brique et prévenir la responsable.

Question 2.4. Expliquez deux risques liés au stockage de la couverture noire dans un local humide, exposé à la lumière ou à proximité de produits odorants. Précisez une mesure de prévention pour chacun de ces risques.

Deux risques et leurs mesures de prévention :

- L'humidité peut entraîner un blanchiment du chocolat par altération de sa surface. Le stocker dans une réserve sèche et ventilée.
- Les produits odorants peuvent transmettre leur odeur à la couverture et en altérer le goût. Les tenir éloignés.

La couverture doit aussi être protégée de la lumière, conformément aux consignes de stockage. Elle se conserve dans un local sec, à l'abri de la lumière et des odeurs, entre 16 et 18 °C.

DR 2, réponse 2.4

Question	Réponse ou résultat
2.1 Matériel et fréquence du contrôle	.....
2.2 Ordre d'utilisation et règle appliquée	.....
2.3 Écart de température et actions	.....
2.4 Risques et prévention	Au sec ..... Loin des odeurs .....
2.5 CMUP après entrée	.....
2.6 Montant total HT de la commande	.....
2.7 Actions à la réception d'une livraison non conforme	.....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Stocker la couverture au sec, à l'abri de la lumière et loin des produits odorants.

Question 2.5. Un stock comprend 4,00 kg de couverture noire valorisés à 12,00 € HT par kg. L'atelier reçoit ensuite 6,00 kg au prix de 13,50 € HT par kg. Calculez le coût moyen unitaire pondéré après cette entrée selon la formule fournie et arrondissez au centime par kilogramme.

Le CMUP après entrée correspond à la valeur totale du stock divisée par sa quantité totale. Le stock initial vaut 4,00 × 12,00 = 48,00 € HT et l'entrée vaut 6,00 × 13,50 = 81,00 € HT. La valeur totale est donc de 129,00 € HT pour 10,00 kg. Le calcul donne (48,00 + 81,00) ÷ (4,00 + 6,00) = 12,90 € HT/kg, déjà arrondi au centime.

DR 2, réponse 2.5

Question	Réponse ou résultat
2.1 Matériel et fréquence du contrôle	.....
2.2 Ordre d'utilisation et règle appliquée	.....
2.3 Écart de température et actions	.....
2.4 Risques et prévention	.....
2.5 CMUP après entrée	12,90 € HT/kg .....
2.6 Montant total HT de la commande	.....
2.7 Actions à la réception d'une livraison non conforme	.....

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

CMUP après entrée : 12,90 € HT/kg.

Question 2.6. À partir des quantités du bon de commande du DR 1 et des prix HT indiqués dans le tableau de la partie 2, calculez le montant total HT de la commande. Seuls les ingrédients effectivement commandés sont à prendre en compte.

Ingrédient commandé	Quantité	Prix HT/kg	Montant HT
Couverture noire	2,50 kg	18,40 €	46,00 €
Crème liquide	1,00 kg	4,20 €	4,20 €
Glucose	1,00 kg	3,60 €	3,60 €

Le bon de commande retient un conditionnement entier pour chacun de ces trois ingrédients. Le beurre et le cacao en poudre ne sont pas commandés, car les stocks couvrent les besoins. Additionnez les montants HT des seules lignes commandées : 46,00 + 4,20 + 3,60 = 53,80 €. Le taux de TVA n'intervient pas, puisque le montant demandé est hors taxes.

DR 2, réponse 2.6

Question	Réponse ou résultat
2.1 Matériel et fréquence du contrôle	.....
2.2 Ordre d'utilisation et règle appliquée	.....
2.3 Écart de température et actions	.....
2.4 Risques et prévention	.....
2.5 CMUP après entrée	.....
2.6 Montant total HT de la commande	53,80 € HT
2.7 Actions à la réception d'une livraison non conforme	.....

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Montant total de la commande : 53,80 € HT.

Question 2.7. À la réception, le bon de livraison mentionne 2,50 kg de couverture noire, mais le colis contient 2,00 kg et l'emballage est déchiré. Indiquez trois actions professionnelles à réaliser avant la mise en stock, en précisant à qui transmettre l'information et quels documents internes peuvent être renseignés.

1. Comparer la commande, le bon de livraison et le colis ; vérifier la quantité et constater l'emballage déchiré. L'écart est de 0,50 kg.
2. Isoler le colis et ne pas le mettre en stock avant décision.
3. Consigner l'écart de quantité et l'état de l'emballage dans le document interne de réception ou de signalement d'anomalie, puis prévenir la responsable avant l'acceptation définitive. Ne pas modifier soi-même les documents du fournisseur.

DR 2, réponse 2.7

Question	Réponse ou résultat
2.1 Matériel et fréquence du contrôle	.....
2.2 Ordre d'utilisation et règle appliquée	.....
2.3 Écart de température et actions	.....
2.4 Risques et prévention	.....
2.5 CMUP après entrée	.....
2.6 Montant total HT de la commande	.....
2.7 Actions à la réception d'une livraison non conforme	Isoler, consigner Alerter la responsable

✓ RÉPONSE À RETENIR

Constater et consigner l’écart, isoler le colis, puis prévenir la responsable avant sa mise en stock.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2026)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve EP1 du CAP Chocolatier-Confiseur, session 2026, porte le code 26-CAP-CHOC-EP1 et dure 2 heures, coefficient 2. Dans l'atelier Les Cabosses de Loire, le candidat prépare l'approvisionnement de 240 bonbons à la ganache et traite la réception et le stockage des matières premières. Les compétences évaluées comprennent le calcul des besoins, la commande, la conservation, la rotation des lots et la valorisation des stocks.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Facteur de mise à l'échelle : quantité à produire divisée par quantité de référence.
- Besoin net : besoin de production moins stock disponible ; si le résultat est positif, commander assez de conditionnements entiers pour le couvrir.
- PEPS signifie premier entré, premier sorti ; identifier les lots et organiser leur rangement pour appliquer cette rotation.
- CMUP après entrée : valeur totale du stock après entrée divisée par la quantité totale du stock après entrée.

Points de vigilance & attentes du jury

- Indiquer les unités et détailler au moins un calcul de mise à l'échelle, comme demandé.
- Respecter les conditionnements non fractionnables et ne commander que les ingrédients dont le stock ne couvre pas le besoin.
- En cas d'anomalie de réception, constater et consigner l'écart, isoler le colis concerné et prévenir la responsable.
- Pour le total de la question 2.6, additionner les montants HT des seuls ingrédients commandés.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment appliquer le facteur de mise à l'échelle à une recette ?

Divisez la quantité à produire par la quantité de référence pour obtenir le facteur. Multipliez ensuite chaque quantité de la recette de base par ce facteur et indiquez les unités des résultats.

Q : Comment déterminer la quantité à commander quand le stock est insuffisant ?

Soustrayez le stock disponible du besoin de production. Si le besoin net est positif, déterminez le nombre de conditionnements nécessaire et arrondissez au nombre entier supérieur, car ils ne sont pas fractionnables.

Q : Comment organiser son temps et comprendre le barème de cette épreuve ?

L'épreuve dure 2 heures et comporte 6 points pour la fiche technique et la commande, puis 14 points pour les savoirs associés. Aucun temps par partie n'est imposé : prévoyez du temps pour les calculs et leur vérification.

Q : Quels éléments le jury attend-il dans les calculs et les réponses professionnelles ?

Le sujet demande les unités et, pour les calculs, la formule, les valeurs remplacées et le résultat. Les réponses de réception doivent suivre la procédure fournie, notamment consigner les écarts et prévenir la responsable.

Sujet officiel associé (PDF) : https://capchocolatier.fr/assets/annales/cap-chocolatier/Approvisionnement et stockage/2026/CAP Chocolatier - Approvisionnement et stockage - Session 2026 - 1-Sujet.pdf
Ressources CAP Chocolatier : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.