

AIDE À L'ÉVALUATION

CAP Chocolatier confiseur

Épreuve EP2 – Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat (coefficient : 14)

Commission d'évaluation

- 1 professeur de chocolaterie
- 1 professeur de vente
- 1 professeur de gestion
- 1 professeur de sciences appliquées
- 1 professeur d'arts appliqués
- 1 professionnel

Déroulement :

- Les professeurs jurys sont convoqués à des horaires échelonnés :
 - o Professeur de chocolaterie et professionnel : dès le début de l'épreuve
 - o Professeur d'arts appliqués : 1 heure après le début de l'épreuve
 - o Professeur de sciences appliquées et gestion : deuxième demi-journée
 - o Professeur de vente : 3^{ème} demi-journée
- À l'entrée des candidats dans la salle, munis de leur convocation, le contrôle d'identité est effectué ainsi que celui de la convocation, et recommandation est faite d'éteindre le téléphone portable. Les jurys se présentent successivement, puis le déroulement de l'épreuve est présenté au candidat :
 - o **La première partie**, d'une durée d'1 heure, est une épreuve pratique notée sur 1 point. Il est demandé au candidat de réaliser, sous forme de dessin, la pièce commerciale à fabriquer.
 - o **La deuxième partie**, d'une durée de 9 heures 30 mn maximum, est également pratique. Elle est notée sur 13 points ainsi répartis :

• Préparation du poste de travail	0,5 point
• Réalisation de produits de chocolaterie à partir d'une ou plusieurs couvertures fondues, réaliser une mise au point (technique au choix du candidat)	1 point
• Réalisation d'une masse de base parmi : praliné, pâte d'amande, gianduja, ganache La masse sera utilisée soit pour le trempage, soit pour les bonbons moulés	2 points
• Trempage, de 30 intérieurs fournis par le centre, réalisé selon deux techniques obligatoires : 15 intérieurs méthode glissée, 15 intérieurs méthode retournée	1,5 point
• Moulage d'une plaque de bonbons, garnir, obturer et présenter	1 point
• Réalisation d'un moulage simple présenté recto verso	1 point
• Réalisation d'une pièce commerciale simple de 400g maximum sur l'un des thèmes suivants : Halloween, Noël, Carnaval, Saint Valentin, Pâques, 1er avril, Fête des mères, Fête des pères, Fête de la musique	2 points
• Réalisation d'un des produits de confiserie parmi : caramels simples, pâtes de fruits, nougat, guimauves, candi, fondants, nougatines (détaillage d'intérieurs), fruits déguisés	2 points
• Réalisation d'un produit choisi par le candidat en confiserie de sucre ou de chocolat	1 point
• Réalisation d'une pâtisserie spécialisée à base de chocolat : un entremet au chocolat mis en valeur par un décor à dominante chocolat [fond(s) fourni(s) par le centre]	1 point
TOTAL	13 points

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

- o **La troisième partie**, d'une durée de 30 mn, se déroule sous forme pratique et orale. Elle est notée sur 6 points. L'évaluation porte sur la présentation et la valorisation d'un produit. Dans une situation simple de démonstration, le candidat présente et valorise l'un des produits fabriqués, choisi par les membres du jury (1 point).

Le candidat doit également être capable de répondre aux questions relatives à l'environnement :

- technologique (2 points)
- scientifique (2 points)
- économique et juridique (1 point).



- Les jurys utilisent le vouvoiement, ils adoptent une attitude neutre, ne font pas état de jugement. Lorsqu'un candidat ne parvient pas à répondre à la question posée, ils réorientent naturellement leur questionnement et le poursuivent. Si le candidat semble ne pas avoir compris la question, ils la reformulent.
- Une personne ressource est mise à disposition par le centre d'épreuve. Cette personne se charge de la logistique en amont de l'épreuve. La personne ressource n'intervient pas dans l'interrogation ni dans l'évaluation des candidats. Elle reste d'une neutralité absolue et ne communique avec les candidats qu'en cas de nécessité absolue.
- Les commissions d'évaluation complètent le fichier numérique fourni par le centre et attribuent une note sur 10 sur chacun des items. Les membres de la commission veillent à **argumenter la grille**. La grille est fournie au jury en début de journée.
- Les jurys en fin de journée portent par écrit leurs diverses observations sur le déroulement des épreuves et le transmettent au CFA qui en portera connaissance à l'IEN.

**Extrait du référentiel (arrêté du 21 août 2002)
Épreuve EP2 CAP Chocolatier confiseur**

1 - Finalités de l'épreuve

Les activités professionnelles relatives à cette épreuve consistent à :

- réaliser sous forme de dessin la pièce commerciale à fabriquer ;
- préparer son poste de travail ;
- réaliser des produits de chocolaterie, confiserie, et de pâtisserie spécialisée à base de chocolat dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ;
- présenter et de valoriser les produits fabriqués ;
- énoncer des connaissances relatives à l'environnement technologique, scientifique, économique et juridique.

2 - Contenus de l'épreuve

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

- C14 Préparer les matières premières pour la production
- C15 Sélectionner les matériels et les outillages adaptés
- C16 Organiser son poste de travail pour une production donnée
- C17 Identifier les matériels et les produits d'entretien
- C18 Préparer les matériels et les produits d'entretien
- C22 Réaliser des produits de chocolaterie
- C23 Confectionner des confiseries
- C24 Fabriquer des pâtisseries spécialisées à base de chocolat
- C25 Conditionner et stocker les produits semi-élaborés et les produits finis
- C26 Nettoyer et entretenir les matériels, les équipements et les locaux
- C33 Contrôler l'état des stocks des produits semi-finis et finis
- C34 Apprécier la conformité de sa fabrication tout au long de la production
- C35 Vérifier les opérations d'entretien et de nettoyage
- C41 Prendre contact avec les tiers, le public et les membres de l'entreprise
- C42 Renseigner les documents internes
- C43 Informer le client et le public
- C44 Rendre compte auprès de sa hiérarchie

et les savoirs associés :

- S 1, S 2, S 3, S 4 ;
- S 5 (S 5.1.2, S 5.2.2, S 5.2.3, S 5.3.2, S 5.3.3, S 54) ;
- S6 ;
- S 7 (S 71, S 72, S 73) ;
- S 8 (S 8.1.1, S 8.1.2, S 8.1.3).



SAVOIRS ASSOCIES

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

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

S 2 - Les matières premières et les produits de base

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

S 3 - Les autres produits

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

S 4 - L'élaboration et la conservation des produits

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

S 5 - Les locaux, équipements et matériels

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

S 6 - La relation avec le public

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

S 7 - Les sciences appliquées

- S 7.1 - Les constituants des aliments
- S 7.2 - Étude nutritionnelle des produits de chocolaterie, confiserie, pâtisserie à base de chocolat
- S 7.3 - L'hygiène et la prévention

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

- S 8.1 - L'initiation économique

3 - Evaluation

Elle porte principalement sur :

- la réalisation, sous forme de dessin, de la pièce commerciale à fabriquer (esthétisme, créativité, harmonie des formes et des couleurs...) et la préparation du poste de travail dans le respect des règles ergonomiques ;
- la réalisation de produits de chocolaterie, confiserie, et pâtisserie spécialisée à base de chocolat dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ;
- la présentation et la valorisation des produits fabriqués dans une situation simple de démonstration ;
- l'exactitude des connaissances relatives à l'environnement technologique, scientifique, économique et juridique.



Grille EP2 en ponctuel :

Académie de	Centre	C.A.P. CHOCOLATIER/CONFISEUR	
		épreuve EP2 Ponctuelle - Production	
		Session :	Date :
280 points			

Partie 1 : DESSIN DE LA PIÈCE COMMERCIALE : 14/280			Notes sur 10 (points entiers)					
	Coef	Candidats →	N°	N°	N°	N°	N°	N°
<i>Dessin de la pièce</i>	1,4							
Partie 2 : PRODUCTION DES FABRICATIONS DE CHOCOLATERIE : 182/280			Notes sur 10 (points entiers)					
	Coef	Candidats →	N°	N°	N°	N°	N°	N°
<i>Préparation du poste de travail</i>	0,7	Désinfecter son plan de travail, préparer son matériel, organiser son poste de travail pour une production donnée dans le respect des règles ergonomiques						
<i>Mise au point des couvertures</i>	1,4	Maîtriser les techniques de mise au point, obtenir un chocolat brillant, cassant, maintenir les chocolats de couverture au point						
<i>Réalisation d'une masse de base</i>	2,8	Respecter les cuissons ou les mélanges, maîtriser l'intensité du goût des masses, préparer les masses pour la réalisation des bonbons (cadrage, dressage...)						
<i>Trempage des masses</i>	2,1	Réaliser un trempage sans pied, maîtriser l'épaisseur de chocolat, réaliser le mouvement avec dextérité						
<i>Moulage d'une plaque de bonbons</i>	1,4	Régularité de l'épaisseur du moulage, Garnir une plaque de bonbons, Obturer une plaque de bonbons, Réaliser des bonbons brillants, sans bulles						
<i>Réalisation d'un moulage simple</i>	1,4	Réaliser un moulage régulier en épaisseur, réaliser un moulage brillant						
<i>Pièce commerciale</i>	2,8	Réaliser un montage original en employant différentes techniques, harmoniser les couleurs, et utiliser les volumes, soigner les collages et la finition, aspect commercial de la pièce (poids, forme...)						
<i>Confiserie</i>	2,8	Cuire des sucres à la bonne température (bonne texture), donner une qualité gustative aux préparations, réaliser la finition et la présentation						
<i>Produit au choix du candidat</i>	1,4	Donner une qualité gustative aux préparations, réaliser un produit à la texture voulue, réaliser une fabrication originale, réaliser la finition et la présentation						

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	GRILLE EVALUATION	Session 2020
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat	Durée : 9h30	Page : 1/2
	Coef. total EP2 : 14	



Académie de	Centre	C.A.P. CHOCOLATIER/CONFISEUR							
		épreuve EP2 Ponctuelle - Production							
		Session :				Date :			
280 points									

			<i>Candidats →</i>						
			<i>N°</i>	<i>N°</i>	<i>N°</i>	<i>N°</i>	<i>N°</i>	<i>N°</i>	<i>N°</i>
<i>Pâtisserie à base de chocolat</i>	1,4	Monter l'entremets, réaliser la finition de l'entremets (glaçage, velours...), réaliser des décors à dominante chocolat, réaliser un produit commercialisable (goût, aspect...)							
Partie 3 PRESENTATION ET VALORISATION DU PRODUIT			Notes sur 10 (points entiers)						
84/280									
			<i>Candidats →</i>						
<i>Coef</i>			<i>N°</i>	<i>N°</i>	<i>N°</i>	<i>N°</i>	<i>N°</i>	<i>N°</i>	<i>N°</i>
<i>Présentation et valorisation du produit</i>	1,4	Présenter, mettre en valeur la production, dialoguer en maîtrisant les paramètres de communication (sourire, maintien, regard, gestuelle), communiquer sur les connaissances techniques, argumenter							
<i>savoirs Technologique</i>	2,8	Répondre à des questions							
<i>Savoirs scientifiques</i>	2,8	Répondre à des questions							
<i>savoirs économiques et juridiques</i>	1,4	Répondre à des questions							
NOM Prénom + fonction membres du jury			Emargement						

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	GRILLE EVALUATION	Session 2020
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat	Durée : 9h30	Page : 2/2
	Coef. total EP2 : 14	

