

Position d'examen 2**Fabrication de denrées alimentaires****Durée de l'examen (indicative)****360 min.**

A = situation de départ

Z = objectif

candidat(e) _____

Exigences / Indications :

Quatre sous-positions doivent faire l'objet d'un examen.

Le chocolat ne doit être tempéré que pour une installation (sous-positions 2.1, 2.2, 2.4, 2.5).

Il faut mettre une fois en place les plaques de moulage (sous-positions 2.1, 2.2, 2.4, 2.5).

Sur les installations, la production doit s'effectuer au moins pendant 30 minutes (sous-positions 2.1, 2.2, 2.4, 2.5).

Sous-pos.	Travaux obligatoires	Travaux variables	Indications spécifiques
2.1	Moulage d'un article massif avec apport supplémentaire		
A:	Reprise de l'installation réglée au format voulu et arrêtée		Tempéragé de la masse
Z:	Fabrication d'un article massif avec apport supplémentaire selon les prescriptions ; validation pour l'emballage (enrouleuse)		
2.2	Moulage d'un article fourré		
A:	Reprise de l'installation réglée à un format précis, et arrêtée		Tempéragé de la garniture
Z:	Fabrication d'un article fourré selon les prescriptions ; validation pour l'emballage (enrouleuse)		
2.3	Préparation de l'intérieur Moules prêts au dressage (dressage et découpe)		
A:	Plastification : blocs Tempéragé : température réchauffée Dressage / extrusion : machine en position de base (sans harpe à couper / gabarit)		Plastification ou tempéragé Découpage au couteau ou à la harpe
Z:	Pièces moulées, découpées, prêtes à l'enrobage		
2.4	Enrobage des pièces moulées Tempéragé Enrobage		
A:	Température réchauffée ; installation d'enrobage en position de base		2 x enrobage total ou 1 x enrobage de la base et 1 x enrobage total
Z:	Article moulé et décoré, produit selon les prescriptions		

Position d'examen 2**Fabrication de denrées alimentaires****Durée de l'examen (indicative) 360 min.**

A = situation de départ

Z = objectif

candidat(e) _____

2.5	Moulage d'un article spécial		
	<p>A: Reprise de l'installation réglée à un format précis, et arrêtée</p> <p>Z: Fabrication d'un article selon les prescriptions ; validation pour l'emballage (enrouleuse)</p>		<p>Tempéage de la garniture</p> <p>Moulage de formes creuses, fabrication de dragées, moulage en ligne de production</p>
2.6	<p>Tempéage manuel</p> <p>Plaques avec apports supplémentaires (10 % minimum)</p> <p>Corps creux (lapins ou forme spéciale) <u>pas</u> de demi-oeufs</p>		
	<p>A: Masse de chocolat non tempérée</p> <p>Z: Fabrication de corps creux et de plaques de poids exact, avec un aspect brillant et cassant parfait.</p>		<p>10 pièces de 100 g maxi. avec +/- 2 % d'écart de poids</p> <p>5 pièces. (spécification du poids par le/la candidat(e)) . +/- 10 % maxi. d'écart de poids.</p> <p>Pas d'aide technique, hormis la balance (uniquement pour les plaques)</p> <p>Thermomètre</p> <p>Appareillage de maintien de la chaleur</p> <p>Table vibrante</p> <p>Présenter au maximum une pièce en plus sans ?</p>