



**ÉCOLE
DES MÉTIERS**
DIJON MÉTROPOLE

L'excellence par l'alternance



RÉFÉRENTIEL

CERTIFICAT

D'APTITUDE

PROFESSIONNELLE

CHOCOLATIER

CONFISEUR

**MINISTÈRE DE LA JEUNESSE,
DE L'ÉDUCATION NATIONALE
ET DE LA RECHERCHE**

—————
DIRECTION
DE L'ENSEIGNEMENT SCOLAIRE

—————
Service des formations

—————
Sous-direction
des formations professionnelles

Bureau de la réglementation
des diplômes professionnels

Arrêté du 21 août 2002 portant création du
certificat d'aptitude professionnelle *chocolatier
confiseur*.

NORMEN E 0201949 A

**LE MINISTRE DE LA JEUNESSE, DE L'ÉDUCATION NATIONALE
ET DE LA RECHERCHE**

Vu le décret n° 2002-463 du 4 avril 2002 relatif au certificat d'aptitude professionnelle ;

Vu l'avis de la commission professionnelle consultative de l'alimentation du 6 juin 2002,

ARRÊTE

Art. 1^{er}. - Il est créé un certificat d'aptitude professionnelle *chocolatier confiseur* dont la définition et les conditions de délivrance sont fixées conformément aux dispositions du présent arrêté.

Art. 2. - Le référentiel des activités professionnelles et le référentiel de certification de ce certificat d'aptitude professionnelle sont définis en annexe I au présent arrêté.

Art. 3. - La préparation au certificat d'aptitude professionnelle *chocolatier confiseur* comporte une période de formation en milieu professionnel de seize semaines, définie en annexe II au présent arrêté.

Pour les candidats apprentis issus de centres de formation d'apprentis ou de sections d'apprentissage habilités, la formation en milieu professionnel, dont la durée est fixée par le contrat d'apprentissage, est évaluée par contrôle en cours de formation au cours des derniers mois précédant la session d'examen.

Art. 4. - Le certificat d'aptitude professionnelle *chocolatier confiseur* est organisé en six unités obligatoires et une épreuve facultative de langue vivante qui correspondent à des épreuves évaluées selon des modalités fixées par le règlement d'examen figurant en annexe III au présent arrêté.

Art. 5. - La définition des épreuves et les modalités d'évaluation de la période de formation en milieu professionnel sont fixées en annexe IV au présent arrêté.

Art. 6. - Chaque candidat précise au moment de son inscription s'il présente l'examen dans sa forme globale ou progressive, conformément aux dispositions de l'article 10 du décret du 4 avril 2002 susvisé.

Dans le cas de la forme progressive, il précise les épreuves qu'il souhaite présenter à la session pour laquelle il s'inscrit.

Il précise également s'il souhaite présenter l'épreuve facultative.

Art. 7. - Les correspondances entre les épreuves de l'examen organisé selon les dispositions de l'arrêté du 17 mars 1981 portant création du certificat d'aptitude professionnelle *chocolatier confiseur* et les unités de l'examen organisé selon les dispositions du présent arrêté sont fixées en annexe V au présent arrêté.

Toute note obtenue aux domaines et épreuves de l'examen passé selon les dispositions de l'arrêté du 17 mars 1981 est, à la demande du candidat et pour la durée de sa validité, reportée sur l'unité correspondante de l'examen organisé selon les dispositions du présent arrêté.

Art. 8. - La première session du certificat d'aptitude professionnelle *chocolatier confiseur* organisée conformément aux dispositions du présent arrêté aura lieu en 2004.

La dernière session du certificat d'aptitude professionnelle *chocolatier confiseur*, organisée conformément aux dispositions de l'arrêté du 17 mars 1981 portant création de ce certificat d'aptitude professionnelle, aura lieu en 2003.

A l'issue de cette session d'examen, l'arrêté du 17 mars 1981 est abrogé.

Art. 9. - Le directeur de l'enseignement scolaire et les recteurs sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 21 août 2002.

*Pour le ministre et par délégation,
Le directeur de l'enseignement scolaire*

JP De Gaudemar

JOURNAL OFFICIEL DU 31 août 2002.

Nota : Le présent arrêté et ses annexes III et V seront publiés au Bulletin officiel du ministère de l'éducation nationale du 7 Novembre 2002, disponible au centre national de documentation pédagogique, 13, rue du four, 75006 Paris, ainsi que dans les centres régionaux et départementaux de documentation pédagogique.
L'intégralité du diplôme est diffusée en ligne à l'adresse suivante : <http://www.cndp.fr/brochadmin/accueil.asp>

RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

1.1 DÉFINITION

Le titulaire du CAP Chocolatier confiseur assure, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, les opérations d'approvisionnement. Il réalise des produits de chocolaterie, de confiserie et, éventuellement, de pâtisserie spécialisée à base de chocolat. Il en assure le conditionnement avant commercialisation. Il peut être amené à être en contact avec la clientèle.

1.2 CONTEXTE PROFESSIONNEL

1.2.1. Emplois concernés :

Le titulaire du CAP Chocolatier confiseur peut accéder aux emplois de :

- commis chocolatier confiseur
- chocolatier confiseur spécialisé

Après une expérience professionnelle, il pourra occuper un poste de chocolatier confiseur qualifié, de chef de laboratoire, et de responsable de production. S'il maîtrise les techniques inhérentes à la gestion d'entreprise, il pourra prendre la responsabilité d'un établissement, conformément à la réglementation en vigueur.

1.2.2. Secteur d'activité économique

L'activité du titulaire du CAP Chocolatier confiseur s'exerce, en priorité, dans des entreprises utilisant des techniques de production artisanales, plus ou moins automatisées. Ces entreprises peuvent être de tailles différentes, spécialisées ou non en chocolaterie et/ou en confiserie.

1.2.3. Place dans l'organisation de l'entreprise

En fonction du type ou de la taille de l'entreprise, le titulaire de ce CAP est placé sous l'autorité directe du chef de poste, du responsable de production ou du chef d'entreprise.

1.3. ENVIRONNEMENT TECHNIQUE DE L'EMPLOI

Le titulaire du CAP Chocolatier confiseur exerce son activité dans un environnement technique et commercial tel que :

- laboratoire ;
- lieux de stockage ;
- salons et autres lieux d'animations.

Il utilise certains équipements, des matériels et des produits.

Il peut être amené, dans certains cas, à travailler en horaires décalés, en fin de semaine, les jours fériés et lors de périodes événementielles (fêtes de fin d'année, Pâques...).

Il exerce son activité dans un environnement professionnel qui exige un comportement et une tenue adaptés, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

1.4. DESCRIPTION DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

Le champ d'intervention du titulaire du CAP Chocolatier confiseur se situe dans le cadre des fonctions suivantes :

- ⇒ Approvisionnement ;
- ⇒ Production en chocolaterie, confiserie, pâtisserie spécialisée à base de chocolat ;
- ⇒ Communication.

Selon la taille, le type et la catégorie de l'entreprise dans laquelle s'exerce son activité, le titulaire du CAP Chocolatier confiseur aura plus ou moins d'autonomie. Néanmoins, dans la fonction de production et de stockage, il sera conduit à s'auto-contrôler.

1.5. CLASSIFICATION DU DIPLÔME ET NIVEAU DE QUALIFICATION

Ce diplôme se situe au niveau V de la nomenclature interministérielle des niveaux de formation.

TABLEAU DE DÉTAIL DES ACTIVITÉS

FONCTION : APPROVISIONNEMENT
TACHES :
<ul style="list-style-type: none">▪ Tâche 1 : Participation à la détermination des besoins.▪ Tâche 2 : Réception des produits.▪ Tâche 3 : Vérification quantitative et qualitative des produits.▪ Tâche 4 : Déconditionnement et stockage.
CONDITIONS D'EXERCICE :
Moyens et ressources : <ul style="list-style-type: none">▪ Procédures.▪ Fiches de stocks.▪ Bons de commande, de livraison.▪ Locaux, équipements et matériels de stockage.
Autonomie, responsabilité : <ul style="list-style-type: none">▪ Autonome et responsable dans le cadre des consignes de la hiérarchie.
Résultats attendus : <ul style="list-style-type: none">▪ Respect des règles de stockage, d'hygiène et de sécurité.

TABLEAU DE DÉTAIL DES ACTIVITÉS

FONCTION : PRODUCTION EN CHOCOLATERIE, EN CONFISERIE, EN PÂTISSERIE SPÉCIALISÉ A BASE DE CHOCOLAT

TACHES :

- **Tâche 1 :** Mise en place des produits et des matériels.
- **Tâche 2 :** Organisation du poste de travail.
- **Tâche 3 :** Réalisation des tâches inhérentes aux productions.
- **Tâche 4 :** Contrôle de la qualité et de la conformité du produit.
- **Tâche 5 :** Stockage des produits semi-élaborés et des produits finis.
- **Tâche 6 :** Réalisation des opérations d'entretien et de rangement.

CONDITIONS D'EXERCICE :

Moyens et ressources :

- Planning de production.
- Fiches techniques.
- Process.
- Locaux, équipements et matériels de production.
- Produits.
- Fiches de nettoyage

Autonomie, responsabilité :

- Autonome et responsable dans tout ou partie d'une production.

Résultats attendus :

- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Utilisation rationnelle des produits et des matériels.
- Respect des techniques de production, de traitement et de stockage propres à l'entreprise.
- Production conforme à la commande.

TABLEAU DE DÉTAIL DES ACTIVITÉS

FONCTION : COMMUNICATION
TACHES :
<ul style="list-style-type: none">▪ Tâche 1 : Prise de contact avec le client et l'équipe.▪ Tâche 2 : Écoute et information du client et les membres de l'équipe.▪ Tâche 3 : Renseignement des documents.▪ Tâche 4 : Compte rendu oral ou écrit.
<p style="text-align: center;">CONDITIONS D'EXERCICE:</p> <p>Moyens et ressources :</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Notes de service.▪ Notes d'information.▪ Fiches techniques.▪ Équipements, matériels et produits.▪ Éléments d'ambiance.▪ Moyens de communication.
<p>Autonomie, responsabilité :</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Autonomie partielle dans sa communication avec le client.▪ Autonomie dans la transmission des perspectives d'évolution et d'amélioration.
<p>Résultats attendus :</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Respect et courtoisie à l'égard du client et des membres de l'équipe.▪ Porteur et "ambassadeur" de l'image de l'entreprise et de la profession.

**MISE EN RELATION DU RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES
ET DU RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION**

Fonctions	Capacités	Compétences terminales
<p>Approvisionnement</p> <p>Production en chocolaterie, en confiserie, en pâtisserie spécialisée à base de chocolat</p> <p>Communication</p>	<p align="center">C1 Organiser, préparer</p>	<p>C 1.1 Participer à la prévision des besoins</p> <p>C 1.2 Préparer les équipements nécessaires à la réception, au contrôle, au déconditionnement et au stockage des matières premières</p> <p>C 1.3 Identifier les matières premières pour la production</p> <p>C1.4 Préparer les matières premières pour la production</p> <p>C 1.5 Sélectionner les matériels et les outillages adaptés</p> <p>C 1.6 Organiser son poste de travail pour une production donnée</p> <p>C1.7 Identifier les matériels et les produits d'entretien</p> <p>C 1.8 Préparer les matériels et les produits d'entretien</p>
<p>Approvisionnement</p> <p>Production en chocolaterie, en confiserie, en pâtisserie spécialisée à base de chocolat</p> <p>Communication</p>	<p align="center">C2 Réaliser</p>	<p>C 2.1 Réceptionner, déconditionner et entreposer les matières premières</p> <p>C 2.2 Réaliser des produits de chocolaterie</p> <p>C 2.3 Confectionner des confiseries</p> <p>C 2.4 Fabriquer des pâtisseries spécialisées à base de chocolat</p> <p>C 2.5 Conditionner et stocker les produits semi-élaborés et les produits finis</p> <p>C 2.6 Nettoyer et entretenir les matériels, les équipements et les locaux</p>

**MISE EN RELATION DU RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES
ET DU RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION**

Fonctions	Capacités	Compétences terminales
<p>Approvisionnement</p> <p>Production en chocolaterie, en confiserie, en pâtisserie spécialisée à base de chocolat</p> <p>Communication</p>	<p>C3 Contrôler, apprécier</p>	<p>C 3.1 Vérifier la conformité des marchandises lors de la livraison</p> <p>C 3.2 Contrôler l'état des stocks des matières premières</p> <p>C 3.3 Contrôler l'état des stocks des produits semi-finis et finis</p> <p>C 3.4 Apprécier la conformité de sa fabrication tout au long de la production</p> <p>C 3.5 Vérifier les opérations d'entretien et de nettoyage</p>
<p>Approvisionnement</p> <p>Production en chocolaterie, en confiserie, en pâtisserie spécialisée à base de chocolat</p> <p>Communication</p>	<p>C4 Communiquer</p>	<p>C 4.1 Prendre contact avec les tiers, le public et les membres de l'entreprise</p> <p>C 4.2 Renseigner les documents internes</p> <p>C 4.3 Informer le client et le public</p> <p>C 4.4 Rendre compte auprès de sa hiérarchie</p>

RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION

I - COMPÉTENCES ET SAVOIR-FAIRE

SAVOIR-FAIRE

C1 ORGANISER, PRÉPARER

- C 1.1 Participer à la prévision des besoins
- C 1.2 Préparer les équipements nécessaires à la réception, au contrôle, au déconditionnement et au stockage des matières premières
- C 1.3 Identifier les matières premières pour la production
- C 1.4 Préparer les matières premières pour la production
- C 1.5 Sélectionner les matériels et les outillages adaptés
- C 1.6 Organiser son poste de travail pour une production donnée
- C 1.7 Identifier les matériels et les produits d'entretien
- C 1.8 Préparer les matériels et les produits d'entretien

C2 RÉALISER

- C 2.1 Réceptionner, déconditionner et entreposer les matières premières
- C 2.2 Réaliser des produits de chocolaterie
- C 2.3 Confectionner des confiseries
- C 2.4 Fabriquer des pâtisseries spécialisées à base de chocolat
- C 2.5 Conditionner et stocker les produits semi-élaborés et les produits finis
- C 2.6 Nettoyer et entretenir les matériels, les équipements et les locaux

C3 CONTRÔLER, APPRÉCIER

- C 3.1 Vérifier la conformité des marchandises lors de la livraison
- C 3.2 Contrôler l'état des stocks des matières premières
- C 3.3 Contrôler l'état des stocks des produits semi-finis et finis
- C 3.4 Apprécier la conformité de sa fabrication tout au long de la production
- C 3.5 Vérifier les opérations d'entretien et de nettoyage

C4 COMMUNIQUER

- C 4.1 Prendre contact avec les tiers, le public et les membres de l'entreprise
- C 4.2 Renseigner les documents internes
- C 4.3 Informer le client et le public
- C 4.4 Rendre compte auprès de sa hiérarchie

C1 ORGANISER, PRÉPARER		
SAVOIR-FAIRE (Être capable de)	CONDITIONS DE RÉALISATION (On donne)	CRITÈRES D'ÉVALUATION (On exige)
Dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur (par exemple : Le Guide des Bonnes Pratiques)		
<p>C 1.1 – Participer à la prévision des besoins</p> <ul style="list-style-type: none"> ❑ en matières premières ❑ en produits semi-élaborés ❑ en petits matériels, fournitures ❑ en produits d'entretien <p>C 1.2 – Préparer les équipements nécessaires à la réception, au contrôle, au déconditionnement et au stockage des matières premières</p> <p>C 1.3 – Identifier les matières premières pour la production</p> <p>C 1.4 – Préparer les matières premières pour la production</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Planning de production ● Fiches de stock manuelles ou informatisées ● Fiches d'inventaires périodiques, manuelles ou informatisées ● Locaux et tenue adaptés à l'activité ● Chariot ● Matériel de pesée ● Étagères ● Casiers ● Matériel de déstockage (ciseaux, cutter, thermomètre...) ● Étiqueteuse, étiquettes ● Fiches techniques, manuelles ou informatisées ● Emballages ● Bons de sortie ● Matériels 	<ul style="list-style-type: none"> ● Analyse d'une fiche de stock en quantité ● Choix adapté des matériels ● Respect : <ul style="list-style-type: none"> - des consignes - du temps imparti - des règles ergonomiques - des températures - de l'hygrométrie - de la luminosité ● Identification correcte des matières premières ● Respect en quantité et en qualité

C1 ORGANISER, PRÉPARER		
SAVOIR-FAIRE (Être capable de)	CONDITIONS DE RÉALISATION (On donne)	CRITÈRES D'ÉVALUATION (On exige)
Dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur (par exemple : Le Guide des Bonnes Pratiques)		
C 1.5 – Sélectionner les matériels et les outillages adaptés	<ul style="list-style-type: none"> ● Fiches techniques ● Matériels (tempéreuse, broyeuse, mixeur, enrobeuse...) ● Outillage (thermomètre, réfractomètre, densimètre, spatules, palettes, cornes...) ● Conditionnements 	<ul style="list-style-type: none"> ● Choix adaptés des matériels, de l'outillage et du conditionnement
C 1.6 – Organiser son poste de travail pour une production donnée	<ul style="list-style-type: none"> ● Tenue professionnelle et locaux adaptés à l'activité ● Plan de travail ● Équipements ● Matériels ● Petits matériels ● Matières premières 	<ul style="list-style-type: none"> ● Installation rationnelle du poste de travail
C 1.7 – Identifier les matériels et les produits d'entretien	<ul style="list-style-type: none"> ● Fiches de nettoyage et process ● Matériels (balais, brosses, aspirateur à eau...) ● Produits divers ● Accessoires divers (détergents appropriés, désinfectants...) 	<ul style="list-style-type: none"> ● Identification précise des produits d'entretien
C 1.8 – Préparer les matériels et les produits d'entretien		<ul style="list-style-type: none"> ● Respect : <ul style="list-style-type: none"> - des consignes - des fiches techniques - des procédés - du temps imparti ● Nettoyage approprié des ustensiles en cuivre avant production

C2 RÉALISER		
SAVOIR-FAIRE (Être capable de)	CONDITIONS DE RÉALISATION (On donne)	CRITÈRES D'ÉVALUATION (On exige)
Dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur (par exemple : Le Guide des Bonnes Pratiques)		
C 2.1 – Réceptionner, déconditionner et entreposer les matières premières	<ul style="list-style-type: none"> ● Matériels et tenue adaptés à l'activité ● Bon de livraison, de réception ● Fiches de stocks manuelles ou informatisées 	<ul style="list-style-type: none"> ● Respect : <ul style="list-style-type: none"> - des consignes - du temps imparti - des règles ergonomiques - des températures - de l'hygrométrie - de la luminosité - de la D.L.C. (date limite de consommation) - de la D.L.U.O. (date limite d'utilisation optimum) - du reconditionnement - des règles de la rotation des stocks (premier entré, premier sorti) - de la D.L.V. (date limite de vente)

C2 RÉALISER		
SAVOIR-FAIRE (Être capable de)	CONDITIONS DE RÉALISATION (On donne)	CRITÈRES D'ÉVALUATION (On exige)
Dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur (par exemple : Le Guide des Bonnes Pratiques)		
<p>C 2.2 – Réaliser des produits de chocolaterie</p> <p>C 2.2.1 – Mettre au point, cristalliser les chocolats de couverture</p> <p>C 2.2.2 – Maintenir les chocolats de couverture à point</p> <p>C 2.2.3 – Tremper et enrober des intérieurs</p> <p>C 2.2.4 – Réaliser des moulages</p> <p>C 2.2.5 – Confectionner des supports et des éléments de décoration</p> <p>C 2.2.6 – Assembler et monter des éléments en chocolat</p> <p>C 2.2.7 – Réaliser, détailler et mettre en forme les masses de base</p> <p>C 2.2.8 – Conditionner les produits semi-élaborés et les produits finis</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Tenue professionnelle ● Locaux adaptés et climatisés ● Plan de travail ● Fiches techniques ● Matières premières (chocolat, chocolat de couverture, beurre de cacao, fruits secs, arômes, eaux de vie, spiritueux...) ● Matériels (fourchettes, trempeuse, tempéreuse, broyeuse, enrobeuse, guitares, micro ondes, thermomètre, moules...) ● Fournitures (rhodoïd, feuilles guitare, poches, papier d'enrobage...) ● Conditionnements, ... 	<ul style="list-style-type: none"> ● Maîtrise des techniques de base du chocolat de couverture pur beurre de cacao. ● Respect : <ul style="list-style-type: none"> - de la législation en vigueur - de la politique commerciale de l'entreprise - du thème de la commande - des consignes - des procédés - des procédures - du temps imparti - des températures - de l'hygrométrie - de la luminosité - des règles ergonomiques - des règles de conditionnement - des volumes, de l'harmonie et des couleurs

C2 RÉALISER		
SAVOIR-FAIRE (Être capable de)	CONDITIONS DE RÉALISATION (On donne)	CRITÈRES D'ÉVALUATION (On exige)
Dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur (par exemple : Le Guide des Bonnes Pratiques)		
<p>C 2.3 – Confectionner des confiseries</p> <p>C 2.3.1 – Réaliser des bonbons de sucre cuit pleins</p> <p>C 2.3.2 – Fabriquer d'autres confiseries</p> <p>C 2.3.3 – Conditionner et conserver les confiseries</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Tenue professionnelle ● Fiches techniques ● Plan de travail ● Matières premières (sucres, parfums, arômes, essences naturelles, fruits frais, secs ou séchés, alcools, gélifiant, acidifiants...) ● Matériels (matériels de cuisson, lampes à sucre, batteurs, mélangeurs...) ● Fournitures (papier cellophane, déshydratants, conditionnements...) 	<ul style="list-style-type: none"> ● Maîtrise des techniques de base des pâtisseries spécialisées à base de chocolat ● Respect : <ul style="list-style-type: none"> - de la législation en vigueur - de la politique commerciale de l'entreprise - du thème de la commande - des consignes - des procédés - des procédures - du temps imparti - des températures - de l'hygrométrie - des règles ergonomiques et de sécurité - des règles de conditionnement

C2 RÉALISER		
SAVOIR-FAIRE (Être capable de)	CONDITIONS DE RÉALISATION (On donne)	CRITÈRES D'ÉVALUATION (On exige)
<p>Dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur (par exemple : Le Guide des Bonnes Pratiques)</p>		
<p>C 2.4 – Fabriquer des pâtisseries spécialisées à base de chocolat</p> <p>C 2.4.1 – Réaliser des entremets</p> <p>C 2.4.2 – Confectionner d'autres produits à base de chocolat</p> <p>C 2.4.3 – Conserver les fabrications</p> <p>C 2.5 – Conditionner et stocker les produits semi-élaborés et les produits finis</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Tenue professionnelle ● Locaux adaptés ● Fiches techniques ● Plan de travail ● Matières premières fondamentales : chocolat noir, au lait, ivoire, gianduja ● Autres matières (sucre, crème, beurre, œufs...) ● Matériels (cercles, palettes, fouets...) ● Fournitures (supports, cartons, caissettes...) ● Fiches techniques ● Matériels (armoires réfrigérées ou sèches) ● Appareils de conditionnement, de refroidissement, échelles, étagères... ● Fournitures (seaux, emballages appropriés, étiquettes...) 	<ul style="list-style-type: none"> ● Maîtrise des techniques de base des pâtisseries spécialisées à base de chocolat ● Respect : <ul style="list-style-type: none"> - de la législation en vigueur - de la politique commerciale de l'entreprise - de la commande - des consignes - des procédés - des procédures - du temps imparti - des températures et règles de conservation - des règles ergonomiques - de l'harmonie des couleurs et du thème ● Identification précise du produit ● Respect : <ul style="list-style-type: none"> - des consignes - du temps imparti - de l'hygrométrie - de la luminosité - de l'étanchéité - des conditionnements - des dates de fabrication - de la rotation des stocks

C2 RÉALISER		
SAVOIR-FAIRE (Être capable de)	CONDITIONS DE RÉALISATION (On donne)	CRITÈRES D'ÉVALUATION (On exige)
Dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur (par exemple : Le Guide des Bonnes Pratiques)		
C 2.6 – Nettoyer et entretenir les matériels, les équipements et les locaux	<ul style="list-style-type: none"> ● Protocoles ● Procédures ● Fiches techniques ● Matériels (balais brosse, aspirateur à eau...) ● Accessoires divers ● Produits divers (détergents appropriés, désinfectants...) 	<ul style="list-style-type: none"> ● Identification précise des produits d'entretien ● Respect : <ul style="list-style-type: none"> - des consignes - des procédés - des procédures - des fiches de nettoyage - du temps imparti - des règles ergonomiques

C3 CONTRÔLER ET APPRÉCIER		
SAVOIR-FAIRE (Être capable de)	CONDITIONS DE RÉALISATION (On donne)	CRITÈRES D'ÉVALUATION (On exige)
Dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur (par exemple : Le Guide des Bonnes Pratiques)		
<p>C 3.1 – Vérifier la conformité des marchandises lors de la livraison</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Bon de livraison et de réception ● Lecteurs optiques ● Codes barres ● Fiches de stock ● Matériel de pesée ● Outils adaptés au contrôle des températures ● Étiquetage 	<ul style="list-style-type: none"> ● Respect : <ul style="list-style-type: none"> - des consignes - de la conformité de la commande et de la livraison - des procédés - des procédures
<p>C 3.2 – Contrôler l'état des stocks des matières premières</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● fiches de stock informatisées ou non 	<ul style="list-style-type: none"> ● Respect : <ul style="list-style-type: none"> - des procédures - des procédés - des règles de rotation des stocks (Premier Entré- Premier Sorti) - des températures - des D.L.V.(date limite de vente) - des D.L.U.O.(date limite d'utilisation optimale) - des D.L.C. (date limite de consommation)
<p>C 3.3 – Contrôler l'état des stocks des produits semi-finis et finis</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● bon de commande ● fiches techniques 	<ul style="list-style-type: none"> ● Respect : <ul style="list-style-type: none"> - des consignes écrites ou orales - des procédés - des procédures - de la démarche qualité
<p>C 3.4 – Apprécier la conformité de sa fabrication tout au long de la production</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● bon de commande ● fiches techniques 	<ul style="list-style-type: none"> ● Respect : <ul style="list-style-type: none"> - des consignes écrites ou orales - des procédés - des procédures - de la démarche qualité

C3 CONTRÔLER ET APPRÉCIER		
SAVOIR-FAIRE (Être capable de)	CONDITIONS DE RÉALISATION (On donne)	CRITÈRES D'ÉVALUATION (On exige)
Dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur (par exemple : Le Guide des Bonnes Pratiques)		
<p>C 3.5 – Vérifier les opérations d'entretien et de nettoyage</p> <p>C 3.5.1 – Contrôler la conformité du rangement</p> <p>C 3.5.2 – Contrôler l'état de propreté des locaux, des équipements et du matériel</p> <p>C 3.5.3 – Contrôler le fonctionnement de l'équipement, du matériel</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Fiches de procédures 	<ul style="list-style-type: none"> ● Respect : <ul style="list-style-type: none"> - des consignes - des procédures

C4 COMMUNIQUER		
SAVOIR-FAIRE (Être capable de)	CONDITIONS DE RÉALISATION (On donne)	CRITÈRES D'ÉVALUATION (On exige)
Dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur (par exemple : Le Guide des Bonnes Pratiques)		
<p>C 4.1 – Prendre contact avec les tiers, le public et les membres de l'entreprise</p> <p>C 4.1.1 – Saluer un membre de l'équipe, un tiers, un client</p> <p>C 4.1.2 – Établir des relations professionnelles avec la hiérarchie, les membres de l'équipe</p> <p>C 4.2 – Renseigner les documents internes</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Culture d'entreprise et professionnelle ● Procédures ● Documentations ● Outils de communication <ul style="list-style-type: none"> ● Procédures ● Bons de commande ● Fiches de stock ● Outils de communication 	<ul style="list-style-type: none"> ● Respect : <ul style="list-style-type: none"> - des procédures d'accueil - des règles de communication verbales et non verbales - de la tenue professionnelle - (hygiène corporelle, présentation conforme à l'image et à la culture d'entreprise) - attitudes professionnelles adaptées (écoute, courtoisie, sens de l'observation, esprit d'équipe...) - maîtrise des outils de communication ● Respect des consignes ● Analyse et tenue d'une fiche de stock ● Maîtrise des outils de communication

C4 COMMUNIQUER		
SAVOIR-FAIRE (Être capable de)	CONDITIONS DE RÉALISATION (On donne)	CRITÈRES D'ÉVALUATION (On exige)
Dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur (par exemple : Le Guide des Bonnes Pratiques)		
C 4.3 – Informer le client et le public	<ul style="list-style-type: none"> ● Fiches de documentation (produit, historique, provenance...) ● Fiche d'argumentation 	<ul style="list-style-type: none"> ● Maîtrise d'une démonstration de technique simple et argumentation
C 4.4 – Rendre compte auprès de sa hiérarchie	<ul style="list-style-type: none"> ● Notes de services ● Outils de communication (réseau interne) 	<ul style="list-style-type: none"> ● Respect : <ul style="list-style-type: none"> - des règles de communication verbale - des consignes ● Maîtrise des outils de communication

**MISE EN RELATION DES CAPACITÉS, DES COMPÉTENCES TERMINALES
ET DES SAVOIRS ASSOCIÉS**

Capacités	Compétences terminales	SAVOIRS ASSOCIÉS							
		S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7	S8
		L'histoire et les pays producteurs de cacao	Les matières premières et les produits de base	Les autres produits	L'élaboration et la conservation des produits	Les locaux, équipements et matériels	La relation avec le public	Les sciences appliquées	L'environnement économique, juridique et social de l'entreprise
C 1 Organiser, préparer	C 11 Participer à la prévision des besoins								
	C 12 Préparer les équipements nécessaires à la réception, au contrôle, au déconditionnement et au stockage des matières premières								
	C 13 Identifier les matières premières pour la production								
	C 14 Préparer les matières premières pour la production								
	C 15 Sélectionner les matériels et les outillages adaptés								
	C 16 Organiser son poste de travail pour une production donnée								
	C 17 Identifier les matériels et les produits d'entretien								
	C 18 Préparer les matériels et les produits d'entretien								
C 2 Réaliser	C 21 Réceptionner, déconditionner et entreposer les matières premières								
	C 22 Réaliser des produits de chocolaterie								
	C 23 Confectionner des confiseries								
	C 24 Fabriquer des pâtisseries spécialisées à base de chocolat								
	C 25 Conditionner et stocker les produits semi élaborés et les produits finis								
	C 26 Nettoyer et entretenir les matériels, les équipements et les locaux								
C 3 Contrôler, apprécier	C 31 Vérifier la conformité des marchandises lors de la livraison								
	C 32 Contrôler l'état des stocks des matières premières								
	C 33 Contrôler l'état des stocks des produits semi-finis et finis								
	C 34 Apprécier la conformité de sa fabrication tout au long de la production								
	C 35 Vérifier les opérations d'entretien et de nettoyage								
C 4 Communiquer	C 41 Prendre contact avec les tiers, le public et les membres de l'entreprise								
	C 42 Renseigner les documents internes								
	C 43 Informer le client et le public								
	C 44 Rendre compte auprès de sa hiérarchie								

RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION

I - COMPÉTENCES ET SAVOIR-FAIRE

SAVOIR-FAIRE

C1 ORGANISER, PRÉPARER

- C 1.1 Participer à la prévision des besoins
- C 1.2 Préparer les équipements nécessaires à la réception, au contrôle, au déconditionnement et au stockage des matières premières
- C 1.3 Identifier les matières premières pour la production
- C 1.4 Préparer les matières premières pour la production
- C 1.5 Sélectionner les matériels et les outillages adaptés
- C 1.6 Organiser son poste de travail pour une production donnée
- C 1.7 Identifier les matériels et les produits d'entretien
- C 1.8 Préparer les matériels et les produits d'entretien

C2 RÉALISER

- C 2.1 Réceptionner, déconditionner et entreposer les matières premières
- C 2.2 Réaliser des produits de chocolaterie
- C 2.3 Confectionner des confiseries
- C 2.4 Fabriquer des pâtisseries spécialisées à base de chocolat
- C 2.5 Conditionner et stocker les produits semi-élaborés et les produits finis
- C 2.6 Nettoyer et entretenir les matériels, les équipements et les locaux

C3 CONTRÔLER, APPRÉCIER

- C 3.1 Vérifier la conformité des marchandises lors de la livraison
- C 3.2 Contrôler l'état des stocks des matières premières
- C 3.3 Contrôler l'état des stocks des produits semi-finis et finis
- C 3.4 Apprécier la conformité de sa fabrication tout au long de la production
- C 3.5 Vérifier les opérations d'entretien et de nettoyage

C4 COMMUNIQUER

- C 4.1 Prendre contact avec les tiers, le public et les membres de l'entreprise
- C 4.2 Renseigner les documents internes
- C 4.3 Informer le client et le public
- C 4.4 Rendre compte auprès de sa hiérarchie

C1 ORGANISER, PRÉPARER		
SAVOIR-FAIRE (Être capable de)	CONDITIONS DE RÉALISATION (On donne)	CRITÈRES D'ÉVALUATION (On exige)
Dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur (par exemple : Le Guide des Bonnes Pratiques)		
<p>C 1.1 – Participer à la prévision des besoins</p> <ul style="list-style-type: none"> ❑ en matières premières ❑ en produits semi-élaborés ❑ en petits matériels, fournitures ❑ en produits d'entretien <p>C 1.2 – Préparer les équipements nécessaires à la réception, au contrôle, au déconditionnement et au stockage des matières premières</p> <p>C 1.3 – Identifier les matières premières pour la production</p> <p>C 1.4 – Préparer les matières premières pour la production</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Planning de production ● Fiches de stock manuelles ou informatisées ● Fiches d'inventaires périodiques, manuelles ou informatisées ● Locaux et tenue adaptés à l'activité ● Chariot ● Matériel de pesée ● Étagères ● Casiers ● Matériel de déstockage (ciseaux, cutter, thermomètre...) ● Étiqueteuse, étiquettes ● Fiches techniques, manuelles ou informatisées ● Emballages ● Bons de sortie ● Matériels 	<ul style="list-style-type: none"> ● Analyse d'une fiche de stock en quantité ● Choix adapté des matériels ● Respect : <ul style="list-style-type: none"> - des consignes - du temps imparti - des règles ergonomiques - des températures - de l'hygrométrie - de la luminosité ● Identification correcte des matières premières ● Respect en quantité et en qualité

C1 ORGANISER, PRÉPARER		
SAVOIR-FAIRE (Être capable de)	CONDITIONS DE RÉALISATION (On donne)	CRITÈRES D'ÉVALUATION (On exige)
Dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur (par exemple : Le Guide des Bonnes Pratiques)		
C 1.5 – Sélectionner les matériels et les outillages adaptés	<ul style="list-style-type: none"> ● Fiches techniques ● Matériels (tempéreuse, broyeuse, mixeur, enrobeuse...) ● Outillage (thermomètre, réfractomètre, densimètre, spatules, palettes, cornes...) ● Conditionnements 	<ul style="list-style-type: none"> ● Choix adaptés des matériels, de l'outillage et du conditionnement
C 1.6 – Organiser son poste de travail pour une production donnée	<ul style="list-style-type: none"> ● Tenue professionnelle et locaux adaptés à l'activité ● Plan de travail ● Équipements ● Matériels ● Petits matériels ● Matières premières 	<ul style="list-style-type: none"> ● Installation rationnelle du poste de travail
C 1.7 – Identifier les matériels et les produits d'entretien	<ul style="list-style-type: none"> ● Fiches de nettoyage et process ● Matériels (balais, brosses, aspirateur à eau...) ● Produits divers ● Accessoires divers (détergents appropriés, désinfectants...) 	<ul style="list-style-type: none"> ● Identification précise des produits d'entretien
C 1.8 – Préparer les matériels et les produits d'entretien		<ul style="list-style-type: none"> ● Respect : <ul style="list-style-type: none"> - des consignes - des fiches techniques - des procédés - du temps imparti ● Nettoyage approprié des ustensiles en cuivre avant production

C2 RÉALISER		
SAVOIR-FAIRE (Être capable de)	CONDITIONS DE RÉALISATION (On donne)	CRITÈRES D'ÉVALUATION (On exige)
Dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur (par exemple : Le Guide des Bonnes Pratiques)		
C 2.1 – Réceptionner, déconditionner et entreposer les matières premières	<ul style="list-style-type: none"> ● Matériels et tenue adaptés à l'activité ● Bon de livraison, de réception ● Fiches de stocks manuelles ou informatisées 	<ul style="list-style-type: none"> ● Respect : <ul style="list-style-type: none"> - des consignes - du temps imparti - des règles ergonomiques - des températures - de l'hygrométrie - de la luminosité - de la D.L.C. (date limite de consommation) - de la D.L.U.O. (date limite d'utilisation optimum) - du reconditionnement - des règles de la rotation des stocks (premier entré, premier sorti) - de la D.L.V. (date limite de vente)

C2 RÉALISER		
SAVOIR-FAIRE (Être capable de)	CONDITIONS DE RÉALISATION (On donne)	CRITÈRES D'ÉVALUATION (On exige)
Dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur (par exemple : Le Guide des Bonnes Pratiques)		
<p>C 2.2 – Réaliser des produits de chocolaterie</p> <p>C 2.2.1 – Mettre au point, cristalliser les chocolats de couverture</p> <p>C 2.2.2 – Maintenir les chocolats de couverture à point</p> <p>C 2.2.3 – Tremper et enrober des intérieurs</p> <p>C 2.2.4 – Réaliser des moulages</p> <p>C 2.2.5 – Confectionner des supports et des éléments de décoration</p> <p>C 2.2.6 – Assembler et monter des éléments en chocolat</p> <p>C 2.2.7 – Réaliser, détailler et mettre en forme les masses de base</p> <p>C 2.2.8 – Conditionner les produits semi-élaborés et les produits finis</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Tenue professionnelle ● Locaux adaptés et climatisés ● Plan de travail ● Fiches techniques ● Matières premières (chocolat, chocolat de couverture, beurre de cacao, fruits secs, arômes, eaux de vie, spiritueux...) ● Matériels (fourchettes, trempeuse, tempéreuse, broyeuse, enrobeuse, guitares, micro ondes, thermomètre, moules...) ● Fournitures (rhodoïd, feuilles guitare, poches, papier d'enrobage...) ● Conditionnements, ... 	<ul style="list-style-type: none"> ● Maîtrise des techniques de base du chocolat de couverture pur beurre de cacao. ● Respect : <ul style="list-style-type: none"> - de la législation en vigueur - de la politique commerciale de l'entreprise - du thème de la commande - des consignes - des procédés - des procédures - du temps imparti - des températures - de l'hygrométrie - de la luminosité - des règles ergonomiques - des règles de conditionnement - des volumes, de l'harmonie et des couleurs

C2 RÉALISER		
SAVOIR-FAIRE (Être capable de)	CONDITIONS DE RÉALISATION (On donne)	CRITÈRES D'ÉVALUATION (On exige)
Dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur (par exemple : Le Guide des Bonnes Pratiques)		
<p>C 2.3 – Confectionner des confiseries</p> <p>C 2.3.1 – Réaliser des bonbons de sucre cuit pleins</p> <p>C 2.3.2 – Fabriquer d'autres confiseries</p> <p>C 2.3.3 – Conditionner et conserver les confiseries</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Tenue professionnelle ● Fiches techniques ● Plan de travail ● Matières premières (sucres, parfums, arômes, essences naturelles, fruits frais, secs ou séchés, alcools, gélifiant, acidifiants...) ● Matériels (matériels de cuisson, lampes à sucre, batteurs, mélangeurs...) ● Fournitures (papier cellophane, déshydratants, conditionnements...) 	<ul style="list-style-type: none"> ● Maîtrise des techniques de base des pâtisseries spécialisées à base de chocolat ● Respect : <ul style="list-style-type: none"> - de la législation en vigueur - de la politique commerciale de l'entreprise - du thème de la commande - des consignes - des procédés - des procédures - du temps imparti - des températures - de l'hygrométrie - des règles ergonomiques et de sécurité - des règles de conditionnement

C2 RÉALISER		
SAVOIR-FAIRE (Être capable de)	CONDITIONS DE RÉALISATION (On donne)	CRITÈRES D'ÉVALUATION (On exige)
<p>Dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur (par exemple : Le Guide des Bonnes Pratiques)</p>		
<p>C 2.4 – Fabriquer des pâtisseries spécialisées à base de chocolat</p> <p>C 2.4.1 – Réaliser des entremets</p> <p>C 2.4.2 – Confectionner d'autres produits à base de chocolat</p> <p>C 2.4.3 – Conserver les fabrications</p> <p>C 2.5 – Conditionner et stocker les produits semi-élaborés et les produits finis</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Tenue professionnelle ● Locaux adaptés ● Fiches techniques ● Plan de travail ● Matières premières fondamentales : chocolat noir, au lait, ivoire, gianduja ● Autres matières (sucre, crème, beurre, œufs...) ● Matériels (cercles, palettes, fouets...) ● Fournitures (supports, cartons, caissettes...) ● Fiches techniques ● Matériels (armoires réfrigérées ou sèches) ● Appareils de conditionnement, de refroidissement, échelles, étagères... ● Fournitures (seaux, emballages appropriés, étiquettes...) 	<ul style="list-style-type: none"> ● Maîtrise des techniques de base des pâtisseries spécialisées à base de chocolat ● Respect : <ul style="list-style-type: none"> - de la législation en vigueur - de la politique commerciale de l'entreprise - de la commande - des consignes - des procédés - des procédures - du temps imparti - des températures et règles de conservation - des règles ergonomiques - de l'harmonie des couleurs et du thème ● Identification précise du produit ● Respect : <ul style="list-style-type: none"> - des consignes - du temps imparti - de l'hygrométrie - de la luminosité - de l'étanchéité - des conditionnements - des dates de fabrication - de la rotation des stocks

C2 RÉALISER		
SAVOIR-FAIRE (Être capable de)	CONDITIONS DE RÉALISATION (On donne)	CRITÈRES D'ÉVALUATION (On exige)
Dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur (par exemple : Le Guide des Bonnes Pratiques)		
C 2.6 – Nettoyer et entretenir les matériels, les équipements et les locaux	<ul style="list-style-type: none"> ● Protocoles ● Procédures ● Fiches techniques ● Matériels (balais brosse, aspirateur à eau...) ● Accessoires divers ● Produits divers (détergents appropriés, désinfectants...) 	<ul style="list-style-type: none"> ● Identification précise des produits d'entretien ● Respect : <ul style="list-style-type: none"> - des consignes - des procédés - des procédures - des fiches de nettoyage - du temps imparti - des règles ergonomiques

C3 CONTRÔLER ET APPRÉCIER		
SAVOIR-FAIRE (Être capable de)	CONDITIONS DE RÉALISATION (On donne)	CRITÈRES D'ÉVALUATION (On exige)
Dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur (par exemple : Le Guide des Bonnes Pratiques)		
C 3.1 – Vérifier la conformité des marchandises lors de la livraison	<ul style="list-style-type: none"> ● Bon de livraison et de réception ● Lecteurs optiques ● Codes barres ● Fiches de stock ● Matériel de pesée ● Outils adaptés au contrôle des températures ● Étiquetage 	<ul style="list-style-type: none"> ● Respect : <ul style="list-style-type: none"> - des consignes - de la conformité de la commande et de la livraison - des procédés - des procédures
C 3.2 – Contrôler l'état des stocks des matières premières	<ul style="list-style-type: none"> ● fiches de stock informatisées ou non 	<ul style="list-style-type: none"> ● Respect : <ul style="list-style-type: none"> - des procédures - des procédés - des règles de rotation des stocks (Premier Entré- Premier Sorti) - des températures - des D.L.V.(date limite de vente) - des D.L.U.O.(date limite d'utilisation optimale) - des D.L.C. (date limite de consommation)
C 3.3 – Contrôler l'état des stocks des produits semi-finis et finis		
C 3.4 – Apprécier la conformité de sa fabrication tout au long de la production	<ul style="list-style-type: none"> ● bon de commande ● fiches techniques 	<ul style="list-style-type: none"> ● Respect : <ul style="list-style-type: none"> - des consignes écrites ou orales - des procédés - des procédures - de la démarche qualité

C3 CONTRÔLER ET APPRÉCIER		
SAVOIR-FAIRE (Être capable de)	CONDITIONS DE RÉALISATION (On donne)	CRITÈRES D'ÉVALUATION (On exige)
Dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur (par exemple : Le Guide des Bonnes Pratiques)		
<p>C 3.5 – Vérifier les opérations d'entretien et de nettoyage</p> <p>C 3.5.1 – Contrôler la conformité du rangement</p> <p>C 3.5.2 – Contrôler l'état de propreté des locaux, des équipements et du matériel</p> <p>C 3.5.3 – Contrôler le fonctionnement de l'équipement, du matériel</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Fiches de procédures 	<ul style="list-style-type: none"> ● Respect : <ul style="list-style-type: none"> - des consignes - des procédures

C4 COMMUNIQUER		
SAVOIR-FAIRE (Être capable de)	CONDITIONS DE RÉALISATION (On donne)	CRITÈRES D'ÉVALUATION (On exige)
Dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur (par exemple : Le Guide des Bonnes Pratiques)		
<p>C 4.1 – Prendre contact avec les tiers, le public et les membres de l'entreprise</p> <p>C 4.1.1 – Saluer un membre de l'équipe, un tiers, un client</p> <p>C 4.1.2 – Établir des relations professionnelles avec la hiérarchie, les membres de l'équipe</p> <p>C 4.2 – Renseigner les documents internes</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Culture d'entreprise et professionnelle ● Procédures ● Documentations ● Outils de communication <ul style="list-style-type: none"> ● Procédures ● Bons de commande ● Fiches de stock ● Outils de communication 	<ul style="list-style-type: none"> ● Respect : <ul style="list-style-type: none"> - des procédures d'accueil - des règles de communication verbales et non verbales - de la tenue professionnelle - (hygiène corporelle, présentation conforme à l'image et à la culture d'entreprise) - attitudes professionnelles adaptées (écoute, courtoisie, sens de l'observation, esprit d'équipe...) - maîtrise des outils de communication ● Respect des consignes ● Analyse et tenue d'une fiche de stock ● Maîtrise des outils de communication

C4 COMMUNIQUER		
SAVOIR-FAIRE (Être capable de)	CONDITIONS DE RÉALISATION (On donne)	CRITÈRES D'ÉVALUATION (On exige)
Dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur (par exemple : Le Guide des Bonnes Pratiques)		
C 4.3 – Informer le client et le public	<ul style="list-style-type: none"> ● Fiches de documentation (produit, historique, provenance...) ● Fiche d'argumentation 	<ul style="list-style-type: none"> ● Maîtrise d'une démonstration de technique simple et argumentation
C 4.4 – Rendre compte auprès de sa hiérarchie	<ul style="list-style-type: none"> ● Notes de services ● Outils de communication (réseau interne) 	<ul style="list-style-type: none"> ● Respect : <ul style="list-style-type: none"> - des règles de communication verbale - des consignes ● Maîtrise des outils de communication

**MISE EN RELATION DES CAPACITÉS, DES COMPÉTENCES TERMINALES
ET DES SAVOIRS ASSOCIÉS**

Capacités	Compétences terminales	SAVOIRS ASSOCIÉS							
		S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7	S8
		L'histoire et les pays producteurs de cacao	Les matières premières et les produits de base	Les autres produits	L'élaboration et la conservation des produits	Les locaux, équipements et matériels	La relation avec le public	Les sciences appliquées	L'environnement économique, juridique et social de l'entreprise
C 1 Organiser, préparer	C 11 Participer à la prévision des besoins								
	C 12 Préparer les équipements nécessaires à la réception, au contrôle, au déconditionnement et au stockage des matières premières								
	C 13 Identifier les matières premières pour la production								
	C 14 Préparer les matières premières pour la production								
	C 15 Sélectionner les matériels et les outillages adaptés								
	C 16 Organiser son poste de travail pour une production donnée								
	C 17 Identifier les matériels et les produits d'entretien								
	C 18 Préparer les matériels et les produits d'entretien								
C 2 Réaliser	C 21 Réceptionner, déconditionner et entreposer les matières premières								
	C 22 Réaliser des produits de chocolaterie								
	C 23 Confectionner des confiseries								
	C 24 Fabriquer des pâtisseries spécialisées à base de chocolat								
	C 25 Conditionner et stocker les produits semi élaborés et les produits finis								
	C 26 Nettoyer et entretenir les matériels, les équipements et les locaux								
C 3 Contrôler, apprécier	C 31 Vérifier la conformité des marchandises lors de la livraison								
	C 32 Contrôler l'état des stocks des matières premières								
	C 33 Contrôler l'état des stocks des produits semi-finis et finis								
	C 34 Apprécier la conformité de sa fabrication tout au long de la production								
	C 35 Vérifier les opérations d'entretien et de nettoyage								
C 4 Communiquer	C 41 Prendre contact avec les tiers, le public et les membres de l'entreprise								
	C 42 Renseigner les documents internes								
	C 43 Informer le client et le public								
	C 44 Rendre compte auprès de sa hiérarchie								

II - SAVOIRS ASSOCIES

SAVOIRS ASSOCIES

S 1 - L'histoire et les pays producteurs de cacao

- S 1.1 - L'histoire et la légende du cacao
- S 1.2 - La culture et les pays producteurs de cacao
- S 1.3 - La géographie économique

S 2 - Les matières premières et les produits de base

- S 2.1 - Le cacao et ses dérivés
- S 2.2 - Les sucres et les édulcorants
- S 2.3 - Le lait et ses dérivés
- S 2.4 - les œufs et les ovoproduits
- S 2.5 - Les fruits secs

S 3 - Les autres produits

- S 3.1 - Les fruits frais et séchés
- S 3.2 - Les arômes
- S 3.3 - Les additifs

S 4 - L'élaboration et la conservation des produits

- S 4.1 - La cristallisation et la conservation du chocolat
- S 4.2 - Les ganaches, les pralinés et gianduja
- S 4.3 - Les sirops et sucres cuits
- S 4.4 - Les autres produits de confiserie
- S 4.5 - Les procédés de conservation
- S 4.6 - L'emballage et le conditionnement

S 5 - Les locaux, équipements et matériels

- S 5.1 - Les locaux
- S 5.2 - Les équipements
- S 5.3 - Les matériels
- S 5.4 - Le nettoyage et l'entretien

S 6 - La relation avec le public

- S 6.1 - Les principes de communication interpersonnelle
- S 6.2 - Les phases d'une démonstration

S 7 - Les sciences appliquées

- S 7.1 - Les constituants des aliments
- S 7.2 - Étude nutritionnelle des produits de chocolaterie, confiserie, pâtisserie à base de chocolat
- S 7.3 - L'hygiène et la prévention
- S 7.4 - Les énergies
- S 7.5 - L'alimentation en eau
- S 7.6 - L'équipement des locaux professionnels
- S 7.7 - Les aménagements et équipements généraux des locaux professionnels
- S 7.8 - Les principaux matériaux utilisés dans le secteur professionnel
- S 7.9 - L'entretien des locaux et des matériels

S 8 - L'environnement économique, juridique et social de l'entreprise

- S 8.1 - L'initiation économique
- S 8.2 - L'initiation à la connaissance de l'entreprise et les éléments comptables
- S 8.3 - L'initiation juridique et sociale

S 1 L'HISTOIRE ET LES PAYS PRODUCTEURS DE CACAO
--

CONNAISSANCES <i>(Savoirs associés)</i>	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p>S 1.1- L'histoire et la légende du cacao</p> <p>S 1.2 – La culture et les pays producteurs de cacao</p> <p>S 1.3 – La géographie économique</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> marchés du cacao <input type="checkbox"/> évolution de la demande 	<ul style="list-style-type: none"> ● Identification des étapes essentielles. ● Repérage des zones de production. ● Identification de la situation climatique. ● Énumération des principales variétés de cacao et leurs caractéristiques. ● Notions élémentaires de l'offre et de la demande au niveau international.

S 2 – LES MATIÈRES PREMIÈRES ET LES PRODUITS DE BASE

CONNAISSANCES <i>(Savoirs associés)</i>	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p>S 2.1 – Le cacao et ses dérivés</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Classification des différentes étapes de la préparation des fèves. ● Identification et classification des étapes de transformation de la fève à la pâte de cacao. ● Énumération des produits dérivés de la pâte de cacao. ● Identification des méthodes d'obtention du beurre de cacao et du cacao poudre. ● Identification des étapes de fabrication des chocolats. ● Identification réglementaire de l'appellation "chocolat". ● Définition des conditions de stockage.
<p>S 2.2 – Les sucres et les édulcorants</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> saccharose <input type="checkbox"/> miels <input type="checkbox"/> glucose, sucres invertis <input type="checkbox"/> édulcorants 	<ul style="list-style-type: none"> ● Identification et utilisation des différents sucres. ● Classification des étapes de la fabrication du saccharose. ● Définition des conditions de stockage.
<p>S 2.3 – Le lait et ses dérivés</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Identification des différentes présentations commerciales du lait et de ses dérivés.
<p>S 2.4 – Les œufs et les ovoproduits</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Analyse d'une étiquette. ● Définition des conditions de stockage. ● Identification des différentes présentations commerciales des ovoproduits. ● Définition des conditions de stockage.
<p>S 2.5 – Les fruits secs</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> noisettes <input type="checkbox"/> amandes <input type="checkbox"/> noix <input type="checkbox"/> autres fruits secs 	<ul style="list-style-type: none"> ● Énumération et utilisation des principales variétés. ● Définition des conditions de stockage.

S 3 – LES AUTRES PRODUITS

CONNAISSANCES <i>(Savoirs associés)</i>	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p>S 3.1 – Les fruits frais et séchés</p> <p>S 3.2 – Les arômes</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> plantes, racines<input type="checkbox"/> fleurs<input type="checkbox"/> épices<input type="checkbox"/> spiritueux <p>S 3.3 – Les additifs</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> gélifiants, stabilisants, épaississants,<input type="checkbox"/> acidifiants<input type="checkbox"/> divers (colorants, émulsifiants...)	<ul style="list-style-type: none">● Identification des modes de transformation possibles et de leurs utilisations.● Définition des conditions de stockage. ● Différenciation des arômes naturels et artificiels.● Classification des différents types de spiritueux.● Définition des conditions de stockage. ● Énumération des types les plus couramment utilisés.● Utilisation et action des acidifiants dans la fabrication.● Justification de l'emploi des colorants dans la fabrication.● Définition des conditions de stockage.

S 4 – L'ÉLABORATION ET LA CONSERVATION DES PRODUITS

<p>CONNAISSANCES (<i>Savoirs associés</i>)</p>	<p>LIMITES DE CONNAISSANCES</p>
<p>S 4.1 – La cristallisation et la conservation du chocolat</p> <p>S 4.2 – Les ganaches, les pralinés et gianduja</p> <p>S 4.3 – Les sirops et sucres cuits</p> <ul style="list-style-type: none"> □ sirops □ sucres cuits de base □ sucres cuits régionaux 	<ul style="list-style-type: none"> ● Analyse du phénomène de cristallisation du chocolat. ● Identification des règles à respecter. ● Identification de l'influence des facteurs extérieurs sur la conservation des produits. <ul style="list-style-type: none"> ● Énumération des composants. ● Description des procédés de fabrication. <ul style="list-style-type: none"> ● Pour les sirops et sucres cuits de base : <ul style="list-style-type: none"> □ Distinction et énumération des composants □ Description des procédés de fabrication □ Reconnaissance et classification des étapes de cuisson du sucre

S 4 – L'ÉLABORATION ET LA CONSERVATION DES PRODUITS
--

CONNAISSANCES <i>(Savoirs associés)</i>	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p>S 4.4 – Les autres produits de confiserie</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> fondant <input type="checkbox"/> pâtes d'amandes <input type="checkbox"/> pâtes de fruits, gélifiés <input type="checkbox"/> caramels <input type="checkbox"/> nougat, nougatine <input type="checkbox"/> confitures, marmelades, gelées <input type="checkbox"/> fruits confits <input type="checkbox"/> intérieurs liqueur <input type="checkbox"/> candi <input type="checkbox"/> pralines, dragées <input type="checkbox"/> guimauves <p>S 4.5 – Les procédés de conservation</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> produits semi-finis <input type="checkbox"/> produits finis <p>S 4.6 – L'emballage et le conditionnement</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> produits semi-finis <input type="checkbox"/> produits finis 	<ul style="list-style-type: none"> ● Énumération des composants. ● Description des procédés de fabrication. ● Identification du (ou des) procédés le(s) mieux adapté(s) à un produit donné. ● Justification du choix de l'emballage et du conditionnement pour un produit donné.

S 5 – LES LOCAUX, ÉQUIPEMENTS ET MATÉRIELS

CONNAISSANCES <i>(Savoirs associés)</i>	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p>S 5.1 – Les locaux</p> <p>5.1.1 – Réserves</p> <p>5.1.2 – Laboratoire de production</p> <p>S 5.2 – Les équipements</p> <p>5.2.1 – Nécessaires à la réception, au contrôle, au déconditionnement et au stockage</p> <p>5.2.2 – Nécessaires à la production</p> <p>5.2.3 – Nécessaires à l'entretien</p> <p>S 5.3 – Les matériels</p> <p>5.3.1 – Nécessaires à la réception, au contrôle, au déconditionnement et au stockage</p> <p>5.3.2 – Nécessaires à la production</p> <p>5.3.3 – Nécessaires à l'entretien</p> <p>S 5.4 – Le nettoyage et l'entretien</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Identification des zones de stockage. ● Énumération des règles et obligations à respecter. ● Justification de la marche en avant. ● Énumération des conditions idéales de production (hygrométrie, température, ...). ● Identification et utilisation rationnelle des différents équipements. ● Identification des matériels. ● Principes d'utilisation simples. ● Respect des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.

S 6 – LA RELATION AVEC LE PUBLIC

CONNAISSANCES <i>(Savoirs associés)</i>	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p>S 6.1 – Les principes de communication interpersonnelle</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> avec le public <input type="checkbox"/> avec les autres acteurs (tiers, membres de l'entreprise) <p>S 6.2 – Les phases d'une démonstration</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> prise de contact <input type="checkbox"/> présentation et valorisation des produits <input type="checkbox"/> réponse aux objections <input type="checkbox"/> prise de congé 	<ul style="list-style-type: none"> ● Identification de l'émetteur et du récepteur. ● Respect des techniques de communication (écoute et présentation verbale adaptée). ● Analyse d'une situation simple

S 7 – LES SCIENCES APPLIQUÉES

CONNAISSANCES <i>(Savoirs associés)</i>	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p>S 7.1 – Les constituants des aliments</p> <p>7.1.1 – Nature des constituants et rôles nutritionnels</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> protides <input type="checkbox"/> glucides <input type="checkbox"/> lipides <input type="checkbox"/> éléments minéraux <input type="checkbox"/> vitamines <input type="checkbox"/> eau <p>7.1.2 – Principales propriétés physico-chimiques mises en œuvre en pratique professionnelle</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> solubilité <input type="checkbox"/> cristallisation <input type="checkbox"/> saturation, sursaturation <input type="checkbox"/> diffusion, suspension, émulsion <input type="checkbox"/> action de la chaleur (milieu aqueux ou ambiance sèche) sur les protides, les lipides, les glucides <input type="checkbox"/> action de l'air sur les vitamines, les lipides <input type="checkbox"/> action du pH 	<ul style="list-style-type: none"> ● identifier les différents constituants d'un produit alimentaire à partir d'un étiquetage. ● indiquer, à partir d'un protocole de fabrication : <ul style="list-style-type: none"> - la nature des transformations subies par les constituants alimentaires sous l'effet de différents facteurs (milieu aqueux, température) ; - les incidences (organoleptiques, nutritionnelles, ...) sur le produit fabriqué.

S 7 – LES SCIENCES APPLIQUÉES

CONNAISSANCES <i>(Savoirs associés)</i>	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p>S 7.2 – Étude nutritionnelle des produits de chocolaterie, confiserie, pâtisserie à base de chocolat</p> <p>7.2.1 – Caractéristiques</p> <p>7.2.2 – Goût</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> composantes du goût <input type="checkbox"/> rôle des organes sensoriels 	<ul style="list-style-type: none"> ● Comparer les caractéristiques nutritionnelles de différents produits de chocolaterie, confiserie, pâtisserie à base de chocolat (macarons, entremets). ● Indiquer les mécanismes de perception des saveurs élémentaires (salé, sucré, amer, acide) des odeurs et des saveurs. ● Citer les facteurs modifiant la perception du goût (liés à l'individu, à la fabrication, et à l'environnement). ● Donner les critères identifiant les caractéristiques organoleptiques des chocolats, confiseries, pâtisseries à base de chocolat (macarons, entremets).

S 7 – LES SCIENCES APPLIQUÉES

CONNAISSANCES <i>(Savoirs associés)</i>	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p>S 7.3 – L'hygiène et la prévention</p> <p>7.3.1 – Microbiologie appliquée</p> <ul style="list-style-type: none"> □ diversité du monde microbien <ul style="list-style-type: none"> - conditions de vie et de multiplication des micro-organismes - relations micro-organismes - hôtes □ pouvoir pathogène des micro-organismes □ caractéristiques de la flore alimentaire <ul style="list-style-type: none"> - flore pathogène : typologie, origine - flore non pathogène □ recommandations et réglementation concernant : <ul style="list-style-type: none"> - l'hygiène corporelle et vestimentaire - la surveillance de l'état de santé - l'hygiène de l'outillage, des matériels et des locaux - le nettoyage, la décontamination, la désinfection, la lutte contre les nuisibles ... - les techniques de fabrication - le conditionnement des productions - la conservation et le transport - l'hygiène et la prévention en milieu professionnel, lutte contre la multiplication et la diffusion des micro-organismes 	<ul style="list-style-type: none"> ● Citer des exemples caractéristiques de différents types de micro-organismes. ● Indiquer les conditions favorables ou non à la vie et à la multiplication des micro-organismes dans le milieu professionnel (oxygène, température, humidité, pH, composition du milieu). ● Citer les différents agents, vecteurs de micro-organismes dans le milieu professionnel. ● Indiquer l'origine possible des micro-organismes constituant la flore des aliments. ● Citer et justifier les règles d'hygiène, les actions et les comportements adaptés à une situation professionnelle donnée tout au long de la production ● Justifier le choix des produits et des techniques de nettoyage et de désinfection dans des situations proposées

S 7 – LES SCIENCES APPLIQUÉES

CONNAISSANCES <i>(Savoirs associés)</i>	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p>7.3.2 – Transformation biochimique due aux micro-organismes</p> <ul style="list-style-type: none"> - causes d'altération - modes de conservation des aliments <p>7.3.3 – Intoxications et toxicités alimentaires</p> <p>□ Origine extrinsèque (champignons)</p> <ul style="list-style-type: none"> - micro-organismes et T.I.A.C. (Toxi Infections Alimentaires Courantes) - substances chimiques - produits résiduels : traitements, insecticides, produits de nettoyage, matériaux au contact des aliments - additifs alimentaires 	<ul style="list-style-type: none"> ● Citer les principales causes d'altération des produits de chocolaterie, confiserie, pâtisserie à base de chocolat et leurs conséquences sur la qualité sanitaire et organoleptique des produits. ● Énoncer le principe de la chaîne du froid et indiquer les moyens techniques utilisés pour la contrôler (relevés et enregistrements de températures...). ● Citer les principaux types d'intoxications alimentaires (bactéries, champignons, substances chimiques). ● Justifier les mesures à mettre en œuvre dans le secteur professionnel pour limiter les risques. ● Identifier les règles d'utilisation (autorisations, dosages).

S 7 – LES SCIENCES APPLIQUÉES

CONNAISSANCES <i>(Savoirs associés)</i>	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p>S 7.4 – Les énergies</p> <p>7.4.1 – Énergie électrique</p> <ul style="list-style-type: none"> □ Principales grandeurs utilisées en électricité : <ul style="list-style-type: none"> - tension - intensité du courant - puissance d'un appareil, puissance maximale d'une installation □ Utilisation de l'énergie électrique en milieu professionnel <ul style="list-style-type: none"> - Transformation en énergie thermique - Transformation en énergie mécanique □ Économies d'énergie □ Sécurité <ul style="list-style-type: none"> - dispositifs de sécurité concernant l'alimentation en énergie électrique des locaux professionnels - réglementation et contrôle □ Utilisation des appareils électriques en chocolaterie <ul style="list-style-type: none"> - Principes de fonctionnement - Sécurité 	<ul style="list-style-type: none"> ● Lire et interpréter les indications figurant sur la plaque signalétique d'un appareil et sur les notices techniques. ● Comparer la puissance d'un appareil à la puissance installée. ● Indiquer les possibilités de branchement simultané de plusieurs appareils proposés dans un circuit donné. ● Indiquer le rôle d'un disjoncteur (de puissance, différentiel) et d'une prise de terre. ● Énoncer les différents moyens pour économiser l'énergie en milieu professionnel. ● Citer les risques du non-respect des règles de sécurité : électrocution, court-circuit et incendie et indiquer la conduite à tenir. ● Énoncer les règles de sécurité afin d'éviter les accidents liés à l'usage des appareils à moteur (coupures et blessures graves). ● Indiquer les premiers soins à un blessé.

S 7 – LES SCIENCES APPLIQUÉES

CONNAISSANCES <i>(Savoirs associés)</i>	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p>7.4.2 – Combustibles</p> <ul style="list-style-type: none"> ❑ Principaux combustibles utilisés dans le secteur professionnel Combustion et production de chaleur ❑ Équipements de combustion : brûleurs ❑ Sécurité concernant la distribution et l'alimentation en combustibles des locaux professionnels <p>S 7.5 – L'alimentation en eau</p> <ul style="list-style-type: none"> ❑ Distribution collective d'eau destinée à la consommation humaine 	<ul style="list-style-type: none"> ● Citer les combustibles utilisés en milieu professionnel. ● Expliquer l'influence du réglage d'arrivée d'air. ● Indiquer la nécessité de l'évacuation des gaz. ● Justifier la réglementation donnée concernant la sécurité de l'installation. ● citer les risques du non-respect des règles de sécurité (asphyxie, explosion, incendie) et indiquer la conduite à tenir. ● Indiquer les caractéristiques d'une eau destinée à la consommation humaine.

S 7 – LES SCIENCES APPLIQUÉES

CONNAISSANCES <i>(Savoirs associés)</i>	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p>S 7.6 – L'équipement des locaux professionnels</p> <p>7.6.1 – Chauffage</p> <p>7.6.2 – Matériels utilisés pour le maintien de la qualité sanitaire des produits</p> <p>S 7.7 – Les aménagements et équipements généraux des locaux professionnels</p> <p>7.7.1 – Éclairage des locaux</p> <p>7.7.2 – Circulation d'air</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Indiquer le rôle des systèmes de sécurité. ● Donner les consignes d'utilisation des appareils qui permettent des économies d'énergie. ● Citer les consignes d'utilisation permettant d'effectuer des économies d'énergie. ● Justifier la nécessité d'un bon éclairage en milieu professionnel (amélioration des conditions de travail pour diminuer les risques d'accidents et les risques de fatigue oculaire). ● Citer les règles de sécurité lors de l'entretien des appareils d'éclairage. ● Justifier la nécessité d'un bon renouvellement d'air.

S 7 – LES SCIENCES APPLIQUÉES

CONNAISSANCES <i>(Savoirs associés)</i>	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p>7.7.3 – Évacuation des matières usées</p> <ul style="list-style-type: none"> ❑ Eaux usées et déchets ❑ Collecte, évacuation et traitement ❑ Risques de prolifération d'insectes, de rongeurs <p>S 7.8 – Les principaux matériaux utilisés dans le secteur professionnel</p> <p>7.8.1 – Propriétés des matériaux : utilisation et entretien</p> <ul style="list-style-type: none"> ❑ matériaux utilisés dans l'activité professionnelle ❑ métaux et alliages (acier inoxydable ...) ❑ matériaux de revêtements de surfaces : produits ❑ céramiques, marbres et pierres, verres ❑ matériaux d'emballage et de conditionnement (matières plastiques, cartons, papiers ...) <p>7.8.2 – Réglementations spécifiques pour certaines utilisations</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Indiquer le principe de la collecte des eaux usées et des déchets en milieu professionnel et indiquer leur devenir. ● Indiquer et justifier les conditions de stockage des déchets solides en milieu professionnel. ● Citer les dangers liés à la présence des insectes, des rongeurs dans un local professionnel. ● Citer les moyens de prévention et de lutte contre les insectes, les rongeurs... <ul style="list-style-type: none"> ● Mettre en relation les propriétés d'un matériau avec son utilisation professionnelle et son entretien. ● repérer dans une notice (d'appareil, d'installation) les informations concernant les matériaux. <ul style="list-style-type: none"> ● Repérer dans un document (textes réglementaires, documents techniques...) les contraintes de mise en œuvre ou d'interdiction de certains matériaux dans le secteur alimentaire.

S 7 – LES SCIENCES APPLIQUÉES

CONNAISSANCES <i>(Savoirs associés)</i>	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p>S 7.9 – L’entretien des locaux et des matériels</p> <p>7.9.1 – Produits de nettoyage</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> composition <input type="checkbox"/> modes d'action <input type="checkbox"/> réglementation <p>7.9.2 – Nettoyage des matériels et des locaux professionnels</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Donner le mode d'action d'un abrasif, d'un solvant, d'un détergent, d'un désinfectant, d'un décapant : <ul style="list-style-type: none"> - identifier leurs propriétés ; - classer les produits en fonction de leur mode d'action ; - indiquer leur mode d'utilisation à partir de fiches techniques de produits. ● Mettre en relation les propriétés des matériaux à entretenir et les modes d'action des produits. ● Choisir, pour un cas précis de nettoyage de locaux ou de matériels, les procédés, les produits et les matériels utilisés et indiquer les mesures de sécurité à respecter. ● indiquer le rôle de chaque étape, pour un plan de nettoyage donné.

S 8 – L'ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE JURIDIQUE ET SOCIAL DE L'ENTREPRISE

CONNAISSANCES <i>(Savoirs associés)</i>	LIMITES DES CONNAISSANCES
<p>S 8.1 – L'initiation économique</p> <p>8.1.1 – Notion d'entreprise</p> <ul style="list-style-type: none"> ❑ rôle ❑ diversité des entreprises, classement selon la taille ❑ l'entreprise, groupement humain organisé, dirigé <p>8.1.2 – Entreprise et autres agents économiques</p> <ul style="list-style-type: none"> ❑ relations avec les principaux agents de la vie économique ❑ échanges économiques ❑ commerce extérieur ❑ notion de marché (réel, actuel, potentiel) ❑ prix <ul style="list-style-type: none"> - fixation, évolution - déséquilibre entre offre et demande (notion d'inflation) <p>8.1.3 – Entreprise, unité de production</p> <ul style="list-style-type: none"> ❑ facteurs de production ❑ combinaison des facteurs de production ❑ rémunération des facteurs de production (notion de valeur ajoutée) <p>8.1.4 – Entreprise et partenaires sociaux</p> <p>8.1.5 – Impôts et autres prélèvements</p> <ul style="list-style-type: none"> ❑ Notion d'impôts directs et indirects ❑ Cotisations ❑ Taxes 	<ul style="list-style-type: none"> ● Reconnaître la forme juridique de l'entreprise, identifier son activité principale. ● Situer l'entreprise de chocolaterie confiserie dans les secteurs d'activité. ● Analyser les liaisons fonctionnelles et hiérarchiques à partir d'un organigramme simple d'entreprise de chocolaterie confiserie. ● Identifier et situer les principaux agents économiques dans un circuit économique simplifié. ● Énumérer des produits importés et exportés par une entreprise de chocolaterie confiserie. ● Identifier les différents marchés des entreprises de chocolaterie confiserie. ● Repérer les éléments qui permettent la fixation d'un prix. ● Énoncer les principales conséquences de l'inflation. ● Identifier les facteurs de production. ● Repérer les biens de production durables et non durables. ● Distinguer les éléments agissant favorablement sur la productivité et la qualité dans une entreprise de chocolaterie confiserie. ● Citer les principaux tiers de l'entreprise rémunérés par la valeur ajoutée. ● Identifier les représentants du personnel (syndicats, organisations professionnelles). ● Citer les principaux impôts. ● Citer les différentes formes de redistribution des revenus de l'état.

S 8 – L'ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE JURIDIQUE ET SOCIAL DE L'ENTREPRISE

CONNAISSANCES <i>(Savoirs associés)</i>	LIMITES DES CONNAISSANCES
<p>S 8.2 – L'initiation à la connaissance de l'entreprise et les éléments comptables</p> <p>8.2.1 – Éléments comptables</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> bilan <input type="checkbox"/> résultat <input type="checkbox"/> Taxe sur la valeur ajoutée (T.V.A). <input type="checkbox"/> financement de l'entreprise <input type="checkbox"/> éléments de comptabilité matière <input type="checkbox"/> éléments d'un coût de revient <p>8.2.2 – Opérations commerciales</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> documents commerciaux : <ul style="list-style-type: none"> - relatifs à l'achat et à la vente ; - relatifs aux règlements : espèces, chèques, lettres de change, cartes de paiement, prélèvements, virements... 	<ul style="list-style-type: none"> ● Repérer les ressources capitaux propres et dettes, les emplois (actif immobilisé et actif circulant). ● Identifier les opérations génératrices de résultat (produits et charges courantes). ● Classer les charges et les produits et induire le résultat. ● Calculer une T.V.A. ● Déterminer la T.V.A. due ou le crédit de T.V.A. à partir des bases de calcul fournies (sur document fiscal ou non). ● Analyser le coût d'un emprunt ou d'un crédit bail à partir d'un plan de remboursement. ● Indiquer le principe de l'amortissement linéaire et son influence sur le résultat. ● Tenir des fiches selon les méthodes : <ul style="list-style-type: none"> - du Coût moyen unitaire pondéré après chaque entrée (C.M.U.P.) - de l'épuisement des stocks (P.E.P.S : Premier Entré-Premier Sorti). ● Identifier les éléments constitutifs d'un coût de revient. ● Calculer un prix de vente H.T. et/ou T.T.C. avec un coefficient multiplicateur donné. ● Identifier les documents usuels, leurs contenus et dégager leurs rôles respectifs. ● Analyser les éléments contenus dans les documents commerciaux. ● Compléter des documents simples : bon de commande, de livraison, facture, chèque. ● Déterminer les conséquences d'un défaut de paiement (chèques, cartes...). ● Schématiser la circulation interne/externe des documents.

S 8 – L'ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE JURIDIQUE ET SOCIAL DE L'ENTREPRISE

CONNAISSANCES <i>(Savoirs associés)</i>	LIMITES DES CONNAISSANCES
<p>S 8.3 – L'initiation juridique et sociale</p> <p>8.3.1 – Institutions politiques</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Président de la République <input type="checkbox"/> Gouvernement <input type="checkbox"/> Parlement <input type="checkbox"/> Les collectivités territoriales : (Région, Département, Commune) <p>8.3.2 – Droit usuel</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Capacité juridique <input type="checkbox"/> Personnes physiques <input type="checkbox"/> Personnes morales <p>8.3.3 – Création ou reprise d'entreprise</p> <p>8.3.4 – Activité contractuelle de l'entreprise</p> <p>8.3.5 – Responsabilité de l'entreprise :</p> <ul style="list-style-type: none"> - civile ; - pénale <p>8.3.6 – Droit social</p> <ul style="list-style-type: none"> - contrat de travail - conditions légales du travail - rémunération du personnel 	<ul style="list-style-type: none"> ● Citer les divisions administratives et leurs représentants. ● Identifier le mode d'élection et la durée des mandats des représentants élus. ● Identifier les incapacités juridiques. ● Identifier la notion d'artisan et de commerçant. ● Identifier la forme juridique d'une entreprise de chocolaterie confiserie. ● Citer les formalités de création de l'entreprise. ● Identifier les éléments constitutifs du fonds de commerce. ● Analyser un contrat simple. ● Identifier les parties d'un contrat et énoncer leurs obligations. ● Citer les principaux risques couverts par l'assurance responsabilité civile d'un chef d'entreprise. ● Déterminer les différentes formes de responsabilité de l'entreprise de chocolaterie confiserie à l'égard des tiers (clients, fournisseurs, administrations). ● Reconnaître les éléments du contrat de travail (parties, forme, durée, obligations des parties). ● Déterminer les conditions légales du travail relatives à la durée, aux congés. ● Reconnaître la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité. ● Analyser un bulletin de paie.

UNITÉ U 1 - APPROVISIONNEMENT ET STOCKAGE

Capacités	Compétences terminales	SAVOIRS ASSOCIÉS							
		S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7	S8
		L'histoire et les pays producteurs de cacao	Les matières premières et les produits de base	Les autres produits	L'élaboration et la conservation des produits	Les locaux, équipements et matériels (S 511, 521, 531)	La relation avec le public	Les sciences appliquées (S74, 75, 76, 77, 78, 79)	L'environnement économique, juridique et social de l'entreprise (S 814, S 815, S 82, S 83)
C 1 Organiser, préparer	C 11 Participer à la prévision des besoins		F	F		F		S	F
	C 12 Préparer les équipements nécessaires à la réception, au contrôle, au déconditionnement et au stockage des matières premières		S	S		F		S	S
	C 13 Identifier les matières premières pour la production		F	F				S	S
	C 14 Préparer les matières premières pour la production							F	F
	C 15 Sélectionner les matériels et les outillages adaptés					F		F	
	C 16 Organiser son poste de travail pour une production donnée								
	C 17 Identifier les matériels et les produits d'entretien					F		F	S
	C 18 Préparer les matériels et les produits d'entretien					F		F	
C 2 Réaliser	C 21 Réceptionner, déconditionner et entreposer les matières premières		F	F		F		F	F
	C 22 Réaliser des produits de chocolaterie								
	C 23 Confectionner des confiseries								
	C 24 Fabriquer des pâtisseries spécialisées à base de chocolat								
	C 25 Conditionner et stocker les produits semi élaborés et les produits finis								
	C 26 Nettoyer et entretenir les matériels, les équipements et les locaux								
C 3 Contrôler, apprécier	C 31 Vérifier la conformité des marchandises lors de la livraison		F	F		F		F	F
	C 32 Contrôler l'état des stocks des matières premières		F	F		F		F	F
	C 33 Contrôler l'état des stocks des produits semi-finis et finis								
	C 34 Apprécier la conformité de sa fabrication tout au long de la production								
	C 35 Vérifier les opérations d'entretien et de nettoyage								
C 4 Communiquer	C 41 Prendre contact avec les tiers, le public et les membres de l'entreprise								
	C 42 Renseigner les documents internes		F	F			F		F
	C 43 Informer le client et le public								
	C 44 Rendre compte auprès de sa hiérarchie		F	F					

F
S

Relation fondamentale
Relation secondaire
Aucune relation

**UNITÉ U 2 - PRODUCTION ET VALORISATION DES FABRICATIONS
DE CHOCOLATERIE, CONFISERIE ET PATISSERIE A BASE DE CHOCOLAT**

Capacités	Compétences terminales	SAVOIRS ASSOCIÉS							
		S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7	S8
		L'histoire et les pays producteurs de cacao	Les matières premières et les produits de base	Les autres produits	L'élaboration et la conservation des produits	Les locaux, équipements et matériels (S 512, 522, 523, 532, 533, 54)	La relation avec le public	Les sciences appliquées (S71, 72, 73)	L'environnement économique, juridique et social de l'entreprise (S811, 812, 813)
C 1 Organiser, préparer	C 11 Participer à la prévision des besoins								
	C 12 Préparer les équipements nécessaires à la réception, au contrôle, au déconditionnement et au stockage des matières premières								
	C 13 Identifier les matières premières pour la production								
	C 14 Préparer les matières premières pour la production	F	F	F	F	F			
	C 15 Sélectionner les matériels et les outillages adaptés				F	F			
	C 16 Organiser son poste de travail pour une production donnée				F			F	F
	C 17 Identifier les matériels et les produits d'entretien					F			
	C 18 Préparer les matériels et les produits d'entretien					F			
C2 Réaliser	C 21 Réceptionner, déconditionner et entreposer les matières premières								
	C 22 Réaliser des produits de chocolaterie		F	F	F	F		F	
	C 23 Confectionner des confiseries		F	F	F	F		F	
	C 24 Fabriquer des pâtisseries spécialisées à base de chocolat		F	F	F	F		F	
	C 25 Conditionner et stocker les produits semi élaborés et les produits finis				F	F		F	F
	C 26 Nettoyer et entretenir les matériels, les équipements et les locaux				F	F		F	
C 3 Contrôler, apprécier	C 31 Vérifier la conformité des marchandises lors de la livraison								
	C 32 Contrôler l'état des stocks des matières premières								
	C 33 Contrôler l'état des stocks des produits semi-finis et finis				S	S		F	F
	C 34 Apprécier la conformité de sa fabrication tout au long de la production				F	F		F	F
	C 35 Vérifier les opérations d'entretien et de nettoyage				F	F		F	
C 4 Communiquer	C 41 Prendre contact avec les tiers, le public et les membres de l'entreprise						F	F	
	C 42 Renseigner les documents internes				F			F	
	C 43 Informer le client et le public	F	F	F			F		F
	C 44 Rendre compte auprès de sa hiérarchie				F	F	F		F

F	Relation fondamentale
S	Relation secondaire
	Aucune relation

ANNEXE II

**PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU
PROFESSIONNEL**

PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

1. Objectifs :

La formation en milieu professionnel doit permettre à l'élève d'acquérir et de mettre en œuvre des compétences en termes de savoir-faire et de savoir-être. Ces compétences sont répertoriées dans le référentiel des activités professionnelles. Il s'agit notamment :

- d'assurer des opérations d'approvisionnement et de stockage ;
- de réaliser des produits de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur. Si l'organisation de l'entreprise le permet, le candidat pourra être amené à présenter et à valoriser des produits face à un public ou à un client.

En outre, elle facilite le développement des qualités professionnelles, telles que :

- la présentation conforme à l'image et à la culture d'entreprise ;
- l'écoute, la courtoisie et la disponibilité ;
- le sens de l'observation, l'esprit d'équipe, la réactivité et l'adaptabilité à des situations diverses.

Ces compétences sont répertoriées dans le référentiel des activités professionnelles.

Les activités confiées doivent être en adéquation avec celles qui sont définies dans le référentiel des activités professionnelles. Elles concilient au mieux les objectifs de formation et les contraintes de l'entreprise.

2. Durée et modalités :

2.1. Candidats relevant de la voie scolaire :

La période de formation en milieu professionnel au sein d'une entreprise de chocolaterie confiserie est de 16 semaines, réparties sur les deux années de formation :

- 8 semaines en première année de formation (fractionnables en périodes de quatre semaines) ;
- 8 semaines en terminale (fractionnables en périodes de quatre semaines).

Le choix des dates des périodes de formation en milieu professionnel est laissé à l'initiative de l'établissement, en concertation avec les milieux professionnels et les conseillers de l'enseignement technologique, pour tenir compte des conditions locales.

Les lieux choisis et les activités confiées à l'élève pendant les différentes périodes de formation en milieu professionnel doivent permettre de répondre aux exigences des objectifs définis ci-dessus (cf. 1.).

Un candidat qui, pour une raison de force majeure dûment constatée, n'a pu effectuer ses périodes de formation en milieu professionnel pour la partie prévue en deuxième année, peut être autorisé par le recteur à se présenter à l'examen, le jury étant tenu informé de sa situation.

- La recherche de l'entreprise d'accueil est assurée par l'équipe pédagogique de l'établissement en fonction des objectifs de formation (circulaire n° 2000-095 du 26 juin 2000, B.O. n° 25 du 29 juin 2000).

La période de formation en milieu professionnel doit faire l'objet d'une convention entre le chef d'entreprise accueillant les élèves et le chef d'établissement où ils sont scolarisés. La convention est établie conformément à la convention type définie par la note de service n° 96-241 du 15 octobre 1996 - B.O. n° 38 du 24 octobre 1996, modifiée par la note DESCO A7 n° 0259 du 13 juillet 2001. La convention comprend une annexe pédagogique ainsi qu'un livret de formation précisant les modalités et le contenu des formations en milieu professionnel.

- Pendant la période de formation en milieu professionnel, le candidat a obligatoirement la qualité d'élève stagiaire, et non de salarié.
- L'élève reste sous la responsabilité pédagogique de l'équipe des professeurs chargés de la section. Ces derniers effectuent des visites au sein de l'entreprise afin d'y rencontrer le responsable de la formation et ainsi, d'assurer un suivi efficace de l'élève.

2.2. Candidats relevant de la voie de l'apprentissage :

- La formation fait l'objet d'un contrat conclu entre l'apprenti et son employeur conformément aux dispositions du code du travail.
- Le document de liaison établi par le centre de formation d'apprentis en concertation avec le conseiller de l'enseignement technologique et les représentants locaux du secteur professionnel de la chocolaterie confiserie précise les modalités et le contenu des formations en milieu professionnel. Les activités confiées à l'apprenti doivent respecter les objectifs définis ci-dessus (cf. 1).

2.3. Candidats relevant de la voie de la formation continue :

La durée de la période de formation en milieu professionnel est de seize semaines.

Toutefois, les candidats de la formation continue peuvent être dispensés des périodes de formation en milieu professionnel s'ils justifient d'une expérience professionnelle d'au moins six mois dans le secteur du diplôme.

ANNEXE III

RÈGLEMENT D'EXAMEN

RÈGLEMENT 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	
Épreuves	Unités	Coef.	Modes	Durée	Modes	Durée
UNITÉS 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	14	CCF		Ponctuelle pratique et orale	11 h
UNITÉS D'ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL						
EG1 – Expression française	UG1	2	ponctuelle écrite	2 h	ponctuelle écrite	2 h
EG2 – Mathématiques	UG2	2	ponctuelle écrite	2 h	ponctuelle écrite	2 h
EG3 – Vie sociale et professionnelle	UG3	1	ponctuelle écrite	1 h	ponctuelle écrite	1 h
EG4 – Éducation physique et sportive	UG4	1	CCF		ponctuelle	
Épreuve facultative : Langue vivante (1)	UF		ponctuelle orale	20 mn	ponctuelle orale	20 mn

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

Ne sont autorisées que les langues vivantes étrangères enseignées dans l'académie, sauf dérogation accordée par le recteur. Cette épreuve est précédée d'un temps égal de préparation.

ANNEXE IV

DÉFINITION DES ÉPREUVES

● **Finalités de l'épreuve :**

Les activités professionnelles relatives à cette épreuve consistent à :

- compléter une fiche technique au niveau des ingrédients manquants et d'établir un bon de commande à l'aide des documents fournis (fiche de stock, fiche technique et commande client) ;
- énoncer des connaissances relatives à l'environnement technologique, scientifique, économique et juridique.

● **Contenus de l'épreuve :**

L'épreuve permet d'évaluer, en tout ou partie, les compétences suivantes :

- C 11 Participer à la prévision des besoins
- C 12 Préparer les équipements nécessaires à la réception, au contrôle, au déconditionnement et au stockage des matières premières
- C 13 Identifier les matières premières pour la production
- C 14 Préparer les matières premières pour la production
- C 15 Sélectionner les matériels et les outillages adaptés
- C 17 Identifier les matériels et les produits d'entretien
- C 18 Préparer les matériels et les produits d'entretien
- C 21 Réceptionner, déconditionner et entreposer les matières premières
- C 31 Vérifier la conformité des marchandises lors de la livraison
- C 32 Contrôler l'état des stocks des matières premières
- C 42 Renseigner les documents internes
- C 44 Rendre compte auprès de sa hiérarchie

et les savoirs associés :

- S 2
- S 3
- S 5 (S 5.1.1, S 5.2.1, S 5.3.1)
- S 7 (S 74, S 75, S 76, S 77, S 78, S 79)
- S 8 (S 8.1.4, S 8.1.5, S 82, S 83.)

● **Évaluation :**

Elle 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.

● Modes d'évaluation :

→ I) Évaluation par contrôle en cours de formation :

L'évaluation des compétences des candidats s'effectue sur la base d'un contrôle en cours de formation (CCF) 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. L'évaluation globale de l'épreuve porte sur 20 points.

L'une des situations d'évaluation a lieu dans l'établissement de formation et dans le cadre des activités habituelles de formation professionnelle. L'autre situation d'évaluation a lieu dans l'entreprise au cours de la période de formation en milieu professionnel.

Chaque situation permet l'évaluation de savoir-faire, de savoirs et de savoir-être. Un professionnel au moins est associé à l'évaluation. Le candidat est informé du moment prévu pour le déroulement des situations d'évaluation.

Chaque situation fait l'objet d'une proposition de note établie conjointement par l'équipe pédagogique, composée d'enseignants de chocolaterie, de sciences appliquées et de gestion et/ou du (des) professionnel(s) associé(s). La note définitive est délivrée par le jury.

a) Situation d'évaluation en établissement de formation - 16 points

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
Connaissance de l'environnement technologique, scientifique, économique et juridique <ul style="list-style-type: none"> ● technologique ● scientifique ● économique et juridique 	2 points 4 points 6 points	12 points
TOTAL		16 points

L'Inspecteur de l'éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement de l'évaluation organisée sous la responsabilité du chef d'établissement.

b) Situation d'évaluation au cours de la période de formation en milieu professionnel - 4 points

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.

L'évaluation porte sur :

- les compétences professionnelles (3 points) ;
- l'attitude professionnelle (1 point).

→ II) Évaluation par épreuve ponctuelle - durée 2 heures

Elle se déroule sous forme écrite et comprend deux parties, qui permettent de valider les compétences et les savoirs associés cités dans les finalités et le contenu de l'épreuve.

1) La première partie, d'une durée de 30 mn, est notée sur 6 points. Il est demandé au candidat :

- de compléter une fiche technique au niveau des ingrédients manquants (3 points) ;
- d'établir un bon de commande à l'aide de documents fournis : fiche de stock, fiche technique et commande client (3 points).

2) La deuxième partie, d'une durée de 1h 30 mn, est notée sur 14 points. Elle porte sur les savoirs listés dans le contenu de l'épreuve :

- technologique (3 points) ;
- scientifique (4 points) ;
- économique et juridique (7 points).

Cette épreuve est évaluée par un professeur de chocolaterie, de gestion, de sciences appliquées et au moins un professionnel associés. La note définitive est délivrée par le jury.

Épreuve EP2 - PRODUCTION ET VALORISATION DES FABRICATIONS DE CHOCOLATERIE, CONFISERIE ET PÂTISSERIE SPÉCIALISÉE A BASE DE CHOCOLAT	coef. 14	UP2
---	-----------------	------------

● Finalités de l'épreuve :

Les activités professionnelles relatives à cette épreuve consistent à :

- 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.

● Contenus de l'épreuve :

L'épreuve permet d'évaluer, en tout ou partie, les compétences suivantes :

- C 14 Préparer les matières premières pour la production
- C 15 Sélectionner les matériels et les outillages adaptés
- C 16 Organiser son poste de travail pour une production donnée
- C 17 Identifier les matériels et les produits d'entretien
- C 18 Préparer les matériels et les produits d'entretien

- C 22 Réaliser des produits de chocolaterie
- C 23 Confectionner des confiseries
- C 24 Fabriquer des pâtisseries spécialisées à base de chocolat
- C 25 Conditionner et stocker les produits semi-élaborés et les produits finis
- C 26 Nettoyer et entretenir les matériels, les équipements et les locaux
- C 33 Contrôler l'état des stocks des produits semi-finis et finis
- C 34 Apprécier la conformité de sa fabrication tout au long de la production
- C 35 Vérifier les opérations d'entretien et de nettoyage
- C 41 Prendre contact avec les tiers, le public et les membres de l'entreprise
- C 42 Renseigner les documents internes
- C 43 Informer le client et le public
- C 44 Rendre compte auprès de sa hiérarchie

et les savoirs associés :

- S 1, S 2, S 3, S 4 ;
- S 5 (S 5.1.2, S 5.2.2, S 5.2.3, S 5.3.2, S 5.3.3, S 5.4) ;
- S 6 ;
- S 7 (S 71, S 72, S 73) ;
- S 8 (S 8.1.1, S 8.1.2, S 8.1.3).

● Évaluation :

Elle 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.

● Modes d'évaluation :

→ I) Évaluation par contrôle en cours de formation :

L'évaluation des compétences des candidats s'effectue sur la base d'un C.C.F. 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. L'évaluation globale porte sur 20 points.

L'une des situations d'évaluation a lieu dans l'établissement de formation et dans le cadre des activités habituelles de formation. L'autre situation d'évaluation a lieu dans l'entreprise au cours de la période de formation en milieu professionnel.

Chaque situation permet l'évaluation de savoir-faire, de savoirs et de savoir-être. Un professionnel au moins y est associé. Le candidat est informé du moment prévu pour le déroulement des situations d'évaluation.

Chaque situation fait l'objet d'une proposition de note établie conjointement par l'équipe pédagogique et le(s) professionnel(s) associé(s). Les points sont additionnés pour obtenir la proposition de note qui est transmise au jury. La note définitive est délivrée par le jury.

a) Situation d'évaluation en établissement de formation - 16 points

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

• dessin de la pièce commerciale		1 point
• préparation du poste de travail		0,5 point
• réalisation des produits :		10,5 points
<input type="checkbox"/> de chocolaterie	6 points	
<input type="checkbox"/> de confiserie	2 points	
<input type="checkbox"/> et d'une pâtisserie spécialisée à base de chocolat	0,5 point	
<input type="checkbox"/> respect des règles d'hygiène et de sécurité	1 point	
<input type="checkbox"/> présentation et valorisation du produit.....	1 point	
• connaissance de l'environnement		4 points
<input type="checkbox"/> technologique	1,5 point	
<input type="checkbox"/> scientifique	1,5 point	
<input type="checkbox"/> économique et juridique.....	1 point	
TOTAL		16 points

L'Inspecteur de l'éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement de l'évaluation organisée sous la responsabilité du chef d'établissement.

b) Situation d'évaluation au cours de la période en milieu professionnel - 4 points

La situation d'évaluation 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'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 et d'évaluer les attitudes professionnelles du candidat.

L'évaluation porte sur :

- les compétences professionnelles (3 points) ;
- l'attitude professionnelle (1 point).

Un professionnel, au moins, est associé à cette évaluation.

→ II) Évaluation par épreuve ponctuelle - durée 11 heures

Elle se déroule sous forme pratique et orale et comprend trois parties qui permettent de valider les compétences et les savoirs associés cités dans les finalités et le contenu de l'épreuve.

1) La première partie, d'une durée d'1 heure, est une épreuve pratique notée sur 1 point. Il est demandé au candidat de réaliser, sous forme de dessin, la pièce commerciale à fabriquer.

2) La deuxième partie, d'une durée de 9 heures 30 mn maximum, est également pratique. Elle est notée sur 13 points ainsi répartis :

<ul style="list-style-type: none"> • Préparation du poste de travail 	0,5 point
<ul style="list-style-type: none"> • Réalisation de produits de chocolaterie à partir d'une ou plusieurs couvertures fondues, réaliser une mise au point (technique au choix du candidat) 	1 point
<ul style="list-style-type: none"> • Réalisation d'une masse de base parmi : praliné pâte d'amande gianduja ganache La masse sera utilisée soit pour le trempage, soit pour les bonbons moulés 	2 points
<ul style="list-style-type: none"> • Trempage, de 30 intérieurs fournis par le centre, réalisé selon deux techniques obligatoires : 15 intérieurs méthode glissée 15 intérieurs méthode retournée 	1,5 point
<ul style="list-style-type: none"> • Moulage d'une plaque de bonbons, garnir, obturer et présenter 	1 point
<ul style="list-style-type: none"> • Réalisation d'un moulage simple présenté recto verso 	1 point
<ul style="list-style-type: none"> • Réalisation d'une pièce commerciale simple de 400g maximum sur l'un des thèmes suivants : Halloween, Noël, Carnaval, Saint Valentin, Pâques, 1er avril, Fête des mères, Fête des pères, Fête de la musique 	2 points
<ul style="list-style-type: none"> • Réalisation d'un des produits de confiserie parmi : caramels simples candi pâtes de fruits fondants nougat nougatine (détaillage d'intérieurs) guimauves fruits déguisés 	2 points
<ul style="list-style-type: none"> • Réalisation d'un produit choisi par le candidat en confiserie de sucre ou de chocolat 	1 point
<ul style="list-style-type: none"> • Réalisation d'une pâtisserie spécialisée à base de chocolat : un entremets au chocolat mis en valeur par un décor à dominante chocolat [fond(s) fourni(s) par le centre] 	1 point
TOTAL	13 points

L'on tiendra compte de l'utilisation rationnelle des matières premières des produits, des équipements, du matériel, de la qualité gustative et de la présentation du produit fini, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

3) La troisième partie, d'une durée de 30 mn, se déroule sous forme pratique et orale. Elle est notée sur 6 points.

- L'évaluation porte sur la présentation et la valorisation d'un produit. Dans une situation simple de démonstration, le candidat présente et valorise l'un des produits fabriqués, choisi par les membres du jury (1 point).
- Le candidat doit également être capable de répondre aux questions relatives à l'environnement :
 - technologique (2 points)
 - scientifique (2 points)
 - économique et juridique (1 point).

Cette partie sera évaluée par un professeur de chocolaterie, de vente, de gestion et de sciences appliquées et au moins un professionnel associés, jouant le rôle du public ou du client.

EG 1 EXPRESSION FRANÇAISE	coef. : 2	UG 1
Épreuve écrite - durée : 2 heures		

(Arrêté du 11 janvier 1988 modifié portant définition des épreuves sanctionnant les domaines généraux des brevets d'études professionnelles et des certificats d'aptitude professionnelle)

L'épreuve porte sur un texte de vingt à trente lignes, emprunté à un ouvrage français moderne, d'une langue et d'un style aisément accessibles et parfaitement corrects, les idées générales étant appuyées sur des faits ou illustrées par des exemples ; il peut être accompagné de notes explicatives. On choisira de préférence un texte évoquant une situation ou un problème de la vie moderne.

L'épreuve comporte trois parties :

- 1) Le candidat doit résumer le texte ou en indiquer la composition, ou simplement faire un inventaire du contenu, la nature de l'exercice demandé étant clairement précisée.
- 2) On pose deux ou trois questions portant sur le sens de mots ou d'expression du texte, le but étant de vérifier si le candidat a une connaissance suffisante de la langue commune, s'il est capable de préciser le sens d'un mot usuel dans un contexte donné et de montrer par là qu'il comprend le texte qui lui est soumis.
- 3) On demande au candidat, en un développement concret et succinct, et éventuellement en lui posant une question précise, d'exprimer un jugement personnel et motivé sur tout ou partie du texte proposé.

On accordera une importance particulière à la présentation du travail, à l'orthographe et à la correction de l'expression, chaque commission d'examen établissant à cet égard le barème qui lui paraît convenable, compte tenu à la fois des possibilités des candidats et des exigences de leur formation professionnelle.

EG 2 MATHÉMATIQUES**coef. : 2****UG 2****Épreuve écrite - durée : 2 heures**

(arrêté du 11 janvier 1988 modifié portant définition des épreuves sanctionnant les domaines généraux des brevets d'études professionnelles et des certificats d'aptitude professionnelle)

Le sujet de mathématiques comporte plusieurs exercices recouvrant une part aussi large que possible du programme. Les thèmes mathématiques qu'ils mettent en œuvre portent principalement sur les chapitres les plus utiles pour les sciences physiques, la technologie ou l'économie.

Instructions complémentaires :

Pour l'ensemble de l'épreuve le nombre de points affectés à chaque exercice est indiqué aux candidats.

La longueur et l'ampleur du sujet doivent permettre aux candidats de traiter le sujet et de le rédiger posément dans le temps imparti.

L'utilisation des calculatrices pendant l'épreuve est définie par la circulaire n° 99-018 du 1^{er} février 1999 (publiée au Bulletin officiel n° 6 du 11 février 1999).

Les deux points suivants doivent être rappelés en tête des sujets :

- la clarté des raisonnements et la qualité de la rédaction interviendront pour une part importante dans l'appréciation des copies ;
- l'usage des instruments de calcul est autorisé.

EG 3 VIE SOCIALE ET PROFESSIONNELLE**Coef. : 1****UG 3****Épreuve écrite - durée : 1 heure**

(arrêté du 11 janvier 1988 modifié portant définition des épreuves sanctionnant les domaines généraux des brevets d'études professionnelles et des certificats d'aptitude professionnelle)

L'épreuve devra porter sur les notions essentielles contenues dans le programme commun aux diverses sections de préparation au certificat d'aptitude professionnelle.

Elle doit amener le candidat à réfléchir sur l'attitude à adopter devant une situation donnée qui peut concerner soit la vie professionnelle, soit le milieu familial et social.

EG 4 ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE**coef : 1****UG 4**

L'épreuve se déroule dans les conditions définies par l'arrêté du 22 novembre 1995 relatif aux modalités d'organisation du contrôle en cours de formation et de l'examen ponctuel terminal prévus pour l'éducation physique et sportive en lycées (BO n° 46 du 14 décembre 1995).

ÉPREUVE FACULTATIVE : LANGUE VIVANTE ÉTRANGÈRE**Épreuve orale - durée : 20 minutes**

L'épreuve comporte :

- soit un entretien se rapportant à un document étudié en classe (texte, images...) ;
- soit un entretien sur un sujet se rapportant à la profession et qui prend appui sur un document (qui peut être un bref enregistrement sur bande magnétique).

ANNEXE V

TABLEAU DE CORRESPONDANCE D'ÉPREUVES

TABLEAU DE CORRESPONDANCE D'ÉPREUVES

<p>Certificat d'aptitude professionnel Chocolatier confiseur (arrêté du 17 mars 1981) dernière session 2003</p>	<p>Certificat d'aptitude professionnel Chocolatier confiseur (défini par le présent arrêté) première session 2004</p>
<p><u>Épreuves pratiques (1)</u> A - Épreuves fondamentales + B - Épreuves complémentaires</p>	<p><u>UP2</u> Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat</p>
<p><u>Épreuves écrites et orales (2)</u></p>	<p><u>UP1</u> - Approvisionnement et stockage <u>UG1</u> - Expression française <u>UG2</u> - Mathématiques <u>UG3</u> - Vie sociale et professionnelle <u>UG4</u> - Éducation physique et sportive</p>

A la demande du candidat et pendant la durée de validité des notes :

- (1) La note moyenne, supérieure ou égale à 10 sur 20, obtenue au groupe d'épreuves pratiques A et B, peut être reportée sur l'unité UP2 du diplôme régi par le présent arrêté.
- (2) La note moyenne, supérieure ou égale à 10 sur 20, obtenue au groupe d'épreuves écrites et orales est reportée sur chacune des unités UP1 *Approvisionnement et stockage*, UG1 *Expression française*, UG2 *Mathématiques*, UG3 *Vie sociale et professionnelle*, UG4 *Éducation physique et sportive* du diplôme régi par le présent arrêté.