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

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

CHOCOLATIER-CONFISEUR

SESSION 2026

ÉPREUVE EP1 : APPROVISIONNEMENT ET STOCKAGE

Coefficient : 2 Durée : 2 heures

Aucun document ou matériel autorisé en dehors de ceux fournis avec le sujet.

Composition de l'épreuve	Support
PARTIE 1 : FICHE TECHNIQUE ET COMMANDE (6 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : SAVOIRS ASSOCIÉS (14 points)	Dossier Questionnement
DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES (DT 1, DT 2, DT 3)	Fourni avec le sujet
DOCUMENTS RÉPONSES (DR 1, DR 2) : À RENDRE AVEC LA COPIE	Fin de sujet

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

Ce sujet comporte 9 pages numérotées de 1/9 à 9/9.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

LES DOCUMENTS RÉPONSES SITUÉS EN FIN DE DOSSIER SONT À COMPLÉTER ET À RENDRE OBLIGATOIREMENT AVEC LA COPIE.

DOSSIER SUJET

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE ET CONSIGNES GÉNÉRALES DE L'ÉPREUVE : ATELIER LES CABOSSES DE LOIRE, TOURS (INDRE-ET-LOIRE)

Vous travaillez dans l'atelier de chocolaterie-confiserie Les Cabosses de Loire. La responsable vous demande de préparer l'approvisionnement d'une fabrication de 240 bonbons de chocolat à la ganache, de vérifier les conditions de stockage et de renseigner les documents internes.

Le CAP « Chocolatier-Confiseur » et son épreuve EP1 relèvent de l'ancien référentiel, dont la dernière session est 2025. Le sujet comprend deux parties : fiche technique et commande, puis savoirs associés. Les données nécessaires aux calculs et aux réponses sont fournies dans le dossier technique.

Les réponses sont à porter sur les documents réponse ou sur la copie. Les résultats numériques doivent être accompagnés de leur unité et, lorsque cela est demandé, du détail du calcul.

PARTIE 1 : FICHE TECHNIQUE ET COMMANDE (6 points)

Mise à l'échelle d'une recette et préparation de la commande

La fiche technique DT 1 correspond à une fabrication de 120 bonbons. La production demandée est de 240 bonbons. À partir des quantités de base, déterminez les quantités nécessaires, puis comparez-les aux stocks disponibles afin d'établir le bon de commande.

Pour la mise à l'échelle, utilisez le facteur de proportionnalité défini par : $f = \frac{\text{quantité à produire}}{\text{quantité de référence}}$.

Données de production et de stock

Ingrédient	Quantité pour 120 bonbons	Stock disponible	Conditionnement fournisseur
Couverture noire	1,80 kg	2,00 kg	Sachet de 2,50 kg
Crème liquide	0,72 kg	1,00 kg	Brique de 1,00 kg
Glucose	0,12 kg	0,10 kg	Seau de 1,00 kg
Beurre	0,18 kg	0,50 kg	Plaquette de 1,00 kg
Cacao en poudre	0,06 kg	0,20 kg	Paquet de 1,00 kg

Extrait des documents internes de l'atelier.

1.1 (3 points) Calculez le facteur de mise à l'échelle, puis complétez dans le DR 1 la quantité de chaque ingrédient nécessaire à la fabrication de 240 bonbons. Présentez au moins un calcul détaillé.

1.2 (3 points) À partir des besoins calculés et des stocks disponibles, déterminez les quantités à commander. Respectez les conditionnements indiqués dans le DT 1. Complétez le bon de commande du DR 1 ; ne commandez pas les ingrédients dont le stock couvre le besoin.

PARTIE 2 : SAVOIRS ASSOCIÉS (14 points)

Savoirs technologiques, scientifiques, économiques et juridiques

Répondez aux questions à partir des documents techniques DT 1 à DT 3 et de vos connaissances professionnelles. Les calculs doivent faire apparaître la formule utilisée, les valeurs remplacées et le résultat avec son unité.

Repères de stockage et données économiques

Produit ou donnée	Valeur ou règle à appliquer
Chocolat de couverture	Conservation dans un local sec, à l'abri de la lumière et des odeurs ; température conseillée de 16 à 18 °C
Crème liquide	Produit réfrigéré ; température de conservation indiquée sur l'étiquette : de 0 à 4 °C
Méthode de rotation	PEPS : premier entré, premier sorti
TVA applicable aux ingrédients de la commande	5,5 %
Couverture noire	18,40 € HT par kg
Crème liquide	4,20 € HT par kg
Glucose	3,60 € HT par kg

Données fournies pour les questions de la partie 2.

2.1 (1,5 point) 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.

2.2 (1,5 point) Deux lots de couverture noire sont présents : lot A reçu le 4 mars, date de durabilité minimale au 30 juin ; lot B reçu le 18 mars, date de durabilité minimale au 15 juillet. Indiquez l'ordre d'utilisation recommandé et nommez la règle de gestion appliquée.

2.3 (2 points) 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.

2.4 (2 points) 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.

2.5 (2 points) 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 $CMUP = \frac{\text{valeur totale du stock après entrée}}{\text{quantité totale après entrée}}$. Arrondissez au centime par kilogramme.

2.6 (2 points) 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.

2.7 (3 points) 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.

DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

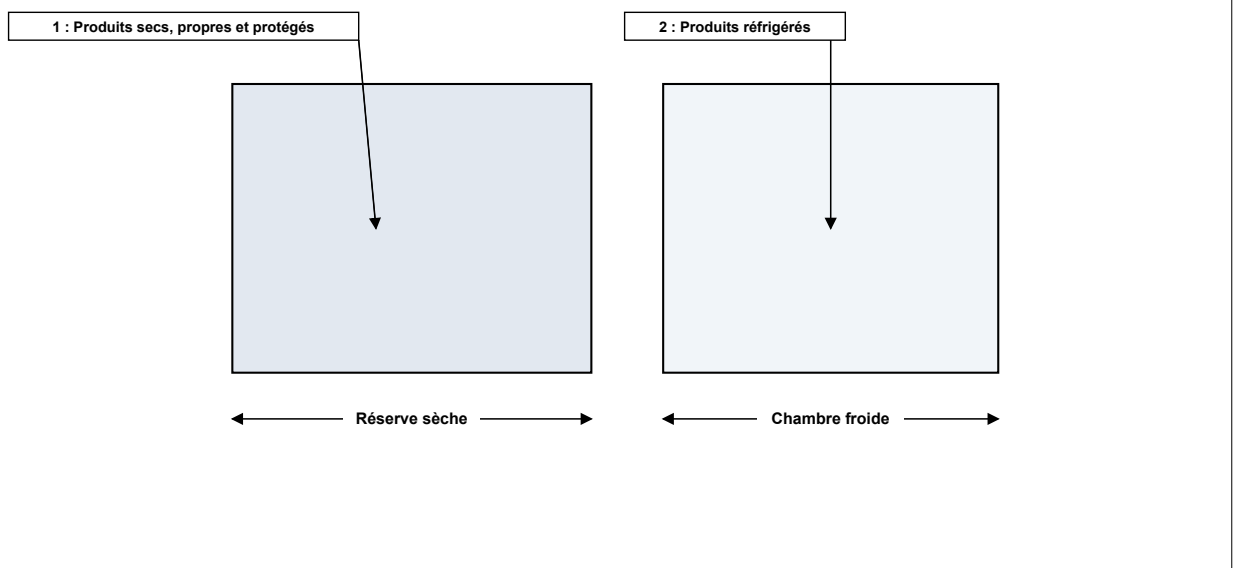
DT 1 : FICHE TECHNIQUE DE PRODUCTION ET DONNÉES D'APPROVISIONNEMENT

Fabrication prévue : 240 bonbons de chocolat à la ganache. La fiche de base ci-dessous correspond à 120 bonbons. Les quantités de stock sont des stocks utilisables relevés avant la fabrication. Les conditionnements commerciaux ne sont pas fractionnables pour la commande.

Pour déterminer un besoin net, utilisez : $\text{besoin net} = \text{besoin de production} - \text{stock disponible}$. Si le besoin net est positif, commandez le nombre entier de conditionnements permettant de le couvrir.

Fiche technique de base et stock disponible

Ingrédient	Quantité de base pour 120 bonbons	Stock disponible	Conditionnement de commande
Couverture noire	1,80 kg	2,00 kg	2,50 kg
Crème liquide	0,72 kg	1,00 kg	1,00 kg
Glucose	0,12 kg	0,10 kg	1,00 kg
Beurre	0,18 kg	0,50 kg	1,00 kg
Cacao en poudre	0,06 kg	0,20 kg	1,00 kg



DT 1	Plan schématique de la zone de réception et de stockage	Éch. : Schéma non à l'échelle	Unité : m

DT 2 : FICHE DE PROCÉDURE : RÉCEPTION ET CONSERVATION DES MATIÈRES PREMIÈRES

À la réception, comparer la commande, le bon de livraison et les marchandises. Vérifier les quantités, l'état des emballages, l'identification des produits et, pour les produits réfrigérés, la température relevée. Tout écart doit être signalé à la responsable avant l'acceptation définitive ou la mise en stock.

Les produits secs sont rangés dans une réserve propre, sèche, ventilée et à l'abri de la lumière, des sources de chaleur et des produits odorants. Les produits réfrigérés sont rangés rapidement dans une enceinte adaptée. Les emballages ne doivent pas être posés directement au sol. Les lots sont identifiés et rangés de manière à permettre leur rotation selon la règle PEPS.

Points de contrôle à la réception et au stockage

Point contrôlé	Méthode ou matériel	Action si anomalie
Quantité et références	Comparaison commande, bon de livraison et colis	Inscrire l'écart et prévenir la responsable
État des emballages	Contrôle visuel	Isoler le colis concerné et signaler l'anomalie
Température d'un produit réfrigéré	Thermomètre propre et adapté	Noter la mesure, mettre le produit à l'écart et prévenir la responsable
Rangement des produits	Étiquette, date et emplacement de stockage	Identifier le lot et appliquer la rotation PEPS

DT 3 : DONNÉES ÉCONOMIQUES ET MÉTHODE DE VALORISATION DES STOCKS

Prix unitaires hors taxes applicables à la commande : couverture noire, 18,40 € HT par kg ; crème liquide, 4,20 € HT par kg ; glucose, 3,60 € HT par kg. Le taux de TVA applicable aux ingrédients de cette commande est de 5,5 %.

La méthode du coût moyen unitaire pondéré après entrée consiste à diviser la valeur totale du stock après l'entrée par la quantité totale après l'entrée. Pour une commande comprenant plusieurs lignes, le montant total HT est la somme des montants HT de chaque ligne.

Lorsqu'une livraison présente une différence de quantité ou un emballage détérioré, le salarié ne modifie pas seul les documents du fournisseur : il constate l'écart, le consigne selon la procédure interne et en informe la responsable.

Prix et taux applicables

Produit ou donnée	Valeur
Couverture noire	18,40 € HT/kg
Crème liquide	4,20 € HT/kg
Glucose	3,60 € HT/kg
TVA	5,5 %
Stock initial de couverture noire	4,00 kg à 12,00 € HT/kg
Entrée de couverture noire	6,00 kg à 13,50 € HT/kg

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Document réponse à rendre avec la copie : questions 1.1 et 1.2

À RENDRE AVEC LA COPIE

Complétez les cases signalées par « ... ». Indiquez les unités. Pour le bon de commande, inscrivez uniquement les ingrédients à commander et respectez les conditionnements commerciaux du DT 1.

Fiche technique recalculée pour 240 bonbons

Ingrédient	Quantité nécessaire pour 240 bonbons
Couverture noire	.....
Crème liquide	.....
Glucose	.....
Beurre	.....
Cacao en poudre	.....

Bon de commande

Ingrédient à commander	Besoin net	Nombre de conditionnements	Quantité commandée
Couverture noire	.....	.....	.....
Crème liquide	.....	.....	.....
Glucose	.....	.....	.....

Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 2 : Document réponse à rendre avec la copie : questions 2.1 à 2.7 **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Utilisez ce tableau pour organiser vos réponses. Vous pouvez compléter les réponses par des phrases rédigées sur votre copie.

Réponses aux savoirs associés

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	.....

Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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.