



MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION NATIONALE,
DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
ET DE LA RECHERCHE



Livret de Certification

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR

Ce livret est destiné à donner une vision globale des épreuves certificatives professionnelles en Contrôle en cours de Formation que l'équipe pédagogique devra organiser au cours du cycle de formation.

Il ne se substitue en aucun cas au référentiel du diplôme qu'il convient de consulter régulièrement ni au repère pour la formation ou autre guide d'accompagnement national

Les épreuves sont présentées globalement dans le sommaire puis détaillées chronologiquement dans l'ordre de réalisation

Les dates restent indicatives et adaptables en fonction de la progression de la classe et de l'élève.

Arrêté du 31 juillet 2003
modifiant l'arrêté du 21 août 2002

SOMMAIRE

Règlement d'examen (Arrêté du 31 juillet 2003)	3
--	---

ÉPREUVE EP1 – APPROVISIONNEMENT ET STOCKAGE

Cadre de l'épreuve en C.C.F.....	4
Grilles d'évaluation	
EP1 - S2 en milieu professionnel	5
EP1 - Synthèse	6

ÉPREUVE EP2 - PRODUCTION ET VALORISATION DES FABRICATIONS DE CHOCOLATERIE, CONFISERIE ET PATISSERIE SPÉCIALISÉE A BASE DE CHOCOLAT

Cadre de l'épreuve en C.C.F.....	8
Grilles d'évaluation	
EP2 - S1 en établissement de formation	9
EP2 - S2 en milieu professionnel.....	11
EP2 - Synthèse	14
 Synthèse des épreuves EP1 et EP2 – Proposition de notes.....	 15

REGLEMENT D'EXAMEN

CAP Chocolatier confiseur

REGLEMENT D'EXAMEN

Certificat d'aptitude professionnelle Chocolatier confiseur			Scolaires (établissements publics et privés sous contrat) Apprentis (CFA et sections d'apprentissage habilités) Formation professionnelle continue (établissements publics)	Scolaires (établissements privés hors contrat) Apprentis (CFA et sections d'apprentissage non habilités) Formation professionnelle continue (établissements privés) enseignement à distance – candidats libres		
Epreuves	Unités	Coef.	Modes	Durée	Modes	Durée
UNITES PROFESSIONNELLES						
EP1 – Approvisionnement et stockage	UP1	2	CCF		ponctuelle écrite	2 h
EP2 – Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat	UP2	15 (1)	CCF		Ponctuelle pratique et orale	12 h (2)
UNITES D'ENSEIGNEMENT GENERAL						
EG1 – Français et histoire - géographie	UG1	3	CCF		ponctuelle écrite et orale	2 h15
EG2 – Mathématiques - sciences	UG2	2	CCF		ponctuelle écrite	2 h
EG3 – Education physique et sportive	UG3	1	CCF		ponctuelle	
Épreuve facultative : Langue vivante (3)	UF		ponctuelle orale	20 mn	ponctuelle orale	20 mn

(1) Dont coefficient 1 pour la vie sociale et professionnelle.

(2) Dont 1 heure est réservée à l'évaluation de la vie sociale et professionnelle.

(3) Seuls les points au-dessus de 10 sont pris en compte pour la délivrance du diplôme.

Ne sont autorisées que les langues vivantes enseignées dans l'académie, sauf dérogation accordée par le recteur.

Cette épreuve est précédée d'un temps égal de préparation.

ÉPREUVE EP1 – APPROVISIONNEMENT ET STOCKAGE – coef. 2

Objectif de l'épreuve :

- Compléter une fiche technique au niveau des ingrédients manquants
- Établir un bon de commande à l'aide des documents fournis
- Énoncer les connaissances relatives à l'environnement technologique, scientifique, économique et juridique

L'évaluation porte principalement sur l'exactitude :

- des informations portées, la conformité du bon de commande et la présentation des documents renseignés ;
- des connaissances relatives à l'environnement technologique, scientifique, économique et Juridique.

Cette épreuve est évaluée par un professeur de chocolaterie, de gestion, de sciences appliquées et au moins un professionnel associés.

Elle comprend deux situations d'évaluation :

- **S 1** Évaluation en établissement de formation
- **S 2** Évaluation en entreprise

CADRE DE L'ÉPREUVE EN CCF

S1 - Évaluation en établissement de formation

16 points

Forme écrite

Dernière année de formation

➤ **En établissement de formation**

1 professionnel au moins est associé à l'évaluation

L'évaluation des compétences des candidats se déroule **sous forme écrite**. Elle est notée sur 16 points ainsi répartis :

- Fiche technique complétée et bon de commande 4 points
- Connaissances de l'environnement :
 - technologique, 2 points
 - scientifique 4 points
 - économique et juridique 6 points

S2 - Évaluation en entreprise

4 points

Dernière année de formation

En entreprise dans le cadre de la période de formation **en milieu professionnel**

1 professionnel au moins est associé à l'évaluation

Elle a lieu au cours de l'une des deux périodes de quatre semaines de formation en milieu professionnel, organisées en **dernière année de formation**. Elle permet d'évaluer les compétences relatives à l'approvisionnement et au stockage des matières premières, à l'entretien des réserves et des matériels et d'évaluer les attitudes professionnelles du candidat.

- Compétences professionnelles 3 points
- Attitude professionnelle 1 point

- Le candidat est informé de la date des évaluations
- En cas d'absence à une situation d'évaluation, la note 0 est attribuée aux compétences évaluées ce jour. Si l'absence est justifiée, on procède à une nouvelle évaluation, à une date ultérieure.
- Les notes proposées au jury doivent rester confidentielles et ne sont en aucun cas communicables.
- Une commission d'harmonisation académique peut étudier les supports d'évaluation mis en place ainsi que les critères d'évaluation et les notes proposées. Elle peut-être amenée à proposer au jury une modification des notes en vue d'une harmonisation académique.
- L'inspecteur de l'éducation nationale veille au bon déroulement de l'évaluation organisée sous la responsabilité du chef d'établissement

ETABLISSEMENT

Contrôle en cours de Formation
S2 - EN MILIEU PROFESSIONNEL
(évaluation au cours de la PFMP)

SESSION

NOM ET PRENOM DU CANDIDAT

DATE DE LA P.F.M.P

1- COMPETENCES PROFESSIONNELLES – EP1

Feuille 1/2

OBJECTIFS DE FORMATION	CONDITIONS D'EXECUTION		EVALUATION				PROPOSITION DE NOTE																										
	DOUBLE COMMANDE	SEUL		TI	I	B		TB																									
		AVEC CONSIGNES	SANS CONSIGNES																														
APPROVISIONNEMENT ET STOCKAGE																																	
Participer à la prévision des besoins.																																	
Contrôler l'état des stocks (Matières premières, produits semi-finis et finis).																																	
Préparer les équipements nécessaires à la réception au contrôle au déconditionnement et au stockage Réceptionner, déconditionner, entreposer. Vérifier la conformité des marchandises. (quantitativement et qualitativement)							<table border="1"> <tr><td>TI</td><td>I</td><td>B</td><td>TB</td></tr> <tr><td>0</td><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>X</td><td></td><td></td><td></td><td>a</td></tr> <tr><td>=</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>+</td><td>+</td><td>+</td><td></td></tr> </table> <p align="center">Soit</p> <table border="1"> <tr><td>Total</td><td></td><td>b</td></tr> </table> $\frac{b}{x 15} = \frac{C}{x 3}$	TI	I	B	TB	0	1	2	3	X				a	=						+	+	+		Total		b
TI	I	B	TB																														
0	1	2	3																														
X				a																													
=																																	
	+	+	+																														
Total		b																															
Respecter les méthodes de rangement utilisées par l'entreprise																																	
Utiliser rationnellement les produits jetables et autres matériaux																																	
COMMUNICATION CONCERNANT LES APPROVISIONNEMENTS																																	
Prendre contact avec des personnes extérieures à l'équipe (fournisseurs, livreurs...)																																	
Renseigner les documents internes (fiches de stocks, bons de commande...)																																	
Rendre compte auprès de sa hiérarchie																																	
Respecter les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur																																	
							<p>NOTE COMPÉTENCES EP1 :</p> <p>= <table border="1"> <tr><td>.....</td></tr> </table> /15</p> <p><i>a= Indiquer le nombre de fois ou la case est cochée.</i></p> <p><i>C=Nombre d'objectifs évalués</i></p>																									
.....																																	

- L'évaluation doit porter sur les regroupements d'objectifs proposés

2 - ATTITUDES PROFESSIONNELLES – EP1

Feuille 2/2

OBJECTIFS DE FORMATION	ÉVALUATION				PROPOSITION DE NOTE																			
	TI	I	B	TB																				
Avoir une présentation conforme à l'image et à la culture de l'entreprise					<table border="1" style="margin-bottom: 10px; width: 100px; text-align: center;"> <tr><td>TI</td><td>I</td><td>B</td><td>TB</td></tr> <tr><td>0</td><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table> X a $=$ <table border="1" style="display: inline-table; width: 100px; text-align: center;"> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table> <div style="text-align: center;">+ + +</div> <p style="text-align: center;">Soit</p> <table border="1" style="margin-bottom: 10px; width: 100px;"> <tr><td style="width: 20px; text-align: center;">Total</td><td style="width: 80px; height: 20px;"> </td></tr> </table> b $= \frac{b}{c} \begin{matrix} \times 5 \\ \times 3 \end{matrix}$ <p style="text-align: center;"><u>NOTE ATTITUDES :</u></p> $=$ <table border="1" style="display: inline-table; width: 80px; text-align: center;"> <tr><td style="width: 60px; height: 30px;">.....,.....</td></tr> </table> /5 <p style="text-align: center;"><i>C=Nombre d'attitudes évaluées</i></p>	TI	I	B	TB	0	1	2	3									Total	,.....
TI	I	B	TB																					
0	1	2	3																					
Total																								
.....,.....																								
Faire preuve de ponctualité																								
Respecter les consignes de travail																								
S'intégrer au sein de l'équipe																								
S'impliquer dans son travail, avoir le sens de l'observation et faire preuve de curiosité professionnelle																								
Être à l'écoute et courtois																								
Faire preuve de dynamisme																								
Être réactif et s'adapter à des situations diverses																								

APPROVISIONNEMENT ET STOCKAGE - EP1	
COMPETENCES PROFESSIONNELLES/ 15
ATTITUDES PROFESSIONNELLES/ 5

NOTE SUR 20 EP1 S2 :

--

NOTE SUR 20

↓ : 5

**NOTE EP1 – S2 SUR 4
A REPORTER**

--

EVALUATEURS
<u>NOM ET SIGNATURE DU PROFESSEUR:</u>
<u>NOM ET SIGNATURE DU TUTEUR:</u>
<u>CACHET DE L'ENTREPRISE</u>



ETABLISSEMENT

CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR
ÉPREUVE EP1 – APPROVISIONNEMENT ET STOCKAGE

Contrôle en cours de Formation

SESSION :

NOM ET PRENOM DU CANDIDAT :

SYNTHESE EP1

EVALUATION PAR CONTROLE EN COURS DE FORMATION

ÉVALUATIONS

PROPOSITION DE NOTES

Fiche technique complétée et bon de commande		/ 4	+	
Connaissance de l'environnement :				
Technologique - 3 à 4 questions		/ 2	+	
Scientifique - 6 à 8 questions		/ 4	+	
Économique et juridique - 9 à 11 questions.....		/ 6	=	
		↓		
S1 - En établissement de formation →	Sous total :	<input type="text"/>		/16
<hr style="border-top: 1px dashed black;"/>				
S2 - En milieu professionnel →	Sous total :	<input type="text"/>		/ 4
	Total : <i>Points entiers ou 1/2 point</i>	<input type="text"/>		/20
	Note Coefficientée (coef. 2)	<input type="text"/>		/40

ÉPREUVE EP2 - PRODUCTION ET VALORISATION DES FABRICATIONS DE CHOCOLATERIE, CONFISERIE ET PATISSERIE SPÉCIALISÉE A BASE DE CHOCOLAT – Coef. 15 (dont 1 pour la PSE)

Objectifs de l'épreuve :

- réaliser sous forme de dessin la pièce commerciale à fabriquer ;
- préparer son poste de travail ;
- réaliser des produits de chocolaterie, confiserie, et de pâtisserie spécialisée à base de chocolat dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ;
- présenter et de valoriser les produits fabriqués ;
- énoncer des connaissances relatives à l'environnement technologique, scientifique, économique et juridique

L'évaluation porte principalement sur :

- la réalisation, sous forme de dessin, de la pièce commerciale à fabriquer (esthétisme, créativité, harmonie des formes et des couleurs...) et la préparation du poste de travail dans le respect des règles ergonomiques ;
- la réalisation de produits de chocolaterie, confiserie, et pâtisserie spécialisée à base de chocolat dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ;
- la présentation et la valorisation des produits fabriqués dans une situation simple de démonstration ;
- l'exactitude des connaissances relatives à l'environnement technologique, scientifique, économique et juridique.

L'évaluation des compétences des candidats s'effectue à l'occasion de deux situations d'évaluation, différentes dans les objectifs et dans le contenu, organisées au cours de la dernière année de formation.

- **S 1** Évaluation en établissement de formation
- **S 2** Évaluation en entreprise

CADRE DE L'ÉPREUVE EN CCF

S 1 Évaluation en établissement de formation																									
<p>16 points Forme pratique et orale Dernière année de formation ➤ En établissement de formation</p> <p>1 professionnel associé</p>	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Dessin de la pièce commerciale</td> <td style="text-align: right;">1 point</td> </tr> <tr> <td>Préparation du poste de travail</td> <td style="text-align: right;">0,5 point</td> </tr> <tr> <td>Réalisation des produits :</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 20px;">De chocolaterie</td> <td style="text-align: right;">6 points</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 20px;">De confiserie</td> <td style="text-align: right;">2 points</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 20px;">D'une pâtisserie spécialisée à base de chocolat</td> <td style="text-align: right;">0,5 point</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 20px;">Respect des règles d'hygiène et de sécurité</td> <td style="text-align: right;">1 point</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 20px;">Présentation et valorisation du produit.....</td> <td style="text-align: right;">1 point</td> </tr> <tr> <td>Connaissance de l'environnement</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 20px;">Technologique.....</td> <td style="text-align: right;">1,5 point</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 20px;">Scientifique.....</td> <td style="text-align: right;">1,5 point</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 20px;">Économique et juridique</td> <td style="text-align: right;">1 point</td> </tr> </table>	Dessin de la pièce commerciale	1 point	Préparation du poste de travail	0,5 point	Réalisation des produits :		De chocolaterie	6 points	De confiserie	2 points	D'une pâtisserie spécialisée à base de chocolat	0,5 point	Respect des règles d'hygiène et de sécurité	1 point	Présentation et valorisation du produit.....	1 point	Connaissance de l'environnement		Technologique.....	1,5 point	Scientifique.....	1,5 point	Économique et juridique	1 point
Dessin de la pièce commerciale	1 point																								
Préparation du poste de travail	0,5 point																								
Réalisation des produits :																									
De chocolaterie	6 points																								
De confiserie	2 points																								
D'une pâtisserie spécialisée à base de chocolat	0,5 point																								
Respect des règles d'hygiène et de sécurité	1 point																								
Présentation et valorisation du produit.....	1 point																								
Connaissance de l'environnement																									
Technologique.....	1,5 point																								
Scientifique.....	1,5 point																								
Économique et juridique	1 point																								
S2 Évaluation en entreprise																									
<p>4 points Dernière année de formation En entreprise dans le cadre de la période de formation en milieu professionnel</p> <p>1 professionnel est associé à l'évaluation</p>	<p>Évaluer les compétences relatives :</p> <p>À l'organisation du poste de travail, À la réalisation de produits de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité Attitudes professionnelles du candidat</p> <p>L'évaluation porte sur :</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>➤ Les compétences professionnelles.....</td> <td style="text-align: right;">3 points</td> </tr> <tr> <td>Attitude professionnelle.....</td> <td style="text-align: right;">1 points</td> </tr> </table>	➤ Les compétences professionnelles.....	3 points	Attitude professionnelle.....	1 points																				
➤ Les compétences professionnelles.....	3 points																								
Attitude professionnelle.....	1 points																								

SESSION :

NOM ET PRENOM DU CANDIDAT :

EP2 - S1 - SITUATION D'ÉVALUATION EN ÉTABLISSEMENT DE FORMATION 1/2

DESSIN DE LA PIECE COMMERCIALE

CRITERES D'EVALUATION

PROPOSITION DE NOTE

DESSIN ARTISTIQUE:

$\frac{\quad}{1}$

**PRODUCTION ET VALORISATION DES FABRICATIONS DE CHOCOLATERIE,
CONFISERIE ET PATISSERIE SPECIALISEE A BASE DE CHOCOLAT**

PREPARATION DU POSTE DE TRAVAIL :

Préparer les matières premières pour la production
Sélectionner les matériels et outillages adaptés
Organiser son poste de travail pour une production donnée dans le respect des règles ergonomiques

TI	I	B	TB



	TI	I	B	TB
	0	1	2	3
X				
=				
Total a) :				

TOTAL:
a) $\times 0.5$
9
 \downarrow
 $\frac{\quad}{0.5}$

PRODUITS DE CHOCOLATERIE :

Mettre au point, cristalliser une couverture
Maintenir les chocolats de couverture au point
Réaliser et détailler des masses de base
Tremper et enrober des intérieurs
Réaliser des bonbons moulés
Confectionner des supports et des éléments de décors
Assembler et monter des éléments en chocolat

TI	I	B	TB



	TI	I	B	TB
	0	1	2	3
X				
=				
Total a) :				

TOTAL:
a) $\times 6$
21
 \downarrow
 $\frac{\quad}{6}$

CONFISERIE :

Réaliser des confiseries de sucre imposées
Réaliser une confiserie de sucre ou de chocolat au choix du candidat

TI	I	B	TB



	TI	I	B	TB
	0	1	2	3
X				
=				
Total a) :				

TOTAL:
a) $\times 2$
6
 \downarrow
 $\frac{\quad}{2}$

EP2 - S1 - SITUATION D'ÉVALUATION EN ÉTABLISSEMENT DE FORMATION 2/2

<p><u>PÂTISSERIE SPECIALISEE A BASE DE CHOCOLAT</u></p> <p>Réaliser une pâtisserie spécialisée à base de chocolat</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="width: 25%;">TI</td><td style="width: 25%;">I</td><td style="width: 25%;">B</td><td style="width: 25%;">TB</td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table>	TI	I	B	TB					<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="width: 25%;">TI</td><td style="width: 25%;">I</td><td style="width: 25%;">B</td><td style="width: 25%;">TB</td></tr> <tr><td>0</td><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>X</td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td>=</td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td colspan="4">Total a) :</td></tr> </table>	TI	I	B	TB	0	1	2	3	X				=				Total a) :				<p style="text-align: right; margin: 0;"><u>TOTAL :</u></p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="width: 50%; text-align: right;">a) x 0.5</td></tr> <tr><td style="text-align: center; border-top: 1px solid black;">3</td></tr> </table> <p style="text-align: center; margin: 5px 0;">↓</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">/ 0,5</td></tr> </table>	a) x 0.5	3	/ 0,5
TI	I	B	TB																															
TI	I	B	TB																															
0	1	2	3																															
X																																		
=																																		
Total a) :																																		
a) x 0.5																																		
3																																		
/ 0,5																																		
<p><u>HYGIENE ET SECURITE</u></p> <p>Préparer les matériels et les produits d'entretien Respecter les règles d'hygiène et de sécurité</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="width: 25%;">TI</td><td style="width: 25%;">I</td><td style="width: 25%;">B</td><td style="width: 25%;">TB</td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table>	TI	I	B	TB					<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="width: 25%;">TI</td><td style="width: 25%;">I</td><td style="width: 25%;">B</td><td style="width: 25%;">TB</td></tr> <tr><td>0</td><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>X</td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td>=</td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td colspan="4">Total a) :</td></tr> </table>	TI	I	B	TB	0	1	2	3	X				=				Total a) :				<p style="text-align: right; margin: 0;"><u>TOTAL :</u></p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="width: 50%; text-align: right;">a) x 1</td></tr> <tr><td style="text-align: center; border-top: 1px solid black;">6</td></tr> </table> <p style="text-align: center; margin: 5px 0;">↓</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">/ 1</td></tr> </table>	a) x 1	6	/ 1
TI	I	B	TB																															
TI	I	B	TB																															
0	1	2	3																															
X																																		
=																																		
Total a) :																																		
a) x 1																																		
6																																		
/ 1																																		
<p><u>PRESENTATION ET VALORISATION DU PRODUIT</u></p> <p>Prendre contact avec les membres de la commission d'évaluation Présenter et valoriser les produits face à une clientèle, un public</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="width: 25%;">TI</td><td style="width: 25%;">I</td><td style="width: 25%;">B</td><td style="width: 25%;">TB</td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table>	TI	I	B	TB					<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="width: 25%;">TI</td><td style="width: 25%;">I</td><td style="width: 25%;">B</td><td style="width: 25%;">TB</td></tr> <tr><td>0</td><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>X</td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td>=</td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td colspan="4">Total a) :</td></tr> </table>	TI	I	B	TB	0	1	2	3	X				=				Total a) :				<p style="text-align: right; margin: 0;"><u>TOTAL :</u></p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="width: 50%; text-align: right;">a) x 1</td></tr> <tr><td style="text-align: center; border-top: 1px solid black;">6</td></tr> </table> <p style="text-align: center; margin: 5px 0;">↓</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">/ 1</td></tr> </table>	a) x 1	6	/ 1
TI	I	B	TB																															
TI	I	B	TB																															
0	1	2	3																															
X																																		
=																																		
Total a) :																																		
a) x 1																																		
6																																		
/ 1																																		
ENVIRONNEMENT TECHNOLOGIQUE, SCIENTIFIQUE ET JURIDIQUE																																		
⇒ Technologie (4 questions)			<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">/ 1.5</td></tr> </table>	/ 1.5																														
/ 1.5																																		
⇒ Sciences appliquées (4 questions)			<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">/ 1.5</td></tr> </table>	/ 1.5																														
/ 1.5																																		
⇒ Gestion, économie, législation (2 questions)			<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">/ 1</td></tr> </table>	/ 1																														
/ 1																																		

TOTAL DES POINTS EP2 – S1

	16
--	----

SESSION :

NOM ET PRENOM DU CANDIDAT :

DATE DE LA P.F.M.P :

EP2 - S2 - SITUATION D'ÉVALUATION EN MILIEU PROFESSIONNEL 1/3

1 - COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES - EP2

OBJECTIFS DE FORMATION	CONDITIONS D'EXECUTION		ÉVALUATION				PROPOSITION DE NOTE	
	DOUBLE COMMANDE	SEUL		TI	I	B		TB
		AVEC CONSIGNES	SANS CONSIGNES					
PRODUCTION								
ORGANISATION DU POSTE DE TRAVAIL								
Préparer, peser les matières premières Sélectionner les matériels et outillages Agencer le poste de travail								
REALISATION DES PRODUITS DE CHOCOLATERIE, CONFISERIE ET PATISSERIE SPECIALISEE A BASE DE CHOCOLAT								
Mettre au point, cristalliser les chocolats de couverture Maintenir les chocolats de couverture à point								
Tremper et enrober des intérieurs Réaliser des moulages								
Réaliser des supports et des éléments de décoration Assembler, monter des éléments en chocolat								
Réaliser, détailler et mettre en forme les masses de base (praliné, ganache...)								

TB	TRES BIEN, maîtrise supérieure aux exigences
B	BIEN, bonne maîtrise, conforme aux exigences
I	MAITRISE INSUFFISANTE
TI	TRES INSUFFISANT, non conforme

a = Indiquer le nombre de fois ou la case est cochée.

C = Nombre d'objectifs évalués


- L'évaluation doit porter sur les regroupements d'objectifs proposés.

1 - COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES EP2																
OBJECTIFS DE FORMATION	CONDITIONS D'EXECUTION			ÉVALUATION				PROPOSITION DE NOTE								
	Double Commande	SEUL														
		avec consignes	sans consignes	TI	I	B	TB									
REALISATION DES PRODUITS DE CHOCOLATERIE, CONFISERIE ET PATISSERIE SPECIALISEE A BASE DE CHOCOLAT																
Réaliser des bonbons de sucre cuit pleins Fabriquer d'autres confiseries : <ul style="list-style-type: none"> ○ Caramels ○ Guimauves ○ Nougats ○ Pâtes de fruits ... 								<table border="1" style="display: inline-table; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="text-align: center;">TI</td><td style="text-align: center;">I</td><td style="text-align: center;">B</td><td style="text-align: center;">TB</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">0</td><td style="text-align: center;">1</td><td style="text-align: center;">2</td><td style="text-align: center;">3</td></tr> </table>	TI	I	B	TB	0	1	2	3
TI	I	B	TB													
0	1	2	3													
								$ \begin{array}{ c c c c } \hline & & & \\ \hline \end{array} \begin{array}{l} \times \\ \\ \\ \\ \end{array} \begin{array}{ c c c c } \hline & & & \\ \hline \end{array} a $								
								$ \begin{array}{ c c c c } \hline & & & \\ \hline \end{array} \begin{array}{l} = \\ \\ \\ \\ \end{array} \begin{array}{ c c c c } \hline & & & \\ \hline \end{array} \begin{array}{l} + \quad + \quad + \\ \\ \end{array} $								
								Soit								
REGLES D'HYGIENE ET DE SECURITE																
Nettoyer, entretenir les matériels, les équipements et les locaux Respecter les règles d'hygiène et de sécurité								<table border="1" style="display: inline-table; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center; width: 20px;">Total</td> <td style="width: 100px;"></td> </tr> </table>	Total							
Total																
								$ \begin{array}{r} b \\ \downarrow \\ \hline 15 \\ \hline \end{array} \begin{array}{l} \times \\ \\ \\ \\ \end{array} \begin{array}{l} \\ \\ \\ \\ \end{array} \begin{array}{l} \\ \\ \\ \\ \end{array} $								
COMMUNICATION																
Prendre contact avec des personnes extérieures à l'équipe (clients) Présenter et valoriser les produits face à une clientèle, un public								$ \begin{array}{l} = c \quad \times 3 \end{array} $								
Rendre compte auprès de sa hiérarchie Renseigner les documents internes								$ \begin{array}{l} = \boxed{\dots\dots\dots} / 15 \end{array} $								

2 - ATTITUDES PROFESSIONNELLES															
OBJECTIFS DE FORMATION	ÉVALUATION				PROPOSITION DE NOTE										
	TI	I	B	TB											
Avoir une présentation conforme à l'image et à la culture de l'entreprise					<table border="1" style="margin-bottom: 10px; width: 100px; text-align: center;"> <tr><td>TI</td><td>I</td><td>B</td><td>TB</td></tr> <tr><td>0</td><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> </table> $X \begin{matrix} & & & & \\ & & & & \\ & & & & \\ & & & & \end{matrix} a$ $= \begin{matrix} & & & & \\ & & & & \\ & & & & \\ & & & & \end{matrix}$ <p style="text-align: center;">+ + +</p> <p style="text-align: center;">Soit</p> <table border="1" style="margin-bottom: 10px; width: 100px;"> <tr> <td style="text-align: center; width: 20px;">Total</td> <td style="width: 80px;"></td> </tr> </table> $= \frac{b}{c} \begin{matrix} \times 5 \\ \times 3 \end{matrix}$ <p style="text-align: center;"><u>NOTE ATTITUDES :</u></p> $= \begin{matrix} & & & & \\ & & & & \\ & & & & \end{matrix} /5$ <p style="text-align: center; font-size: small;">C=Nombre d'attitudes évaluées</p>	TI	I	B	TB	0	1	2	3	Total	
TI	I	B	TB												
0	1	2	3												
Total															
Faire preuve de ponctualité															
Respecter les consignes de travail															
S'intégrer au sein de l'équipe															
S'impliquer dans son travail, avoir le sens de l'observation et faire preuve de curiosité professionnelle															
Être à l'écoute et courtois															
Faire preuve de dynamisme															
Être réactif et s'adapter à des situations diverses															

PRODUCTION ET VALORISATION EP2	
1 COMPETENCES EP2...../15
2 ATTITUDES PROFESSIONNELLES/ 5
NOTE SUR 20 EP2	
NOTE SUR 20	
↓ : 5	
NOTE EP2 – S2 SUR 4 A REPORTER	

EVALUATEURS :
<u>NOM ET SIGNATURE DU PROFESSEUR:</u>
<u>NOM ET SIGNATURE DU TUTEUR:</u>
<u>CACHET DE L'ENTREPRISE</u>

 académie Lyon	CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR ÉPREUVE EP2 – PRODUCTION ET VALORISATION DES FABRICATIONS DE CHOCOLATERIE, CONFISERIE ET PÂTISSERIE SPÉCIALISÉE À BASE DE CHOCOLAT
	Contrôle en cours de Formation
ETABLISSEMENT	

SESSION :	NOM ET PRENOM DU CANDIDAT :

SYNTHESE EP2			
EVALUATION PAR CONTROLE EN COURS DE FORMATION			
EVALUATIONS	PROPOSITION DE NOTES		
S1 - En établissement de formation	→	Sous total :	/16
		<input style="width: 80px; height: 30px;" type="text"/>	
S2 - En milieu professionnel	→	Sous total :	/4
		<input style="width: 80px; height: 30px;" type="text"/>	
		Total : <i>Points entiers ou 1/2 points</i>	/20
		<input style="width: 150px; height: 40px;" type="text"/>	
		Note Coefficientée (coef. 14)	/280
		<input style="width: 150px; height: 40px; border: 2px solid black;" type="text"/>	

SESSION :

NOM ET PRENOM DU CANDIDAT :

**SYNTHESE
EVALUATION PAR CONTROLE EN COURS DE FORMATION**

EPREUVES	SITUATIONS D'EVALUATION	NOTES	TOTAL
EP1	S1 - EN ETABLISSEMENT DE FORMATION	/16	
	S2 - EN MILIEU PROFESSIONNEL	/4	
	TOTAL EP1 - Coef. 2 (Note arrondie / 20 au ½ point supérieur)	/20	/40
EP2	S1 - EN ETABLISSEMENT DE FORMATION	/16	
	S2 - EN MILIEU PROFESSIONNEL	/4	
	TOTAL EP2 - Coef. 14 (Note arrondie / 20 au ½ point supérieur)	/20	/ 280