

SOMMAIRE

■ Épreuve EP1	
✚ EP1-S1 en établissement de formation.....	2
✚ EP1-S2 en entreprise (savoir-être / savoir-faire).....	3
■ Épreuve EP2	
✚ EP2-S1 en établissement de formation.....	4
✚ EP2-S2 en entreprise (savoir-faire).....	7
✚ EP2-S2 en entreprise (savoir-être).....	8
■ Grille récapitulative des épreuves EP1 et EP2 – Proposition de notes.....	9

CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR

Contrôle en cours de Formation

Session 20..

EP1 – S1

ÉPREUVE EP1 – APPROVISIONNEMENT ET STOCKAGE

S1 EN ÉTABLISSEMENT DE FORMATION

GRILLE DE NOTATION

NOTATION		TOTAL
Fiche technique complétée et bon de commande	4 points	/4
Connaissances de l'environnement :		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Technologique ▪ Scientifique..... ▪ Économique et juridique..... 	2 points 4 points 6 points	/12
TOTAL		/16

Candidat :		Date de l'évaluation :
ÉVALUATEURS		
Nom-Prénom	Fonction	Émargement
	Enseignant chocolaterie	
	Enseignant sciences appliquées	
	Enseignant gestion	
	Professionnel	
	Professionnel	

ÉPREUVE EP1 – APPROVISIONNEMENT ET STOCKAGE (savoir-faire / savoir-être)

S2 EN ENTREPRISE

GRILLE DE NOTATION

3	Point fort : excellente maîtrise des capacités exigées (16 à 20)
2	Acquis satisfaisant : satisfait aux capacités exigées (10 à 15)
1	Acquis insuffisant : capacités exigées insuffisamment maîtrisées (5 à 9)
0	Point faible : capacités exigées très insuffisamment maîtrisées (0 à 4)

CRITÈRES D'ÉVALUATION	3	2	1	0
Approvisionnement et stockage des matières premières				
Contrôler l'état des stocks des matières premières				
Participer à la prévision des besoins (gestion des commandes)				
Utiliser les documents commerciaux (bons de commande, de livraison)				
Réceptionner et vérifier la conformité des marchandises à la livraison (DLC, DLUO...)				
Utiliser les matériels de pesée				
Vérifier les températures des produits à la livraison				
Identifier et ranger les matières premières dans les réserves appropriées				
Contrôler la conformité du rangement				
Entretien des réserves et matériels				
Préparer les matériels et produits d'entretien				
Respecter les dosages pour l'utilisation des produits d'entretien				
Respecter les protocoles de nettoyage de l'entreprise				
Respecter les procédés et le temps d'action des produits d'entretien				
Nettoyer et entretenir les matériels et les réserves				
Contrôler l'état de propreté des locaux et matériels				
Rendre compte auprès de sa hiérarchie du déroulement de l'entretien				
Nombre de points sur 45				
→ TOTAL sur 3 points				

Attitudes professionnelles				
Faire preuve d'initiative pour les opérations d'approvisionnement et de stockage				
Renseigner les documents internes de l'entreprise				
Prendre contact avec les tiers, le public et les membres de l'entreprise				
Informé le client sur une fiche produit (conditions de stockage)				
Faire preuve d'initiative pour les opérations d'entretien et de nettoyage				
Nombre de points sur 15				
→ TOTAL sur 1 point				

EP1 – SYNTHÈSE DES ÉVALUATIONS EN ENTREPRISE		
Évaluations	Objet des évaluations	Points
Savoir-faire	Approvisionnement et stockage des matières premières Entretien des réserves et matériel	/3
Savoir-être	Attitudes professionnelles	/1
TOTAL		/4

Candidat :	Date de l'évaluation :	
ÉVALUATEURS		
Nom-Prénom	Fonction	Émargement

GRILLE DE NOTATION

3	Point fort : excellente maîtrise des capacités exigées (16 à 20)
2	Acquis satisfaisant : satisfait aux capacités exigées (10 à 15)
1	Acquis insuffisant : capacités exigées insuffisamment maîtrisées (5 à 9)
0	Point faible : capacités exigées très insuffisamment maîtrisées (0 à 4)

CRITÈRES D'ÉVALUATION	3	2	1	0
Partie 1 : Dessin de la pièce commerciale				
Exécuter un travail propre et soigné				
Respecter les techniques artistiques imposées (matériels, volume, couleurs, forme...)				
Respecter les consignes (thème, exploitation de documents)				
Proposer une composition esthétique, harmonieuse et originale				
Nombre de points sur 12				
→ TOTAL sur 1 point				
Partie 2 .1 : Préparation du poste de travail				
Sélectionner les matériels et outillages adaptés pour une production donnée				
Préparer et désinfecter les matériels, outillages et plan de travail				
Préparer les matières premières pour une production donnée				
Organiser son poste pour une production donnée				
Nombre de points sur 12				
→ TOTAL sur 0,5 point				
Partie 2 .2 : Réalisation des produits de chocolaterie				
Maîtriser les techniques de mise au point des couvertures de chocolat				
Maintenir le chocolat à température				
Tremper des intérieurs sans pied				
Méthode glissée				
Méthode retournée				
Réaliser un moulage régulier (épaisseur) et brillant				
Réaliser des bonbons moulés brillants, sans bulles				
Garnir une plaque de bonbons moulés				
Obturer une plaque de bonbons moulés				
Réaliser une pièce commerciale au montage original en respectant le dessin				
Respecter les techniques professionnelles (découpe, épaisseur des moulages)				
Assembler et monter avec minutie des éléments en chocolat				
Nombre de points sur 36				
→ TOTAL sur 6 points				

CRITÈRES D'ÉVALUATION	3	2	1	0
Partie 2.3 : Réalisation des produits de confiserie				
Cuire des sucres aux bonnes températures				
Respecter les techniques professionnelles lors de la cuisson				
Donner une qualité gustative aux préparations				
Détailler régulièrement, respecter l'harmonie des couleurs en fonction du goût				
Nombre de points sur 12				
→ TOTAL sur 2 points				
Partie 2.4 : Réalisation d'une pâtisserie spécialisée à base de chocolat				
Appliquer les techniques de montage des entremets et tartes				
Réaliser des décors à dominante chocolat				
Réaliser une finition et une présentation harmonieuses				
Nombre de points sur 9				
→ TOTAL sur 0,5 point				
Partie 2.5 : Respect des règles d'hygiène et de sécurité				
Respecter des dosages pour l'utilisation des produits d'entretien				
Respecter les procédés et le temps d'action des produits d'entretien				
Respecter l'hygiène lors des différentes préparations				
Maintenir l'hygiène des postes de travail, des équipements et matériels utilisés				
Nombre de points sur 12				
→ TOTAL sur 1 point				
Partie 2.6 : Présentation et valorisation du produit				
Présenter et valoriser un produit dans une situation (mariage, fête...)				
Développer les caractéristiques techniques et commerciales du produit				
Dialoguer en maîtrisant les paramètres de communication (sourire, regard, gestuelle, syntaxe...)				
Nombre de points sur 9				
→ TOTAL sur 1 point				
Partie 3.1 Connaissance de l'environnement technologique				
Faire preuve d'aisance à l'oral				
Faire preuve de connaissances techniques				
Argumenter avec pertinence				
Dialoguer en maîtrisant les paramètres de communication (sourire, regard, gestuelle, syntaxe...)				
Question :				
Question :				
Nombre de points sur 18				
→ TOTAL sur 1,5 point				

CRITÈRES D'ÉVALUATION	3	2	1	0
Partie 3.2 Connaissances de l'environnement scientifique				
Faire preuve d'aisance à l'oral				
Faire preuve de connaissances scientifiques				
Argumenter avec pertinence				
Dialoguer en maîtrisant les paramètres de communication (sourire, regard, gestuelle, syntaxe...)				
Question :				
Question :				
Nombre de points sur 18				
TOTAL sur 1,5 point				
Partie 3.3 Connaissances de l'environnement économique et juridique				
Faire preuve d'aisance à l'oral				
Faire preuve de connaissances économiques et juridiques				
Argumenter avec pertinence				
Dialoguer en maîtrisant les paramètres de communication (sourire, regard, gestuelle, syntaxe...)				
Question :				
Question :				
Nombre de points sur 18				
→ TOTAL sur 1 point				

EP2 - SYNTHÈSE DES ÉVALUATIONS EN ÉTABLISSEMENT DE FORMATION

Évaluations	Objet des évaluations	Points
Dessin	<i>Dessin de la pièce commerciale</i>	/1
Pratique	<i>Préparation du poste de travail</i>	/0,5
Pratique orale	<u>Réalisation des produits :</u> <ul style="list-style-type: none"> ▪ de chocolaterie (6 pts) ▪ de confiserie (2 pts) ▪ d'une pâtisserie spécialisée à base de chocolat (0,5 pt) ▪ respect des règles d'hygiène et de sécurité (1 pt) ▪ présentation et valorisation du produit (1 pt) 	/10,5
Orale	<u>Connaissance de l'environnement :</u> <ul style="list-style-type: none"> ▪ technologique (1,5 pt) ▪ scientifique (1,5 pt) ▪ économique et juridique (1 pt) 	/4
TOTAL		/16

Candidat :		Date de l'évaluation :
ÉVALUATEURS		
Nom-Prénom	Fonction	Émargement
	Enseignant chocolaterie	
	Enseignant sciences appliquées	
	Enseignant gestion	
	Professionnel vente	

GRILLE DE NOTATION

3	Point fort : excellente maîtrise des capacités exigées (16 à 20)
2	Acquis satisfaisant : satisfait aux capacités exigées (10 à 15)
1	Acquis insuffisant : capacités exigées insuffisamment maîtrisées (5 à 9)
0	Point faible : capacités exigées très insuffisamment maîtrisées (0 à 4)

CRITÈRES D'ÉVALUATION	3	2	1	0
Organisation du poste de travail				
Analyser la fiche technique pour une production donnée				
Sélectionner les matériels et outillages adaptés pour une production donnée				
Préparer et désinfecter les matériels, outillages et plan de travail				
Organiser son poste de travail pour une production donnée				
Préparer les matières premières pour une production donnée				
Réalisation de produits de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée en chocolat				
Maîtriser la mise au point des couvertures de chocolat				
Confectionner des masses de base : praliné, pâte d'amandes, gianduja, ganache				
Couler des masses en cadre				
Détailler des intérieurs				
Tremper et enrober des intérieurs				
Chemiser, garnir et obturer des bonbons moulés				
Réaliser des moulages				
Confectionner des supports et des éléments de décoration				
Assembler et monter des éléments en chocolat (sujets commerciaux)				
Fabriquer des confiseries : caramel, nougatine, pâte de fruits, nougat				
Détailler des confiseries				
Réaliser des biscuits chocolat				
Confectionner des garnitures (mousses, ganaches, crèmes...)				
Monter des entremets en cercle, à la palette				
Décorer des pâtisseries à base de chocolat				
Apprécier la conformité de sa fabrication tout au long de la production				
Conditionner des fabrications intermédiaires et des produits finis				
Utiliser rationnellement les matières premières				
Développer une gestuelle dans l'activité professionnelle				
Respect des règles d'hygiène et de sécurité				
Respect les règles d'hygiène personnelle et corporelle				
Respecter les consignes de sécurité des locaux et des équipements				
Appliquer les règles d'hygiène pendant les fabrications				
Appliquer les règles de nettoyage et d'entretien des locaux et équipements				
Vérifier le bon fonctionnement des appareils frigorifiques				
Exercer son métier en développant la prévention des risques professionnels				
Nombre de points sur 90				
→ TOTAL sur 3 points				

S2 EN ENTREPRISE

GRILLE DE NOTATION

3	Point fort : excellente maîtrise des capacités exigées (16 à 20)
2	Acquis satisfaisant : satisfait aux capacités exigées (10 à 15)
1	Acquis insuffisant : capacités exigées insuffisamment maîtrisées (5 à 9)
0	Point faible : capacités exigées très insuffisamment maîtrisées (0 à 4)

CRITÈRES D'ÉVALUATION	3	2	1	0
Attitudes professionnelles				
Respecter les horaires de travail de l'entreprise				
Développer une motivation et application dans l'exercice de son métier				
Faire preuve d'un esprit d'initiative				
Demander des conseils à bon escient				
Faire preuve de rapidité et d'efficacité dans son travail				
S'intégrer au sein de l'équipe de travail et établir une relation adaptée				
Accepter et s'adapter face à une remarque et en tirer les conséquences				
Recevoir et passer des messages				
Rendre compte de son activité par écrit ou à l'oral				
Établir des relations avec les fournisseurs et les clients				
Nombre de points sur 30				
→ TOTAL sur 1 point				

EP2 – SYNTHÈSE DES ÉVALUATIONS EN ENTREPRISE

Évaluations	Objet des évaluations	Points
Savoir-faire	<ul style="list-style-type: none"> Organisation du poste de travail Réalisation de produits de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat Respect des règles d'hygiène et de sécurité 	/3
Savoir-être	<ul style="list-style-type: none"> Attitudes professionnelles 	/1
TOTAL		/4

Candidat :		Date de l'évaluation :	
ÉVALUATEURS			
Nom-Prénom	Fonction	Émargement	

PROPOSITION DE NOTES

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