

# RÉNOVATION DU CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE CHOCOLATERIE-CONFISERIE

**À l'École de Paris des métiers de la table**  
17 Rue Jacques Ibert, 75017 Paris

**Séminaire national du 23 janvier 2024**

# L'ESPRIT DU NOUVEAU RÉFÉRENTIEL

## 9h30

Accueil par le directeur général, Ismaël Menault

Ouverture du Séminaire

Dominique Catoir, IGESR et Thierry Lalet, président de la Confédération des chocolatiers confiseurs de France

## 9h45

Évolution et grandes tendances de la chocolaterie-confiserie, Thierry Lalet, Raoul

Boulangier et Tiphaine Corvez

Animateur : Benoît Deguerville

## 10h30

Les grands axes et principes du référentiel, Dominique Catoir

Présentation des deux blocs de compétences du référentiel (membres du groupe de rénovation)

Bloc 1 : Fabriquer des masses de base

Bloc 2 : Confectionner et valoriser les produits finis

## 12h00

Échanges avec la salle

# TABLE RONDE : ÉVOLUTION ET GRANDES TENDANCES DE LA CHOCOLATERIE-CONFISERIE



**Thierry LALET**  
Maître artisan chocolatier  
Président de la Confédération des  
chocolatiers confiseurs de France



**Raoul BOULANGER**  
Maître artisan chocolatier



**Tiphaine CORVEZ**  
Chocolatière

- **Evolution(s) du métier**
- **En quoi la rénovation du CAP répond-il à ces évolutions ?**
- **Echanges avec la salle**

# UN GROUPE DE TRAVAIL, UN CALENDRIER ET UNE MÉTHODE POUR RÉPONDRE AUX OBJECTIFS MÉTIER

**AYMARD Stéphane**, Inspecteur de l'éducation nationale

**BALTHAZARD Jean-Charles**, Formateur

**BAYLE Pascal**, Formateur

**BITSCH Christian**, Professeur

**BOULANGER Raoul**, Maître artisan chocolatier

**CATOIR Dominique**, Inspecteur général

**COLLIN Sylvie**, Secrétaire générale de la confédération

**COLLOTTE Tuyet-Trinh**, Inspectrice de l'éducation nationale

**DEGUERVILLE Benoît**, Inspecteur de l'éducation nationale

**HURSTEL Arnaud**, Formateur

**LALET Thierry**, Maître artisan chocolatier, Président de la confédération

**LAMATY Anaïs**, Chargée d'ingénierie des diplômes à la Dgesco

**VEIT Christophe**, Professeur

# UN GROUPE DE TRAVAIL, UN CALENDRIER ET UNE MÉTHODE POUR RÉPONDRE AUX OBJECTIFS MÉTIER

1. Lancement des travaux en septembre 2022, suite à l'avis favorable de la CPC « Services et produits de consommation » du 1<sup>er</sup> avril 2022 lors de la présentation de l'étude d'opportunité de la profession

2. Une réunion institutionnelle de lancement le 19 septembre 2022, une enquête terrain sur les attentes des professionnels, avec un premier temps de travail du GT sur la fin de l'année 2022 pour déterminer les pôles d'activités du diplôme, puis des réunions régulières du GT sur l'année 2023

3. Avis favorable en CSE le 12 octobre 2023  
Avis conforme de la CPC le 20 octobre 2023

4. Publication de l'arrêté du 13 novembre 2023 de création au JO du 24 décembre 2023  
<https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEX T000048659962>

5. Écriture du Guide d'Accompagnement Pédagogique, repères pour la formation et Séminaire national

# L'ESPRIT DE LA RÉNOVATION DU CAP CHOCOLATERIE-CONFISERIE, LES GRANDS AXES DE LA RÉNOVATION ET SES PRINCIPES

*Un référentiel plus recentré sur le métier d'ouvrier qualifié chocolatier-confiseur, prenant en compte les évolutions professionnelles.*

## Écriture en blocs de compétences

Un diplôme professionnel est constitué de blocs de compétences

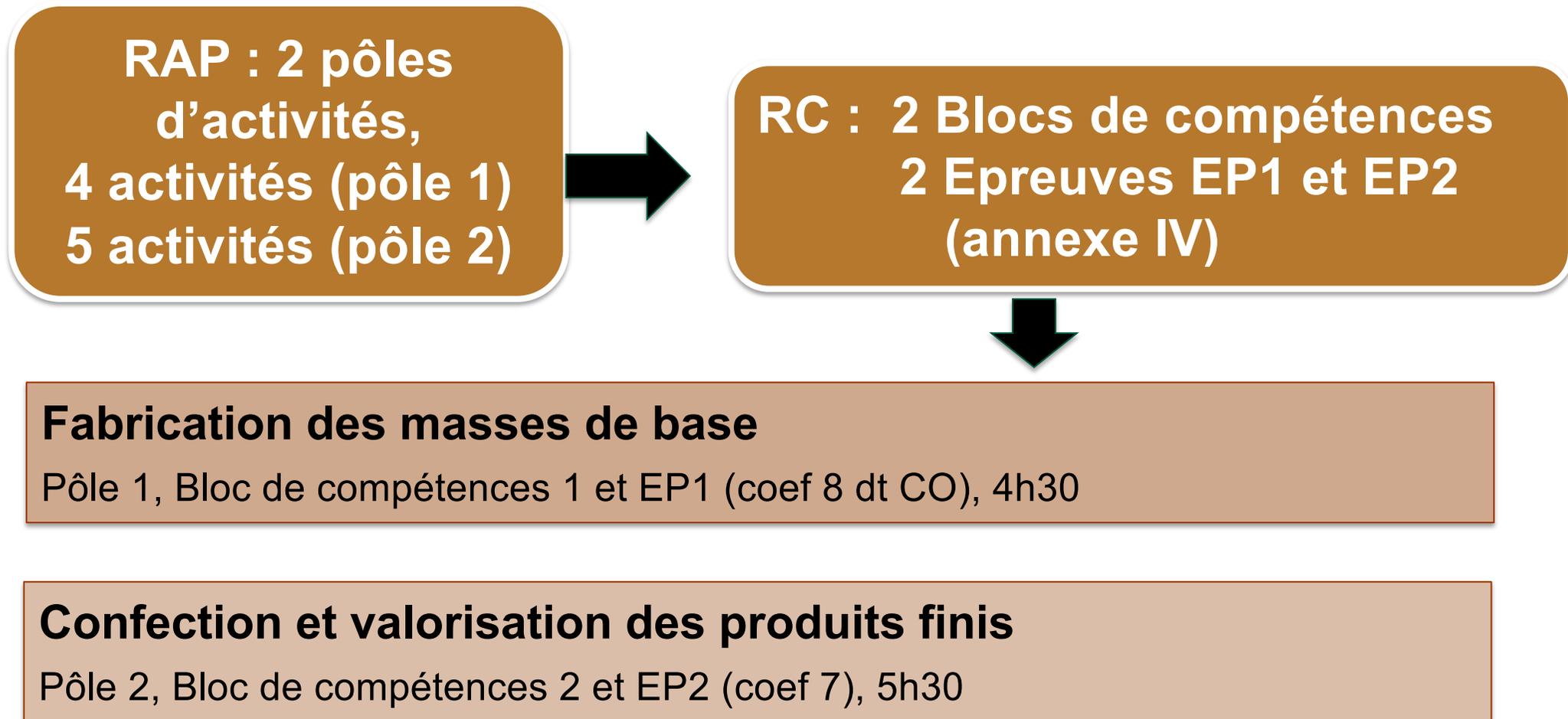
Les blocs de compétences professionnelles ont pour base les regroupements d'activités correspondant au métier visé.

Un bloc = une unité (à chaque bloc de compétences correspond une unité et une seule)

# LA COMPÉTENCE AU CŒUR DU PROCESSUS DE PROFESSIONNALISATION, DE FORMATION ET DE CERTIFICATION



# DU RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES À LA CERTIFICATION (APPROCHE PAR BLOCS DE COMPÉTENCES)



# PRÉSENTATION DES DEUX BLOCS DE COMPÉTENCES DU RÉFÉRENTIEL



# CAP Chocolaterie Confiserie

*2 Pôles pour un max de compétences*

## Pôle 1 – Fabrication des masses de base

| Activités professionnelles   | Compétences globales  | Compétences opérationnelles   |
|--|---|---|
| <div data-bbox="129 638 555 1069"> <p><b>1</b><br/><b>Réception et<br/>stockage</b></p> </div> | <p><b>Réceptionner et contrôler les marchandises</b></p>  | <p>Vérifier un bon de commande et un bon de livraison</p> <p>Identifier les anomalies éventuelles et en référer à son responsable</p>   |
|  | <p><b>Déconditionner et ranger en réserve</b></p>   | <p><b>Ranger les marchandises dans les lieux de stockage appropriés</b></p>   |
|  | <p><b>Réaliser un état des lieux des stocks et participer à l'inventaire</b></p>                              | <p>Vérifier l'état des stocks et anticiper la rupture de stock</p> <p>Réaliser une vérification des produits par leur date de péremption, leurs états visuel et olfactif</p> <p>Prévenir le supérieur hiérarchique en cas de produits périmés</p> <p>Inventorier les marchandises</p> |
|  | <p><b>Assurer la traçabilité et la conservation des matières premières et des produits intermédiaires</b></p> | <p>Choisir le conditionnement adapté pour un produit entamé</p> <p>Reporter les informations utiles aux produits entamés dont la date d'ouverture</p> <p><b>Conditionner les matières premières et les produits intermédiaires entamés</b></p>  |

## Pôle 1 – Fabrication des masses de base

| Activités professionnelles  | Compétences globales   | Compétences opérationnelles   |
|---|--|---|
| <div style="text-align: center;"> <p><b>2</b></p> <p><b>Organisation du travail, hygiène et sécurité</b></p> </div> | <p><b>Utiliser la fiche technique appropriée</b></p>   | <p>Sélectionner une fiche technique selon le travail demandé</p> <p><b>Identifier les matières d'œuvre nécessaires à la production</b></p> <p>Mettre en œuvre le process de la fiche technique de production</p>  |
|   | <p><b>Mettre en place son poste de travail</b></p>   | <p>Nettoyer le poste de travail dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité</p> <p>Optimiser son poste de travail pour la production</p> <p>Sélectionner le matériel selon la fabrication demandée</p>  |
|   | <p><b>Utiliser les matériels et les produits d'entretien adaptés</b></p>                                     | <p>Respecter les protocoles d'utilisation et de dosage des produits d'entretien</p> <p>Identifier les matériels et produits d'entretien selon leur utilisation et les risques associés</p> <p>Mettre en œuvre le matériel d'entretien</p> <p>Appliquer les méthodes HACCP et le guide des bonnes pratiques d'hygiène en chocolaterie-confiserie</p> |
|   | <p><b>Appliquer les protocoles d'utilisation, de sécurité et de nettoyage des machines de production</b></p> | <p>Respecter les protocoles d'utilisation et de sécurité relatifs aux machines de production</p> <p>Respecter les protocoles de nettoyage des machines de production en prenant en compte les risques et les dysfonctionnements possibles</p>   |

## Pôle 1 – Fabrication des masses de base

| Activités professionnelles   | Compétences globales   | Compétences opérationnelles  |
|--|--|--|
| <div style="text-align: center;"> <p><b>3</b></p> <p><b>Fabrication de masses de base</b></p> </div> | <p><b>Confectionner des ganaches</b></p>                                 | <p>Réaliser et rectifier une émulsion</p> <p><b>Respecter le temps de cristallisation d'une ganache</b></p> <p>Cadrer, pocher et dresser une ganache</p> <p>Chablonner le cadre de ganache</p> <p><b>Réaliser une ganache semi-liquide</b></p>   |
|  | <p><b>Elaborer des giandujas</b></p>                                     | <p>Conduire une torréfaction de noisettes au four</p> <p>Respecter le process de fabrication</p> <p>Cadrer, pocher et dresser un gianduja</p> <p>Chablonner le cadre de gianduja</p>   |
|  | <p><b>Préparer des pralinés par sablage et par caramélisation</b></p>    | <p><b>Réaliser une cuisson de sucre pour sabler les fruits secs ou réaliser un caramel à sec</b></p> <p>Conduire une torréfaction légère et un séchage des fruits secs</p> <p>Respecter le process de fabrication des pralinés</p> <p>Coller un praliné au chocolat <b>ou beurre de cacao</b></p> <p>Cadrer, pocher et dresser un praliné</p> <p>Chablonner le cadre de praliné</p> <p><b>Réaliser un praliné semi-liquide</b></p> |
|  | <p><b>Confectionner des massepains et des pâtes d'amandes cuites</b></p> | <p><b>Blanchir et émonder les amandes et les fruits secs</b></p> <p>Respecter le process de fabrication</p> <p><b>Rectifier la texture</b> des massepains et des pâtes d'amandes</p>   |

## Pôle 1 – Fabrication des masses de base

| Activités professionnelles   | Compétences globales              | Compétences opérationnelles  |
|--|-----------------------------------|--|
| <div style="border: 2px solid red; border-radius: 50%; width: 150px; height: 150px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin: 0 auto;"> <div style="text-align: center;"> <p style="font-size: 24px; margin: 0;">4</p> <p style="font-size: 18px; margin: 0;">Cuissons des<br/>sucres</p> </div> </div> | Confectionner des pâtes de fruits | Réaliser la cuisson de sirop de jus de fruits ou de pulpes<br>Respecter le process de fabrication des pâtes de fruits<br>Cadrer et/ou mouler les pâtes de fruits   |
|  | Réaliser des caramels             | Réaliser une <b>cuisson de caramel en appliquant la méthode la plus adaptée à la production demandée</b><br>Respecter le process de fabrication des caramels<br>Cadrer les caramels mous, tendres et durs<br>Pocher les caramels semi-liquides |
|  | Elaborer un fondant confiseur     | <b>Réaliser une cuisson de sucre à fondant</b><br><b>Respecter le process de fabrication du fondant confiseur</b>  |
|  | Réaliser <b>un sirop à candir</b> | <b>Respecter le process de fabrication du sirop à candir</b>   |
|  |                                   |  |

| Pôle 2 – Confection et valorisation des produits finis   |   |  |
|--|---|--|
| Activités professionnelles                               | Compétences globales  | Compétences opérationnelles  |
| 1<br>Mise au point des chocolats                         | Réaliser la mise au point des chocolats                           | Adapter la température de fonte aux chocolats<br>Réaliser les mises au point par <u>tablage</u> , par ensemencement et par<br>Maintenir la mise au point tout au long des processus                                |
|  | Garnir des bonbons moulés   | Garnir une plaque de coques avec un caramel <b>semi-liquide</b> , une ganache<br>gianduja ou un praliné<br><b>Respecter les temps de cristallisation de chaque garniture</b>                                       |
| 2<br>Réalisation de<br>produits finis de<br>chocolaterie | Confectionner des mendiants, des<br>aiguillettes et des rocailles | Réaliser des mendiants avec des fruits secs, des fruits confits et de<br>Réaliser des aiguillettes à partir d'oranges et de citrons confits<br>Réaliser des rocailles, des rochers suisses et des roses des sables |
|  | Confectionner une pâte à tartiner                                 | Réaliser une pâte à tartiner en respectant le processus de fabrication<br><b>Créer le croquis d'une pièce, d'une bonbonnière, d'un montage commercial</b>  |
|  | Réaliser un montage commercial                                    | Réaliser les différents éléments du montage commercial<br>Réaliser le collage des éléments du montage commercial<br>Assembler le montage commercial  |
|  | Confectionner des décors en chocolat                              | Réaliser des décors à la fourchette sur un bonbon trempé, en chocolat<br>chocolat plastique, par pulvérisation, par émaux, avec cornet sur<br>chocolat, en chocolat de pâtisserie                                  |

## Pôle 2 – Confection et valorisation des produits finis

| Activités professionnelles  | Compétences globales   | Compétences opérationnelles  |
|---|--|--|
| <p><b>1</b><br/>Mise au point des chocolats</p>                       | <p>Réaliser la mise au point des chocolats</p>   | <p>Adapter la température de fonte aux chocolats<br/>Réaliser les mises au point par tablage, par ensemencement et par refroidissement<br/>Maintenir la mise au point tout au long des processus</p> |
|   |  | <p><b>2</b><br/>Réalisation de produits finis de chocolaterie</p>  |
| <p>Confectionner des mendiants, des aiguillettes et des rocailles</p> | <p>Réaliser des mendiants avec des fruits secs, des fruits confits et des fruits séchés<br/>Réaliser des aiguillettes à partir d'oranges et de citrons confits<br/>Réaliser des rocailles, des rochers suisses et des roses des sables</p>               |  |
| <p>Confectionner une pâte à tartiner</p>                              | <p>Réaliser une pâte à tartiner en respectant le processus de fabrication</p>  |  |
| <p>Réaliser un montage commercial</p>                                 | <p><b>Créer le croquis d'une pièce, d'une bonbonnière, d'un montage et d'un présentoir</b><br/>Réaliser les différents éléments du montage commercial<br/>Réaliser le collage des éléments du montage commercial<br/>Assembler le montage commercial</p> |  |
| <p>Confectionner des décors en chocolat</p>                           | <p>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</p>   |  |

## Pôle 2 – Confection et valorisation des produits finis

|   | Compétences globales                                      | Compétences opérationnelles   |
|---|---|---|
| <b>3</b><br><b>Confection de produits finis de confiserie</b> | Réaliser des fruits déguisés                              | Réaliser des fruits déguisés à base de fruits séchés, fruits secs et pâte d'amande<br><b>Réaliser le modelage</b> des fruits déguisés             |
|   | Confectionner des confiseries de base                     | Réaliser des griottes de chocolat à l'alcool  |
|   |   | Réaliser une nougatine confiseur  |
|   |   | Confectionner une guimauve avec ou sans blanc d'œuf<br>Confectionner des nougats mous, tendres et durs  |
| <b>4</b><br><b>Découpe et conditionnement des masses</b>      | Découper 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</b> |
|   | Pocher une masse de base                                  | <b>Pocher, dresser des ganaches, gianduja, pralinés, pâtes d'amande et guimauves</b>  |
|   | Conditionner les produits de confiserie                   | <b>Adapter le conditionnement au produit découpé</b>  |

## Pôle 2 – Confection et valorisation des produits finis

| Activités professionnelles  | Compétences globales                                    | Compétences opérationnelles   |
|---|---|---|
| <p style="text-align: center; font-size: 2em;"><b>5</b></p> <p style="text-align: center; font-size: 1.5em;"><b>Enrobage et Moulage</b></p>     | Réaliser un enrobage chocolat                           | Enrober un intérieur en <b>méthode glissée</b>  |
|   | Réaliser un moulage chocolat                            | <b>Réaliser le moulage de tablettes</b>   |
|   | Réaliser un moulage chocolat                            | Réaliser un moulage <b>unicolore ou multicolore en respectant le process et la réglementation</b>   |
|   | Obturer une plaque de bonbons chocolat                  | Réaliser l'obturation et le démoulage d'une plaque à bonbons moulés   |
|   | Candir  | <b>Candir un fruit déguisé, un intérieur en pâte d'amande ou une pâte de fruits</b>   |
|   | Enrober des confiseries avec des agents de conservation | Enrober un intérieur d'une robe de sucre cuit<br><b>Enrober des confiseries avec des sucres, des matières amylacées et du cacao</b>   |
| <p style="text-align: center; font-size: 2em;"><b>6</b></p> <p style="text-align: center; font-size: 1.5em;"><b>Valorisation du produit</b></p> | <b>Analyser une dégustation</b>                         | Apprécier les caractéristiques organoleptiques<br>Expliciter un produit selon ses caractéristiques organoleptiques<br><b>Identifier les causes des éventuels défauts constatés et proposer une action corrective</b>    |
|   | Présenter le produit à un tiers                         | Communiquer et valoriser les caractéristiques et les informations relatives à un produit de chocolaterie-confiserie<br>Adopter un vocabulaire professionnel clair pour expliciter un produit de chocolaterie-confiserie |

# LES ENJEUX DE FORMATION ET DE CERTIFICATION

**14h00**

**La formation des enseignants/formateurs, quelles modalités pour quelles finalités ? Dominique Catoir**

**14h30**

**Les modalités pédagogiques pour répondre aux enjeux de formation. Les membres du groupe de rénovation**

**15h30**

**Échange avec la salle**

**15h45**

**Les modalités de certification**

**EP1 – Fabrication des masses de base**

**EP2 – Confection et valorisation des produits finis**

**Les membres du groupe de rénovation**

**16h45**

**Échanges, conclusion**

---

# LA FORMATION DES ENSEIGNANTS/FORMATEURS, QUELLES MODALITÉS POUR QUELLES FINALITÉS ?



**RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*



## **LA FORMATION DES ENSEIGNANTS/FORMATEURS, QUELLES MODALITÉS POUR QUELLES FINALITÉS ?**

Le PNF est un premier éclairage destiné aux inspecteurs et formateurs (nos présentations et les capsules montées)

Le guide d'accompagnement/repères pour la formation

Ces supports aident à la conception et mise en œuvre de la formation des professeurs/formateur

En région ou académie : des stages dédiés centralisés ou non, selon le nombre de centres de formation, aide à l'accompagnement par les inspecteurs (concevoir des supports de formation, mettre à l'épreuve les recommandations pédagogiques et didactiques du GAP, faire un état des besoins individuels)

En immersion chez des professionnels : une réponse à la fois collective (voir les pratiques et innovations/tendances) et individuelle (se confronter à la réalité professionnelle par l'activité in situ, à choisir selon besoin et appétence)

Une semaine ou deux, chez un ou plusieurs professionnels avec une entrée évolution du CAP (un cahier des charges à penser au niveau académique ?).

# LES MODALITÉS PÉDAGOGIQUES POUR RÉPONDRE AUX ENJEUX DE FORMATION

# CAP CHOCOLATERIE CONFISERIE



## Sommaire

### Propos introductifs

|   |     |
|---|-----|
| Mot de l'inspecteur général   | p 2 |
| Mot du président de la confédération des chocolatiers et confiseurs de France | p 3 |
| Membres du groupe de travail de rénovation                                    | p 4 |

### Intentions du référentiel

|  |     |
|--|-----|
| Référentiel des activités professionnelles | p 5 |
| Intentions du référentiel                  | p 5 |

### Stratégie d'enseignement

|   |      |
|---|------|
| Stratégie d'enseignement  | p 7  |
| Ateliers expérimentaux  | p 9  |
| Exemple d'articulation de séances de technologie, ateliers expérimentaux et travaux pratiques | p 10 |

### Alternance pédagogique

|   |      |
|---|------|
| Alternance pédagogique : des entreprises co-formatrices | p 13 |
|---|------|

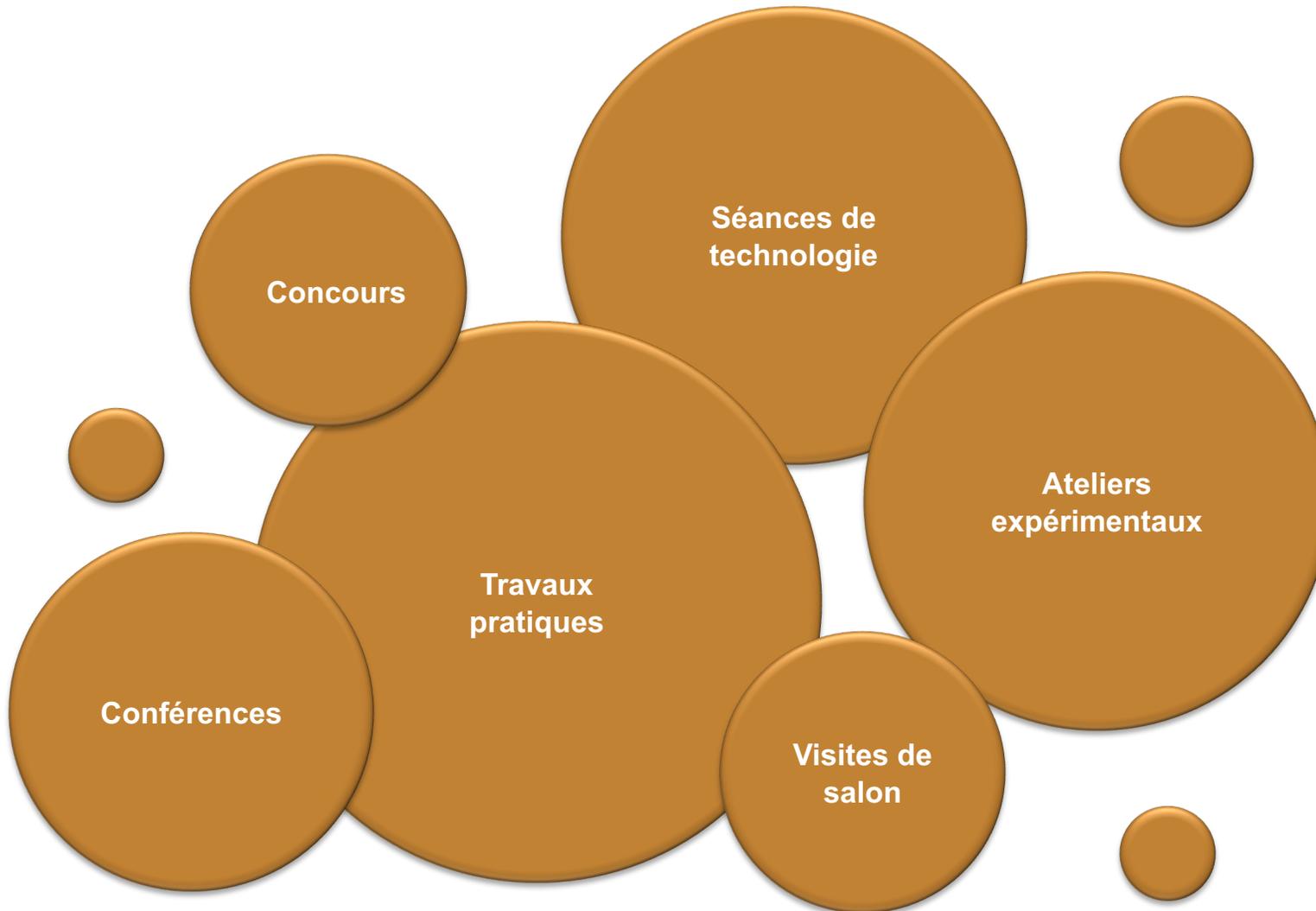
### Evaluation certificative

|                            |      |
|----------------------------|------|
| L'évaluation certificative | p 16 |
|----------------------------|------|

### Annexes

|  |       |
|--|-------|
| Conseils pédagogiques                              | p 23  |
| Livret d'évaluation en entreprises – Apprentissage | p 54  |
| Livret d'évaluation en entreprises - Scolaires     | p 95  |
| Grille d'évaluation en CCF – EP1                   | p 111 |
| Grille d'évaluation en CCF – EP2                   | p 113 |

# LES MODALITÉS PÉDAGOGIQUES POUR RÉPONDRE AUX ENJEUX DE FORMATION



# LES MODALITÉS PÉDAGOGIQUES POUR RÉPONDRE AUX ENJEUX DE FORMATION

## Travaux pratiques

Les travaux pratiques placent l'apprenant dans des conditions proches de celles vécues en entreprise. Ces séances s'inscrivent dans des situations professionnelles prévues lors des différents enseignements.

Une séance de travaux pratiques met en œuvre tout ou partie des compétences opérationnelles.

Les travaux pratiques visent par la répétitivité la maîtrise de plusieurs compétences professionnelle et l'acquisition de la rapidité d'exécution des gestes.

Des temps de synthèse intermédiaire peuvent rythmer la séance, ils permettent de se poser sur une technique, d'amener l'apprenant à rendre compte de sa pratique, de la compléter avec celle acquise dans le cadre de l'entreprise.

# LES MODALITÉS PÉDAGOGIQUES POUR RÉPONDRE AUX ENJEUX DE FORMATION

## Ateliers expérimentaux

L'atelier expérimental place l'apprenant en situation de découverte, d'analyse, et selon le cas d'expérimentation. Il donne une place forte à la réflexion de l'apprenant qui doit donner du sens à ses apprentissages.

Il ne s'agit plus de positionner l'apprenant dans la reproduction des gestes techniques et dans l'application aveugle des recettes mais de lui permettre de comprendre les règles et principes qui justifient le recours à des gestes et des techniques spécifiques. Cette approche permet la transmission d'un savoir fondé sur la compréhension et non le mimétisme.

Organisés au sein des laboratoires, les ateliers expérimentaux sont proposés en amont des travaux pratiques. Ils visent à aborder une compétence opérationnelle mobilisée dans les prochaines séances de travaux pratiques.

# LES MODALITÉS PÉDAGOGIQUES POUR RÉPONDRE AUX ENJEUX DE FORMATION

Contexte professionnel /  
Situation professionnelle

## Observation

Les apprenants observent un phénomène à partir d'une situation proposée par l'enseignant/formateur

Ce que je vois...  
Ce que je découvre...

## Problématisation

Les apprenants formulent leurs interrogations. La problématique soulevée est celle que la classe résoudra.

Ce que je cherche...

## Hypothèses

Les apprenants formulent des hypothèses

Ce que je veux vérifier...  
Ce que je propose...  
Ce que j'imagine...

# LES MODALITÉS PÉDAGOGIQUES POUR RÉPONDRE AUX ENJEUX DE FORMATION

## Expérience

Les apprenants, par l'atelier proposé, vont infirmer ou confirmer leurs hypothèses

Ce que je fais...

## Echanges argumentés

Mise en commun des résultats de l'atelier

Ce que j'observe...

Ce que je mesure...

## Interprétation

De nouvelles hypothèses sont formulées par les apprenants

Ce que j'en déduis...

## Conclusion

Construction d'un savoir partagé et réalisation d'une synthèse engageant les apprenants à transposer les notions abordées dans d'autres situations.

Ce que je retiens...

Ce que je suis capable de  
transposer...

# LES MODALITÉS PÉDAGOGIQUES POUR RÉPONDRE AUX ENJEUX DE FORMATION

## Séances de technologie professionnelle

Les séances de technologie professionnelle permettent l'étude d'un environnement de travail, des produits et des méthodes employés dans l'exercice du métier. Cette technologie s'illustre dans le référentiel par le biais des savoirs associés et ses limites de connaissances.

Elles sont l'occasion de placer les apprenants devant des savoirs à comprendre et à maîtriser pour mettre en œuvre les compétences opérationnelles dans un cadre de référence commun (le référentiel).

Les savoirs associés seront reliés aux compétences opérationnelles.

# LES MODALITÉS PÉDAGOGIQUES POUR RÉPONDRE AUX ENJEUX DE FORMATION

Séance de  
technologie

1 heure

Atelier  
expérimental

1 heure

Travaux pratiques

8 heures

|                           |   |  |                |
|---------------------------|---|--|----------------|
| Type de séance            |   | Séance de technologie  |                |
| Compétence opérationnelle |   | Pôle 1 – Fabrication des masses de bases<br>Activité 3 Fabrication des masses de bases<br>Conduire une torréfaction de noisettes au four |                |
| Savoirs associés          |   | Les giandujas  |                |
| Classe                    | CAP chocolatier   | Condition  | Classe entière |
| Nombre de séance          | 1   | Durée  | 01h00          |
| Salle                     | Salle banalisée   |  |                |
| Objectif global :         | Réaliser un travail de recherche sur les amandes et les noisettes   |  |                |
| Objectifs intermédiaires  | Les apprenants seront capables de : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifier les zones de productions</li> <li>• Proposer 3 utilisations des fruits secs en chocolaterie/confiserie</li> <li>• Déterminer les modes de conservations</li> </ul>  |  |                |
| Modalités pédagogiques    | A partir d'une recherche : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Indiquer à quelle famille de fruits appartient les amandes et les noisettes</li> <li>• Citer les principales régions productrices d'amandes et de noisettes</li> <li>• Indiquer les périodes de récoltes de ces fruits</li> <li>• Citer les différentes variétés d'amandes</li> <li>• Indiquer les utilisations possibles de ces fruits en chocolaterie confiserie</li> <li>• Indiquer les différentes formes de commercialisation de ces fruits</li> </ul> |  |                |
| Supports élèves           | Ordinateurs   |  |                |
| Support enseignant        | Tableau<br>Vidéo-projecteur   |  |                |

# LES MODALITÉS PÉDAGOGIQUES POUR RÉPONDRE AUX ENJEUX DE FORMATION

|                                  |   |  |             |
|----------------------------------|---|--|-------------|
| <b>Type de séance</b>            |   | <b>Atelier expérimental</b>  |             |
| <b>Compétence opérationnelle</b> |   | Pôle 1 – Fabrication des masses de bases<br>Activité 3 Fabrication des masses de bases<br>Conduire une torréfaction de noisettes au four |             |
| <b>Classe</b>                    | CAP chocolatier   | <b>Condition</b>   | Demi-groupe |
| <b>Nombre de séance</b>          | 1   | <b>Durée</b>   | 01h00       |
| <b>Salle</b>                     | Laboratoire   |  |             |
| <b>Objectif global :</b>         | Conduire une torréfaction de noisettes au four  |  |             |
| <b>Problématique</b>             | Quelle température et quel temps de torréfaction permet une torréfaction optimale des noisettes ? |  |             |

| Groupe 1  |   |
|---|---|
| Protocole 1                                     | Torréfaction de 100gr de noisettes pendant 15 minutes à 100°C |
| Protocole 2                                     | Torréfaction de 100gr de noisettes pendant 15 minutes à 150°C |
| Protocole 3                                     | Torréfaction de 100gr de noisettes pendant 15 minutes à 200°C |
| Analyse organoleptique des noisettes torréfiées |   |

| Groupe 2  |   |
|---|---|
| Protocole 1                                     | Torréfaction de 100gr de noisettes pendant 10 minutes à 150°C |
| Protocole 2                                     | Torréfaction de 100gr de noisettes pendant 15 minutes à 150°C |
| Protocole 3                                     | Torréfaction de 100gr de noisettes pendant 20 minutes à 150°C |
| Analyse organoleptique des noisettes torréfiées |   |

# LES MODALITÉS PÉDAGOGIQUES POUR RÉPONDRE AUX ENJEUX DE FORMATION

|                               |   |  |             |
|-------------------------------|---|--|-------------|
| <b>Type de séance</b>         |   | <b>Travaux pratiques</b>   |             |
| <b>Compétence globale</b>     |   | Pôle 1 – Fabrication des masses de bases<br>Activité 3 Fabrication des masses de bases<br>Elaborer des giandujas |             |
| <b>Classe</b>                 | CAP chocolatier   | <b>Condition</b>   | Demi-groupe |
| <b>Nombre de séance</b>       | 1   | <b>Durée</b>   | 08h00       |
| <b>Salle</b>                  | Laboratoire   |  |             |
| <b>Objectif global :</b>      | Elaborer des giandujas  |  |             |
| <b>Pré-requis</b>             | Effectuer les peser<br>Sélectionner les matières d'œuvre<br>Organiser son poste de travail<br>Conduire une torréfaction de noisettes au four<br>Les giandujas |  |             |
| <b>Résultats attendus</b>     | Les noisettes sont bien torréfiés, le process de fabrication est respecté, le gianduja est correctement cadré, poché ou dressé.                               |  |             |
| <b>Modalités pédagogiques</b> | A partir d'une commande d'un client, élaboration des giandujas en binôme.   |  |             |
| <b>Supports élèves</b>        | Atelier de chocolaterie<br>Matériels : broyeuse ou robot-coupe, cadre, poches à dresser, plaques de bonbons moulés, guitare<br>Fiches techniques              |  |             |
| <b>Support enseignant</b>     | Tableau<br>Vidéo-projecteur   |  |             |

# LES MODALITÉS PÉDAGOGIQUES POUR RÉPONDRE AUX ENJEUX DE FORMATION

## Autres modalités pédagogiques

D'autres modalités et actions pédagogiques comme des conférences, visites de salon, participation aux concours... peuvent compléter les modalités pédagogiques présentées précédemment.

# LES MODALITÉS PÉDAGOGIQUES POUR RÉPONDRE AUX ENJEUX DE FORMATION

## **Alternance pédagogique : des entreprises co-formatrices**

L'alternance pédagogique est un processus de formation qui repose sur la complémentarité entre les milieux professionnels, les entreprises, et les établissements scolaires.

Ce processus s'articule entre ces lieux de formation, avant, pendant et après les périodes de formation en milieu professionnel (PFMP) afin de développer des compétences professionnelles et sociales dans un objectif professionnalisation.

# LES MODALITÉS PÉDAGOGIQUES POUR RÉPONDRE AUX ENJEUX DE FORMATION

## **Alternance pédagogique : des entreprises co-formatrices**

L'alternance pédagogique doit permettre de développer la capacité d'analyse des apprenants à partir des situations de travail vécues en entreprise et en centre de formation. L'identification et l'exploitation des écarts constatés entre l'expérience vécue en et les apprentissages en centre de formation est particulièrement féconde pour développer les compétences des élèves/apprentis.

# LES MODALITÉS PÉDAGOGIQUES POUR RÉPONDRE AUX ENJEUX DE FORMATION

## Alternance pédagogique : des entreprises co-formatrices

Il appartient donc aux enseignants/formateurs et au tuteur/maître d'apprentissage d'identifier le potentiel de développement des situations de travail proposées aux apprenants. Cela implique une **relation étroite entre les différents acteurs de l'alternance pédagogique**, notamment au moment de la négociation des activités proposées aux élèves/apprentis, en amont de chaque PFMP.

L'utilisation d'un **outil de suivi des PFMP/suivi** est de nature à renforcer la continuité pédagogique entre formation en centre et formation en entreprise, à condition que tous les acteurs (formateurs, tuteurs et élèves) s'en emparent. Cet outil possède une dimension à la fois formative et professionnalisante. Il permet une valorisation des travaux des élèves/apprentis et donc in fine, une évaluation.

# LES MODALITÉS PÉDAGOGIQUES POUR RÉPONDRE AUX ENJEUX DE FORMATION

## Alternance pédagogique : des entreprises co-formatrices

| Critères d'évaluation   | Première période             |   |   |    | Première période                  |   |   |    | Seconde période              |   |   |    | Seconde période                   |   |   |    | Appréciation du tuteur en entreprise |
|---|------------------------------|---|---|----|-----------------------------------|---|---|----|------------------------------|---|---|----|-----------------------------------|---|---|----|--------------------------------------|
|   | Activités réalisées au lycée |   |   |    | Activités réalisées en entreprise |   |   |    | Activités réalisées au lycée |   |   |    | Activités réalisées en entreprise |   |   |    |                                      |
|   | TI                           | I | S | TS | TI                                | I | S | TS | TI                           | I | S | TS | TI                                | I | S | TS |                                      |
| <i>Réception et stockage</i>  |                              |   |   |    |                                   |   |   |    |                              |   |   |    |                                   |   |   |    |                                      |
| A1.1 Réceptionner et contrôler les marchandises   |                              |   |   |    |                                   |   |   |    |                              |   |   |    |                                   |   |   |    |                                      |
| A1.2 Déconditionner et ranger en réserve  |                              |   |   |    |                                   |   |   |    |                              |   |   |    |                                   |   |   |    |                                      |
| A1.3 Réaliser un état des lieux des stocks  |                              |   |   |    |                                   |   |   |    |                              |   |   |    |                                   |   |   |    |                                      |
| A1.4 Assurer la traçabilité et la conservation des matières premières et des produits intermédiaires. |                              |   |   |    |                                   |   |   |    |                              |   |   |    |                                   |   |   |    |                                      |
| <i>Organisation du travail, hygiène et sécurité</i>   |                              |   |   |    |                                   |   |   |    |                              |   |   |    |                                   |   |   |    |                                      |
| A2.1 Utiliser la fiche technique appropriée   |                              |   |   |    |                                   |   |   |    |                              |   |   |    |                                   |   |   |    |                                      |
| A2.2 Mettre en place son poste de travail   |                              |   |   |    |                                   |   |   |    |                              |   |   |    |                                   |   |   |    |                                      |
| A2.3 Utiliser les matériels et les produits d'entretien adaptés                                       |                              |   |   |    |                                   |   |   |    |                              |   |   |    |                                   |   |   |    |                                      |
| A2.4 Appliquer les protocoles d'utilisations et de sécurité des machines de production.               |                              |   |   |    |                                   |   |   |    |                              |   |   |    |                                   |   |   |    |                                      |

# LES MODALITÉS PÉDAGOGIQUES POUR RÉPONDRE AUX ENJEUX DE FORMATION

| Critères d'évaluation   | Première période<br>Activités réalisées<br>au lycée |   |   |    | Première période<br>Activités réalisées en<br>entreprise |   |   |    | Seconde période<br>Activités réalisées au<br>lycée |   |   |    | Seconde période<br>Activités réalisées en<br>entreprise |   |   |    | Appréciation du tuteur en<br>entreprise |
|---|---|---|---|----|--|---|---|----|--|---|---|----|---|---|---|----|---|
|   | TI  | I | S | TS | TI   | I | S | TS | TI   | I | S | TS | TI  | I | S | TS |   |
| <b>Fabrication de masses de bases</b>                                 |   |   |   |    |  |   |   |    |  |   |   |    |   |   |   |    |   |
| A3.1 Confectionner des ganaches                                       |   |   |   |    |  |   |   |    |  |   |   |    |   |   |   |    |   |
| A3.2 Elaborer des Gianduja  |   |   |   |    |  |   |   |    |  |   |   |    |   |   |   |    |   |
| A3.3 Préparer des pralinés par<br>sablage et par caramélisation       |   |   |   |    |  |   |   |    |  |   |   |    |   |   |   |    |   |
| A3.4 Confectionner des<br>massepains et des pâtes<br>d'amandes cuites |   |   |   |    |  |   |   |    |  |   |   |    |   |   |   |    |   |
| <b>Cuissons des sucres</b>  |   |   |   |    |  |   |   |    |  |   |   |    |   |   |   |    |   |
| A4.1 Confectionner des pâtes de<br>fruits                             |   |   |   |    |  |   |   |    |  |   |   |    |   |   |   |    |   |
| A4.2 Réaliser des caramels  |   |   |   |    |  |   |   |    |  |   |   |    |   |   |   |    |   |
| A4.3 Elaborer un fondant confiseur                                    |   |   |   |    |  |   |   |    |  |   |   |    |   |   |   |    |   |
| A4.4 Réaliser un sirop à candir                                       |   |   |   |    |  |   |   |    |  |   |   |    |   |   |   |    |   |
| <b>Mise au point des chocolats</b>                                    |   |   |   |    |  |   |   |    |  |   |   |    |   |   |   |    |   |
| B1.1 Réaliser la mise au point des<br>chocolats                       |   |   |   |    |  |   |   |    |  |   |   |    |   |   |   |    |   |

# LES MODALITÉS PÉDAGOGIQUES POUR RÉPONDRE AUX ENJEUX DE FORMATION

CAP CHOCOLATERIE-CONFISERIE

Livret d'évaluation en Entreprise

TRAVAUX PRATIQUE

## Séquence en entreprise N°01 :

Pour cette séquence N°01, l'apprenant vient de démarrer sa formation, le formateur en entreprise l'initie à la mise au point manuelle du chocolat ainsi qu'à l'enrobage en méthode glissée. Le formateur évalue les réalisations et l'attention de l'apprenant aux process mis en œuvre pour ces réalisations.

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| Nom et prénom de l'apprenti :    |  |
| Nom du Formateur en entreprise : |  |
| Date de l'évaluation             |  |

| Évaluation 1.1.1                                     | Mise au point du chocolat |    |    |      | Appréciation ou remarque du formateur en entreprise |
|--|---------------------------|----|----|------|---|
| Travaux demandés                                     | T.I.                      | I. | S. | T.S. |   |
| Initiation : Mise au point du chocolat par tablage   |                           |    |    |      |   |
| Initiation : Trempage méthode glissée                |                           |    |    |      |   |
| Initiation : Trempage méthode retournée (facultatif) |                           |    |    |      |   |
| Confection de décors simples en chocolat             |                           |    |    |      |   |
| Propreté de travail de l'apprenant                   |                           |    |    |      |   |
| Ecoute des consignes (suivi de processus)            |                           |    |    |      |   |

T.I. : Très Insuffisant – I : Insuffisant – S : Satisfaisant – T.S. : Très Satisfaisant

# LES MODALITÉS PÉDAGOGIQUES POUR RÉPONDRE AUX ENJEUX DE FORMATION

CAP CHOCOLATERIE-CONFISERIE

Livret d'évaluation en Entreprise

TRAVAUX PRATIQUE

## Séquence en entreprise N°02 :

Pour cette séquence N°02, l'apprenant réalise un praliné, un collage, un coulage en cadre et une découpe du praliné, en suivant les consignes du formateur en entreprise. Le formateur évalue les réalisations et l'attention de l'apprenant aux process mis en œuvre pour ces réalisations.

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| Nom et prénom de l'apprenti :    |  |
| Nom du Formateur en entreprise : |  |
| Date de l'évaluation             |  |

| Séquence N°02                             | Mise au point du chocolat |    |    |      | Appréciation ou remarque du formateur en entreprise |
|---|---------------------------|----|----|------|---|
|   | T.I.                      | I. | S. | T.S. |   |
| Travaux demandés                          |                           |    |    |      |   |
| Torréfaction des fruits secs              |                           |    |    |      |   |
| Confection d'un praliné par sablage       |                           |    |    |      |   |
| Collage du praliné                        |                           |    |    |      |   |
| Découpe du praliné (manuel ou guitare)    |                           |    |    |      |   |
| Propreté de travail de l'apprenant        |                           |    |    |      |   |
| Ecoute des consignes (suivi de processus) |                           |    |    |      |   |

T.I. : Très Insuffisant – I : Insuffisant – S : Satisfaisant – T.S. : Très Satisfaisant

*Rappel : Les séquences peuvent être évaluées dans l'ordre décidé par le formateur en entreprise dans la périodicité adéquate à l'entreprise. Dans le cadre de la non fabrication de la masse (utilisation de P.A.I.) ou du produit fini, le formateur peut faire reprendre à l'apprenant la fiche technique du produit réalisé en centre de formation et effectuer son évaluation sur ces réalisations.*

# Conseils pédagogiques

## Pôle 1 : Fabrication des masses de base

| Compétences globales                                     | Compétences opérationnelles  | Conseils pédagogiques   | Propositions de méthodes et supports pédagogiques  |
|--|--|---|--|
| <p><b>Réceptionner et contrôler les marchandises</b></p> | <p><input type="checkbox"/> Vérifier un BC (bon de commande et un bon de livraison).</p> <p><input type="checkbox"/> Identifier les anomalies éventuelles et en référer à son responsable.</p> | <p><b>En centre de Formation :</b></p> <p><b>En Domaine professionnel :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>En Travaux Pratiques :</b></li> </ul> <p>Avant chaque séquence, mettre un ou plusieurs apprenants en situation :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier les bons de commande et de livraison de la séquence</li> <li>• Vérifier l'étiquetage et la traçabilité des Matières d'Œuvres</li> <li>• Identifier les manques sur la livraison</li> <li>• Prévenir le formateur en cas de manque ou d'erreur</li> <li>• Mise en cellules positives ou négatives des M.O. nécessitant la mesure</li> </ul> <p><b>En Domaine Transversal :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>En sciences appliquées :</b></li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Présenter et expliquer un modèle de Bon de Commande et de Bon de Livraison</li> <li>• Présenter et expliquer les normes d'étiquetage dans le secteur de l'alimentaire</li> <li>• Présenter et expliquer la traçabilité des produits alimentaires</li> <li>• Présenter les différents locaux, lieux de stockages et équipements de froid positifs et négatifs</li> <li>• Présenter et expliquer les températures de conservation des matières premières périssables</li> </ul> <p><b>En milieu professionnel :</b></p> <p>Le formateur en entreprise charge l'apprenant :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• De vérifier le Bon de Commande et le Bon de livraison des matières d'œuvres d'une ou plusieurs réceptions de marchandise par mois</li> <li>• De vérifier l'étiquetage et la traçabilité des matières d'œuvres</li> <li>• D'identifier les manques sur la livraison</li> <li>• De prévenir le formateur en entreprise en cas de manque ou d'erreur</li> <li>• De mettre en cellules positives ou négatives des M.O. nécessitant la mesure</li> </ul> | <p><b>En Travaux Pratiques :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mise en situation</li> <li>• Bons de commande et de livraison de la séquence</li> <li>• Ateliers expérimentaux</li> </ul> <p><b>En domaine transversal</b></p> <p>Fichiers papier :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bon de Commande</li> <li>• Bon de Livraison</li> </ul> <p>Fichiers Pdf :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bon de Commande</li> <li>• Bon de Livraison</li> <li>• Synthèse des normes d'étiquetage des principales matières d'œuvres utilisées dans la profession</li> <li>• Synthèse de la traçabilité des produits alimentaires et principalement ceux liés à la chocolaterie confiserie</li> <li>• Informations sur les locaux, lieux de stockage et les températures de conservation</li> <li>• Recherche ou proposition de sites internet liés à la séquence</li> </ul> <p><i>Tout autre support pédagogique à la disposition du formateur, judicieux à la vue du formateur</i></p> <p><b>Liens utiles :</b></p> <p><b>TECHNOLOGIE</b></p> <p><a href="#">Manuel de chocolaterie confiserie</a></p> <p><a href="https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Publications/Vie-pratique/Fiches-pratiques/chocolat">https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Publications/Vie-pratique/Fiches-pratiques/chocolat</a></p> <p><a href="https://www.chocolatiers.fr/website/page/qualite_hygiene">https://www.chocolatiers.fr/website/page/qualite_hygiene</a></p> <p><b>GESTION APLIQUEE / SCIENCES APPLIQUEES</b></p> <p><a href="https://www.sourcing-force.com/bon-de-commande/">https://www.sourcing-force.com/bon-de-commande/</a></p> <p><a href="https://intia.fr/fr/ressources/bon-de-livraison/">https://intia.fr/fr/ressources/bon-de-livraison/</a></p> <p><b>LV1</b></p> <p><a href="#">Purchase orders</a></p> |

# LES MODALITÉS DE CERTIFICATION

## ANNEXE IV b – Règlement d'examen

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

| Spécialité<br>« Chocolaterie-confiserie »<br>du certificat d'aptitude professionnel |        |                | Candidat   |   |  |
|---|--------|----------------|--|---|--|
|   |        |                | Scolaire<br>( <u>établissement</u> public ou privé<br>sous contrat)<br><br>Apprentissage<br>(CFA habilité au CCF ou porté<br>par un EPLE, GRETA ou GIP-<br>FCIP assurant toute la<br>formation théorique)<br><br>Formation professionnelle<br>continue<br>(établissement public) | Scolaire<br>( <u>établissement</u> privé hors contrat)<br><br>Apprentissage<br>(CFA non habilité au CCF)<br><br>Formation professionnelle<br>continue<br>( <u>établissement</u> privé)<br><br>Enseignement à distance<br><br>Individuel |  |
| ÉPREUVES  | Unités | Coef.          | Mode   | Mode  | Durée  |
| UNITÉS PROFESSIONNELLES   |        |                |  |   |  |
| EP1 – Fabrication des<br>masses de base   | UP1    | 8 <sup>1</sup> | CCF <sup>2</sup>   | Ponctuel<br>écrit et pratique   | 4 h 30<br>Dont 30 min<br>d'écrit                     |
| EP2 – Confection et<br>valorisation des produits<br>finis                           | UP2    | 7              | CCF  | Ponctuel<br>écrit, pratique et<br>oral  | 5 h 30<br>Dont 45 min<br>d'écrit et 15 min<br>d'oral |

## EP1

### (Fabrication des masses de base)

#### 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.**

## EP2

### (Confection et valorisation des produits finis)

#### 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.**

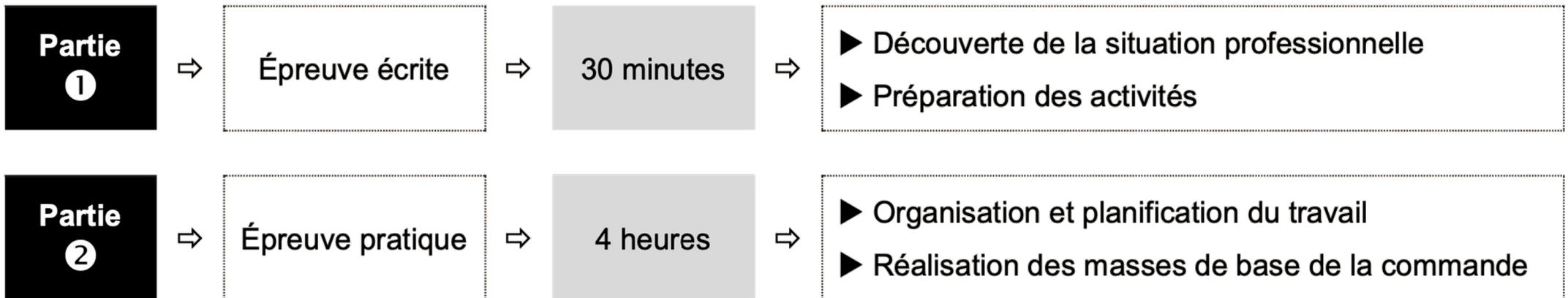
# LES ÉPREUVES EP1 ET EP2 PONCTUELLES

(CANDIDATS LIBRES OU SCOLARISÉS DANS DES  
ÉTABLISSEMENTS NON HABILITÉS AU CCF)

# EP1

## Présentation de l'épreuve EP1 en Ponctuel

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.





EP1

**EP1 Partie 2 : épreuve pratique** - Cette phase comporte l'organisation et la planification du travail ainsi que la réalisation des tâches correspondant aux activités professionnelles du pôle 1.

Le sujet comporte au minimum : *la confection d'une ganache, l'élaboration d'un gianduja ou d'un praliné ou d'une pâte d'amande et la réalisation d'une pâte de fruits ou de caramel*

**Partie 2 : Épreuve pratique (4h00)**

*Dans le cadre de l'activité quotidienne de la chocolaterie « Aux Colonnes », Monsieur Mérienne vous demande de fabriquer plusieurs masses de base :*

**2.1- Fabrication de masses de base :**

- Confectionner un praliné Amandes/Noisettes par sablage à partir de 200 g de fruits secs
- Effectuer le collage du praliné en couverture lactée et beurre de cacao selon le processus adéquat.
- Cadrer le praliné en une hauteur de 10 mm en cadre ou en règle à couler.

**2.2- Confection d'une ganache :**

- Confectionner une ganache afin de réaliser une trentaine de truffes vanille
- Conditionner cette ganache en vue de son utilisation comme masse à dresser de l'épreuve  
EP  
2

**2.3- Réalisation de cuisson de sucre :**

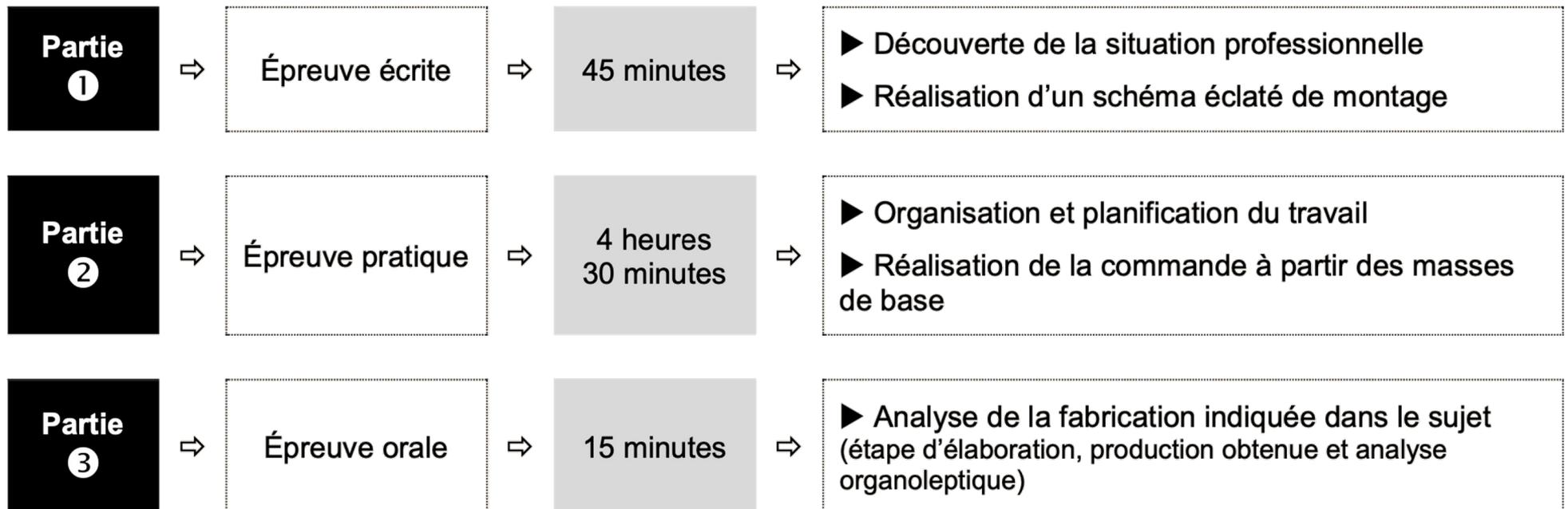
- Confectionner un caramel vanille à partir de 100 g de saccharose
- Transformer ce caramel en intérieur semi liquide caramel à la vanille.
- Conditionner cet appareil semi liquide en vue de son utilisation comme intérieur du bonbon moulé pour l'épreuve EP2

*Les masses de base fabriquées seront utilisées lors de l'épreuve EP2*

Lors de la phase pratique, le candidat installe son poste de travail puis planifie et réalise le travail demandé. Les masses de base réalisées seront utilisées lors de l'épreuve EP2

## Présentation de l'épreuve EP2 en Ponctuel

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



EP2

## EP2 Partie 2 : épreuve écrite - Le candidat prend connaissance de la situation professionnelle et réalise un schéma éclaté de montage.

### Situation professionnelle



Vous êtes employé dans la chocolaterie-confiserie « Aux Colonnes » implantée à Versailles depuis 1978. A l'origine en 1912, Aux Colonnes était un salon de thé chocolaterie. Pierre Mérienne a souhaité en 1978 en faire une chocolaterie-confiserie de fabrication traditionnelle. En tant que Maître chocolatier, Pierre Mérienne est particulièrement exigeant quant à la qualité des produits proposés à sa clientèle.

A l'occasion de la fête des mères, un client commande un présentoir en chocolat qu'il veut mettre en vedette sur son banquet de gourmandises pour la réception qu'il organise chez lui.

- Ce présentoir sera d'une hauteur d'environ 40 cm +/- 5 cm et d'un poids maximal de 600 gr.
- Il sera réalisé avec un minimum de deux couleurs de couvertures différentes et comportera obligatoirement un cœur en chocolat ainsi qu'au moins une fleur.
- Pour valoriser le décor (et uniquement le décor), deux chocolats colorés, conformes aux normes réglementaires, seront autorisés.

### Partie 1 : Épreuve écrite (45 minutes)

1.1- Réaliser un schéma éclaté, en format A4 de ce présentoir afin de pouvoir visualiser et comptabiliser les différents éléments à confectionner.

- Le schéma éclaté est effectué en ombres et en couleurs afin de pouvoir visualiser les éléments à réaliser.
- Une liste numérative des différents éléments accompagnera ce schéma éclaté.

Une mise en situation dans la même entreprise que pour l'épreuve EP1

Un schéma éclaté à réaliser correspondant à la situation professionnelle proposée



EP2

## EP2 Partie 2 : épreuve pratique - Cette phase comporte la confection et la valorisation des produits finis, correspondant aux activités professionnelles du pôle 2.

### Partie 2 : Épreuve pratique

Dans le cadre de l'activité quotidienne de la chocolaterie, votre responsable vous demande de réaliser des produits de chocolaterie et de confiserie.

#### 2.1- Réalisation de la mise au point des chocolats

Les couvertures de chocolat sont mises au point par tablage manuel, par ensemencement et/ou par refroidissement en suivant les process recommandés. Elles sont maintenues à température d'utilisation tout au long des processus d'enrobage et/ou de moulage.  
(L'utilisation de matériel spécifique à la mise au point mécanique style « Magic Temper » est interdit, par contre l'utilisation de tempéreuse pour le maintien de température lors des enrobages et moulages est toléré.)

#### 2.2- Réalisation de produits finis de chocolaterie

- 2.2.1- Bonbons moulés
  - Réaliser une plaque de bonbons moulés (24 à 30 bonbons) en couverture noire
  - Garnir cette plaque de bonbons avec l'intérieur semi-liquide caramel
  - Laisser cristalliser jusqu'à obturation
- 2.2.2- Montage commercial
  - Confectionner le montage commercial dessiné à l'épreuve EP2A

#### 2.3- Réalisation de produits finis de confiserie :

- Réaliser une guimauve traditionnelle aux blancs d'œufs à partir de 60 g de blancs (environ 400 g de masse totale) aromatisée à la fraise (extrait naturel fourni par le centre).
- Couler cette masse de guimauve en cadre de 3 cm de hauteur et réserver jusqu'à la découpe.

#### 2.4- Découpe et conditionnement des masses :

- 2.4.1- Découpe du praliné réalisé lors de l'épreuve E1
  - Découper la masse de praliné en carré de 2 x 2 cm
  - Réserver en vue de l'enrobage
- 2.4.2- Découpe de la guimauve réalisée
  - Découper la guimauve fraise en carré de 3 x 3 cm.
  - Réserver en vue de l'enrobage des confiseries
- 2.4.3- Dressage de masse réalisée lors de l'épreuve E1
  - Dresser à la poche douille unie diamètre 10 mm des truffes individuelles longueur 3 cm
  - Réserver en vue de l'enrobage des confiseries

#### 2.5- Enrobage et Moulage :

- 2.5.1- Enrobage chocolat
  - Enrober 24 intérieurs praliné en couverture lactée (enrobage à la main en méthode glissée)
  - Décorer d'un trait de fourchette en diagonale.
  - Laisser cristalliser et réserver jusqu'à la présentation finale.

Le candidat utilise les masses de base réalisées lors de l'épreuve EP1 pour concevoir les produits de chocolaterie et de confiserie demandés

Le sujet comporte 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.

EP2

## EP2 Partie 3 : épreuve orale - Entretien avec le candidat

La commission d'évaluation procède à la dégustation des 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



# LIAISON EP1 et EP2

## UTILISATIONS DES MASSES

**PRÉSENTATION du 23 JANVIER 2024**

# LES ÉPREUVES EP1 ET EP2 EN CCF

(CANDIDATS SCOLARISÉS DANS DES ÉTABLISSEMENTS HABILITÉS AU CCF)

EP1

EP2

## Que disent les textes:

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 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 1 et 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.**



EP1

EP2

## LES MODALITÉS DES CCF EP1 ET EP2

*(PARTIE EN ÉTABLISSEMENT)*

### QUI EST CONCERNÉ ?

- Les enseignants/formateurs de professionnel

### COMMENT CA VA SE DÉROULER ?

- Chaque enseignant va réaliser des évaluations tout au long de l'année qui vont contribuer à définir précisément le niveau de compétences en EP1 et en EP2 atteint par le jeune (écrits, pratiques et oraux)

### POUR QUOI FAIRE ?

⇒ **Afin que chaque enseignant puisse positionner le jeune sur la grille au plus proche des compétences réellement acquises en EP1 et en EP2**

### QUELLE TRACE ?

- **Chaque enseignant doit garder par élève/apprenti une trace des compétences évaluées par date (Pronote, excel, ....)**

EP1

EP2

## LES MODALITÉS DES CCF EP1 ET EP2

*(PARTIE EN ENTREPRISE)*



### QUI EST CONCERNÉ ?

L'enseignant/formateur de spécialité (**obligatoire**) et le tuteur/maître d'apprentissage

### COMMENT ?

Impliquer le tuteur/maître de stage dans l'évaluation du jeune en:

- lui expliquant avant le début de la dernière période de PFMP de terminale le rôle qu'il va jouer dans l'évaluation
- mettant à sa disposition les grilles d'évaluation EP1 et EP2

### POUR QUOI FAIRE ?

⇒ **Afin que le professionnel puisse positionner le jeune sur la grille au plus proche des compétences réellement constatées en EP1 et en EP2**

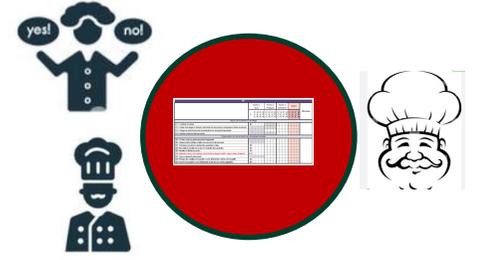
### QUELLE TRACE ?

- **Deux grilles sont remplies par le tuteur/maître d'apprentissage (EP1 et EP2)**

EP1

EP2

## EVALUATION FINALE DU CCF (EN LYCÉE / CFA HABILITÉS AU CCF)



### QUI ?

- Les enseignants de professionnel
- un professionnel

### POUR QUOI FAIRE ?

⇒ **Positionner ensemble le jeune sur la grille EP1 et la grille EP2 en croisant les regards sur les compétences réellement acquises par le jeune**

### OU ?

- Dans une salle, **sans la présence de l'élève/apprenti**, mais en s'appuyant sur toutes les évaluations réalisées tout au long de l'année par les enseignants et le maître de stage/d'apprentissage



# Points de vigilance

Il est primordial d'associer le professionnel aux situations d'examens des épreuves EP1 et EP2 : positionnement sur la grille d'évaluation après concertation entre les membres de la commission d'évaluation

Les notes issues du CCF (EP1 et EP2) ne constituent que des propositions, qui seront validées en jury de délibération pour l'épreuve concernée.

Les grilles d'évaluation et les notes de CCF ne peuvent donc être communiquées aux candidats.

Il convient de s'assurer que le niveau d'exigence est bien celui du CAP