

Position d'examen 1**Préparation des matières premières****Produit intermédiaire****Durée de l'examen (indicative)****270 min.**

A = situation de départ

Z = objectif

candidat(e) _____

Exigences / Indications :

La sous-position 1.1 est obligatoire ; il faut choisir deux des sous-positions 1.2 à 1.4.

| Sous-pos. | Travaux obligatoires | Travaux variables | Indications spécifiques |
|------------|--|---|---|
| 1.1 | Mélange, laminage, fluidification | | |
| A: | Reprise du mélangeur tempéré, non programmé ; reprise du laminoir arrêté et non préprogrammé ; reprise du système d'affinage non préprogrammé | | Fonctionnement manuel ou automatique (avec programmation de la recette) |
| Z: | Production selon les prescriptions, d'une masse prête à l'affinage | | 20 min. de laminage minimum |
| 1.2 | Torréfaction / fabrication d'une masse de remplissage Fèves de cacao ou fruits secs plus : un travail variable à choix (a, b) | | |
| A: | Reprise du torréfacteur, vide dans le cas des torréfacteurs à charge, éventuellement préchauffé, mais pas programmé a) Reprise de l'installation de concassage et de broyage, arrêtée et vidée b) Voir au point 1.3 | a) Broyage et concassage b) 2. Fabrication d'une masse de confiserie | - Fèves de cacao - croquant, ganache, fondant ou sirop de liqueur |
| Z: | Validation du produit torréfié sur la base des prescriptions de l'entreprise (après évaluation approuvée des échantillons pris pendant le processus de torréfaction). a) Masse de cacao prête au traitement b) Voir au point 1.3 | | |
| 1.3 | Production d'une masse de confiserie complexe (en 2 étapes) Massepain, fondant, praliné, Montélimar | | |
| A: | Reprise de l'installation vide, non préprogrammée | | Fonctionnement manuel ou automatique (avec programmation de la recette) |
| Z: | Fabrication d'une masse de confiserie prête au traitement ultérieur selon les prescriptions | | |
| 1.4 | Fabrication d'une masse de confiserie simple (en une seule étape) Masses de mousse, ganache, masses de liqueur, croquant, gianduja, masses spéciales | | |
| A: | Reprise de l'installation vide, non préprogrammée | | |
| Z: | Fabrication d'une masse de confiserie prête au traitement ultérieur selon les prescriptions | | |