



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

IGÉSR

INSPECTION GÉNÉRALE
DE L'ÉDUCATION, DU SPO
ET DE LA RECHERCHE



**CHOCOLATIERS
CONFISEURS**
DE FRANCE

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^{er} 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

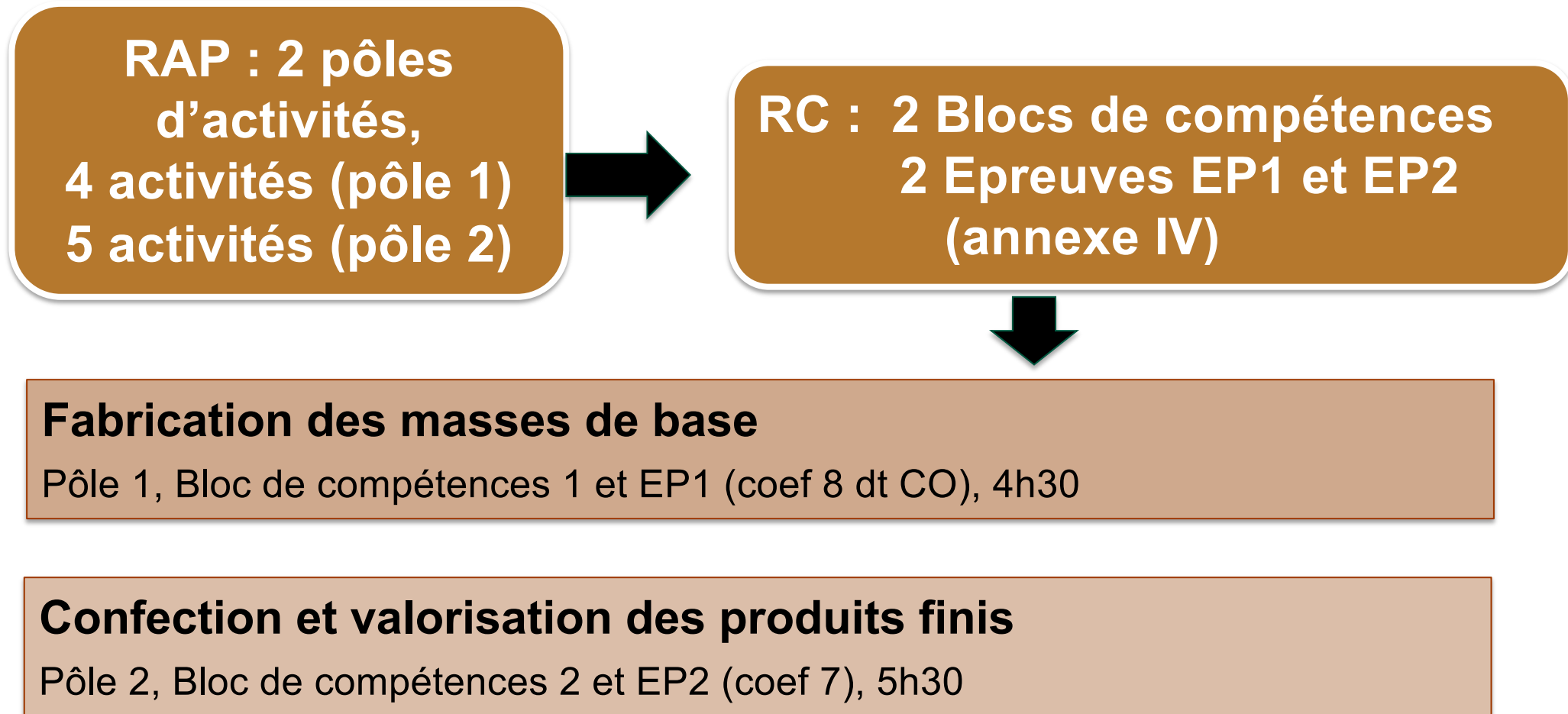
Les blocs de compétences professionnelles ont pour base les regroupements d'activités correspondant au métier visé.

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>1 Réception et stockage</p> </div>	<p>Réceptionner et contrôler les marchandises</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>Déconditionner et ranger en réserve</p>	<p>Ranger les marchandises dans les lieux de stockage appropriés</p>
	<p>Réaliser un état des lieux des stocks et participer à l'inventaire</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>Assurer la traçabilité et la conservation des matières premières et des produits intermédiaires</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>Conditionner les matières premières et les produits intermédiaires entamés</p>

Pôle 1 – Fabrication des masses de base

Activités professionnelles	Compétences globales	Compétences opérationnelles
<div style="text-align: center;"> <p>2</p> <p>Organisation du travail, hygiène et sécurité</p> </div>	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
	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
	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
	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

Pôle 1 – Fabrication des masses de base

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

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

Pôle 2 – Confection et valorisation des produits finis

Activités professionnelles	Compétences globales	Compétences opérationnelles
1 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
2 Réalisation de produits finis de chocolaterie	Garnir des bonbons moulés	Garnir une plaque de coques avec un caramel semi-liquide , une ganache, un gianduja ou un praliné Respecter les temps de cristallisation de chaque garniture
	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
	Confectionner une pâte à tartiner	Réaliser une pâte à tartiner en respectant le processus de fabrication
	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 Assembler le montage commercial
	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

Pôle 2 – Confection et valorisation des produits finis

	Compétences globales	Compétences opérationnelles
<p>3 Confection de produits finis de confiserie</p>	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
	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 Confectionner des nougats mous, tendres et durs
<p>4 Découpe et conditionnement des masses</p>	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
	Pocher une masse de base	Pocher, dresser des ganaches, gianduja, pralinés, pâtes d'amande et guimauves
	Conditionner les produits de confiserie	Adapter le conditionnement au produit découpé

Pôle 2 – Confection et valorisation des produits finis

Activités professionnelles	Compétences globales	Compétences opérationnelles
<p>5 Enrobage et Moulage</p>	Réaliser un enrobage chocolat	Enrober un intérieur en méthode glissée
	Réaliser un moulage chocolat	Réaliser le moulage de tablettes
	Réaliser un moulage chocolat	Réaliser un moulage unicolore ou multicolore en respectant le process et la réglementation
	Obturer une plaque de bonbons chocolat	Réaliser l'obturation et le démoulage d'une plaque à bonbons moulés
	Candir	Candir un fruit déguisé, un intérieur en pâte d'amande ou une pâte de fruits
<p>6 Valorisation du produit</p>	Enrober des confiseries avec des agents de conservation	Enrober un intérieur d'une robe de sucre cuit Enrober des confiseries avec des sucres, des matières amylacées et du cacao
	Analyser une dégustation	Apprécier les caractéristiques organoleptiques Expliciter un produit selon ses caractéristiques organoleptiques Identifier les causes des éventuels défauts constatés et proposer une action corrective
	Présenter le produit à un tiers	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

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
---	------

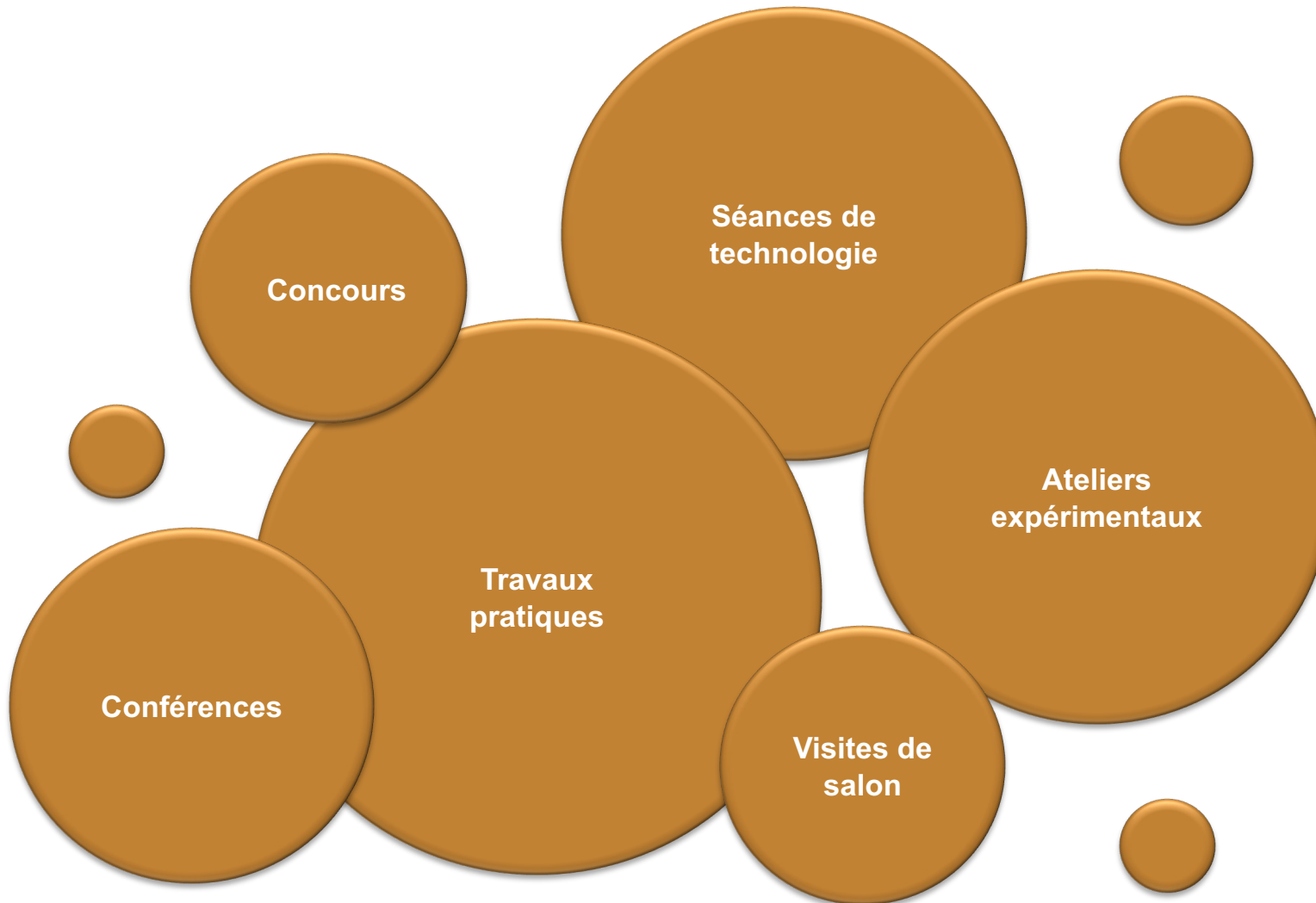
Evaluation certificative

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 Activité 3 Fabrication des masses de bases 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"> • Identifier les zones de productions • Proposer 3 utilisations des fruits secs en chocolaterie/confiserie • Déterminer les modes de conservations 		
Modalités pédagogiques	A partir d'une recherche : <ul style="list-style-type: none"> • Indiquer à quelle famille de fruits appartient les amandes et les noisettes • Citer les principales régions productrices d'amandes et de noisettes • Indiquer les périodes de récoltes de ces fruits • Citer les différentes variétés d'amandes • Indiquer les utilisations possibles de ces fruits en chocolaterie confiserie • Indiquer les différentes formes de commercialisation de ces fruits 		
Supports élèves	Ordinateurs		
Support enseignant	Tableau Vidéo-projecteur		

LES MODALITÉS PÉDAGOGIQUES POUR RÉPONDRE AUX ENJEUX DE FORMATION

Type de séance		Atelier expérimental	
Compétence opérationnelle		Pôle 1 – Fabrication des masses de bases Activité 3 Fabrication des masses de bases Conduire une torréfaction de noisettes au four	
Classe	CAP chocolatier	Condition	Demi-groupe
Nombre de séance	1	Durée	01h00
Salle	Laboratoire		
Objectif global :	Conduire une torréfaction de noisettes au four		
Problématique	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

Type de séance		Travaux pratiques	
Compétence globale		Pôle 1 – Fabrication des masses de bases Activité 3 Fabrication des masses de bases Elaborer des giandujas	
Classe	CAP chocolatier	Condition	Demi-groupe
Nombre de séance	1	Durée	08h00
Salle	Laboratoire		
Objectif global :	Elaborer des giandujas		
Pré-requis	Effectuer les peser Sélectionner les matières d'œuvre Organiser son poste de travail Conduire une torréfaction de noisettes au four Les giandujas		
Résultats attendus	Les noisettes sont bien torréfiés, le process de fabrication est respecté, le gianduja est correctement cadré, poché ou dressé.		
Modalités pédagogiques	A partir d'une commande d'un client, élaboration des giandujas en binôme.		
Supports élèves	Atelier de chocolaterie Matériels : broyeuse ou robot-coupe, cadre, poches à dresser, plaques de bonbons moulés, guitare Fiches techniques		
Support enseignant	Tableau 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 Activités réalisées au lycée				Première période Activités réalisées en entreprise				Seconde période Activités réalisées au lycée				Seconde période Activités réalisées en entreprise				Appréciation du tuteur en entreprise
	TI	I	S	TS	TI	I	S	TS	TI	I	S	TS	TI	I	S	TS	
Fabrication de masses de bases																	
A3.1 Confectionner des ganaches																	
A3.2 Elaborer des Gianduja																	
A3.3 Préparer des pralinés par sablage et par caramélisation																	
A3.4 Confectionner des massepains et des pâtes d'amandes cuites																	
Cuissons des sucres																	
A4.1 Confectionner des pâtes de fruits																	
A4.2 Réaliser des caramels																	
A4.3 Elaborer un fondant confiseur																	
A4.4 Réaliser un sirop à candir																	
Mise au point des chocolats																	
B1.1 Réaliser la mise au point des 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>Réceptionner et contrôler les marchandises</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>En centre de Formation :</p> <p>En Domaine professionnel :</p> <ul style="list-style-type: none"> • En Travaux Pratiques : <p>Avant chaque séquence, mettre un ou plusieurs apprenants en situation :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier les bons de commande et de livraison de la séquence • Vérifier l'étiquetage et la traçabilité des Matières d'Œuvres • Identifier les manques sur la livraison • Prévenir le formateur en cas de manque ou d'erreur • Mise en cellules positives ou négatives des M.O. nécessitant la mesure <p>En Domaine Transversal :</p> <ul style="list-style-type: none"> • En sciences appliquées : <ul style="list-style-type: none"> • Présenter et expliquer un modèle de Bon de Commande et de Bon de Livraison • Présenter et expliquer les normes d'étiquetage dans le secteur de l'alimentaire • Présenter et expliquer la traçabilité des produits alimentaires • Présenter les différents locaux, lieux de stockages et équipements de froid positifs et négatifs • Présenter et expliquer les températures de conservation des matières premières périssables <p>En milieu professionnel :</p> <p>Le formateur en entreprise charge l'apprenant :</p> <ul style="list-style-type: none"> • De vérifier le Bon de Commande et le Bon de livraison des matières d'œuvres d'une ou plusieurs réceptions de marchandise par mois • De vérifier l'étiquetage et la traçabilité des matières d'œuvres • D'identifier les manques sur la livraison • De prévenir le formateur en entreprise en cas de manque ou d'erreur • De mettre en cellules positives ou négatives des M.O. nécessitant la mesure 	<p>En Travaux Pratiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mise en situation • Bons de commande et de livraison de la séquence • Ateliers expérimentaux <p>En domaine transversal</p> <p>Fichiers papier :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bon de Commande • Bon de Livraison <p>Fichiers Pdf :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bon de Commande • Bon de Livraison • Synthèse des normes d'étiquetage des principales matières d'œuvres utilisées dans la profession • Synthèse de la traçabilité des produits alimentaires et principalement ceux liés à la chocolaterie confiserie • Informations sur les locaux, lieux de stockage et les températures de conservation • Recherche ou proposition de sites internet liés à la séquence <p><i>Tout autre support pédagogique à la disposition du formateur, judicieux à la vue du formateur</i></p> <p>Liens utiles :</p> <p>TECHNOLOGIE</p> <p>Manuel de chocolaterie confiserie</p> <p>https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Publications/Vie-pratique/Fiches-pratiques/chocolat</p> <p>https://www.chocolatiers.fr/website/page/qualite_hygiene</p> <p>GESTION APLIQUEE / SCIENCES APPLIQUEES</p> <p>https://www.sourcing-force.com/bon-de-commande/</p> <p>https://intia.fr/fr/ressources/bon-de-livraison/</p> <p>LV1</p> <p>Purchase orders</p>

LES MODALITÉS DE CERTIFICATION

ANNEXE IV b – Règlement d'examen

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

Spécialité « Chocolaterie-confiserie » du certificat d'aptitude professionnel			Candidat		
			Scolaire (<u>établissement</u> public ou privé sous contrat) Apprentissage (CFA habilité au CCF ou porté par un EPLE, GRETA ou GIP- FCIP assurant toute la formation théorique) Formation professionnelle continue (établissement public)	Scolaire (<u>établissement</u> privé hors contrat) Apprentissage (CFA non habilité au CCF) Formation professionnelle continue (<u>établissement</u> privé) Enseignement à distance Individuel	
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

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.

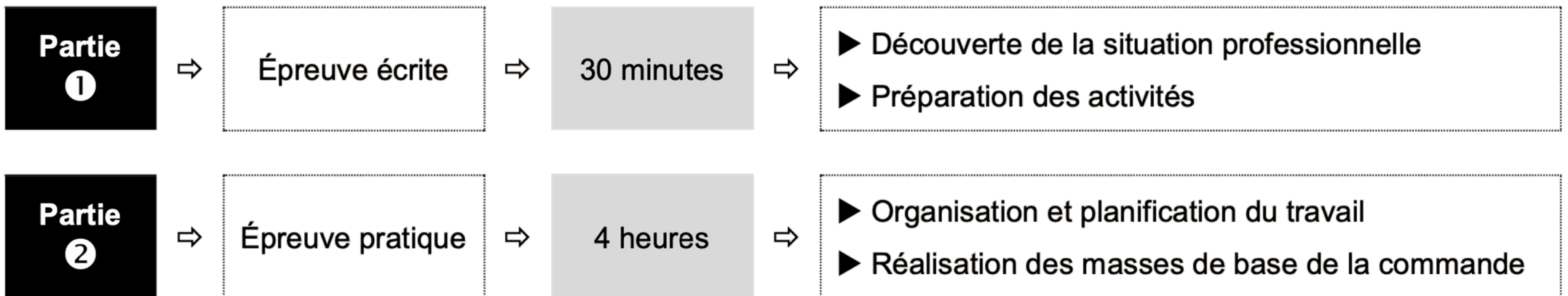
LES ÉPREUVES EP1 ET EP2 PONCTUELLES

(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 1 : épreuve écrite - Le candidat prend connaissance de la situation professionnelle et répond à un questionnement mobilisant les compétences professionnelles et savoirs associés du pôle 1.

Situation professionnelle



Vous êtes employé dans la chocolaterie-confiserie « Aux Colannes » implantée à Versailles depuis 1978. À l'origine en 1912, Aux Colannes 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. Il vous demande de réaliser différentes prestations dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité.

La mise en situation proposée concerne les deux parties

Vous êtes chargé de réceptionner une livraison de matières d'œuvre. Votre responsable vous demande de procéder à la vérification des colis.

1.1- Préciser les 3 contrôles que vous devrez effectuer

-
-
-

Vous vous rendez compte qu'un sac d'amandes est percé mais que les amandes ne sont pas détériorées. Vous en rendez compte à votre chef qui vous demande de reconditionner ce sachet.

1.2- Indiquer les actions que vous mettez en place pour cette opération de reconditionnement ?

.....

.....

.....

Votre chef de laboratoire vous demande de réaliser un praliné affiné amande noisette par sablage

1.3- Préciser les matériels spécifiques de fabrication (hors four et table de cuisson)

.....

.....

.....

Le candidat répond à un questionnement en lien avec la commande à réaliser lors de la phase 2 et portant sur les compétences et savoirs associés du pôle 1

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 :

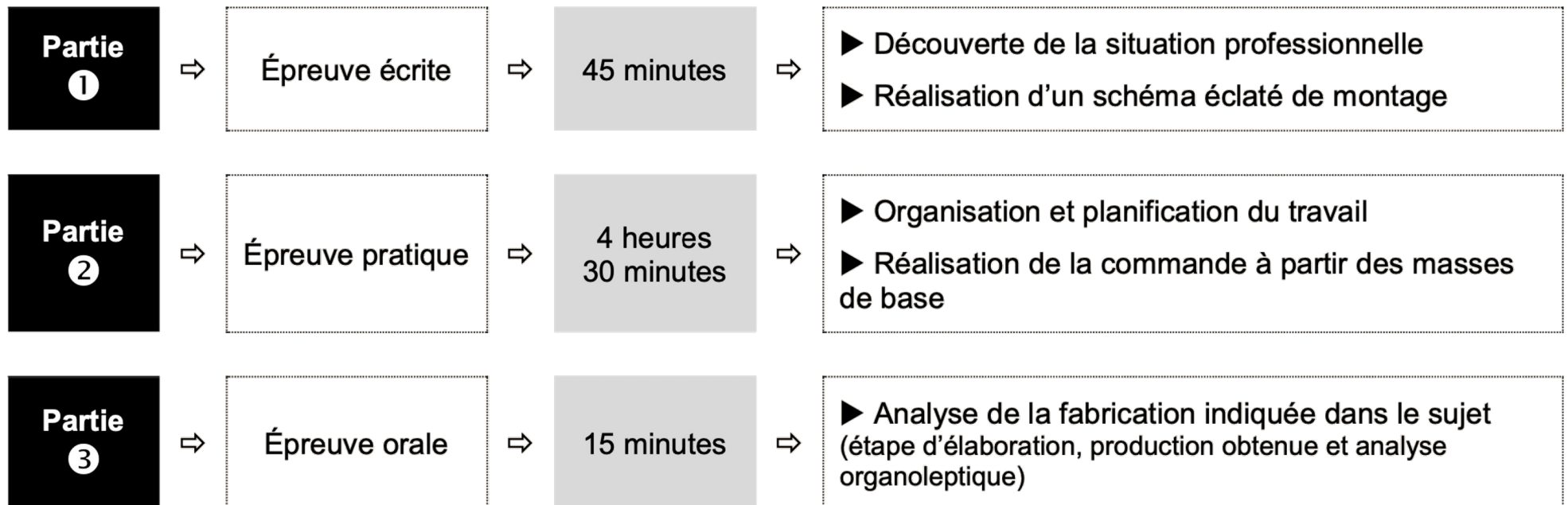
- Confectionner un caramel vanille à partir de 100 g de saccharose
- Transformer ce caramel en intérieur semi liquide caramel à la vanille.
- Conditionner cet appareil semi liquide en vue de son utilisation comme intérieur du bonbon moulé pour l'épreuve EP2

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.

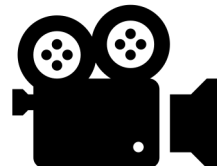
Partie 1 : Épreuve écrite (45 minutes)

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**

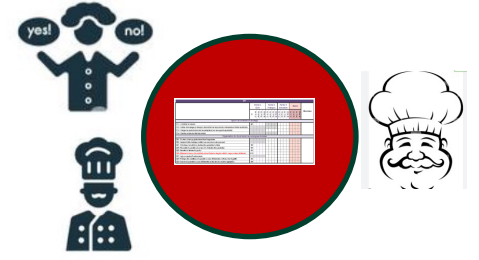
QUELLE TRACE ?

- **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

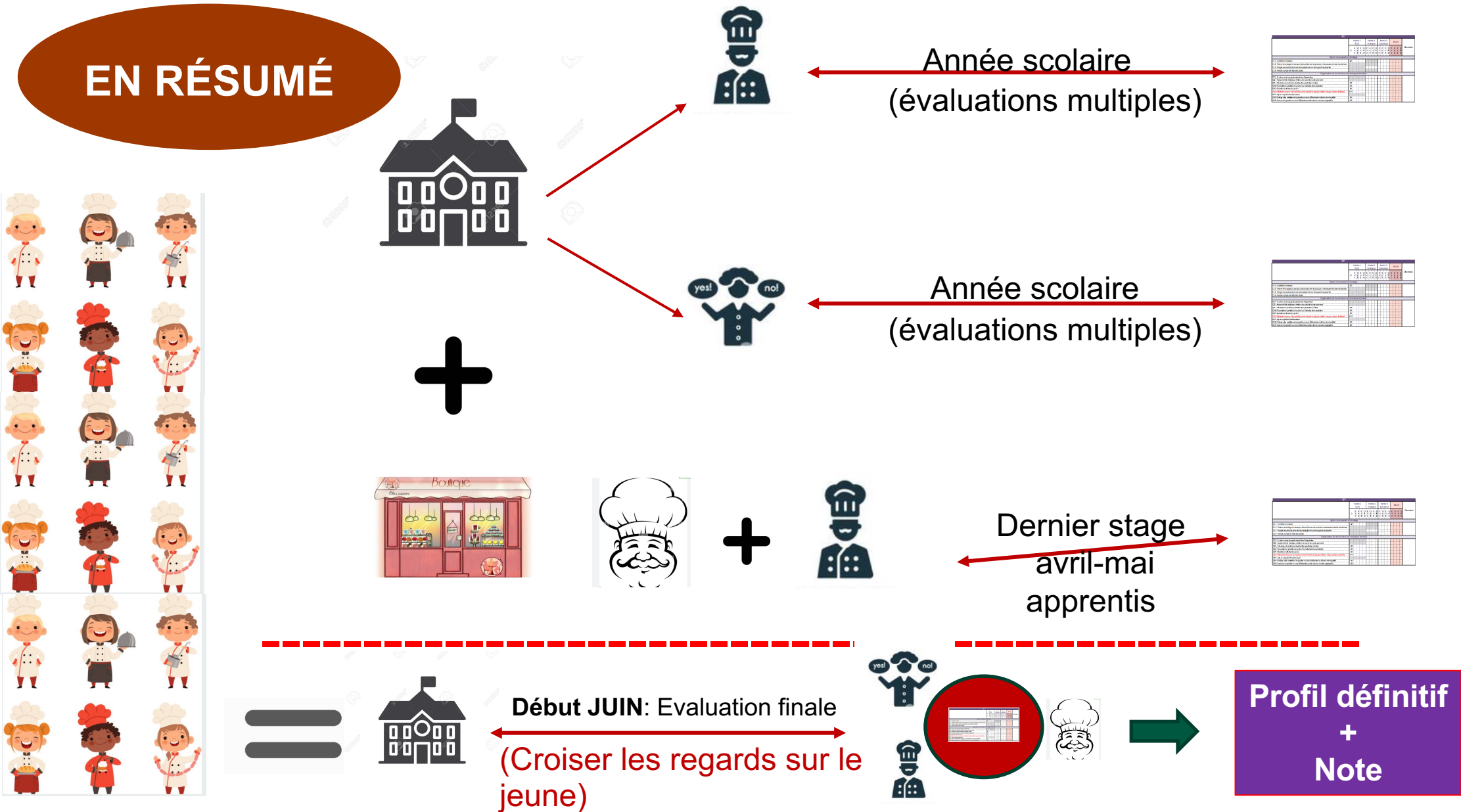
POUR QUOI FAIRE ?

⇒ **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

EN RÉSUMÉ



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