

RÉALISATION DE PRODUITS CHOCOLATÉS RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES ET D'ÉVALUATION

RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES	RÉFÉRENTIEL D'ÉVALUATION	
	MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
	Mise en situation dans le cadre de la réalisation de produits chocolatés avec évaluation orale.	
<p>C1. Préparer les conditions de réalisation des produits chocolatés en :</p> <ul style="list-style-type: none"> prenant en compte les propriétés des chocolats (noir, au lait, blanc, de couverture, à croquer) pouvant impacter le rendu des recettes, choisissant les ustensiles utiles à la réalisation des recettes <p>afin de favoriser la réalisation des desserts et produits chocolatés dans des conditions optimales.</p>	<p>Évaluation orale : Le candidat est challengé à l'oral sur les caractéristiques des chocolats, leurs modes de fonte et de solidification.</p>	<p>Cr1.1. Les propriétés des chocolats (pourcentage de cacao, amertume, arôme) sont correctement caractérisées.</p> <p>Cr1.2. Les techniques de base du travail du chocolat sont utilisées.</p> <p>Cr1.3. Le vocabulaire, les ustensiles et le matériel propres au travail du chocolat sont entièrement identifiés.</p>
<p>C2. Concevoir des concepts de recettes originales et équilibrées de produits chocolatés, en faisant preuve de créativité par l'association d'ingrédients aux propriétés organoleptiques différentes et en sélectionnant des ingrédients en fonction de leur pouvoir sucrant (miel, sirop d'agave, sucre de canne, ...) ou acidifiant pour mettre en avant un éventail varié de produits.</p>	<p>Évaluation pratique : Le candidat conçoit différentes recettes personnelles dans des univers variés : acide, fruité, épicé ...</p>	<p>Cr2. Le candidat conçoit des associations originales et équilibrées à base de chocolat. Les associations concernent des ingrédients comme des herbes aromatiques, épices, fruits frais, fruits secs, fruits à coque, alcools, ... Le candidat tient compte du caractère sucré et acidifiant des ingrédients utilisés dans la recette chocolatée.</p>

<p>C3. Réaliser le prototypage des produits chocolatés conçus, en utilisant des techniques appropriées (tempérage, tablage, ensemencement, vaccination) et en tenant compte des contraintes d'éviction des ingrédients de base (lait, œuf, beurre, sucre ...) et des principes de décristallisation/recristallisation du chocolat afin de les tester et vérifier qu'ils correspondent au goût et régimes du public cible.</p>	<p>Évaluation orale : Le candidat réalise le prototypage du produit chocolaté défini dans la recette qui sera choisi par l'évaluateur.</p>	<p>Cr3.1 Le candidat réalise la recette chocolatée choisie par l'évaluateur en prenant en compte les principes de base de la diététique et les régimes particuliers d'éviction des principaux ingrédients.</p> <p>Cr3.2. Les contraintes de mise et d'abaissement en température sont identifiées et correctement respectées.</p>
<p>C4. Réaliser des fiches techniques de recettes chocolatées, de façon précise et complète pour s'assurer que la mise en œuvre et la réalisation technique de produits chocolatés dans le cadre d'un travail collectif suive la même recette pour un même résultat.</p>	<p>Évaluation pratique : Le candidat réalise la fiche technique de la recette élaborée lors de l'étape de prototypage.</p>	<p>Cr4. La fiche recette rédigée est précise et complète en termes de : dosages – ingrédients – tours de mains et ustensiles. La fiche est suffisamment détaillée pour permettre une compréhension partagée.</p>
<p>C5. Réaliser les produits chocolatés en respectant les instructions d'une fiche recette (dosages, pesées, températures, matériel) et en utilisant les techniques préconisées afin de réaliser le moulage, le façonnage, l'enrobage, le glaçage et le trempage de produits chocolatés.</p>	<p>Évaluation pratique et oral : Le candidat réalise différentes compositions à base de chocolat en suivant scrupuleusement la recette fournie et en utilisant les tours de mains et préconisations enseignées.</p> <p>Il est challengé à l'oral sur les tours de mains (enrobage, glaçage, trempage ...).</p>	<p>Cr5.1. Le candidat suit scrupuleusement la recette en respectant l'ensemble de consignes. (ingrédients choisis – pesage – respect des températures ...)</p> <p>Cr5.2. Les techniques et les tours de main sont identifiés, caractérisés et correctement réalisés.</p>
<p>C6. Réaliser des fourrages (ganaches, pralinés ...) et élaborer des colorants alimentaires naturels à base de fruits, de plantes et d'épices afin de colorer ou garnir les produits chocolatés.</p>	<p>Évaluation pratique : Le candidat garnit les chocolats et réalise leur colorant alimentaire.</p>	<p>Cr6. Le colorant et le fourrage sont correctement réalisés par le candidat.</p> <p>Les fourrages sont notamment composés de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - d'amandes, noisettes , sésame, pâtes de fruits, nougat , caramel...

		Le colorant choisit correspond à l'esthétisme d'ensemble de la pièce chocolatée.
C7. Assembler et monter soigneusement les différents éléments et les pièces en chocolat préparées en veillant aux conditions de conservations des produits pour créer des compositions harmonieuses et garantir leur bonne préservation.	Évaluation pratique et oral : le candidat réalise le « dressage » d'un produit chocolaté. Il est ensuite challengé à l'oral sur les règles de conservations des produits.	Cr7.1. Le candidat réalise et assemble ses compositions avec le soin attendu et l'effet esthétique rendu est harmonieux et correspond au niveau attendu par le jury. Cr7.2. Les contraintes et les règles de conservation (températures, hygrométrie) sont identifiées et convenablement appliquées. Cr7.3 Le produit réalisé présente un goût juste au regard des attendus du jury.
Savoirs associés :	Durée : 30 minutes d'évaluation orale suivie de 2h d'évaluation pratique	Système de notation : Chaque critère est équivalent. La certification est obtenue à partir de la note de 10 /20.