

# Décrets, arrêtés, circulaires

## TEXTES GÉNÉRAUX

### MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

#### Arrêté du 13 novembre 2023 portant création de la spécialité « Chocolaterie-confiserie » de certificat d'aptitude professionnelle et fixant ses modalités de délivrance

NOR : MENE2330446A

Le ministre de l'éducation nationale et de la jeunesse,

Vu le code de l'éducation, notamment ses articles D. 337-1 à D. 337-25-1 ;

Vu l'arrêté du 23 juin 2014 modifié relatif à l'obtention de dispenses d'unités aux examens du certificat d'aptitude professionnelle et du brevet d'études professionnelles ;

Vu l'arrêté du 10 mai 2017 fixant les conditions dans lesquelles les candidats ajournés aux examens du brevet d'études professionnelles et du certificat d'aptitude professionnelle peuvent conserver des notes qu'ils ont obtenues ;

Vu l'arrêté du 21 novembre 2018 relatif à l'organisation et aux enseignements dispensés dans les formations sous statut scolaire préparant au certificat d'aptitude professionnelle ;

Vu l'arrêté du 28 novembre 2019 définissant les modalités d'évaluation du chef d'œuvre prévue à l'examen du certificat d'aptitude professionnelle par l'article D. 337-3-1 du code de l'éducation ;

Vu l'arrêté du 17 juin 2020 modifié fixant les conditions d'habilitation à mettre en œuvre le contrôle en cours de formation en vue de la délivrance du certificat d'aptitude professionnelle, du baccalauréat professionnel, du brevet professionnel, de la mention complémentaire, du brevet des métiers d'art et du brevet de technicien supérieur ;

Vu l'avis du Conseil supérieur de l'éducation en date du 12 octobre 2023 ;

Vu l'avis conforme de la commission professionnelle consultative « Services et produits de consommation » en date du 20 octobre 2023,

Arrête :

**Art. 1<sup>er</sup>.** – Il est créé la spécialité « Chocolaterie-confiserie » de certificat d'aptitude professionnelle, dont la définition et les conditions de délivrance sont fixées par le présent arrêté.

La présentation synthétique des blocs de compétences du diplôme est définie en annexe I du présent arrêté.

**Art. 2.** – Le référentiel des activités professionnelles est défini en annexe II et le référentiel de compétences est défini en annexe III du présent arrêté.

**Art. 3.** – Le référentiel d'évaluation est fixé en annexe IV du présent arrêté qui comprend les parties IV *a* relative aux unités constitutives du diplôme, IV *b* relative au règlement d'examen et IV *c* relative à la définition des épreuves.

**Art. 4.** – Les horaires applicables sous statut scolaire sont fixés par le tableau annexé à l'arrêté du 21 novembre 2018 susvisé.

La préparation à cette spécialité de certificat d'aptitude professionnelle comporte une période de formation en milieu professionnel de 14 semaines définie dans l'annexe V du présent arrêté.

**Art. 5.** – Tout candidat sous statut scolaire ou d'apprenti passe l'ensemble des épreuves au cours de la même session, sauf s'il bénéficie de dispenses d'épreuves, de conservation de notes ou s'il est autorisé à répartir ses épreuves sur plusieurs sessions.

Tout candidat sous un autre statut, ou sous statut scolaire ou d'apprenti s'il a obtenu une dérogation individuelle, peut demander à passer l'ensemble de ses épreuves au cours de la même session ou à les répartir sur plusieurs sessions, conformément aux dispositions des articles D. 337-9 et D. 337-10 du code de l'éducation. Il précise son choix au moment de son inscription. Dans le cas où il demande à répartir les épreuves sur plusieurs sessions, il précise les épreuves qu'il souhaite présenter à la session pour laquelle il s'inscrit.

Lors de son inscription, tout candidat précise s'il souhaite se présenter aux épreuves facultatives.

**Art. 6.** – Les correspondances entre les épreuves de l'examen organisé conformément à l'arrêté du 21 août 2002 modifié portant création du certificat d'aptitude professionnelle « Chocolatier confiseur » et les épreuves de l'examen organisé conformément aux dispositions du présent arrêté sont précisées en annexe VI du présent arrêté.

Toute note obtenue aux épreuves de l'examen passé selon les dispositions de l'arrêté du 21 août 2002 susmentionné est, à la demande du candidat et pour sa durée de validité, reportée sur l'unité correspondante de l'examen organisé selon les dispositions du présent arrêté.

**Art. 7.** – La première session d'examen de la spécialité « Chocolaterie-confiserie » de certificat d'aptitude professionnelle organisée conformément aux dispositions du présent arrêté aura lieu en 2026.

**Art. 8.** – La dernière session d'examen de la spécialité « Chocolatier confiseur » du certificat d'aptitude professionnelle organisée conformément aux dispositions de l'arrêté du 21 août 2002 susmentionné aura lieu en 2025. A l'issue de cette session qui prend fin le 31 décembre 2025, l'arrêté précité est abrogé.

**Art. 9.** – Le directeur général de l'enseignement scolaire et les recteurs d'académie 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 le 13 novembre 2023.

Pour le ministre et par délégation :  
*La cheffe de service de l'instruction publique  
et de l'action pédagogique,  
adjointe au directeur général,*  
R.-M. PRADEILLES-DUVAL

**Certificat d'aptitude professionnelle**  
**Spécialité « Chocolaterie-confiserie »**

**SOMMAIRE**

ANNEXE I : Présentation synthétique du référentiel du diplôme

ANNEXE II : Référentiel des activités professionnelles

ANNEXE III : Référentiel de compétences

Compétences

Savoirs associés

ANNEXE IV : Référentiel d'évaluation

IV a : Unités constitutives du diplôme

IV b : Règlement d'examen

IV c : Définition des épreuves

ANNEXE V : Formation en milieu professionnel

ANNEXE VI : Tableau de correspondances entre épreuves ou unités de l'ancien et du nouveau diplôme

ANNEXE I

PRÉSENTATION SYNTHÉTIQUE DU RÉFÉRENTIEL DU DIPLÔME

*Spécialité « Chocolaterie-confiserie » du certificat d'aptitude professionnelle*

**TABLEAU DE PRÉSENTATION DES BLOCS DE COMPÉTENCES**

Activités professionnelles	Blocs de compétences	Unités professionnelles, générales et facultatives
<i>Unités professionnelles</i>		
<p align="center"><b>Pôle 1</b> <b>Fabrication des masses de base</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Réception et stockage</li> <li>- Organisation du travail, hygiène et sécurité</li> <li>- Fabrication de masses de base               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cuissons des sucres</li> </ul> </li> </ul>	<p align="center"><b>Bloc n° 1</b> <b>Fabriquer des masses de base</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Réceptionner et contrôler les marchandises</li> <li>- Déconditionner et ranger en réserve</li> <li>- Réaliser un état des lieux des stocks et participer à l'inventaire</li> <li>- Assurer la traçabilité et la conservation des matières premières et des produits intermédiaires</li> <li>- Utiliser la fiche technique appropriée</li> <li>- Mettre en place son poste de travail</li> <li>- Utiliser les matériels et les produits d'entretien adaptés</li> <li>- Appliquer les protocoles d'utilisation, de sécurité et de nettoyage des machines de production</li> <li>- Confectionner des ganaches</li> <li>- Elaborer des giandujas</li> <li>- Préparer des pralinés par sablage et par caramélisation</li> <li>- Confectionner des massepains et des pâtes d'amande cuites</li> <li>- Confectionner des pâtes de fruits</li> <li>- Réaliser des caramels</li> <li>- Elaborer un fondant confiseur</li> <li>- Réaliser un sirop à candir</li> </ul>	<p><b>UP 1</b> <b>Fabrication des masses de base</b></p>
<p align="center"><b>Pôle 2</b> <b>Confection et valorisation des produits finis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mise au point des chocolats</li> <li>- Réalisation de produits finis de chocolaterie</li> <li>- Confection de produits finis de confiserie</li> <li>- Découpe et conditionnement des masses               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Enrobage et moulage</li> <li>- Valorisation des produits</li> </ul> </li> </ul>	<p align="center"><b>Bloc n° 2</b> <b>Confectionner et valoriser les produits finis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Réaliser la mise au point des chocolats</li> <li>- Garnir des bonbons moulés</li> <li>- Confectionner des mendiants, des aiguillettes et des rocailles</li> <li>- Confectionner une pâte à tartiner</li> <li>- Réaliser un montage commercial</li> <li>- Confectionner des décors en chocolat</li> <li>- Réaliser des fruits déguisés</li> <li>- Confectionner des confiseries de base</li> <li>- Découper des masses de base et des produits de confiserie</li> <li>- Pocher une masse de base</li> <li>- Conditionner les produits de confiserie</li> <li>- Réaliser un enrobage chocolat</li> <li>- Réaliser un moulage chocolat</li> <li>- Obturer une plaque de bonbons chocolat</li> <li>- Candir</li> <li>- Enrober des confiseries avec des agents de conservation</li> <li>- Analyser une dégustation</li> </ul>	<p><b>UP 2</b> <b>Confection et valorisation des produits finis</b></p>

Activités professionnelles	Blocs de compétences	Unités professionnelles, générales et facultatives
	– Présenter le produit à un tiers	
<b>Unités générales</b>		
	<p style="text-align: center;"><b>Bloc n° 1 – Français et Histoire-géographie-enseignement moral et civique</b> <b>Français</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Communiquer : écouter, dialoguer et s'exprimer</li> <li>– Reformuler, à l'écrit ou à l'oral, un message lu ou entendu</li> <li>– Évaluer sa production orale ou écrite en vue de l'améliorer</li> <li>– Lire, comprendre et présenter des textes documentaires ou fictionnels, des œuvres littéraires et artistiques</li> <li>– Rendre compte, à l'oral ou à l'écrit, d'une expérience en lien avec le métier</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Histoire-géographie-enseignement moral et civique</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'appropriier les notions, se repérer, contextualiser</li> <li>– S'appropriier les démarches historiques et géographiques : exploiter les outils spécifiques aux disciplines, mener et construire une démarche historique ou géographique et la justifier, collaborer et échanger en histoire-géographie</li> <li>– Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme</li> <li>– Mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement</li> <li>– Mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et les valeurs de la République</li> </ul>	<p><b>Unité UG 1</b> <b>Français et</b> <b>Histoire-géographie-enseignement moral et civique</b></p>
	<p style="text-align: center;"><b>Bloc n° 2 – Mathématiques et physique-chimie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Rechercher, extraire et organiser l'information</li> <li>– Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité</li> <li>– Expérimenter, utiliser une simulation</li> <li>– Critiquer un résultat, argumenter : contrôler la vraisemblance d'une hypothèse, mener un raisonnement logique et établir une conclusion</li> <li>– Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit en utilisant des outils et un langage appropriés</li> </ul>	<p><b>Unité UG 2</b> <b>Mathématiques et</b> <b>physique-chimie</b></p>
	<p style="text-align: center;"><b>Bloc n° 3 : Education physique et sportive</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Développer sa motricité</li> <li>– S'organiser pour apprendre et s'entraîner</li> <li>– Exercer sa responsabilité dans un engagement personnel et solidaire : connaître les règles, les appliquer et les faire respecter</li> <li>– Construire durablement sa santé</li> <li>– Accéder au patrimoine culturel sportif et artistique</li> </ul>	<p><b>Unité UG 3</b> <b>Éducation physique et sportive</b></p>
	<p style="text-align: center;"><b>Bloc n° 4 : Prévention-santé-environnement</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne et d'une documentation</li> <li>– Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, avec une mesure de prévention</li> <li>– Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l'environnement ou la consommation et argumenter un choix</li> <li>– Communiquer à l'écrit et à l'oral avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique adapté</li> <li>– Agir face à une situation d'urgence</li> </ul>	<p><b>Unité UG 4</b> <b>Prévention-santé-environnement</b></p>
	<p style="text-align: center;"><b>Bloc n° 5 : Langue vivante étrangère</b></p> <p>L'épreuve de langue vivante étrangère a pour objectif de vérifier, au niveau A2 (utilisateur élémentaire de niveau intermédiaire) du CECRL (art. D.312-16 du CE), les compétences du candidat à :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Comprendre la langue orale</li> <li>– Comprendre un document écrit</li> <li>– S'exprimer à l'écrit</li> <li>– S'exprimer à l'oral en continu</li> <li>– Interagir à l'oral dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle.</li> </ul>	<p><b>Unité UG 5</b> <b>Langue vivante étrangère</b></p>

Activités professionnelles	Blocs de compétences	Unités professionnelles, générales et facultatives
<b>Unités facultatives</b>		
	<p style="text-align: center;"><b>Bloc facultatif : Arts appliqués et cultures artistiques</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Respecter les consignes et mettre en œuvre un cahier des charges simple relatif à une démarche de création design</li> <li>- Établir des propositions cohérentes d'expérimentation et de réalisation en réponse à un problème posé</li> <li>- Réinvestir des notions repérées dans des références relatives aux différents domaines du design et des cultures artistiques</li> <li>- Opérer un choix raisonné parmi des propositions de création design</li> <li>- Consolider une proposition</li> <li>- Présenter graphiquement ou en volume une intention</li> <li>- Rendre compte à l'oral et/ou à l'écrit une démarche partielle de conception design</li> </ul>	<p><b>Unité facultative UF1</b> <b>Arts appliqués et cultures artistiques</b></p>
	<p style="text-align: center;"><b>Bloc facultatif – Mobilité</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprendre et se faire comprendre dans un contexte professionnel étranger</li> <li>- Caractériser le contexte professionnel étranger</li> <li>- Réaliser partiellement une activité professionnelle, sous contrôle, dans un contexte professionnel étranger</li> <li>- Comparer des activités professionnelles similaires, réalisées ou observées, à l'étranger et en France</li> <li>- Se repérer dans un nouvel environnement</li> <li>- Identifier des caractéristiques culturelles du contexte d'accueil</li> </ul>	<p><b>Unité facultative UF2</b> <b>Mobilité</b></p>

## ANNEXE II

## RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

*Spécialité « Chocolaterie-confiserie » du certificat d'aptitude professionnelle***1. Définition**

Le ou la titulaire du CAP « Chocolaterie-confiserie » fabrique, à partir de matières premières, les produits de chocolaterie et de confiserie destinés à la commercialisation et des décors à base de chocolat.

Il ou elle exerce son activité sous la responsabilité d'un chef de laboratoire et dans le respect :

- des procédés de transformation, de l'élaboration à la finition ;
- des normes d'hygiène et de sécurité conformément à la législation en vigueur ;
- de la réglementation en matière de lutte contre le gaspillage et de valorisation des déchets.

Il ou elle prend en compte au quotidien la responsabilité sociale des entreprises appliquée à son activité. Il ou elle contribue à la mise en valeur des produits finis auprès du personnel de vente, participant ainsi à la commercialisation. Il ou elle peut être amené à être en contact avec la clientèle.

L'artisanat en chocolaterie et confiserie consiste à créer, fabriquer et vendre des produits de chocolaterie, de confiserie et de biscuiterie. Les femmes et les hommes en chocolaterie-confiserie sont des artisans qualifiés qui ont une connaissance approfondie des ingrédients, des techniques de fabrication et de présentation de leurs produits. Créatifs et innovants dans leur approche pour concevoir de nouveaux produits, ils ou elles répondent aux goûts et aux attentes des clients.

**2. Emplois concernés et perspectives**

Le ou la titulaire du CAP « Chocolaterie-confiserie » occupe un emploi d'ouvrier ou ouvrière qualifié en chocolaterie-confiserie. Après une expérience professionnelle significative ou après avoir obtenu le BTM « Chocolatier confiseur », il ou elle peut accéder au poste d'ouvrier ou ouvrière hautement qualifié et évoluer sur d'autres postes en chocolaterie-confiserie.

**3. Contexte professionnel***3.1. Secteur d'activité économique et types d'entreprises*

Le ou la titulaire du CAP « Chocolaterie-confiserie » exerce son activité dans les secteurs de l'artisanat, de l'hôtellerie-restauration et de l'industrie agroalimentaire au sein d'entreprises possédant un laboratoire de chocolaterie-confiserie.

L'activité du titulaire du CAP « Chocolaterie-confiserie » s'exerce, en priorité, dans des entreprises utilisant des techniques de production artisanales. Ces entreprises peuvent être de tailles différentes et avoir d'autres activités que celles de la chocolaterie-confiserie.

*3.2. Environnement économique et technologique du métier*

Le ou la titulaire du CAP « Chocolaterie-confiserie » utilise divers matériels et technologies notamment des machines à commande numérique. Il ou elle met en œuvre des techniques spécifiques. Dans le cas de personnels en situation de handicap, les équipements matériels et les locaux sont adaptés.

**4. Description des activités professionnelles**

Quels que soient le type et la taille de l'entreprise, les activités professionnelles exercées peuvent être regroupées dans les pôles suivants :

- pôle 1 : fabrication des masses de base ;
- pôle 2 : confection et valorisation des produits finis.

**Le ou la titulaire du CAP « Chocolaterie-confiserie » applique et respecte en permanence, dans toutes ses activités professionnelles, les règles d'hygiène, de nettoyage, de sécurité et d'entretien des locaux et des matériels.**

**Pôle 1 : fabrication des masses de base**

<b>Activité professionnelle 1</b> <b>Réception et stockage</b>
<b>Tâches</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Réception et contrôle des marchandises</li> <li>- Déconditionnement et rangement en réserve</li> <li>- Réalisation d'un état des lieux des stocks</li> <li>- Conservation des matières premières et des produits intermédiaires</li> </ul>
<b>Résultats attendus</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les anomalies sont bien identifiées et transmises.</li> <li>- Les marchandises sont correctement déconditionnées et stockées dans les emplacements appropriés.</li> <li>- Les documents d'inventaire sont correctement complétés, les produits périmés sont déstockés, les produits à commander sont déterminés, le supérieur hiérarchique est alerté.</li> <li>- Le conditionnement des produits est correctement réalisé, la traçabilité des produits est assurée.</li> </ul>
<b>Activité professionnelle 2</b> <b>Organisation du travail, hygiène et sécurité</b>
<b>Tâches</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilisation de la fiche technique appropriée</li> <li>- Mise en place de son poste de travail</li> <li>- Utilisation des matériels et des produits d'entretien adaptés</li> <li>- Application des protocoles d'utilisation, de sécurité et de nettoyage des machines de production</li> </ul>
<b>Résultats attendus</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- La fiche technique adéquate est sélectionnée, les matières d'œuvre sont identifiées, le process est correctement mis en œuvre.</li> <li>- Le poste de travail est optimisé dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, le matériel nécessaire à la fabrication est préparé.</li> <li>- Les produits d'hygiène et d'entretien adéquats sont utilisés, les protocoles sont respectés, les risques associés sont identifiés.</li> <li>- Les protocoles d'utilisation, de sécurité et de nettoyage des machines sont respectés.</li> </ul>
<b>Activité professionnelle 3</b> <b>Fabrication de masses de bases</b>
<b>Tâches</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Confection des ganaches</li> <li>- Elaboration des giandujas</li> <li>- Préparation des pralinés</li> <li>- Confection des massapains et des pâtes d'amandes cuites</li> </ul>
<b>Résultats attendus</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- La ganache réalisée est de qualité, le temps de cristallisation est respecté, le cadrage, pochage ou dressage est réalisé.</li> <li>- Les noisettes sont bien torréfiées, le process de fabrication est respecté, le gianduja est correctement cadré, poché ou dressé.</li> <li>- Les pralinés par sablage et par caramélisation sont maîtrisés.</li> <li>- Les massapains et pâtes d'amandes cuites réalisés sont commercialisables.</li> </ul>
<b>Activité professionnelle 4</b> <b>Cuissons des sucres</b>
<b>Tâches</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Confection des pâtes de fruits</li> <li>- Réalisation des caramels</li> <li>- Elaboration d'un fondant confiseur</li> <li>- Réalisation d'un sirop à candir</li> </ul>
<b>Résultats attendus</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- La réalisation des pâtes de fruits est maîtrisée.</li> <li>- Les caramels mous, tendres, durs ou semi-liquides sont réalisés en appliquant la méthode adaptée à la production demandée.</li> <li>- Le fondant confiseur est élaboré en respectant le process de fabrication.</li> <li>- Le sirop à candir est réalisé en respectant le process de fabrication.</li> </ul>

## Pôle 2 – Confection et valorisation des produits finis

<b>Activité professionnelle 1</b> <b>Mise au point des chocolats</b>
<b>Tâches</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Réalisation de la mise au point des chocolats</li> </ul>
<b>Résultats attendus</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les mises au point des chocolats sont maîtrisées.</li> </ul>
<b>Activité professionnelle 2</b> <b>Réalisation de produits finis de chocolaterie</b>
<b>Tâche</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Garnissage des bonbons moulés</li> <li>- Confection des mendiants, aiguillettes et rocailles</li> <li>- Confection de pâte à tartiner</li> <li>- Réalisation d'un montage commercial</li> <li>- Confection des décors en chocolat</li> </ul>
<b>Résultats attendus</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le garnissage des bonbons moulés est maîtrisé, les temps de cristallisation sont respectés.</li> <li>- La confection des mendiants, aiguillettes et rocailles est acquise.</li> <li>- La pâte à tartiner est fabriquée en respectant le process de fabrication.</li> <li>- Le croquis du montage commercial est réalisé, le montage commercial est réalisé en vue de sa commercialisation.</li> <li>- Les décors en chocolat sont réalisés avec précision, les techniques sont acquises.</li> </ul>
<b>Activité professionnelle 3</b> <b>Confection de produits finis de confiserie</b>
<b>Tâche</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Réalisation des fruits déguisés</li> <li>- Confection des confiseries de base</li> </ul>
<b>Résultats attendus</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les fruits déguisés sont préparés et modelés, la réalisation des griottes à l'alcool est maîtrisée.</li> <li>- La fabrication des confiseries de base est maîtrisée.</li> </ul>
<b>Activité professionnelle 4</b> <b>Découpe et conditionnement des masses</b>
<b>Tâches</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Découpe des masses de base et des produits de confiserie</li> <li>- Pochage d'une masse de base</li> <li>- Conditionnement des produits de confiserie</li> </ul>
<b>Résultats attendus</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les techniques de détaillage sont maîtrisées en utilisant l'outil approprié.</li> <li>- La technique du pochage est acquise.</li> <li>- Le conditionnement des confiseries est adapté au produit commercialisé.</li> </ul>
<b>Activité professionnelle 5</b> <b>Enrobage et moulage</b>
<b>Tâche</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Réalisation d'un enrobage chocolat</li> <li>- Réalisation d'un moulage chocolat</li> <li>- Obturation d'une plaque de bonbons chocolat</li> <li>- Candissage</li> <li>- Enrobage des confiseries avec des agents de conservation</li> </ul>
<b>Résultats attendus</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'enrobage de l'intérieur en méthode glissée est maîtrisé.</li> <li>- Le moulage chocolat est réalisé en respectant le process de fabrication et la réglementation en vigueur relative aux colorants alimentaires.</li> <li>- L'obturation de la plaque de bonbons moulés est maîtrisée.</li> <li>- La méthode du candissage des confiseries est acquise.</li> <li>- L'enrobage des confiseries par agents de conservation est maîtrisé.</li> </ul>
<b>Activité professionnelle 6</b>

Valorisation des produits
<b>Tâche</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Analyse d'une dégustation</li><li>- Présentation du produit à un tiers</li></ul>
<b>Résultats attendus</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- L'analyse organoleptique est réalisée avec justesse et précision, les éventuels défauts sont constatés, des actions correctives sont proposées.</li><li>- Les informations et caractéristiques relatives au produit sont communiquées de façon claire et détaillée à un tiers, le vocabulaire utilisé est professionnel et adapté à l'interlocuteur.</li></ul>

### Conditions d'exercice des activités des pôles 1 et 2

#### Moyens et ressources :

- bons de commande, bons de livraison ;
- locaux, équipements, matériels et matières d'œuvre ;
- consignes écrites ou orales ;
- registre de traçabilité, guide de bonnes pratiques d'hygiène ;
- outils numériques ;
- documentation sur la sécurité au travail ;
- tenue professionnelle.

#### Autonomie et responsabilité :

- réalisation de tâches dans le cadre de consignes données par le supérieur hiérarchique ;
- information du supérieur hiérarchique, notamment en cas d'incidents.

## ANNEXE III

## RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES

*Spécialité « Chocolaterie-confiserie » du certificat d'aptitude professionnelle*

Le référentiel de compétences de la spécialité « Chocolaterie-confiserie » du certificat d'aptitude professionnel est construit à partir du référentiel des activités professionnelles (annexe II). Il décrit les compétences professionnelles et les savoirs qui y sont associées. Il précise les conditions dans lesquelles les compétences sont mises en œuvre et les résultats attendus. Les compétences décrites correspondent à la fois à des compétences terminales évaluables lors de la certification et également à des objectifs de formation. Aucune chronologie dans la maîtrise des compétences n'est induite, il s'agit d'une présentation analytique.

**Mise en relation des activités professionnelles et des compétences**

Pôle 1 – Fabrication des masses de base			
Activités professionnelles	Tâches	Compétences globales	Compétences opérationnelles
1 Réception et stockage	Réception et contrôle des marchandises	Réceptionner et contrôler les marchandises	Vérifier un bon de commande et un bon de livraison
			Identifier les anomalies éventuelles et en référer à son responsable
	Déconditionnement et rangement en réserve	Déconditionner et ranger en réserve	Ranger les marchandises dans les lieux de stockage appropriés
	Réalisation d'un état des lieux des stocks	Réaliser un état des lieux des stocks et participer à l'inventaire	Vérifier l'état des stocks et anticiper la rupture de stock
			Réaliser une vérification des produits par leur date de péremption, leurs états visuel et olfactif
			Prévenir le supérieur hiérarchique en cas de produits périmés
			Inventorier les marchandises
	Conservation des matières premières et des produits intermédiaires	Assurer la traçabilité et la conservation des matières premières et des produits intermédiaires	Choisir le conditionnement adapté pour un produit entamé
Reporter les informations utiles aux produits entamés dont la date d'ouverture			
Conditionner les matières premières et les produits intermédiaires entamés			
2 Organisation du travail, hygiène et sécurité	Utilisation de la fiche technique appropriée	Utiliser la fiche technique appropriée	Sélectionner une fiche technique selon le travail demandé
			Identifier les matières d'œuvre nécessaires à la production
			Mettre en œuvre le process de la fiche technique de production
	Mise en place de son poste de travail	Mettre en place son poste de travail	Nettoyer le poste de travail dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
			Optimiser son poste de travail pour la production
			Sélectionner le matériel selon la fabrication demandée
	Utilisation des matériels et des produits d'entretien adaptés	Utiliser les matériels et les produits d'entretien adaptés	Respecter les protocoles d'utilisation et de dosage des produits d'entretien
			Identifier les matériels et produits d'entretien selon leur utilisation et les risques associés
			Mettre en œuvre le matériel d'entretien
			Appliquer les méthodes HACCP et le guide des bonnes pratiques d'hygiène en chocolaterie-confiserie
	Application des protocoles d'utilisation, de sécurité et de nettoyage des machines de production	Appliquer les protocoles d'utilisation, de sécurité et de nettoyage des machines de production	Respecter les protocoles d'utilisation et de sécurité relatifs aux machines de production
			Respecter les protocoles de nettoyage des machines de production en prenant en compte les risques et les dysfonctionnements possibles

<b>3</b> Fabrication de masses de base	<b>Confection des ganaches</b>	<b>Confectionner des ganaches</b>	Réaliser et rectifier une émulsion
			Respecter le temps de cristallisation d'une ganache
			Cadrer, pocher et dresser une ganache
			Chablonner le cadre de ganache
			Réaliser une ganache semi-liquide
	<b>Elaboration des giandujas</b>	<b>Elaborer des giandujas</b>	Conduire une torréfaction de noisettes au four
			Respecter le process de fabrication
			Cadrer, pocher et dresser un gianduja
			Chablonner le cadre de gianduja
	<b>Préparation des pralinés</b>	<b>Préparer des pralinés par sablage et par caramélisation</b>	Réaliser une cuisson de sucre pour sabler les fruits secs ou réaliser un caramel à sec
			Conduire une torréfaction légère et un séchage des fruits secs
			Respecter le process de fabrication des pralinés
			Coller un praliné au chocolat ou beurre de cacao
			Cadrer, pocher et dresser un praliné
			Chablonner le cadre de praliné
	<b>Confection des massepains et des pâtes d'amandes cuites</b>	<b>Confectionner des massepains et des pâtes d'amandes cuites</b>	Blanchir et émonder les amandes et les fruits secs
Respecter le process de fabrication			
Rectifier la texture des massepains et des pâtes d'amandes			
<b>4</b> Cuissons des sucres	<b>Confection des pâtes de fruits</b>	<b>Confectionner des pâtes de fruits</b>	Réaliser la cuisson de sirop de jus de fruits ou de pulpes
			Respecter le process de fabrication des pâtes de fruits
			Cadrer et/ou mouler les pâtes de fruits
	<b>Réalisation des caramels</b>	<b>Réaliser des caramels</b>	Réaliser une cuisson de caramel en appliquant la méthode la plus adaptée à la production demandée
			Respecter le process de fabrication des caramels
			Cadrer les caramels mous, tendres et durs
			Pocher les caramels semi-liquides
	<b>Elaboration d'un fondant confiseur</b>	<b>Elaborer un fondant confiseur</b>	Réaliser une cuisson de sucre à fondant
			Respecter le process de fabrication du fondant confiseur
	<b>Réalisation d'un sirop à candir</b>	<b>Réaliser un sirop à candir</b>	Respecter le process de fabrication du sirop à candir

Pôle 2 – Confection et valorisation des produits finis			
Activités professionnelles	Tâches	Compétences globales	Compétences opérationnelles
<b>1</b> Mise au point des chocolats	Réalisation de la mise au point des chocolats	Réaliser la mise au point des chocolats	Adapter la température de fonte aux chocolats
			Réaliser les mises au point par tablage, par ensemencement et par refroidissement
			Maintenir la mise au point tout au long des processus
<b>2</b> Réalisation de produits finis de chocolaterie	Garnissage des bonbons moulés	Garnir des bonbons moulés	Garnir une plaque de coques avec un caramel semi-liquide, une ganache, un gianduja ou un praliné
	Confection des mendiants, aiguillettes et rocailles	Confectionner des mendiants, des aiguillettes et des rocailles	Réaliser des mendiants avec des fruits secs, des fruits confits et des fruits séchés
			Réaliser des aiguillettes à partir d'oranges et de citrons confits
			Réaliser des rocailles, des rochers suisses et des roses des sables
	Confection de pâte à tartiner	Confectionner une pâte à tartiner	Réaliser une pâte à tartiner en respectant le processus de fabrication
	Réalisation d'un montage commercial	Réaliser un montage commercial	Créer le croquis d'une pièce, d'une bonbonnière, d'un montage et d'un présentoir
			Réaliser les différents éléments du montage commercial
Réaliser le collage des éléments du montage commercial			
Confection des décors en chocolat	Confectionner des décors en chocolat	Réaliser des décors à la fourchette sur un bonbon trempé, en chocolat modelé, en chocolat plastique, par pulvérisation, par émaux, avec cornet sur bonbons en chocolat, en chocolat de pâtisserie	
<b>3</b> Confection de produits finis de confiserie	Réalisation des fruits déguisés	Réaliser des fruits déguisés	Réaliser des fruits déguisés à base de fruits séchés, fruits secs et pâte d'amande
			Réaliser le modelage des fruits déguisés
			Réaliser des griottes de chocolat à l'alcool
	Confection des confiseries de base	Confectionner des confiseries de base	Réaliser une nougatine confiseur
			Confectionner une guimauve avec ou sans blanc d'œuf
Confectionner des nougats mous, tendres et durs			
<b>4</b> Découpe et conditionnement des masses	Découpe des masses de base et des produits de confiserie	Découper des masses de base et des produits de confiserie	Détailler une ganache, un praliné, une pâte d'amandes, un gianduja, une pâte de fruits, une guimauve, un nougat, un caramel, une nougatine
	Pochage d'une masse de base	Pocher une masse de base	Pocher, dresser des ganaches, gianduja, pralinés, pâtes d'amande et guimauves
	Conditionnement des produits de confiserie	Conditionner les produits de confiserie	Adapter le conditionnement au produit découpé
<b>5</b> Enrobage et moulage	Réalisation d'un enrobage chocolat	Réaliser un enrobage chocolat	Enrober un intérieur en méthode glissée
	Réalisation d'un moulage chocolat	Réaliser un moulage chocolat	Réaliser le moulage de tablettes
	Réalisation d'un moulage chocolat	Réaliser un moulage chocolat	Réaliser un moulage unicolore ou multicolore en respectant le processus et la réglementation
	Obturation d'une plaque de bonbons chocolat	Obturer une plaque de bonbons chocolat	Réaliser l'obturation et le démoulage d'une plaque à bonbons moulés
	Candissage	Candir	Candir un fruit déguisé, un intérieur en pâte d'amande ou une pâte de fruits

	<b>Enrobage des confiseries avec des agents de conservation</b>	<b>Enrober des confiseries avec des agents de conservation</b>	Enrober un intérieur d'une robe de sucre cuit
			Enrober des confiseries avec des sucres, des matières amylacées et du cacao
<b>6 Valorisation du produit</b>	<b>Analyse d'une dégustation</b>	<b>Analyser une dégustation</b>	Apprécier les caractéristiques organoleptiques
			Expliciter un produit selon ses caractéristiques organoleptiques
			Identifier les causes des éventuels défauts constatés et proposer une action corrective
	<b>Présentation du produit à un tiers</b>	<b>Présenter le produit à un tiers</b>	Communiquer et valoriser les caractéristiques et les informations relatives à un produit de chocolaterie-confiserie
Adopter un vocabulaire professionnel clair pour expliciter un produit de chocolaterie-confiserie			

## Mise en relation des compétences professionnelles et des savoirs associés

### Pôle 1 – Fabrication des masses de base

Activité Professionnelle 1 – Réception et stockage				
Tâches	Compétences opérationnelles	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissance
<b>► Compétence globale – Réceptionner et contrôler les marchandises</b>				
Réception et contrôle des marchandises	Vérifier un bon de commande et un bon de livraison	Les anomalies sont bien identifiées et transmises.	Bon de commande et bon de livraison Étiquetage et traçabilité Températures de conservation des produits Équipement nécessaire à la réception des marchandises	Lecture et analyse d'un bon de commande Lecture et analyse de l'étiquetage des produits Vérification des températures à la livraison Identification des équipements nécessaires à la réception des marchandises
	Identifier les anomalies éventuelles et en référer à son responsable			
<b>► Compétence globale – Déconditionner et ranger en réserve</b>				
Déconditionnement et rangement en réserve	Ranger les marchandises dans les lieux de stockage appropriés	Les marchandises sont correctement déconditionnées et stockées dans les emplacements appropriés.	Les matières premières et les produits intermédiaires Les techniques de conservations La fiche de stock La méthode « Premier Entré, Premier Sorti » Les locaux et lieux de stockage (cellules positives, cellules négatives, réserve sèche)	Classification des matières premières par groupe Identification du matériel en chocolaterie-confiserie Lecture et analyse d'une fiche de stock Identification et différenciation des zones de stockage et de production Détermination des conditions idéales de stockage
<b>► Compétence globale – Réaliser un état des lieux des stocks et participer à l'inventaire</b>				
Réalisation d'un état des lieux des stocks	Vérifier l'état des stocks et anticiper la rupture de stock	Les documents d'inventaire sont correctement complétés, les produits périmés sont déstockés, les produits à commander sont déterminés, le supérieur hiérarchique est alerté.	Les documents d'inventaire Le rôle de l'inventaire	Vérification des stocks Identification des différents types de dégradation d'une matière première, d'un produit intermédiaire et des produits finis Renseignement des documents d'inventaire
	Réaliser une vérification des produits par leur date de péremption, leurs états visuels et olfactifs			
	Prévenir le supérieur hiérarchique en cas de produits périmés			
	Inventorier les marchandises			
<b>► Compétence globale – Assurer la traçabilité et la conservation des matières premières et des produits intermédiaires</b>				
Conservation des matières premières et des produits intermédiaires	Choisir le conditionnement adapté pour un produit entamé	Le conditionnement des produits est correctement réalisé, la traçabilité des produits est assurée.	Les méthodes de conditionnement des produits entamés ou reconditionnés La réglementation sur les DLC, DCR et DLUO Les délais de consommation prescrits des matières premières et produits intermédiaires après leur ouverture	Dénomination des produits reconditionnés Détermination de la date limite de consommation selon la législation et le produit conditionné
	Reporter les informations utiles aux produits entamés dont la date d'ouverture			
	Conditionner les matières premières et les produits intermédiaire entamés			

Activité Professionnelle 2 – Organisation du travail, hygiène et sécurité				
Tâches	Compétences opérationnelles	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissance
<b>► Compétence globale – Utiliser la fiche technique appropriée</b>				
Utilisation de la fiche technique appropriée	Sélectionner une fiche technique selon le travail demandé	La fiche technique adéquate est sélectionnée, les matières d'œuvre sont identifiées, le process est correctement mis en œuvre.	La fiche de fabrication, l'ordre de fabrication Les procédés de fabrication Les matières premières : – le cacao et ses dérivés – les matières sucrantes – le lait et ses dérivés – les œufs et ovo produits – les fruits – les additifs alimentaires	Lecture et compréhension de la construction et de la logique d'une fiche technique de production ou d'un ordre de fabrication Maîtrise des connaissances de base des matières premières : origine et étapes de fabrication, identification et classification
	Identifier les matières d'œuvre nécessaires à la production			
	Mettre en œuvre le process de la fiche technique de production			
<b>► Compétence globale – Mettre en place son poste de travail</b>				
Mise en place de son poste de travail	Nettoyer le poste de travail dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité	Le poste de travail est optimisé dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, le matériel nécessaire à la fabrication est préparé.	L'ergonomie du poste de travail L'organigramme de production Le laboratoire de production et le matériel de fabrication	Identification des conditions de travail optimales
	Optimiser son poste de travail pour la production			
	Sélectionner le matériel selon la fabrication demandée			
<b>► Compétence globale – Utiliser les matériels et les produits d'entretien adaptés</b>				
Utilisation des matériels et produits d'entretien adaptés	Respecter les protocoles d'utilisation et de dosage des produits d'entretien	Les produits d'hygiène et d'entretien adéquats sont utilisés, les protocoles sont respectés, les risques associés sont identifiés.	Les produits d'entretien La sécurité en entreprise agro-alimentaire La méthode HACCP Le guide des bonnes pratiques d'hygiène en chocolaterie-confiserie Les bonnes pratiques écoresponsables Les spécificités de la désinfection des matériaux en cuivre	Interprétation des pictogrammes de sécurité Identification des contenus du document unique d'évaluation des risques professionnels (DUERP)
	Identifier les matériels et produits d'entretien selon leur utilisation et les risques associés			
	Mettre en œuvre le matériel d'entretien			
	Appliquer les méthodes HACCP et le guide des bonnes pratiques d'hygiène en chocolaterie-confiserie			
<b>► Compétence globale – Appliquer les protocoles d'utilisation, de sécurité et de nettoyage des machines de production</b>				
Application des protocoles d'utilisation, de sécurité et de nettoyage des machines de production	Respecter les protocoles d'utilisation et de sécurité relatifs aux machines de production	Les protocoles d'utilisation, de sécurité et de nettoyage des machines sont respectés.	La fiche technique et d'entretien d'une machine de production La fiche de prévention d'utilisation d'une machine La prévention des risques professionnels	Lecture d'une fiche technique et d'une fiche de prévention d'utilisation d'une machine de production Les risques professionnels liés au poste de travail et à l'utilisation des machines Les gestes de premiers secours Alerte sur le dysfonctionnement d'une machine de production
	Respecter les protocoles de nettoyage des machines de production en prenant en compte les risques et les dysfonctionnements possibles			

Activité Professionnelle 3 – Fabrication de masses de base				
Tâches	Compétences opérationnelles	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissance
<b>► Compétence globale – Confectionner des ganaches</b>				
Confection des ganaches	Réaliser et rectifier une émulsion	La ganache réalisée est de qualité, le temps de cristallisation est respecté, le cadrage, pochage ou dressage est réalisé.	Les ganaches	Énumération des composants Descriptions des procédés de fabrication
	Respecter le temps de cristallisation d'une ganache			
	Cadrer, pocher et dresser une ganache			
	Chablonner le cadre de ganache			
	Réaliser une ganache semi-liquide			
<b>► Compétence globale – Elaborer des giandujas</b>				
Elaboration des giandujas	Conduire une torréfaction de noisettes au four	Les noisettes sont bien torréfiées, le processus de fabrication est respecté, le gianduja est correctement cadré, poché ou dressé.	Les giandujas	Énumération des composants Descriptions des procédés de fabrication
	Respecter le processus de fabrication			
	Cadrer, pocher et dresser un gianduja			
	Chablonner le cadre de gianduja			
<b>► Compétence globale – Préparer des pralinés par sablage et par caramélisation</b>				
Préparation des pralinés	Réaliser une cuisson de sucre pour sabler les fruits secs ou réaliser un caramel à sec	Les pralinés par sablage et par caramélisation sont maîtrisés.	Les pralinés	Énumération des composants Descriptions des procédés de fabrication
	Conduire une torréfaction légère et un séchage des fruits secs			
	Respecter le processus de fabrication des pralinés			
	Coller un praliné au chocolat ou beurre de cacao			
	Cadrer, pocher et dresser un praliné			
	Chablonner le cadre de praliné			
	Réaliser un praliné semi-liquide			
<b>► Compétence globale – Confectionner des massepains et des pâtes d'amandes cuites</b>				
Confection des massepains et des pâtes d'amandes cuites	Blanchir et émonder les amandes et les fruits secs	Les massepains et pâtes d'amandes cuites réalisés sont commercialisables.	Les massepains et pâtes d'amandes	Énumération des composants Descriptions des procédés de fabrication
	Respecter le processus de fabrication			
	Rectifier la texture des massepains et des pâtes d'amandes			

<b>Activité Professionnelle 4 – Cuissons des sucres</b>				
<i>Tâches</i>	<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissance</i>
<b>► Compétence globale – Confectionner des pâtes de fruits</b>				
<b>Confection des pâtes de fruits</b>	Réaliser la cuisson de sirop de jus de fruits ou de pulpes	La réalisation des pâtes de fruits est maîtrisée.	Les pâtes de fruits doux et acides Les cuissons suivant le pH et l'extrait sec (Brix)	Énumération des composants Descriptions des procédés de fabrication Différenciation des cuissons selon le fruit utilisé
	Respecter le processus de fabrication des pâtes de fruits			
	Cadrer et/ou mouler les pâtes de fruits			
<b>► Compétence globale – Réaliser des caramels</b>				
<b>Réalisation des caramels</b>	Réaliser une cuisson de caramel en appliquant la méthode la plus adaptée à la production demandée	Les caramels mous, tendres, durs ou semi-liquides sont réalisés en appliquant la méthode adaptée à la production demandée.	Les caramels Les réactions de Maillard	Énumération des composants Descriptions des procédés de fabrication Températures de cuisson des différents caramels Précautions à prendre lors d'une cuisson de sirop de sucre cuit
	Respecter le processus de fabrication des caramels			
	Cadrer les caramels mous, tendres et durs			
	Pocher les caramels semi-liquides			
<b>► Compétence globale – Elaborer un fondant confiseur</b>				
<b>Elaboration d'un fondant confiseur</b>	Réaliser une cuisson de sucre à fondant	Le fondant confiseur est élaboré en respectant le processus de fabrication.	Les sirops et sucre cuits L'hydrolyse et l'inversion	Descriptions des procédés de fabrication
	Respecter le processus de fabrication du fondant confiseur			
<b>► Compétence globale – Réaliser un sirop à candir</b>				
<b>Réalisation d'un sirop à candir</b>	Respecter le processus de fabrication du sirop à candir	Le sirop à candir est réalisé en respectant le processus de fabrication.	Le candissage	Descriptions des procédés de fabrication

## Pôle 2 – Confection et valorisation des produits finis

<b>Activité Professionnelle 1 – Mise au point des chocolats</b>				
<i>Tâches</i>	<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissance</i>
<b>► Compétence globale – Réaliser la mise au point des chocolats</b>				
<b>Réalisation de la mise au point des chocolats</b>	Adapter la température de fonte aux chocolats	Les mises au point des chocolats sont maîtrisées.	La fusion du beurre de cacao La cristallisation du beurre de cacao La conservation du chocolat	Identification des différentes méthodes de tempérage Identification de l'influence des facteurs externes sur la conservation du chocolat
	Réaliser les mises au point par tablage, par ensemencement et par refroidissement			
	Maintenir la mise au point tout au long des processus			
<b>Activité Professionnelle 2 – Réalisation de produits finis de chocolaterie</b>				
<b>► Compétence globale – Garnir des bonbons moulés</b>				
<b>Garnissage des bonbons moulés</b>	Garnir une plaque de coques avec un caramel semi-liquide, une ganache, un gianduja ou un praliné	Le garnissage des bonbons moulés est maîtrisé, les temps de cristallisation sont respectés.	Les bonbons moulés Les techniques de moulage d'une plaque de bonbons chocolat Les taux de TVA	Identification des conditions de moulage d'une plaque de bonbons chocolat
	Respecter les temps de cristallisation de chaque garniture			
<b>► Compétence globale – Confectionner des mendiants, des aiguillettes et des rocailles</b>				
<b>Confection des mendiants, des aiguillettes et des rocailles</b>	Réaliser des mendiants avec des fruits secs, des fruits confits et des fruits séchés	La confection des mendiants, aiguillettes et rocailles est acquise.	Les mendiants, les rocailles et les écorces confites enrobées Le sablage des fruits secs Le confisage des fruits Les taux de TVA	Identification des techniques de confection
	Réaliser des aiguillettes à partir d'oranges et de citrons confits			
	Réaliser des rocailles, des rochers suisses et des roses des sables			
<b>► Compétence globale – Confectionner une pâte à tartiner</b>				
<b>Confection de pâte à tartiner</b>	Réaliser une pâte à tartiner en respectant le processus de fabrication	La pâte à tartiner est fabriquée en respectant le processus de fabrication.	Les pâtes à tartiner Les taux de TVA	Identification des procédés de fabrication des pâtes à tartiner à base de gianduja et de praliné
<b>► Compétence globale – Réaliser un montage commercial</b>				

<b>Réalisation d'un montage commercial</b>	Créer le croquis d'une pièce, d'une bonbonnière, d'un montage et d'un présentoir	Le croquis du montage commercial est réalisé, le montage commercial est réalisé en vue de sa commercialisation.	Le croquis et le dessin professionnels Les techniques de détaillage et de montage Les taux de TVA	Utilisation de techniques artistiques pour représenter une commande simple, type ombres ou dégradés de couleurs (thèmes : Noël, Pâques, saint-Valentin, fête des Mères, fête des Pères, fête de la Musique, animaux, monde aquatique)
	Réaliser les différents éléments du montage commercial			
	Réaliser le collage des éléments du montage commercial			
	Assembler le montage commercial			
<b>► Compétence globale – Confectionner des décors en chocolat</b>				
<b>Confection des décors en chocolat</b>	Réaliser des décors : - à la fourchette sur un bonbon trempé - en chocolat modelé - en chocolat plastique - par pulvérisation - par émaux - avec cornet sur bonbons en chocolat - en chocolat de pâtisserie	Les décors en chocolat sont réalisés avec précision, les techniques sont acquises.	La calligraphie La décoration Les finitions au pistolet de pulvérisation. Le décor de pâtisserie	Utilisation des techniques artistiques pour réaliser des décors simples

<b>Activité Professionnelle 3 – Confection de produits finis de confiserie</b>				
<b>► Compétence globale – Réaliser des fruits déguisés</b>				
<b>Réalisation des fruits déguisés</b>	Réaliser des fruits déguisés à base de fruits séchés, fruits secs et pâte d'amande	Les fruits déguisés sont préparés et modelés, la réalisation des griottes à l'alcool est maîtrisée.	Les fruits déguisés	Identification des différents fruits déguisés Enrobage par sucre cuit, candi et fondant
	Réaliser le modelage des fruits déguisés			
	Réaliser des griottes de chocolat à l'alcool			
<b>► Compétence globale – Confectionner des confiseries de base</b>				
<b>Confection des confiseries de base</b>	Réaliser une nougatine confiseur	La fabrication des confiseries de base est maîtrisée.	Les nougatines Les guimauves Les nougats Les taux de TVA	Identification des différentes nougatines, guimauves et nougats
	Confectionner une guimauve avec ou sans blanc d'œuf			
	Confectionner des nougats mous, tendres et durs			
<b>Activité Professionnelle 4 – Découpe et conditionnement des masses</b>				
<b>► Compétence globale – Découper des masses de base et des produits de confiserie</b>				
<b>Découpe des masses de base et des produits de confiserie</b>	Détailler une ganache, un praliné, une pâte d'amandes, un gianduja, une pâte de fruits, une guimauve, un nougat, un caramel, une nougatine	Les techniques de détaillage sont maîtrisées en utilisant l'outil approprié.	Les découpes	Utilisation des procédés de découpe : - à la guitare - à l'emporte-pièce - au couteau - au jet d'eau
<b>► Compétence globale – Pocher une masse de base</b>				
<b>Pochage d'une masse de base</b>	Pocher, dresser des ganaches, gianduja, pralinés, pâtes d'amande et guimauves	La technique du pochage est acquise.	Le dressage à la poche	Utilisation d'une poche à douille
<b>► Compétence globale – Conditionner les produits de confiserie</b>				
<b>Conditionnement des produits de confiserie</b>	Adapter le conditionnement au produit découpé	Le conditionnement des confiseries est adapté au produit commercialisé.	Les différents types de conditionnement	Identification des procédés de conditionnement (sachet, boîte, papillote, emballage cellophane) Justification du choix de l'emballage et du conditionnement pour un produit donné

<b>Activité Professionnelle 5 – Enrobage et moulage</b>				
<i>Tâches</i>	<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissance</i>
<b>► Compétence globale – Réaliser un enrobage chocolat</b>				
Réalisation d'un enrobage chocolat	Enrober un intérieur en méthode glissée	L'enrobage de l'intérieur en méthode glissée est maîtrisé.	Les différentes méthodes d'enrobage	Identification des techniques d'enrobage : - la méthode glissée - la méthode retournée
<b>► Compétence globale – Réaliser un moulage chocolat</b>				
Réalisation d'un moulage chocolat	Réaliser le moulage de tablettes	Le moulage chocolat est réalisé en respectant le processus de fabrication et la réglementation en vigueur relative aux colorants alimentaires.	La réglementation relative aux moulages Les différentes méthodes de moulage	Identification de la réglementation sur : - les colorants - le taux de TVA spécifique aux moulages
	Réaliser un moulage unicolore ou multicolore en respectant le processus et la réglementation			
<b>► Compétence globale – Obturer une plaque de bonbons chocolat</b>				
Obturation d'une plaque de bonbons chocolat	Réaliser l'obturation et le démoulage d'une plaque à bonbons moulés	L'obturation de la plaque de bonbons moulés est maîtrisée.	Les différentes méthodes d'obturation	Identification des techniques d'obturation classique et par feuille plastique
<b>► Compétence globale – Candir</b>				
Candissage	Candir un fruit déguisé, un intérieur en pâte d'amande ou une pâte de fruits	La méthode du candissage des confiseries est acquise.	Les matières sucrantes	Identification de la surcristallisation
<b>► Compétence globale – Enrober des confiseries avec des agents de conservation</b>				
Enrobage des confiseries avec des agents de conservation	Enrober un intérieur d'une robe de sucre cuit	L'enrobage des confiseries par agents de conservation est maîtrisé.	Les matières sucrantes Les cuissons de sucre Les matières amylacées Les poudres de cacao	Identification des différentes températures de cuisson de sucre
	Enrober des confiseries avec des sucres, des matières amylacées et du cacao			
<b>Activité Professionnelle 6 – Valorisation du produit</b>				
<b>► Compétence globale – Analyser une dégustation</b>				
Analyse d'une dégustation	Apprécier les caractéristiques organoleptiques	L'analyse organoleptique est réalisée avec justesse et précision, les éventuels défauts sont constatés, des actions correctives sont proposées.	Les cinq sens Les saveurs La dégustation	Description : - de l'astringence - de la granulométrie - de la brillance - du cassant Utilisation d'une fiche de dégustation
	Expliciter un produit selon ses caractéristiques organoleptiques			
	Identifier les causes des éventuels défauts constatés et proposer une action corrective			
<b>► Compétence globale – Présenter le produit à un tiers</b>				
Présentation du produit à un tiers	Communiquer et valoriser les caractéristiques et les informations relatives à un produit de chocolaterie-confiserie	Les informations et caractéristiques relatives au produit sont communiquées de façon claire et détaillée à un tiers, le vocabulaire utilisé est professionnel et adapté à l'interlocuteur.	Les allergènes Les valeurs nutritionnelles Les principes de communication en entreprise	Identification des allergènes Définition des registres de langue
	Adopter un vocabulaire professionnel clair pour expliciter un produit de chocolaterie-confiserie			

ANNEXE IV  
RÉFÉRENTIEL D'ÉVALUATION

ANNEXE IV a  
UNITÉS CONSTITUTIVES DU DIPLÔME

*Spécialité « Chocolaterie-confiserie » du certificat d'aptitude professionnelle*

Unités	Intitulés
<b>Unités professionnelles</b>	
UP1	Fabrication des masses de base
UP2	Confection et valorisation des produits finis
<b>Unités d'enseignement général</b>	
UG 1	Français et Histoire-géographie-enseignement moral et civique
UG 2	Mathématiques et physique-chimie
UG 3	Éducation physique et sportive
UG 4	Prévention-santé-environnement
UG 5	Langue vivante étrangère
<b>Unités d'enseignement général facultatives</b>	
UF1	Arts appliqués et cultures artistiques
UF2	Mobilité

### 1. Unités professionnelles

Chacune des 2 unités professionnelles de la spécialité « Chocolaterie-confiserie » du certificat d'aptitude professionnel est constituée d'un ensemble cohérent de compétences. La définition du contenu de ces unités a pour but de préciser, pour chacune d'elles, les principales tâches professionnelles, les compétences et savoirs professionnels à maîtriser selon le contexte d'exécution.

Il s'agit à la fois :

- de permettre la mise en correspondance des activités professionnelles et des unités dans le cadre de la validation des acquis de l'expérience (VAE) ;
- d'établir la liaison entre les unités, correspondant aux épreuves, et le référentiel d'activités professionnelles, afin de préciser le cadre de l'évaluation.

Unités professionnelles	Epreuves	Correspondance avec le référentiel d'activités professionnelles
UP1 Fabrication des masses de base	EP1	Pôle 1 Fabrication des masses de base
UP2 Confection et valorisation des produits finis	EP2	Pôle 2 Confection et valorisation des produits finis

### 2. Unités d'enseignement général

#### UNITÉ UG 1 – Français et histoire – géographie – enseignement moral et civique

Les programmes sur lesquels reposent l'unité sont définis par :

- l'arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement de français des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019) ;
- l'arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement d'histoire-géographie des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019) ;
- l'arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement moral et civique des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019).

**UNITÉ UG 2 – Mathématiques et physique-chimie**

Les programmes sur lesquels reposent l'unité sont définis par :

- l'arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement de mathématiques des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle (*BO* spécial n° 5 du 11 avril 2019),
- l'arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement de physique-chimie des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle (*BO* spécial n° 5 du 11 avril 2019).

**UNITÉ UG 3 – Éducation physique et sportive**

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement d'éducation physique et sportive des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle et des classes préparant au baccalauréat professionnel (*BO* spécial n° 5 du 11 avril 2019).

**UNITÉ UG 4 – Prévention-santé-environnement**

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement de prévention-santé-environnement des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle (*BO* spécial n° 5 du 11 avril 2019).

**UNITÉ UG 5 – Langue vivante étrangère**

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement de langues vivantes des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle et des classes préparant au baccalauréat professionnel (*BO* spécial n° 5 du 11 avril 2019).

**3. Unités d'enseignement général facultatives**

Les candidats peuvent choisir 0, 1 ou 2 unités facultatives (D. 337-105, code de l'éducation).

**UNITÉ UF1 – Arts appliqués et cultures artistiques**

Le programme sur lequel repose l'unité facultative d'arts appliqués et cultures artistiques est défini par l'arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement d'arts appliqués et cultures artistiques des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle (*BO* spécial n° 5 du 11 avril 2019).

**UNITÉ UF2 – Mobilité**

Les compétences constitutives de l'unité facultative de mobilité sont définies par l'arrêté du 30 août 2019 portant création d'une unité facultative de mobilité et de l'attestation *MobilitéPro* dans le diplôme du certificat d'aptitude professionnelle (*BO* n° 35 du 26 septembre 2019).

## ANNEXE IV b

## RÈGLEMENT D'EXAMEN

## Spécialité « Chocolaterie-confiserie » du certificat d'aptitude professionnelle

Spécialité « Chocolaterie-confiserie » du certificat d'aptitude professionnel			Candidat			
			Scolaire (établissement public ou privé sous contrat) <b>Apprentissage</b> (CFA habilité au CCF ou porté par un EPL, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique) <b>Formation professionnelle continue</b> (établissement public)		Scolaire (établissement privé hors contrat) <b>Apprentissage</b> (CFA non habilité au CCF) <b>Formation professionnelle continue</b> (établissement privé) <b>Enseignement à distance</b> <b>Individuel</b>	
ÉPREUVES	Unités	Coef.	Mode		Mode	Durée
UNITÉS PROFESSIONNELLES						
EP1 – Fabrication des masses de base	UP1	8 (1)	CCF (2)		Ponctuel écrit et pratique	4 h 30 Dont 30 min d'écrit
EP2 – Confection et valorisation des produits finis	UP2	7	CCF		Ponctuel écrit, pratique et oral	5 h 30 Dont 45 min d'écrit et 15 min d'oral
UNITES D'ENSEIGNEMENT GENERAL						
EG1 – Français et histoire-géographie -enseignement moral et civique	UG1	3	CCF		Ponctuel écrit et oral	2 h 25 (2h+10 min)+ 15 min (3)
EG2 – Mathématiques et physique- chimie	UG2	2	CCF		Ponctuel écrit	1 h 30
EG3 – Éducation physique et sportive	UG3	1	CCF		Ponctuel	
EG4 – Prévention-santé-environne- ment	UG 4	1	CCF		Ponctuel écrit	1 h
EG5 – Langue vivante étrangère	UG 5	1	CCF		Ponctuel écrit et oral	1 h 06 (4)
UNITES D'ENSEIGNEMENT GENERAL FACULTATIVES <i>Le candidat peut choisir 0, 1 ou 2 épreuve(s) facultative(s)</i>						
EF1- Arts appliqués et cultures artisti- ques	UF1	1 <sup>5</sup>	Ponctuel écrit	1 h 30	Ponctuel écrit	1 h 30
EF2- Mobilité (6)	UF2	1 (5)	Pratique oral	10 min	-	
<p>(1) dont coefficient 1 pour l'évaluation du chef d'œuvre, uniquement pour les scolaires et les apprentis. L'évaluation s'effectue conformément à l'arrêté du 28 novembre 2019 définissant les modalités d'évaluation du chef d'œuvre prévue à l'examen du CAP par l'article D337-3-1 du Code de l'éducation.</p> <p>(2) CCF : contrôle en cours de formation</p> <p>(3) dont 5 min de préparation pour l'oral d'histoire-géographie-enseignement moral et civique</p> <p>(4) dont 6 min d'oral individuel</p> <p>(5) Seuls les points excédant 10 sont pris en compte pour le calcul de la moyenne générale en vue de l'obtention du diplôme</p> <p>(6) Peuvent présenter l'unité facultative mobilité les candidats scolaires dans un établissement public ou privé sous contrat, apprentis dans un centre de formation d'apprentis ou une section d'apprentissage habilités au CCF, stagiaires de la formation professionnelle continue dans un établissement public.</p>						

## ANNEXE IV c

## DÉFINITION DES ÉPREUVES

*Spécialité « Chocolaterie-confiserie » du certificat d'aptitude professionnelle*

**Epreuve EP1 - Fabrication des masses de base (UPI)**

*Coefficient 8*

**1. Objectifs et contenus de l'épreuve**

Cette épreuve vise à apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser tout ou partie des compétences et des savoirs associés correspondant aux activités professionnelles du pôle 1 « Fabrication des masses de base ».

**2. Critères d'évaluation**

Le candidat est évalué en fonction des résultats attendus lors de la réalisation des activités professionnelles du pôle 1 :

- réception et stockage ;
- organisation du travail, hygiène et sécurité ;
- fabrication de masses de base ;
- cuissons des sucres.

**L'application et le respect des règles d'hygiène, de nettoyage, de sécurité, d'entretien des locaux et des matériels sont indispensables pour l'obtention de l'unité.**

**3. Modalités d'évaluation**

En fonction du statut du candidat, les modalités d'examen prennent la forme d'un contrôle en cours de formation (CCF) ou d'une épreuve ponctuelle terminale. Les deux modalités de contrôle permettent d'évaluer les mêmes compétences et savoirs associés. Les épreuves, qu'elles soient sous la forme du CCF ou d'épreuves ponctuelles terminales, ne visent pas à évaluer de manière exhaustive toutes les composantes des référentiels, mais une partie d'entre elles dans une logique de sondage.

**3.1. Contrôle en cours de formation**

L'évaluation par CCF est réalisée au moment où les candidats ont atteint le niveau requis ou ont bénéficié des apprentissages nécessaires et suffisants pour aborder une évaluation certificative. Elle prend la forme de plusieurs situations d'évaluation conduites par les formateurs (enseignants et/ou tuteurs ou maîtres d'apprentissage) au cours de la deuxième année de formation.

Le contrôle des acquis des candidats s'effectue :

- en établissement de formation : l'équipe pédagogique du domaine professionnel évalue tout ou partie des compétences du candidat pour le pôle 1 et les savoirs associés liés à celles-ci lors de plusieurs situations professionnelles écrites et pratiques, organisées dans le cadre de la formation au fur et à mesure que les apprenants atteignent le niveau requis. Le degré d'exigences est identique à celui des épreuves ponctuelles ;
- en entreprises : le professeur ou formateur de spécialité et le professionnel évaluent les compétences du pôle 1.

En fin du cursus de formation, l'équipe pédagogique et un professionnel s'appuient sur les évaluations effectuées afin de dégager un profil de compétences qui est traduit en note finale pour l'épreuve.

L'inspecteur de l'éducation nationale en charge de la spécialité veille au bon déroulement des situations d'évaluation organisées sous la responsabilité du chef d'établissement et à l'harmonisation de l'évaluation.

**3.2. Forme ponctuelle (écrite et pratique). Durée : 4 h 30**

L'épreuve ponctuelle terminale s'appuie sur une situation professionnelle d'évaluation composée d'une partie écrite d'une durée de 30 minutes et d'une partie pratique de 4 heures.

Sur la totalité de l'épreuve, le candidat peut utiliser un carnet de recettes élaboré au cours de sa formation. Celui-ci comporte uniquement les informations « ingrédients » et « quantité » ; la méthodologie ne peut être mentionnée. Le carnet de recettes ne peut pas être proposé sur support numérique. Si le candidat a préparé son carnet de recettes sur outil numérique, une impression papier sera acceptée. Tout carnet non conforme ne sera pas accepté.

L'épreuve écrite et pratique s'appuie sur une situation professionnelle mobilisant les compétences et les savoirs associés du pôle 1 du référentiel de compétences.

Celle-ci est composée de deux parties :

– **Partie 1 : écrit – 30 min**

Le candidat prend connaissance de la situation professionnelle et répond à un questionnaire mobilisant les compétences professionnelles du pôle 1 et les savoirs associés en lien avec les activités à réaliser en partie 2.

– **Partie 2 : pratique – 4 heures**

Cette phase comporte l'organisation et la planification du travail, la réalisation des tâches correspondant aux quatre activités professionnelles du pôle 1. L'épreuve doit comporter au minimum :

- la confection d'une ganache ;
- l'élaboration d'un gianduja ou d'un praliné ou d'une pâte d'amande ;
- la réalisation d'une pâte de fruits ou de caramel.

La commission d'évaluation est composée d'un professeur ou formateur en charge de l'enseignement de spécialité et d'un professionnel. En cas d'absence du professionnel, ce dernier est remplacé par un professeur ou formateur de spécialité.

## **Epreuve EP2 – Confection et valorisation des produits finis (UP2)**

*Coefficient 7*

### **1. Objectifs et contenus de l'épreuve**

Cette épreuve vise à apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser tout ou partie des compétences et des savoirs associés correspondant aux activités professionnelles du pôle 2 « Confection et valorisation des produits finis ».

### **2. Critères d'évaluation**

Le candidat est évalué en fonction des résultats attendus lors de la réalisation des activités professionnelles du pôle 2 :

- mise au point des chocolats ;
- réalisation de produits finis de chocolaterie ;
- confection de produits finis de confiserie ;
- découpe et conditionnement des masses ;
- enrobage et moulage ;
- valorisation des produits.

**L'application et le respect des règles d'hygiène, de nettoyage, de sécurité, d'entretien des locaux et des matériels sont indispensables pour l'obtention de l'unité.**

### **3. Modalités d'évaluation**

En fonction du statut du candidat, les modalités d'examen prennent la forme d'un contrôle en cours de formation (CCF) ou d'une épreuve ponctuelle terminale. Les deux modalités de contrôle permettent d'évaluer les mêmes compétences et savoirs associés. Les épreuves, qu'elles soient sous la forme du CCF ou d'épreuves ponctuelles terminales, ne visent pas à évaluer de manière exhaustive toutes les composantes des référentiels, mais une partie d'entre elles dans une logique de sondage.

#### *3.1. Contrôle en cours de formation*

L'évaluation par CCF est réalisée au moment où les candidats ont atteint le niveau requis ou ont bénéficié des apprentissages nécessaires et suffisants pour aborder une évaluation certificative. Elle prend la forme de plusieurs situations d'évaluation conduites par les formateurs (enseignants et/ou tuteurs ou maîtres d'apprentissage) au cours de la deuxième année de formation.

Le contrôle des acquis des candidats s'effectue :

- en établissement de formation : l'équipe pédagogique du domaine professionnel (spécialité, gestion appliquée, sciences appliquées) évalue tout ou partie des compétences du candidat pour le pôle 2 et les savoirs associés liés à celles-ci lors de plusieurs situations professionnelles écrites et pratiques, organisées dans le cadre de la formation au fur et à mesure que les apprenants atteignent le niveau requis. Le degré d'exigences est identique à celui des épreuves ponctuelles ;
- en entreprises : le professeur ou formateur de spécialité et le professionnel évaluent les compétences du pôle 2.

En fin du cursus de formation, l'équipe pédagogique et un professionnel s'appuient sur les évaluations effectuées afin de dégager un profil de compétences qui est traduit en note finale pour l'épreuve.

L'inspecteur de l'éducation nationale en charge de la spécialité veille au bon déroulement des situations d'évaluation organisées sous la responsabilité du chef d'établissement et à l'harmonisation de l'évaluation.

### 3.2. *Forme ponctuelle (écrite, pratique, orale). Durée : 5 h 30*

L'épreuve ponctuelle terminale s'appuie sur une situation professionnelle d'évaluation composée d'une partie écrite d'une durée de 45 minutes, d'une partie pratique de 4 h 30 minutes et d'un entretien oral de 15 minutes.

Sur la totalité de l'épreuve, le candidat peut utiliser un carnet de recettes élaboré au cours de sa formation. Celui-ci comporte uniquement les informations « ingrédients » et « quantité » ; la méthodologie ne peut être mentionnée. Le carnet de recettes ne peut pas être proposé sur support numérique. Si le candidat a préparé son carnet de recettes sur outil numérique, une impression papier sera acceptée. Tout carnet non conforme ne sera pas accepté.

L'épreuve écrite, pratique et orale s'appuie sur une situation professionnelle mobilisant les compétences et les savoirs associés du pôle 2 du référentiel.

Celle-ci est composée de trois parties :

– **Partie 1 : écrit – 45 min**

Le candidat prend connaissance de la situation professionnelle et réalise un croquis et un schéma éclaté de montage.

– **Partie 2 : pratique – 4 h 30**

Cette phase comporte la confection et la valorisation des produits finis, correspondant aux six activités professionnelles du pôle 2.

L'épreuve doit comporter au minimum :

- une mise au point par tablage ou ensemencement sans appareil de cristallisation mécanique ou refroidissement ;
- la confection d'une plaque de bonbons moulés avec intérieur semi-liquide ;
- l'enrobage chocolat manuel d'une masse de base ;
- la réalisation d'une plaque de tablettes de chocolat ;
- la confection de produits finis de confiserie : nougats ou guimauves ou nougatines ou fruits déguisés ;
- la réalisation d'un montage commercial ;
- la réalisation d'un produit de chocolaterie ou de confiserie au choix libre du candidat ;

– **Partie 3 : oral – 15 min**

La commission d'évaluation procède à la dégustation de productions réalisées et présentées par le candidat, puis conduit l'entretien qui se déroule en 2 temps :

1. présentation par le candidat de l'analyse de la fabrication indiquée dans le sujet ;
2. échange avec le candidat sur les tâches réalisées, les choix effectués, les qualités organoleptiques des productions réalisées...

La commission d'évaluation est composée au minimum d'un professeur ou formateur en charge de l'enseignement de spécialité et d'un professionnel. En cas d'absence du professionnel, ce dernier est remplacé par un professeur ou formateur de spécialité.

### **Epreuve EG1 – Français et histoire-géographie et enseignement moral et civique - (UG1)**

*Coefficient 3*

L'épreuve de français et histoire-géographie-enseignement moral et civique est définie par l'arrêté du 30 août 2019 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation des épreuves d'enseignement général (BO n° 35 du 26 septembre 2019).

### **Epreuve EG2 – Mathématiques et physique-chimie (UG2)**

*Coefficient 2*

L'épreuve de mathématiques et physique-chimie est définie par l'arrêté du 30 août 2019 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation des épreuves d'enseignement général (BO n° 35 du 26 septembre 2019).

### **Epreuve EG3 – Education physique et sportive (UG3)**

*Coefficient 1*

L'épreuve d'éducation physique et sportive est définie par l'arrêté du 30 août 2019 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation des épreuves d'enseignement général (BO n° 35 du 26 septembre 2019).

**Epreuve EG4 - Prévention-santé-environnement (UG4)***Coefficient 1*

L'épreuve de prévention-santé-environnement est définie par l'arrêté du 30 août 2019 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation des épreuves d'enseignement général (BO n° 35 du 26 septembre 2019).

**Epreuve EG5 - Langue vivante étrangère (UG5)***Coefficient 1*

L'épreuve obligatoire de langue vivante étrangère est définie par l'arrêté du 30 août 2019 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation des épreuves d'enseignement général (BO n° 35 du 26 septembre 2019).

**Epreuve EF1 – Arts appliqués et cultures artistiques (UF1)****Epreuve EF2 – Epreuve facultative de mobilité (UF2)**

Les candidats peuvent choisir zéro, une ou deux épreuves facultatives.

L'épreuve facultative d'arts appliqués et cultures artistiques est définie par l'arrêté du 30 août 2019 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation des épreuves d'enseignement général (BO n° 35 du 26 septembre 2019)

L'épreuve facultative de mobilité est définie par l'arrêté du 30 août 2019 portant création d'une unité facultative de mobilité et de l'attestation *MobilitéPro* dans le diplôme du certificat d'aptitude professionnelle (BO n° 35 du 26 septembre 2019).

## ANNEXE V

## FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

*Spécialité « Chocolaterie-confiserie » du certificat d'aptitude professionnelle***1. Finalités et objectifs**

La formation en milieu professionnel se déroule dans une ou plusieurs entreprises définies par le référentiel des activités professionnelles et employant des professionnels qualifiés.

Ces entreprises d'accueil répondent aux exigences de la formation de tout candidat aux épreuves de la spécialité « Chocolaterie-confiserie » du certificat d'aptitude professionnelle.

Les entreprises susceptibles de former des élèves, apprentis et stagiaires sont les entreprises dotées d'un laboratoire équipé pour produire une gamme à base de chocolat et/ou des confiseries et fabriquant leurs produits à partir de matières premières et produits bruts :

- les chocolateries, les confiseries ou les chocolateries-confiseries ;
- les pâtisseries, boulangeries-pâtisseries et les glaciers fabricants qui produisent une gamme à base de chocolat et/ou des confiseries : le travail du chocolat et/ou de la confiserie doit y être quotidien.

Pour les élèves, apprentis et stagiaires en situation de handicap, les entreprises veilleront à aménager l'environnement et les conditions de travail.

Le tuteur ou le maître d'apprentissage contribue à la formation en collaboration avec l'équipe pédagogique de l'établissement de formation. Il prend part à la complémentarité attendue entre l'établissement de formation et l'entreprise d'accueil dans l'acquisition et le développement des compétences. Pour chaque période, il accompagne l'élève pour appréhender, mettre en œuvre et analyser les situations de travail rencontrées.

**2. Organisation de la formation en milieu professionnel**

La formation en milieu professionnel est une phase déterminante menant au diplôme. L'élève, l'apprenti ou le stagiaire de formation continue doit participer aux activités de l'entreprise et réaliser des tâches sous la responsabilité du tuteur ou du maître d'apprentissage.

Pendant la formation en milieu professionnel, l'élève, l'apprenti ou le stagiaire de formation continue :

- conforte et met en œuvre ses compétences en les adaptant au contexte professionnel ;
- développe de nouvelles compétences.

La formation en milieu professionnel a pour objectifs :

- d'appréhender l'entreprise et son environnement de travail ;
- de développer des compétences techniques dans la fabrication de produits de chocolaterie et de confiserie.

*2.1. Candidats relevant de la voie scolaire***Répartition des périodes et structures d'accueil :**

La durée des périodes de formation en milieu professionnel (PFMP) est de 14 semaines.

Les PFMP sont réparties sous la responsabilité du chef d'établissement sur les deux années du cycle de formation, dans le respect des dispositions de l'arrêté du 21 novembre 2018 relatif à l'organisation et aux enseignements dispensés dans les formations sous statut scolaire préparant au certificat d'aptitude professionnelle et de son annexe.

Les lieux d'accueil des PFMP doivent permettre au cours de la formation le développement des compétences indiquées dans le référentiel.

**Accompagnement et suivi pédagogique :**

La recherche et le choix des entreprises d'accueil relèvent de la responsabilité de l'ensemble de l'équipe pédagogique de l'établissement de formation comme le précise la circulaire n° 2016-053 du 29-3-2016 (BOEN du 31-3-2016). L'intérêt que porteront les professeurs à l'entreprise et au rôle du tuteur permettra d'assurer la continuité de la formation. Le professeur négociera avec le tuteur les tâches qui seront confiées à l'élève durant son immersion et qui devront correspondre aux compétences à développer en entreprise.

Chaque période fait l'objet d'un bilan individuel établi conjointement par le tuteur, l'équipe pédagogique et l'élève. Ce bilan indique l'inventaire, l'évaluation des tâches et activités confiées ainsi que les performances réalisées pour chacune des compétences prévues.

**Cadre juridique :**

L'organisation des périodes de formation doit faire l'objet obligatoirement d'une convention entre le chef de l'entreprise accueillant les élèves et le chef de l'établissement scolaire, conformément à la convention type relative à la formation en milieu professionnel des élèves de lycée professionnel définie en annexe de la circulaire n° 2016-053 du 29-3-2016 (BOEN du 31-3-2016). L'annexe pédagogique précise les tâches qui seront confiées à l'élève. Le cadre réglementaire des stages et périodes de formation en milieu professionnel est fixé dans le code de l'éducation chapitre IV, art. D. 124-1 à D. 124.9.

Pendant les PFMP, l'élève a obligatoirement la qualité d'élève stagiaire et non de salarié. L'élève reste sous la responsabilité pédagogique de l'enseignant référent. Une attestation de PFMP est délivrée par l'organisme d'accueil à tout élève. Cette attestation mentionne la durée effective totale de la période.

### *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 en vigueur du code du travail. L'entreprise doit appartenir à un des secteurs d'activités du référentiel d'activités professionnelles. Afin d'assurer la cohérence dans la formation, l'équipe pédagogique du centre de formation d'apprentis doit veiller à informer le maître d'apprentissage des objectifs de la formation en milieu professionnel et des modalités de la certification. La formation de l'apprenti en milieu professionnel fait l'objet d'un suivi par l'équipe pédagogique sous forme de visites.

Il est important que les diverses activités de la formation soient réalisées par l'apprenti en entreprise. En cas de situation d'entreprise n'offrant pas tous les aspects de la formation, l'article R. 6223-10 du code du travail sera mis en application.

### *2.3. Candidats relevant de la voie de la formation professionnelle continue*

La durée de la formation en milieu professionnel est de 14 semaines. Toutefois, cette durée peut être réduite à sept semaines en cas de positionnement. L'attestation ou le contrat ou le(s) justificatif(s) d'expérience professionnelle sont à fournir au service des examens à la date fixée par le recteur.

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 d'activités du diplôme.

#### ***Cas des candidats en situation de perfectionnement :***

Le certificat de période de formation en entreprise est remplacé par un ou plusieurs certificats de travail attestant que l'intéressé a été occupé dans les activités relevant des secteurs d'activités énumérés dans le référentiel d'activités professionnelles en qualité de salarié à temps plein, pendant six mois au moins au cours de l'année précédant l'examen ou à temps partiel pendant un an au cours des deux années précédant l'examen.

### *2.4. Candidats en formation à distance*

Les candidats relèvent, selon leur statut (scolaire, apprenti, formation continue), de l'un des cas précédents.

### *2.5. Candidats positionnés*

La décision de positionnement est prise par le recteur après avis de l'équipe pédagogique. Pour le candidat ayant bénéficié d'une décision de positionnement en application de l'article D. 337-4 du code de l'éducation, la durée de la formation en milieu professionnel ne peut être inférieure à :

- cinq semaines pour les candidats préparant l'examen du CAP par la voie scolaire, en 1 an ;
- huit semaines pour les candidats admis dans le cycle de trois ans conduisant au baccalauréat professionnel ;
- sept semaines pour les candidats de la formation professionnelle continue.

Les entreprises retenues pour les immersions en milieu professionnel doivent permettre au candidat de découvrir les secteurs d'activité ciblés par le référentiel, en adéquation avec le positionnement établi.

### *2.6. Candidats libres*

Il découle de l'article D. 337-7 du code de l'éducation que les candidats majeurs peuvent se présenter à l'examen du CAP sans avoir suivi de formation théorique et sans avoir effectué de périodes en milieu professionnel. Leur majorité est vérifiée au jour de leur inscription à l'examen mais doit être atteinte au plus tard le 31 décembre de l'année de la session à laquelle ils s'inscrivent.

## ANNEXE VI

TABLEAU DE CORRESPONDANCES ENTRE ÉPREUVES OU UNITÉS DE L'ANCIEN  
ET DU NOUVEAU DIPLÔME*Spécialité « Chocolaterie-confiserie » du certificat d'aptitude professionnelle*

<b>CAP « Chocolatier-Confiseur »</b> défini par l'arrêté du 21 août 2002 Dernière session : 2025		<b>CAP « chocolaterie-confiserie »</b> défini par le présent arrêté Première session : 2026	
<b>Epreuves</b>	<b>Unités</b>	<b>Epreuves</b>	<b>Unités</b>
		EP1 – Fabrication des masses de base	UP 1
EP1 – Approvisionnement et stockage	UP 1		
EP2 – Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat	UP 2	EP2 – Confection et valorisation des produits finis	UP 2
EG1 – Français et histoire-géographie	UG1	EG1 – Français et histoire-géographie -enseignement moral et civique	UG1
EG2 – Mathématiques et sciences	UG2	EG2 – Mathématiques et physique-chimie	UG2
EG3 – Éducation physique et sportive	UG3	EG3 – Éducation physique et sportive	UG3
EG4 – Prévention-santé-environnement	UG 4	EG4 – Prévention-santé-environnement	UG 4
		EG5 – Langue vivante étrangère	UG 5
EF – Epreuve facultative de langue vivante	UF		
		EF1 – Épreuve facultative : Arts appliqués et cultures artistiques	UF1
		EF2 – Épreuve facultative de mobilité	UF2