

Exemples de questions d'examen

Élaboré par les expert(e)s d'examen de technologues en denrées alimentaires CFC, domaine spécifique chocolat, les 11.11.2015 et 8.12.2015

Questions plus simples	Questions plus difficiles
D'où proviennent ces matières premières ?	
Comment doivent être traitées ces matières premières (conservation) ?	
	Quel objectif poursuit-on, lorsque des denrées alimentaires sont emballées (K4 - K6) ?
	Pourquoi les fèves de cacao sont-elles torréfiées (K4 - K6) ?
Expliquez la différence entre chocolat et couverture.	Interprétez la courbe de température xy.
Expliquez le processus de torréfaction.	Quel est le rôle de la température dans le processus de torréfaction ? Comment la température influe-t-elle sur le processus de torréfaction ?
Sur quelle base fixe-t-on la date de péremption ?	
Expliquez / décrivez un laminoir à 5 rouleaux.	Quelle est l'influence, sur le chocolat, du produit laminé ?
Quel est le mode de fonctionnement d'un laminoir d'affinage (K2) ?	
Quelle séquence suivez-vous pour détecter le problème ou le défaut ?	Que faites-vous si la partie "xy" de l'installation ne fonctionne pas ?
Pourquoi contrôlez-vous le poids ?	Quelles conclusions peut-on tirer des informations sur le poids ?
Que faites-vous si la finesse est trop élevée ?	Comment peut-on influencer sur la finesse ?
Pourquoi effectuez-vous une mesure de la finesse ?	
Quelles prescriptions de sécurité sont liées à cette installation (K1) ?	
Expliquez cette installation (chocolat fourré / barres pleines) (K2).	

	Interprétez une courbe de température (K3 / K4).
Nommez des méthodes de tempérage.	Pourquoi tempérer (K5) ?
Expliquez les avantages et les inconvénients des méthodes de tempérage.	Que se passe-t-il avec le beurre de cacao lors du tempérage (K4 et 5) ?
Pourquoi le conchage ?	
Expliquez les diverses phases du processus de conchage.	Le chocolat est trop amer. Quelles sont les possibilités d'influer sur l'amertume lors du processus de conchage ?
	Quels sont les techniques de procédure (les paramètres) qui peuvent influencer le processus de conchage ?
	Pourquoi la masse ne peut-elle pas être dé-moulée (K4) ?