

Chocolatier confiseur

Certificat d'aptitude professionnelle

Direction de l'enseignement scolaire

Service des formations

Sous-direction
des formations professionnelles

Bureau de la réglementation
des diplômes professionnels

NOR:MENE0201949A

LE MINISTRE DE LA JEUNESSE, DE L'ÉDUCATION NATIONALE
ET DE LA RECHERCHE

Vu le décret n° 2002-463 du 4 avril 2002 relatif au certificat d'aptitude professionnelle ;

Vu l'avis de la commission professionnelle consultative de l'Alimentation du 6 juin 2002 ;

Arrête

Article premier – Il est créé un certificat d'aptitude professionnelle Chocolatier confiseur dont la définition et les conditions de délivrance sont fixées conformément aux dispositions du présent arrêté.

Article 2 – Le référentiel des activités professionnelles et le référentiel de certification de ce certificat d'aptitude professionnelle sont définis en annexe I au présent arrêté.

Article 3 – La préparation au certificat d'aptitude professionnelle Chocolatier confiseur comporte une période de formation en milieu professionnel de seize semaines, définie en annexe II au présent arrêté.

Pour les candidats apprentis issus de centres de formation d'apprentis ou de sections d'apprentissage habilités, la formation en milieu professionnel, dont la durée est fixée par le contrat d'apprentissage, est évaluée par contrôle en cours de formation au cours des derniers mois précédant la session d'examen.

Article 4 (modifié par l'arrêté du 31 juillet 2003) – Le certificat d'aptitude professionnelle Chocolatier confiseur est organisé en cinq unités obligatoires et une épreuve facultative de langue vivante qui correspondent à des épreuves évaluées selon des modalités fixées par le règlement d'examen figurant en annexe III au présent arrêté.

Article 5 – La définition des épreuves et les modalités d'évaluation de la période de formation en milieu professionnel sont fixées en annexe IV au présent arrêté.

Article 6 (modifié par l'arrêté du 20 mars 2007) – Chaque candidat précise au moment de son inscription s'il présente l'examen dans sa forme globale ou progressive, conformément aux dispositions de l'article 10 du décret du 4 avril 2002 susvisé.

Dans le cas de la forme progressive, il précise les épreuves qu'il souhaite présenter à la session pour laquelle il s'inscrit.

Il précise également s'il souhaite présenter l'épreuve facultative.

Les titulaires du certificat d'aptitude professionnelle Pâtissier créé par l'arrêté du 21 août 2002 susvisé sont dispensés de l'unité 1 « approvisionnement et stockage » du certificat d'aptitude professionnelle Chocolatier confiseur régi par les dispositions du présent arrêté*.

Article 7 – Les correspondances entre les épreuves de l'examen organisé selon les dispositions de l'arrêté du 17 mars 1981 portant création du certificat d'aptitude professionnelle Chocolatier confiseur et les unités de l'examen organisé selon les dispositions du présent arrêté sont fixées en annexe V au présent arrêté.

Toute note obtenue aux domaines et épreuves de l'examen passé selon les dispositions de l'arrêté du 17 mars 1981 est, à la demande du candidat et pour la durée de sa validité, reportée sur l'unité correspondante de l'examen organisé selon les dispositions du présent arrêté.

Article 8 – La première session du certificat d'aptitude professionnelle Chocolatier confiseur organisée conformément aux dispositions du présent arrêté aura lieu en 2004.

La dernière session du certificat d'aptitude professionnelle Chocolatier confiseur, organisée conformément aux dispositions de l'arrêté du 17 mars 1981 portant création de ce certificat d'aptitude professionnelle, aura lieu en 2003.

À l'issue de cette session d'examen, l'arrêté du 17 mars 1981 est abrogé.

Article 9 – Le directeur de l'enseignement scolaire et les recteurs sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

*Le dernier alinéa de l'article 6 prend effet à compter de la session d'examen de 2010.

Fait à Paris, le 21 août 2002

Pour le ministre et par délégation,
Le directeur de l'enseignement scolaire
J.P. de Gaudemar

Journal officiel du 31 août 2002

Bulletin officiel du 7 novembre 2002

Nota : Cette brochure est disponible à la librairie du Centre national de documentation pédagogique, 13 rue du Four, 75006 Paris, dans les centres régionaux et départementaux de documentation pédagogique et sur internet : www.cndp.fr/outils-doc

ANNEXE I
Référentiels du diplôme

Référentiel des activités professionnelles
Référentiel de certification

Référentiel des activités professionnelles

Définition

Le titulaire du CAP Chocolatier confiseur assure, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, les opérations d'approvisionnement. Il réalise des produits de chocolaterie, de confiserie et, éventuellement, de pâtisserie spécialisée à base de chocolat. Il en assure le conditionnement avant commercialisation. Il peut être amené à être en contact avec la clientèle.

Contexte professionnel

Emplois concernés

Le titulaire du CAP Chocolatier confiseur peut accéder aux emplois de :

- commis chocolatier confiseur ;
- chocolatier confiseur spécialisé.

Après une expérience professionnelle, il pourra occuper un poste de chocolatier confiseur qualifié, de chef de laboratoire, et de responsable de production. S'il maîtrise les techniques inhérentes à la gestion d'entreprise, il pourra prendre la responsabilité d'un établissement, conformément à la réglementation en vigueur.

Secteur d'activité économique

L'activité du titulaire du CAP Chocolatier confiseur s'exerce, en priorité, dans des entreprises utilisant des techniques de production artisanales, plus ou moins automatisées. Ces entreprises peuvent être de tailles différentes, spécialisées ou non en chocolaterie et/ou en confiserie.

Place dans l'organisation de l'entreprise

En fonction du type ou de la taille de l'entreprise, le titulaire de ce CAP est placé sous l'autorité directe du chef de poste, du responsable de production ou du chef d'entreprise.

Environnement technique de l'emploi

Le titulaire du CAP Chocolatier confiseur exerce son activité dans un environnement technique et commercial tel que :

- laboratoire ;
- lieux de stockage ;
- salons et autres lieux d'animations.

Il utilise certains équipements, des matériels et des produits.

Il peut être amené, dans certains cas, à travailler en horaires décalés, en fin de semaine, les jours fériés et lors de périodes événementielles (fêtes de fin d'année, Pâques...).

Il exerce son activité dans un environnement professionnel qui exige un comportement et une tenue adaptés, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Description des activités professionnelles

Le champ d'intervention du titulaire du CAP Chocolatier confiseur se situe dans le cadre des fonctions suivantes :

- approvisionnement ;
- production en chocolaterie, confiserie, pâtisserie spécialisée à base de chocolat ;
- communication.

Selon la taille, le type et la catégorie de l'entreprise dans laquelle s'exerce son activité, le titulaire du CAP Chocolatier confiseur aura plus ou moins d'autonomie. Néanmoins, dans la fonction de production et de stockage, il sera conduit à s'autocontrôler.

Classification du diplôme et niveau de qualification

Ce diplôme se situe au niveau V de la nomenclature interministérielle des niveaux de formation.

Tableaux de détail des activités

Fonction : approvisionnement

Tâches
Tâche 1 : Participation à la détermination des besoins Tâche 2 : Réception des produits Tâche 3 : Vérification quantitative et qualitative des produits Tâche 4 : Déconditionnement et stockage
Conditions d'exercice
Moyens et ressources Procédures Fiches de stocks Bons de commande, de livraison Locaux, équipements et matériels de stockage
Autonomie, responsabilité Autonome et responsable dans le cadre des consignes de la hiérarchie
Résultats attendus
Respect des règles de stockage, d'hygiène et de sécurité

Fonction : production en chocolaterie, en confiserie, en pâtisserie spécialisée à base de chocolat

Tâches
Tâche 1 : Mise en place des produits et des matériels Tâche 2 : Organisation du poste de travail Tâche 3 : Réalisation des tâches inhérentes aux productions Tâche 4 : Contrôle de la qualité et de la conformité du produit Tâche 5 : Stockage des produits semi-élaborés et des produits finis Tâche 6 : Réalisation des opérations d'entretien et de rangement
Conditions d'exercice
Moyens et ressources Planning de production Fiches techniques Process Locaux, équipements et matériels de production Produits Fiches de nettoyage
Autonomie, responsabilité Autonome et responsable dans tout ou partie d'une production

Résultats attendus

Respect des règles d'hygiène et de sécurité
Utilisation rationnelle des produits et des matériels
Respect des techniques de production, de traitement et de stockage propres à l'entreprise
Production conforme à la commande

Fonction : communication

Tâches

Tâche 1 : Prise de contact avec le client et l'équipe
Tâche 2 : Écoute et information du client et les membres de l'équipe
Tâche 3 : Renseignement des documents
Tâche 4 : Compte rendu oral ou écrit

Conditions d'exercice

Moyens et ressources

Notes de service
Notes d'information
Fiches techniques
Équipements, matériels et produits
Éléments d'ambiance
Moyens de communication

Autonomie, responsabilité

Autonomie partielle dans sa communication avec le client
Autonomie dans la transmission des perspectives d'évolution et d'amélioration

Résultats attendus

Respect et courtoisie à l'égard du client et des membres de l'équipe
Porteur et « ambassadeur » de l'image de l'entreprise et de la profession

Mise en relation du référentiel des activités professionnelles et du référentiel de certification

Fonctions	Capacités	Compétences terminales
Approvisionnement Production en chocolaterie, en confiserie, en pâtisserie spécialisée à base de chocolat Communication	C1 Organiser, préparer	C1.1 Participer à la prévision des besoins
		C1.2 Préparer les équipements nécessaires à la réception, au contrôle, au déconditionnement et au stockage des matières premières
		C1.3 Identifier les matières premières pour la production
		C1.4 Préparer les matières premières pour la production
		C1.5 Sélectionner les matériels et les outillages adaptés
		C1.6 Organiser son poste de travail pour une production donnée
		C1.7 Identifier les matériels et les produits d'entretien
		C1.8 Préparer les matériels et les produits d'entretien

Fonctions	Capacités	Compétences terminales
Approvisionnement Production en chocolaterie, en confiserie, en pâtisserie spécialisée à base de chocolat Communication	C2 Réaliser	C2.1 Réceptionner, déconditionner et entreposer les matières premières
		C2.2 Réaliser des produits de chocolaterie
		C2.3 Confectionner des confiseries
		C2.4 Fabriquer des pâtisseries spécialisées à base de chocolat
		C2.5 Conditionner et stocker les produits semi-élaborés et les produits finis
		C2.6 Nettoyer et entretenir les matériels, les équipements et les locaux
Approvisionnement Production en chocolaterie, en confiserie, en pâtisserie spécialisée à base de chocolat Communication	C3 Contrôler, apprécier	C3.1 Vérifier la conformité des marchandises lors de la livraison
		C3.2 Contrôler l'état des stocks des matières premières
		C3.3 Contrôler l'état des stocks des produits semi-finis et finis
		C3.4 Apprécier la conformité de sa fabrication tout au long de la production
		C3.5 Vérifier les opérations d'entretien et de nettoyage
Approvisionnement Production en chocolaterie, en confiserie, en pâtisserie spécialisée à base de chocolat Communication	C4 Communiquer	C4.1 Prendre contact avec les tiers, le public et les membres de l'entreprise
		C4.2 Renseigner les documents internes
		C4.3 Informer le client et le public
		C4.5 Rendre compte auprès de sa hiérarchie

Référentiel de certification

Compétences et savoir-faire

C1 – organiser, préparer

- C1.1 Participer à la prévision des besoins
- C1.2 Préparer les équipements nécessaires à la réception, au contrôle, au déconditionnement et au stockage des matières premières
- C1.3 Identifier les matières premières pour la production
- C1.4 Préparer les matières premières pour la production
- C1.5 Sélectionner les matériels et les outillages adaptés
- C1.6 Organiser son poste de travail pour une production donnée
- C1.7 Identifier les matériels et les produits d'entretien
- C1.8 Préparer les matériels et les produits d'entretien

C2 – réaliser

- C2.1 Réceptionner, déconditionner et entreposer les matières premières
- C2.2 Réaliser des produits de chocolaterie
- C2.3 Confectionner des confiseries
- C2.4 Fabriquer des pâtisseries spécialisées à base de chocolat
- C2.5 Conditionner et stocker les produits semi-élaborés et les produits finis
- C2.6 Nettoyer et entretenir les matériels, les équipements et les locaux

C3 – contrôler, apprécier

- C3.1 Vérifier la conformité des marchandises lors de la livraison
- C3.2 Contrôler l'état des stocks des matières premières
- C3.3 Contrôler l'état des stocks des produits semi-finis et finis
- C3.4 Apprécier la conformité de sa fabrication tout au long de la production
- C3.5 Vérifier les opérations d'entretien et de nettoyage

C4 – communiquer

- C4.1 Prendre contact avec les tiers, le public et les membres de l'entreprise
- C4.2 Renseigner les documents internes
- C4.3 Informer le client et le public
- C4.4 Rendre compte auprès de sa hiérarchie

C1 – organiser, préparer

Savoir-faire (Être capable de)	Conditions de réalisation (On donne)	Critères d'évaluation (On exige)
Dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur (par exemple : Le Guide des Bonnes Pratiques)		
C1.1 – participer à la prévision des besoins – en matières premières – en produits semi-élaborés – en petits matériels, fournitures – en produits d'entretien	– Planning de production – Fiches de stock manuelles ou informatisées – Fiches d'inventaires périodiques, manuelles ou informatisées	Analyse d'une fiche de stock en quantité
C1.2 – préparer les équipements nécessaires à la réception, au contrôle, au déconditionnement et au stockage des matières premières	– Locaux et tenue adaptés à l'activité – Chariot – Matériel de pesée – Étagères – Casiers – Matériel de déstockage (ciseaux, cutter, thermomètre...) – Étiqueteuse, étiquettes	Choix adapté des matériels Respect : – des consignes – du temps imparti – des règles ergonomiques – des températures – de l'hygrométrie – de la luminosité
C1.3 – identifier les matières premières pour la production	– Fiches techniques, manuelles ou informatisées – Emballages – Bons de sortie – Matériels	Identification correcte des matières premières
C1.4 – préparer les matières premières pour la production		Respect en quantité et en qualité
C1.5 – sélectionner les matériels et les outillages adaptés	– Fiches techniques – Matériels (tempéreuse, broyeuse, mixeur, enrobeuse...) – Outillage (thermomètre, réfractomètre, densimètre, spatules, palettes, cornes...) – Conditionnements	Choix adaptés des matériels, de l'outillage et du conditionnement
C1.6 – organiser son poste de travail pour une production donnée	– Tenue professionnelle et locaux adaptés à l'activité – Plan de travail – Équipements – Matériels – Petits matériels – Matières premières	Installation rationnelle du poste de travail

Savoir-faire (Être capable de)	Conditions de réalisation (On donne)	Critères d'évaluation (On exige)
C1.7 – identifier les matériels et les produits d'entretien	<ul style="list-style-type: none"> – Fiches de nettoyage et process – Matériels (balais, brosses, aspirateur à eau...) – Produits divers – Accessoires divers (détergents appropriés, désinfectants...) 	<p>Identification précise des produits d'entretien</p> <p>Respect :</p> <ul style="list-style-type: none"> – des consignes – des fiches techniques – des procédés – du temps imparti <p>Nettoyage approprié des ustensiles en cuivre avant production</p>
C1.8 – préparer les matériels et les produits d'entretien		

C2 – réaliser

Savoir-faire (Être capable de)	Conditions de réalisation (On donne)	Critères d'évaluation (On exige)
<p>Dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur (par exemple : Le Guide des Bonnes Pratiques)</p>		
C2.1 – réceptionner, déconditionner et entreposer les matières premières	<p>Matériels et tenue adaptés à l'activité</p> <p>Bon de livraison, de réception</p> <p>Fiches de stocks manuelles ou informatisées</p>	<p>Respect :</p> <ul style="list-style-type: none"> – des consignes – du temps imparti – des règles ergonomiques – des températures – de l'hygrométrie – de la luminosité – de la DLC (date limite de consommation) – de la DLUO (date limite d'utilisation optimum) – du reconditionnement – des règles de la rotation des stocks (premier entré, premier sorti) – de la DLV (date limite de vente)

Savoir-faire (Être capable de)	Conditions de réalisation (On donne)	Critères d'évaluation (On exige)
Dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur (par exemple : Le Guide des Bonnes Pratiques)		
<p>C2.2 – réaliser des produits de chocolaterie</p> <p>C2.2.1 – mettre au point, cristalliser les chocolats de couverture</p> <p>C2.2.2 – maintenir les chocolats de couverture à point</p> <p>C2.2.3 – tremper et enrober des intérieurs</p> <p>C2.2.4 – réaliser des moulages</p> <p>C2.2.5 – confectionner des supports et des éléments de décoration</p> <p>C2.2.6 – assembler et monter des éléments en chocolat</p> <p>C2.2.7 – réaliser, détailler et mettre en forme les masses de base</p> <p>C2.2.8 – conditionner les produits semi-élaborés et les produits finis</p>	<p>Tenue professionnelle</p> <p>Locaux adaptés et climatisés</p> <p>Plan de travail</p> <p>Fiches techniques</p> <p>Matières premières (chocolat, chocolat de couverture, beurre de cacao, fruits secs, arômes, eaux de vie, spiritueux...)</p> <p>Matériels (fourchettes, trempeuse, tempéreuse, broyeuse, enrobeuse, guitares, micro ondes, thermomètre, moules...)</p> <p>Fournitures (rhodoïd, feuilles guitare, poches, papier d'enrobage...)</p> <p>Conditionnements...</p>	<p>Maîtrise des techniques de base du chocolat de couverture pur beurre de cacao</p> <p>Respect :</p> <ul style="list-style-type: none"> – de la législation en vigueur – de la politique commerciale de l'entreprise – du thème de la commande – des consignes – des procédés – des procédures – du temps imparti – des températures – de l'hygrométrie – de la luminosité – des règles ergonomiques – des règles de conditionnement – des volumes, de l'harmonie et des couleurs
<p>C2.3 – confectionner des confiseries</p> <p>C2.3.1 – réaliser des bonbons de sucre cuit pleins</p> <p>C2.3.2 – fabriquer d'autres confiseries</p> <p>C2.3.3 – conditionner et conserver les confiseries</p>	<p>Tenue professionnelle</p> <p>Fiches techniques</p> <p>Plan de travail</p> <p>Matières premières (sucres, parfums, arômes, essences naturelles, fruits frais, secs ou séchés, alcools, gélifiants, acidifiants...)</p> <p>Matériels (matériels de cuisson, lampes à sucre, batteurs, mélangeurs...)</p> <p>Fournitures (papier cellophane, déshydratants, conditionnements...)</p>	<p>Maîtrise des techniques de base des pâtisseries spécialisées à base de chocolat</p> <p>Respect :</p> <ul style="list-style-type: none"> – de la législation en vigueur – de la politique commerciale de l'entreprise – du thème de la commande – des consignes – des procédés – des procédures – du temps imparti – des températures – de l'hygrométrie – des règles ergonomiques et de sécurité – des règles de conditionnement

Savoir-faire (Être capable de)	Conditions de réalisation (On donne)	Critères d'évaluation (On exige)
Dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur (par exemple : Le Guide des Bonnes Pratiques)		
<p>C2.4 – fabriquer des pâtisseries spécialisées à base de chocolat</p> <p>C2.4.1 – réaliser des entremets</p> <p>C2.4.2 – confectionner d'autres produits à base de chocolat</p> <p>C2.4.3 – conserver les fabrications</p> <p>C2.5 – conditionner et stocker les produits semi-élaborés et les produits finis</p>	<p>Tenue professionnelle Locaux adaptés</p> <p>Fiches techniques</p> <p>Plan de travail</p> <p>Matières premières fondamentales : chocolat noir, au lait, ivoire, gianduja</p> <p>Autres matières (sucre, crème, beurre, œufs...)</p> <p>Matériels (cercles, palettes, fouets...)</p> <p>Fournitures (supports, cartons, caissettes...)</p> <p>Fiches techniques</p> <p>Matériels (armoires réfrigérées ou sèches)</p> <p>Appareils de conditionnement, de refroidissement, échelles, étagères...</p> <p>Fournitures (seaux, emballages appropriés, étiquettes...)</p>	<p>Maîtrise des techniques de base des pâtisseries spécialisées à base de chocolat</p> <p>Respect :</p> <ul style="list-style-type: none"> – de la législation en vigueur – de la politique commerciale de l'entreprise – de la commande – des consignes – des procédés – des procédures – du temps imparti – des températures et règles de conservation – des règles ergonomiques – de l'harmonie des couleurs et du thème <p>Identification précise du produit</p> <p>Respect :</p> <ul style="list-style-type: none"> – des consignes – du temps imparti – de l'hygrométrie – de la luminosité – de l'étanchéité – des conditionnements – des dates de fabrication – de la rotation des stocks
<p>C2.6 – nettoyer et entretenir les matériels, les équipements et les locaux</p>	<p>Protocoles</p> <p>Procédures</p> <p>Fiches techniques</p> <p>Matériels (balai brosse, aspirateur à eau...)</p> <p>Accessoires divers</p> <p>Produits divers (détergents appropriés, désinfectants...)</p>	<p>Identification précise des produits d'entretien</p> <p>Respect :</p> <ul style="list-style-type: none"> – des consignes – des procédés – des procédures – des fiches de nettoyage – du temps imparti – des règles ergonomiques

C3 – contrôler et apprécier

Savoir-faire (Être capable de)	Conditions de réalisation (On donne)	Critères d'évaluation (On exige)
Dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur (par exemple : Le Guide des Bonnes Pratiques)		
C3.1 – vérifier la conformité des marchandises lors de la livraison	Bon de livraison et de réception Lecteurs optiques Codes barres Fiches de stock Matériel de pesée Outils adaptés au contrôle des températures Étiquetage	Respect : – des consignes – de la conformité de la commande et de la livraison – des procédés – des procédures
C3.2 – contrôler l'état des stocks des matières premières	Fiches de stocks informatisées ou non	Respect : – des procédures – des procédés – des règles de rotation des stocks (premier entré-premier sorti)
C3.3 – contrôler l'état des stocks des produits semi-finis et finis		– des températures – des DLV (date limite de vente) – des DLUO (date limite d'utilisation optimale) – des DLC (date limite de consommation)
C3.4 – apprécier la conformité de sa fabrication tout au long de la production	Bon de commande Fiches techniques	Respect : – des consignes écrites ou orales – des procédés – des procédures – de la démarche qualité

Savoir-faire (Être capable de)	Conditions de réalisation (On donne)	Critères d'évaluation (On exige)
Dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur (par exemple : Le Guide des Bonnes Pratiques)		
<p>C3.5 – vérifier les opérations d'entretien et de nettoyage</p> <p>C3.5.1 – contrôler la conformité du rangement</p> <p>C3.5.2 – contrôler l'état de propreté des locaux, des équipements et du matériel</p> <p>C3.5.3 – contrôler le fonctionnement de l'équipement, du matériel</p>	Fiches de procédures	Respect : – des consignes – des procédures

C4 – communiquer

Savoir-faire (Être capable de)	Conditions de réalisation (On donne)	Critères d'évaluation (On exige)
Dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur (par exemple : Le Guide des Bonnes Pratiques)		
<p>C4.1 – prendre contact avec les tiers, le public et les membres de l'entreprise</p> <p>C4.1.1 – saluer un membre de l'équipe, un tiers, un client</p> <p>C4.1.2 – établir des relations professionnelles avec la hiérarchie, les membres de l'équipe</p> <p>C4.2 – renseigner les documents internes</p>	<p>Culture d'entreprise et professionnelle</p> <p>Procédures</p> <p>Documentations</p> <p>Outils de communication</p> <p>Procédures</p> <p>Bons de commande</p> <p>Fiches de stock</p> <p>Outils de communication</p>	Respect : – des procédures d'accueil – des règles de communication verbales et non verbales – de la tenue professionnelle (hygiène corporelle, présentation conforme à l'image et à la culture d'entreprise) – attitudes professionnelles adaptées (écoute, courtoisie, sens de l'observation, esprit d'équipe...) – maîtrise des outils de communication Respect des consignes Analyse et tenue d'une fiche de stock Maîtrise des outils de communication

Savoir-faire (Être capable de)	Conditions de réalisation (On donne)	Critères d'évaluation (On exige)
Dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur (par exemple : Le Guide des Bonnes Pratiques)		
C4.3 – informer le client et le public	Fiches de documentation (produit, historique, provenance...) Fiche d'argumentation	Maîtrise d'une démonstration de technique simple et argumentation
C4.4 – rendre compte auprès de sa hiérarchie	Notes de services Outils de communication (réseau interne)	Respect : – des règles de communication verbale – des consignes Maîtrise des outils de communication

Mise en relation des capacités, des compétences terminales et des savoirs associés

Capacités	Compétences terminales	Savoirs associés							
		S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7	S8
		L'histoire et les pays producteur de cacao	Les matières premières et les produits de base	Les autres produits	L'élaboration et la conservation des produits	Les locaux, équipements et matériels	La relation avec le public	Les sciences appliquées	L'environnement économique, juridique et social de l'entreprise
C1 Organiser, préparer	C1.1 Participer à la prévision des besoins								
	C1.2 Préparer les équipements nécessaires à la réception, au contrôle, au déconditionnement et au stockage des matières premières								

Capacités	Compétences terminales	Savoirs associés							
		S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7	S8
		L'histoire et les pays producteur de cacao	Les matières premières et les produits de base	Les autres produits	L'élaboration et la conservation des produits	Les locaux, équipements et matériels	La relation avec le public	Les sciences appliquées	L'environnement économique, juridique et social de l'entreprise
	C1.3 Identifier les matières premières pour la production								
	C1.4 Préparer les matières premières pour la production								
	C1.5 Sélectionner les matériels et les outillages adaptés								
	C1.6 Organiser son poste de travail pour une production donnée								
	C1.7 Identifier les matériels et les produits d'entretien								
	C1.8 Préparer les matériels et les produits d'entretien								
C2 Réaliser	C2.1 Réceptionner, déconditionner et entreposer les matières premières								
	C2.2 Réaliser des produits de chocolaterie								

Capacités	Compétences terminales	Savoirs associés							
		S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7	S8
		L'histoire et les pays producteur de cacao	Les matières premières et les produits de base	Les autres produits	L'élaboration et la conservation des produits	Les locaux, équipements et matériels	La relation avec le public	Les sciences appliquées	L'environnement économique, juridique et social de l'entreprise
	C2.3 Confectionner des confiseries								
	C2.4 Fabriquer des pâtisseries spécialisées à base de chocolat								
	C2.5 Conditionner et stocker les produits semi-élaborés et les produits finis								
	C2.6 Nettoyer et entretenir les matériels, les équipements et les locaux								
C3 Contrôler, apprécier	C3.1 Vérifier la conformité des marchandises lors de la livraison								
	C3.2 Contrôler l'état des stocks des matières premières								
	C3.3 Contrôler l'état des stocks des produits semi-finis et finis								

Capacités	Compétences terminales	Savoirs associés							
		S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7	S8
		L'histoire et les pays producteur de cacao	Les matières premières et les produits de base	Les autres produits	L'élaboration et la conservation des produits	Les locaux, équipements et matériels	La relation avec le public	Les sciences appliquées	L'environnement économique, juridique et social de l'entreprise
	C3.4 Apprécier la conformité de sa fabrication tout au long de la production								
	C3.5 Vérifier les opérations d'entretien et de nettoyage								
C4 Communiquer	C4.1 Prendre contact avec les tiers, le public et les membres de l'entreprise								
	C4.2 Renseigner les documents internes								
	C4.3 Informé le client et le public								
	C4.4 Rendre compte auprès de sa hiérarchie								

Savoirs associés

- S1 – l’histoire et les pays producteurs de cacao
 - S1.1 – l’histoire et la légende du cacao
 - S1.2 – la culture et les pays producteurs de cacao
 - S1.3 – la géographie économique
- S2 – les matières premières et les produits de base
 - S2.1 – le cacao et ses dérivés
 - S2.2 – les sucres et les édulcorants
 - S2.3 – le lait et ses dérivés
 - S2.4 – les œufs et les ovoproduits
 - S2.5 – les fruits secs
- S3 – les autres produits
 - S3.1 – les fruits frais et séchés
 - S3.2 – les arômes
 - S3.3 – les additifs
- S4 – l’élaboration et la conservation des produits
 - S4.1 – la cristallisation et la conservation du chocolat
 - S4.2 – les ganaches, les pralinés et gianduja
 - S4.3 – les sirops et sucres cuits
 - S4.4 – les autres produits de confiserie
 - S4.5 – les procédés de conservation
 - S4.6 – l’emballage et le conditionnement
- S5 – les locaux, équipements et matériels
 - S5.1 – Les locaux
 - S5.2 – Les équipements
 - S5.3 – Les matériels
 - S5.4 – Le nettoyage et l’entretien
- S6 – la relation avec le public
 - S6.1 – Les principes de communication interpersonnelle
 - S6.2 – Les phases d’une démonstration
- S7 – les sciences appliquées
 - S7.1 – les constituants des aliments
 - S7.2 – Étude nutritionnelle des produits de chocolaterie, confiserie, pâtisserie à base de chocolat
 - S7.3 – l’hygiène et la prévention
 - S7.4 – les énergies
 - S7.5 – l’alimentation en eau
 - S7.6 – l’équipement des locaux professionnels
 - S7.7 – les aménagements et équipements généraux des locaux professionnels
 - S7.8 – les principaux matériaux utilisés dans le secteur professionnel
 - S7.9 – l’entretien des locaux et des matériels
- S8 – l’environnement économique, juridique et social de l’entreprise
 - S8.1 – l’initiation économique
 - S8.2 – l’initiation à la connaissance de l’entreprise et les éléments comptables
 - S8.3 – l’initiation juridique et sociale

S1 – l’histoire et les pays producteurs de cacao

Connaissances (Savoirs associés)	Limites de connaissances
<p>S1.1 – l’histoire et la légende du cacao</p> <p>S1.2 – la culture et les pays producteurs de cacao</p> <p>S1.3 – la géographie économique Marchés du cacao Évolution de la demande</p>	<p>Identification des étapes essentielles</p> <p>Repérage des zones de production Identification de la situation climatique Énumération des principales variétés de cacao et leurs caractéristiques</p> <p>Notions élémentaires de l’offre et de la demande au niveau international</p>

S2 – les matières premières et les produits de base

Connaissances (Savoirs associés)	Limites de connaissances
<p>S2.1 – le cacao et ses dérivés</p> <p>S2.2 – les sucres et les édulcorants Saccharose Miels Glucose, sucres invertis Édulcorants</p> <p>S2.3 – le lait et ses dérivés</p> <p>S2.4 – les œufs et les ovoproduits</p> <p>S2.5 – les fruits secs Noisette Amandes Noix Autres fruits secs</p>	<p>Classification des différentes étapes de la préparation des fèves Identification et classification des étapes de transformation de la fève à la pâte de cacao Énumération des produits dérivés de la pâte de cacao Identification des méthodes d’obtention du beurre de cacao et du cacao poudre Identification des étapes de fabrication des chocolats Identification réglementaire de l’appellation « chocolat » Définition des conditions de stockage</p> <p>Identification et utilisation des différents sucres Classification des étapes de la fabrication du saccharose Définition des conditions de stockage</p> <p>Identification des différentes présentations commerciales du lait et de ses dérivés</p> <p>Analyse d’une étiquette Définition des conditions de stockage Identification des différentes présentations commerciales des ovoproduits Définition des conditions de stockage Énumération et utilisation des principales variétés Définition des conditions de stockage</p>

S3 – les autres produits

Connaissances (Savoirs associés)	Limites de connaissances
<p>S3.1 – les fruits frais et séchés</p> <p>S3.2 – les arômes Plantes, racines Fleur Épices Spiritueux</p> <p>S3.3 – les additifs Gélifiants, stabilisants, épaississants Acidifiants Divers (colorants, émulsifiants...)</p>	<p>Identification des modes de transformation possibles et de leurs utilisations Définition des conditions de stockage</p> <p>Différenciation des arômes naturels et artificiels Classification des différents types de spiritueux Définition des conditions de stockage</p> <p>Énumération des types les plus couramment utilisés Utilisation et action des acidifiants dans la fabrication Justification de l'emploi des colorants dans la fabrication Définition des conditions de stockage</p>

S4 – l'élaboration et la conservation des produits

Connaissances (Savoirs associés)	Limites de connaissances
<p>S4.1 – la cristallisation et la conservation du chocolat</p> <p>S4.2 – les ganaches, les pralinés et gianduja</p> <p>S4.3 – les sirops et sucres cuits Sirops Sucres cuits de base Sucres cuits régionaux</p>	<p>Analyse du phénomène de cristallisation du chocolat Identification des règles à respecter Identification de l'influence des facteurs extérieurs sur la conservation des produits</p> <p>Énumération des composants. Description des procédés de fabrication</p> <p>Pour les sirops et sucres cuits de base :</p> <p>Distinction et énumération des composants Description des procédés de fabrication Reconnaissance et classification des étapes de cuisson du sucre</p>

Connaissances (Savoirs associés)	Limites de connaissances
<p>S4.4 – les autres produits de confiserie Fondant Pâtes d'amandes Pâtes de fruits, gélifiés Caramels Nougat, nougatine Confitures, marmelades, gelées Fruits confits Intérieurs liqueur Candi Pralines, dragées Guimauves</p>	<p>Énumération des composants. Description des procédés de fabrication.</p>
<p>S4.5 – les procédés de conservation Produits semi-finis Produits finis</p>	<p>Identification du (ou des) procédés le(s) mieux adapté(s) à un produit donné</p>
<p>S4.6 – l’emballage et le conditionnement Produits semi-finis Produits finis</p>	<p>Justification du choix de l’emballage et du conditionnement pour un produit donné</p>

S5 – les locaux, équipements et matériels

Connaissances (Savoirs associés)	Limites de connaissances
<p>S5.1 – les locaux S5.1.1 – réserves S5.1.2 – laboratoire de production</p> <p>S5.2 – les équipements S5.2.1 – nécessaires à la réception, au contrôle, au déconditionnement et au stockage S5.2.2 – nécessaires à la production S5.2.3 – nécessaires à l’entretien</p> <p>S5.3 – les matériels S5.3.1 – nécessaires à la réception, au contrôle, au déconditionnement et au stockage S5.3.2 – nécessaires à la production S5.3.3 – nécessaires à l’entretien</p> <p>S5.4 – le nettoyage et l’entretien</p>	<p>Identification des zones de stockage Énumération des règles et obligations à respecter</p> <p>Justification de la marche en avant Énumération des conditions idéales de production (hygrométrie, température...)</p> <p>Identification et utilisation rationnelle des différents équipements</p> <p>Identification des matériels</p> <p>Principes d’utilisation simples</p> <p>Respect des règles d’hygiène et de sécurité en vigueur</p>

S6 – la relation avec le public

Connaissances (Savoirs associés)	Limites de connaissances
<p>S6.1 – les principes de communication interpersonnelle Avec le public Avec les autres acteurs (tiers, membres de l'entreprise)</p> <p>S6.2 – les phases d'une démonstration Prise de contact Présentation et valorisation des produits Réponse aux objections Prise de congé</p>	<p>Identification de l'émetteur et du récepteur Respect des techniques de communication (écoute et présentation verbale adaptée)</p> <p>Analyse d'une situation simple</p>

S7 – les sciences appliquées

Connaissances (Savoirs associés)	Limites de connaissances
<p>S7.1 – les constituants des aliments S7.1.1 – nature des constituants et rôles nutritionnels</p> <p>Protides Glucides Lipides Éléments minéraux Vitamines Eau</p> <p>S7.1.2 – principales propriétés physicochimiques mises en œuvre en pratique professionnelle</p> <p>Solubilité Cristallisation Saturation, sursaturation Diffusion, suspension, émulsion Action de la chaleur (milieu aqueux ou ambiance sèche) sur les protides, les lipides, les glucides Action de l'air sur les vitamines, les lipides Action du pH</p>	<p>Identifier les différents constituants d'un produit alimentaire à partir d'un étiquetage</p> <p>Indiquer, à partir d'un protocole de fabrication :</p> <ul style="list-style-type: none"> – la nature des transformations subies par les constituants alimentaires sous l'effet de différents facteurs (milieu aqueux, température) – les incidences (organoleptiques, nutritionnelles...) sur le produit fabriqué

Connaissances (Savoirs associés)	Limites de connaissances
<p>S7.2 – étude nutritionnelle des produits de chocolaterie, confiserie, pâtisserie à base de chocolat</p> <p>S7.2.1 – caractéristiques</p> <p>S7.2.2 – goût Composantes du goût Rôle des organes sensoriels</p>	<p>Comparer les caractéristiques nutritionnelles de différents produits de chocolaterie, confiserie, pâtisserie à base de chocolat (macarons, entremets)</p> <p>Indiquer les mécanismes de perception des saveurs élémentaires (salé, sucré, amer, acide) des odeurs et des saveurs</p> <p>Citer les facteurs modifiant la perception du goût (liés à l'individu, à la fabrication, et à l'environnement)</p> <p>Donner les critères identifiant les caractéristiques organoleptiques des chocolats, confiseries, pâtisseries à base de chocolat (macarons, entremets)</p>
<p>S7.3 – l'hygiène et la prévention</p> <p>S7.3.1 – microbiologie appliquée</p> <p>Diversité du monde microbien :</p> <ul style="list-style-type: none"> – conditions de vie et de multiplication des micro-organismes – relations micro-organismes - hôtes <p>Pouvoir pathogène des micro-organismes</p> <p>Caractéristiques de la flore alimentaire</p> <ul style="list-style-type: none"> – flore pathogène : typologie, origine – flore non pathogène <p>Recommandations et réglementation concernant :</p> <ul style="list-style-type: none"> – l'hygiène corporelle et vestimentaire – la surveillance de l'état de santé – l'hygiène de l'outillage, des matériels et des locaux – le nettoyage, la décontamination, la désinfection, la lutte contre les nuisibles... – les techniques de fabrication – le conditionnement des productions – la conservation et le transport – l'hygiène et la prévention en milieu professionnel, lutte contre la multiplication et la diffusion des micro-organismes 	<p>Citer des exemples caractéristiques de différents types de micro-organismes</p> <p>Indiquer les conditions favorables ou non à la vie et à la multiplication des micro-organismes dans le milieu professionnel (oxygène, température, humidité, pH, composition du milieu)</p> <p>Citer les différents agents, vecteurs de micro-organismes dans le milieu professionnel</p> <p>Indiquer l'origine possible des micro-organismes constituant la flore des aliments</p> <p>Citer et justifier les règles d'hygiène, les actions et les comportements adaptés à une situation professionnelle donnée tout au long de la production</p> <p>Justifier le choix des produits et des techniques de nettoyage et de désinfection dans des situations proposées</p>

Connaissances (Savoirs associés)	Limites de connaissances
<p>S7.3.2 – transformation biochimique due aux micro-organismes Causes d’altération Modes de conservation des aliments</p> <p>S7.3.3 – intoxications et toxicités alimentaires Origine extrinsèque (champignons) – micro-organismes et TIAC (toxi-infections alimentaires courantes) – substances chimiques – produits résiduels : traitements, insecticides – produits de nettoyage, matériaux au contact des aliments – additifs alimentaires</p>	<p>Citer les principales causes d'altération des produits de chocolaterie, confiserie, pâtisserie à base de chocolat et leurs conséquences sur la qualité sanitaire et organoleptique des produits</p> <p>Énoncer le principe de la chaîne du froid et indiquer les moyens techniques utilisés pour la contrôler (relevés et enregistrements de températures...) Citer les principaux types d'intoxications alimentaires (bactéries, champignons, substances chimiques) Justifier les mesures à mettre en œuvre dans le secteur professionnel pour limiter les risques. Identifier les règles d'utilisation (autorisations, dosages).</p>
<p>S7.4 – les énergies S7.4.1 – énergie électrique Principales grandeurs utilisées en électricité : – tension – intensité du courant – puissance d'un appareil, puissance maximale d'une installation</p> <p>Utilisation de l'énergie électrique en milieu professionnel – transformation en énergie thermique – transformation en énergie mécanique</p> <p>Économies d'énergies</p> <p>Sécurité – dispositifs de sécurité concernant l'alimentation en énergie électrique des locaux professionnels – réglementation et contrôle</p> <p>Utilisation des appareils électriques en chocolaterie – principes de fonctionnement – sécurité</p>	<p>Lire et interpréter les indications figurant sur la plaque signalétique d'un appareil et sur les notices techniques Comparer la puissance d'un appareil à la puissance installée Indiquer les possibilités de branchement simultané de plusieurs appareils proposés dans un circuit donné Indiquer le rôle d'un disjoncteur (de puissance, différentiel) et d'une prise de terre</p> <p>Énoncer les différents moyens pour économiser de l'énergie</p> <p>Citer les risques du non-respect des règles de sécurité : électrocution, court-circuit et incendie, et indiquer la conduite à tenir Énoncer les règles de sécurité afin d'éviter les accidents liés à l'usage des appareils à moteurs (coupures et blessures graves)</p> <p>Indiquer les premiers soins à un blessé</p>

Connaissances (Savoirs associés)	Limites de connaissances
<p>S7.4.2 – combustibles</p> <p>Principaux combustibles utilisés dans le secteur professionnel Combustion et production de chaleur</p> <p>Équipements de combustion : brûleurs</p> <p>Sécurité concernant la distribution et l'alimentation en combustibles des locaux professionnels</p>	<p>Citer les combustibles utilisés en milieu professionnel</p> <p>Expliquer l'influence du réglage d'arrivée d'air</p> <p>Indiquer la nécessité de l'évacuation des gaz</p> <p>Justifier la réglementation donnée concernant la sécurité de l'installation</p> <p>Citer les risques du non-respect des règles de sécurité (asphyxie, explosion, incendie) et indiquer la conduite à tenir</p>
<p>S7.5 – l'alimentation en eau</p> <p>Distribution collective d'eau destinée à la consommation humaine</p>	<p>Indiquer les caractéristiques d'une eau destinée à la consommation humaine</p>
<p>S7.6 – l'équipement des locaux professionnels</p> <p>S7.6.1 – chauffage</p> <p>S7.6.2 – matériels utilisés pour le maintien de la qualité sanitaire des produits</p>	<p>Indiquer le rôle des systèmes de sécurité</p> <p>Donner les consignes d'utilisation des appareils qui permettent des économies d'énergie</p> <p>Citer les consignes d'utilisation permettant d'effectuer des économies d'énergie</p>
<p>S7.7 – les aménagements et équipements généraux des locaux professionnels</p> <p>S7.7.1 – éclairage des locaux</p> <p>S7.7.2 – circulation d'air</p> <p>S7.7.3 – évacuation des matières usées</p> <p>Eaux usées et déchets</p> <p>Collecte, évacuation et traitement</p> <p>Risques de prolifération d'insectes, de rongeurs</p>	<p>Justifier la nécessité d'un bon éclairage en milieu professionnel (amélioration des conditions de travail pour diminuer les risques d'accidents et les risques de fatigue oculaire)</p> <p>Citer les règles de sécurité lors de l'entretien des appareils d'éclairage</p> <p>Justifier la nécessité d'un bon renouvellement d'air</p> <p>Indiquer le principe de la collecte des eaux usées et des déchets en milieu professionnel et indiquer leur devenir</p> <p>Indiquer et justifier les conditions de stockage des déchets solides en milieu professionnel</p> <p>Citer les dangers liés à la présence des insectes, des rongeurs dans un local professionnel</p> <p>Citer les moyens de prévention et de lutte contre les insectes, les rongeurs...</p>

Connaissances (Savoirs associés)	Limites de connaissances
<p>S7.8 – les principaux matériaux utilisés dans le secteur professionnel S7.8.1 – propriétés des matériaux : utilisation et entretien</p> <ul style="list-style-type: none"> – matériaux utilisés dans l'activité professionnelle – métaux et alliages (acier inoxydable...) – matériaux de revêtements de surfaces : produits – céramiques, marbres et pierres, verres – matériaux d'emballage et de conditionnement (matières plastiques, cartons, papiers...) <p>S7.8.2 – réglementations spécifiques pour certaines utilisations</p>	<p>Mettre en relation les propriétés d'un matériau avec son utilisation professionnelle et son entretien</p> <p>Repérer dans une notice (d'appareil, d'installation) les informations concernant les matériaux</p> <p>Repérer dans un document (textes réglementaires, documents techniques...) les contraintes de mise en œuvre ou d'interdiction de certains matériaux dans le secteur alimentaire</p>
<p>S7.9 – l'entretien des locaux et des matériels S7.9.1 – produits de nettoyage Composition Modes d'action Réglementation</p> <p>S7.9.2 – nettoyage des matériels et des locaux professionnels</p>	<p>Donner le mode d'action d'un abrasif, d'un solvant, d'un détergent, d'un désinfectant, d'un décapant :</p> <ul style="list-style-type: none"> – identifier leurs propriétés – classer les produits en fonction de leur mode d'action – indiquer leur mode d'utilisation à partir de fiches techniques de produits <p>Mettre en relation les propriétés des matériaux à entretenir et les modes d'action des produits.</p> <p>Choisir, pour un cas précis de nettoyage de locaux ou de matériels, les procédés, les produits et les matériels utilisés et indiquer les mesures de sécurité à respecter indiquer le rôle de chaque étape, pour un plan de nettoyage donné</p>

S8 – l'environnement économique, juridique et social de l'entreprise

Connaissances (Savoirs associés)	Limites de connaissances
<p>S8.1 – l'initiation économique S8.1.1 – notion d'entreprise Rôle Diversité des entreprises, classement selon la taille L'entreprise, groupement humain organisé, dirigé</p>	<p>Reconnaître la forme juridique de l'entreprise, identifier son activité principale Situer l'entreprise de chocolaterie confiserie dans les secteurs d'activité Analyser les liaisons fonctionnelles et hiérarchiques à partir d'un organigramme simple d'entreprise de chocolaterie confiserie</p>

Connaissances (Savoirs associés)	Limites de connaissances
<p>S8.1.2 – entreprise et autres agents économiques</p> <p>Relation avec les principaux agents de la vie économique</p> <p>Échanges économiques</p> <p>Commerce extérieur</p> <p>Notion de marché (réel, actuel, potentiel)</p> <p>Prix :</p> <ul style="list-style-type: none"> – fixation, évolution – déséquilibre entre offre et demande (notion d'inflation) 	<p>Identifier et situer les principaux agents économiques dans un circuit économique simplifié</p> <p>Énumérer des produits importés et exportés par une entreprise de chocolaterie confiserie</p> <p>Identifier les différents marchés des entreprises de chocolaterie confiserie</p> <p>Repérer les éléments qui permettent la fixation d'un prix</p> <p>Énoncer les principales conséquences de l'inflation</p>
<p>8.1.3 – entreprise, unité de production</p> <p>Facteurs de production</p> <p>Combinaison des facteurs de production</p> <p>Rémunération des facteurs de production (notion de valeur ajoutée)</p>	<p>Identifier les facteurs de production</p> <p>Repérer les biens de production durables et non durables</p> <p>Distinguer les éléments agissant favorablement sur la productivité et la qualité dans une entreprise de chocolaterie confiserie</p> <p>Citer les principaux tiers de l'entreprise rémunérés par la valeur ajoutée</p>
<p>S8.1.4 – entreprise et partenaires sociaux</p>	<p>Identifier les représentants du personnel (syndicats, organisations professionnelles).</p>
<p>S8.1.5 – impôts et autres prélèvements</p> <p>Notion d'impôts directs et indirects</p> <p>Cotisation</p> <p>Taxes</p>	<p>Citer les principaux impôts</p> <p>Citer les différentes formes de redistribution des revenus de l'état</p>
<p>S8.2 – l'initiation à la connaissance de l'entreprise et les éléments comptables</p> <p>S8.2.1 – éléments comptables</p> <p>Bilan</p> <p>Résultat</p> <p>Taxe sur la valeur ajoutée (TVA)</p> <p>Financement de l'entreprise</p>	<p>Repérer les ressources capitaux propres et dettes, les emplois (actif immobilisé et actif circulant)</p> <p>Identifier les opérations génératrices de résultat (produits et charges courantes)</p> <p>Classer les charges et les produits et induire le résultat</p> <p>Calculer une TVA</p> <p>Déterminer la TVA due ou le crédit de TVA à partir des bases de calcul fournies (sur document fiscal ou non)</p> <p>Analyser le coût d'un emprunt ou d'un crédit bail à partir d'un plan de remboursement</p> <p>Indiquer le principe de l'amortissement linéaire et son influence sur le résultat</p>

Connaissances (Savoirs associés)	Limites de connaissances
<p>Éléments de comptabilité matière</p> <p>Éléments d'un coût de revient</p> <p>S8.2.2 – opérations commerciales Documents commerciaux : – relatifs à l'achat et à la vente</p> <p>– relatifs aux règlements : espèces, chèques, lettres de change, cartes de paiement, prélèvements, virements...</p> <p>S8.3 – l'initiation juridique et sociale S8.3.1 – institutions politiques Président de la République Gouvernement Parlement Les collectivités territoriales : région, département, commune)</p> <p>S8.3.2 – droit usuel Capacité juridique Personne physique Personne morale</p> <p>S8.3.3 – création ou reprise d'entreprise</p> <p>S8.3.4 – activité contractuelle de l'entreprise</p> <p>S8.3.5 – responsabilité de l'entreprise Civile Pénale</p>	<p>Tenir des fiches selon les méthodes : – du coût moyen unitaire pondéré après chaque entrée (CMUP) – de l'épuisement des stocks (PEPS : premier entré-premier sorti)</p> <p>Identifier les éléments constitutifs d'un coût de revient Calculer un prix de vente HT et/ou TTC avec un coefficient multiplicateur donné</p> <p>Identifier les documents usuels, leurs contenus et dégager leurs rôles respectifs Analyser les éléments contenus dans les documents commerciaux Compléter des documents simples : bon de commande, de livraison, facture, chèque Déterminer les conséquences d'un défaut de paiement (chèques, cartes...) Schématiser la circulation interne/externe des documents</p> <p>Citer les divisions administratives et leurs représentants Identifier le mode d'élection et la durée des mandats des représentants élus</p> <p>Identifier les incapacités juridiques Identifier la notion d'artisan et de commerçant Identifier la forme juridique d'une entreprise de chocolaterie confiserie</p> <p>Citer les formalités de création de l'entreprise Identifier les éléments constitutifs du fonds de commerce</p> <p>Analyser un contrat simple Identifier les parties d'un contrat et énoncer leurs obligations</p> <p>Citer les principaux risques couverts par l'assurance responsabilité civile d'un chef d'entreprise Déterminer les différentes formes de responsabilité de l'entreprise de chocolaterie confiserie à l'égard des tiers (clients, fournisseurs, administrations)</p>

Connaissances (Savoirs associés)	Limites de connaissances
<p>S8.3.6 – droit social</p> <p>Contrat de travail</p> <p>Conditions légales du travail</p> <p>Rémunération du personnel</p>	<p>Reconnaître les éléments du contrat de travail (parties, forme, durée, obligations des parties)</p> <p>Déterminer les conditions légales du travail relatives à la durée, aux congés</p> <p>Reconnaître la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité</p> <p>Analyser un bulletin de paie</p>

Unités constitutives du référentiel de certification

U1 – approvisionnement et stockage

Capacités	Compétences terminales	Savoirs associés							
		S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7	S8
		L'histoire et les pays producteurs de cacao	Les matières premières et les produits de base	Les autres produits	L'élaboration et la conservation des produits	Les locaux, équipements et matériels (S5.1.1, 5.2.1,5.3.1)	La relation avec le public	Les sciences appliquées (S7.4 à S7.9)	L'environnement économique, juridique et social de l'entreprise (S8.1.4, 8.1.5, 8.2, 8.3)
C1 organiser, préparer	C1.1 – participer à la prévision des besoins		F	F		F		S	F
	C1.2 – préparer les équipements nécessaires à la réception, au contrôle, au déconditionnement et au stockage des matières premières		S	S		F		S	S
	C1.3 – identifier les matières premières pour la production		F	F				S	S
	C1.4 – préparer les matières premières pour la production							F	F
	C1.5 – sélectionner les matériels et les outillages adaptés					F		F	
	C1.6 – organiser son poste de travail pour une production donnée								
	C1.7 – identifier les matériels et les produits d'entretien					F		F	S
	C1.8 – préparer les matériels et les produits d'entretien					F		F	
C2 réaliser	C2.1 – réceptionner, déconditionner et entreposer les matières premières		F	F		F		F	F
	C2.2 – réaliser des produits de chocolaterie								
	C2.3 – confectionner des confiseries								
	C2.4 – fabriquer des pâtisseries spécialisées à base de chocolat								
	C2.5 – conditionner et stocker les produits semi-élaborés et les produits finis								
	C2.6 – nettoyer et entretenir les matériels, les équipements et les locaux								
C3 contrôler apprécier	C3.1 – vérifier la conformité des marchandises lors de la livraison		F	F		F		F	F
	C3.2 – contrôler l'état des stocks des matières premières		F	F		F		F	F
	C3.3 – contrôler l'état des stocks des produits semi-finis et finis								

Capacités	Compétences terminales	Savoirs associés							
		S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7	S8
		L'histoire et les pays producteurs de cacao	Les matières premières et les produits de base	Les autres produits	L'élaboration et la conservation des produits	Les locaux, équipements et matériels (S5.1.1, 5.2.1,5.3.1)	La relation avec le public	Les sciences appliquées (S7.4 à S7.9)	L'environnement économique, juridique et social de l'entreprise (S8.1.4, 8.1.5, 8.2, 8.3)
C3 contrôler, apprécier	C3.4 – apprécier la conformité de sa fabrication tout au long de la production								
	C3.5 – vérifier les opérations d'entretien et de nettoyage								
C4 communiquer	C4.1 – prendre contact avec les tiers, le public et les membres de l'entreprise								
	C4.2 – renseigner les documents internes		F	F			F		F
	C4.3 – informer le client et le public								
	C4.4 – rendre compte auprès de sa hiérarchie		F	F					

F	Relation fondamentale
S	Relation secondaire
	Aucune relation

U2 – production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie à base de chocolat

Capacités	Compétences terminales	Savoirs associés							
		S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7	S8
		L'histoire et les pays producteurs de cacao	Les matières premières et les produits de base	Les autres produits	L'élaboration et la conservation des produits	Les locaux, équipements et matériels (S5.1.1, 5.2.1,5.3.1)	La relation avec le public	Les sciences appliquées (S7.4 à S7.9)	L'environnement économique, juridique et social de l'entreprise (S8.1.4, 8.1.5, 8.2, 8.3)
C1 organiser, préparer	C1.1 – participer à la prévision des besoins								
	C1.2 – préparer les équipements nécessaires à la réception, au contrôle, au déconditionnement et au stockage des matières premières								
	C1.3 – identifier les matières premières pour la production								
	C1.4 – préparer les matières premières pour la production	F	F	F	F	F			
	C1.5 – sélectionner les matériels et les outillages adaptés				F	F			

Capacités	Compétences terminales	Savoirs associés							
		S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7	S8
		L'histoire et les pays producteurs de cacao	Les matières premières et les produits de base	Les autres produits	L'élaboration et la conservation des produits	Les locaux, équipements et matériels (S5.1.1, 5.2.1, 5.3.1)	La relation avec le public	Les sciences appliquées (S7.4 à S7.9)	L'environnement économique, juridique et social de l'entreprise (S8.1.4, 8.1.5, 8.2, 8.3)
C1 organiser, préparer	C1.6 – organiser son poste de travail pour une production donnée				F			F	F
	C1.7 – identifier les matériels et les produits d'entretien					F			
	C1.8 – préparer les matériels et les produits d'entretien					F			
C2 réaliser	C2.1 – réceptionner, déconditionner et entreposer les matières premières								
	C2.2 – réaliser des produits de chocolaterie		F	F	F	F		F	
	C2.3 – confectionner des confiseries		F	F	F	F		F	
	C2.4 – fabriquer des pâtisseries spécialisées à base de chocolat		F	F	F	F		F	
	C2.5 – conditionner et stocker les produits semi-élaborés et les produits finis				F	F		F	F
	C2.6 – nettoyer et entretenir les matériels, les équipements et les locaux				F	F		F	
C3 contrôler, apprécier	C3.1 – vérifier la conformité des marchandises lors de la livraison								
	C3.2 – contrôler l'état des stocks des matières premières								
	C3.3 – contrôler l'état des stocks des produits semi-finis et finis				S	S		F	F
	C3.4 – apprécier la conformité de sa fabrication tout au long de la production				F	F		F	F
	C3.5 – vérifier les opérations d'entretien et de nettoyage				F	F		F	
C4 communiquer	C4.1 – prendre contact avec les tiers, le public et les membres de l'entreprise						F	F	
	C4.2 – renseigner les documents internes				F			F	
	C4.3 – informer le client et le public	F	F	F			F		F
	C4.4 – rendre compte auprès de sa hiérarchie				F	F	F		F

F	Relation fondamentale
S	Relation secondaire
	Aucune relation

ANNEXE II
Période de formation en milieu professionnel

Période de formation en milieu professionnel

Objectifs

La formation en milieu professionnel doit permettre à l'élève d'acquérir et de mettre en œuvre des compétences en termes de savoir-faire et de savoir-être. Ces compétences sont répertoriées dans le référentiel des activités professionnelles. Il s'agit notamment :

- d'assurer des opérations d'approvisionnement et de stockage ;
- de réaliser des produits de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur. Si l'organisation de l'entreprise le permet, le candidat pourra être amené à présenter et à valoriser des produits face à un public ou à un client.

En outre, elle facilite le développement des qualités professionnelles, telles que :

- la présentation conforme à l'image et à la culture d'entreprise ;
- l'écoute, la courtoisie et la disponibilité ;
- le sens de l'observation, l'esprit d'équipe, la réactivité et l'adaptabilité à des situations diverses.

Ces compétences sont répertoriées dans le référentiel des activités professionnelles.

Les activités confiées doivent être en adéquation avec celles qui sont définies dans le référentiel des activités professionnelles. Elles concilient au mieux les objectifs de formation et les contraintes de l'entreprise.

Durée et modalités

Candidats relevant de la voie scolaire

La période de formation en milieu professionnel au sein d'une entreprise de chocolaterie confiserie est de 16 semaines, réparties sur les deux années de formation :

- 8 semaines en première année de formation (fractionnables en périodes de quatre semaines) ;
- 8 semaines en terminale (fractionnables en périodes de quatre semaines).

Le choix des dates des périodes de formation en milieu professionnel est laissé à l'initiative de l'établissement, en concertation avec les milieux professionnels et les conseillers de l'enseignement technologique, pour tenir compte des conditions locales.

Les lieux choisis et les activités confiées à l'élève pendant les différentes périodes de formation en milieu professionnel doivent permettre de répondre aux exigences des objectifs définis ci-dessus.

Un candidat qui, pour une raison de force majeure dûment constatée, n'a pu effectuer ses périodes de formation en milieu professionnel pour la partie prévue en deuxième année, peut être autorisé par le recteur à se présenter à l'examen, le jury étant tenu informé de sa situation.

La recherche de l'entreprise d'accueil est assurée par l'équipe pédagogique de l'établissement en fonction des objectifs de formation (circulaire n° 2000-095 du 26 juin 2000, BO n° 25 du 29 juin 2000).

La période de formation en milieu professionnel doit faire l'objet d'une convention entre le chef d'entreprise accueillant les élèves et le chef d'établissement où ils sont scolarisés. La convention est établie conformément à la convention type définie par la note de service n° 96-241 du 15 octobre 1996 – BO n° 38 du 24 octobre 1996, modifiée par la note DESCO A7 n° 0259 du 13 juillet 2001. La convention comprend une annexe pédagogique ainsi qu'un livret de formation précisant les modalités et le contenu des formations en milieu professionnel.

Pendant la période de formation en milieu professionnel, le candidat a obligatoirement la qualité d'élève stagiaire, et non de salarié.

L'élève reste sous la responsabilité pédagogique de l'équipe des professeurs chargés de la section. Ces derniers effectuent des visites au sein de l'entreprise afin d'y rencontrer le responsable de la formation et ainsi, d'assurer un suivi efficace de l'élève.

Candidats relevant de la voie de l'apprentissage

La formation fait l'objet d'un contrat conclu entre l'apprenti et son employeur conformément aux dispositions du Code du travail.

Le document de liaison établi par le centre de formation d'apprentis en concertation avec le conseiller de l'enseignement technologique et les représentants locaux du secteur professionnel de la chocolaterie confiserie précise les modalités et le contenu des formations en milieu professionnel. Les activités confiées à l'apprenti doivent respecter les objectifs définis ci-dessus.

Candidats relevant de la voie de la formation continue

La durée de la période de formation en milieu professionnel est de seize semaines.

Toutefois, les candidats de la formation continue peuvent être dispensés des périodes de formation en milieu professionnel s'ils justifient d'une expérience professionnelle d'au moins six mois dans le secteur du diplôme.

ANNEXE III
Règlement d'examen

Règlement d'examen

(Arrêté du 21 août 2002 modifié par l'arrêté du 31 juillet 2003)

Certificat d'aptitude professionnelle Chocolatier confiseur			Scolaires (établissements publics et privés sous contrat) Apprentis (CFA et sections d'apprentissage habilités) Formation professionnelle continue (établissements publics)		Scolaires (établissements privés hors contrat) Apprentis (CFA et sections d'apprentissage non habilités) Formation professionnelle continue (établissements privés) enseignement à distance – candidats libres	
Épreuves	Unités	Coef	Modes	Durée	Modes	Durée
Unités professionnelles						
EP1 – approvisionnement et stockage	UP1	2	CCF		Ponctuelle écrite	2 h
EP2 – production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat	UP2	15 ⁽¹⁾	CCF		Ponctuelle pratique et orale	12 h ⁽²⁾
Unités d'enseignement général						
EG1 – français et histoire – géographie	UG1	3	CCF		Ponctuelle écrite et orale	2 h 15 min
EG2 – mathématiques – sciences	UG2	2	CCF		Ponctuelle écrite	2 h
EG3 – éducation physique et sportive	UG3	1	CCF		Ponctuelle	
Épreuve facultative – langue vivante ⁽³⁾	UF		Ponctuelle orale	20 min	Ponctuelle orale	20 min

(1) Dont coefficient 1 pour la vie sociale et professionnelle.

(2) Dont 1 heure est réservée à l'évaluation de la vie sociale et professionnelle.

(3) Seuls les points au-dessus de 10 sont pris en compte pour la délivrance du diplôme.

Ne sont autorisées que les langues vivantes enseignées dans l'académie, sauf dérogation accordée par le recteur. Cette épreuve est précédée d'un temps égal de préparation.

ANNEXE IV
Définition des épreuves

Définition des épreuves

(Arrêté du 21 août 2002 modifié par l'arrêté du 31 juillet 2003)

Épreuve EP1/UP1 – approvisionnement et stockage

Coefficient 2

Finalités de l'épreuve

Les activités professionnelles relatives à cette épreuve consistent à :

- compléter une fiche technique au niveau des ingrédients manquants et établir un bon de commande à l'aide des documents fournis (fiche de stock, fiche technique et commande client) ;
- énoncer des connaissances relatives à l'environnement technologique, scientifique, économique et juridique.

Contenus de l'épreuve

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

- C1.1 Participer à la prévision des besoins
- C1.2 Préparer les équipements nécessaires à la réception, au contrôle, au déconditionnement et au stockage des matières premières
- C1.3 Identifier les matières premières pour la production
- C1.4 Préparer les matières premières pour la production
- C1.5 Sélectionner les matériels et les outillages adaptés
- C1.7 Identifier les matériels et les produits d'entretien
- C1.8 Préparer les matériels et les produits d'entretien
- C2.1 Réceptionner, déconditionner et entreposer les matières premières
- C3.1 Vérifier la conformité des marchandises lors de la livraison
- C3.2 Contrôler l'état des stocks des matières premières
- C4.2 Renseigner les documents internes
- C4.4 Rendre compte auprès de sa hiérarchie

et les savoirs associés :

- S2
- S3
- S5 (S5.1.1, S5.2.1, S5.3.1)
- S7 (S7.4, S7.5, S7.6, S7.7, S7.8, S7.9)
- S8 (S8.1.4, S8.1.5, S8.2, S8.3)

Évaluation

Elle porte principalement sur l'exactitude :

- des informations portées, la conformité du bon de commande et la présentation des documents renseignés ;
- des connaissances relatives à l'environnement technologique, scientifique, économique et juridique.

Modes d'évaluation

Contrôle en cours de formation

L'évaluation des compétences des candidats s'effectue sur la base d'un contrôle en cours de formation (CCF) à l'occasion de deux situations d'évaluation, différentes dans les objectifs et dans le contenu,

organisées au cours de la dernière année de formation. L'évaluation globale de l'épreuve porte sur 20 points.

L'une des situations d'évaluation a lieu dans l'établissement de formation et dans le cadre des activités habituelles de formation professionnelle. L'autre situation d'évaluation a lieu dans l'entreprise au cours de la période de formation en milieu professionnel.

Chaque situation permet l'évaluation de savoir-faire, de savoirs et de savoir-être. Un professionnel au moins est associé à l'évaluation. Le candidat est informé du moment prévu pour le déroulement des situations d'évaluation.

Chaque situation fait l'objet d'une proposition de note établie conjointement par l'équipe pédagogique, composée d'enseignants de chocolaterie, de sciences appliquées et de gestion et/ou du (des) professionnel(s) associé(s). La note définitive est délivrée par le jury.

• *Situation d'évaluation en établissement de formation* : 16 points

L'évaluation des compétences des candidats se déroule sous forme écrite. Elle est notée sur 16 points ainsi répartis :

Fiche technique complétée et bon de commande		4 points
Connaissance de l'environnement technologique, scientifique, économique et juridique		12 points
– technologique	2 points	
– scientifique	4 points	
– économique et juridique	6 points	
Total		16 points

L'inspecteur de l'Éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement de l'évaluation organisée sous la responsabilité du chef d'établissement.

• *Situation d'évaluation au cours de la période de formation en milieu professionnel* : 4 points

Elle a lieu au cours de l'une des deux périodes de quatre semaines de formation en milieu professionnel, organisées en dernière année de formation.

Elle permet d'évaluer les compétences relatives à l'approvisionnement et au stockage des matières premières, à l'entretien des réserves et des matériels, et d'évaluer les attitudes professionnelles du candidat.

L'évaluation porte sur :

- les compétences professionnelles (3 points) ;
- l'attitude professionnelle (1 point).

Évaluation par épreuve ponctuelle : durée 2 heures

Elle se déroule sous forme écrite et comprend deux parties, qui permettent de valider les compétences et les savoirs associés cités dans les finalités et le contenu de l'épreuve.

La première partie, d'une durée de 30 min, est notée sur 6 points. Il est demandé au candidat :

- de compléter une fiche technique au niveau des ingrédients manquants (3 points) ;
- d'établir un bon de commande à l'aide de documents fournis : fiche de stock, fiche technique et commande client (3 points).

La deuxième partie, d'une durée de 1 h 30 min, est notée sur 14 points. Elle porte sur les savoirs listés dans le contenu de l'épreuve :

- technologique (3 points) ;
- scientifique (4 points) ;
- économique et juridique (7 points).

Cette épreuve est évaluée par un professeur de chocolaterie, de gestion, de sciences appliquées et au moins un professionnel associés. La note définitive est délivrée par le jury.

Épreuve EP2/UP2 – production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat

Coefficient 15 (dont coefficient 1 pour l'évaluation de la vie sociale et professionnelle)

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 valoriser les produits fabriqués ;
- énoncer des connaissances relatives à l'environnement technologique, scientifique, économique et juridique.

Contenus de l'épreuve

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

- C1.4 Préparer les matières premières pour la production
- C1.5 Sélectionner les matériels et les outillages adaptés
- C1.6 Organiser son poste de travail pour une production donnée
- C1.7 Identifier les matériels et les produits d'entretien
- C1.8 Préparer les matériels et les produits d'entretien
- C2.2 Réaliser des produits de chocolaterie
- C2.3 Confectionner des confiseries
- C2.4 Fabriquer des pâtisseries spécialisées à base de chocolat
- C2.5 Conditionner et stocker les produits semi-élaborés et les produits finis
- C2.6 Nettoyer et entretenir les matériels, les équipements et les locaux
- C3.3 Contrôler l'état des stocks des produits semi-finis et finis
- C3.4 Apprécier la conformité de sa fabrication tout au long de la production
- C3.5 Vérifier les opérations d'entretien et de nettoyage
- C4.1 Prendre contact avec les tiers, le public et les membres de l'entreprise
- C4.2 Renseigner les documents internes
- C4.3 Informer le client et le public
- C4.4 Rendre compte auprès de sa hiérarchie

et les savoirs associés :

- S1, S2, S3, S4
- S5 (S5.1.2, S5.2.2, S5.2.3, S5.3.2, S5.3.3, S5.4)
- S6
- S7 (S7.1, S7.2, S7.3)
- S8 (S8.1.1, S8.1.2, S8.1.3)

Évaluation

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.

Modes d'évaluation

Contrôle en cours de formation

L'évaluation des compétences des candidats s'effectue sur la base d'un CCF à l'occasion de deux situations d'évaluation, différentes dans les objectifs et dans le contenu, organisées au cours de la dernière année de formation. L'évaluation globale porte sur 20 points.

L'une des situations d'évaluation a lieu dans l'établissement de formation et dans le cadre des activités habituelles de formation. L'autre situation d'évaluation a lieu dans l'entreprise au cours de la période de formation en milieu professionnel.

Chaque situation permet l'évaluation de savoir-faire, de savoirs et de savoir-être. Un professionnel au moins y est associé. Le candidat est informé du moment prévu pour le déroulement des situations d'évaluation.

Chaque situation fait l'objet d'une proposition de note établie conjointement par l'équipe pédagogique et le(s) professionnel(s) associé(s). Les points sont additionnés pour obtenir la proposition de note qui est transmise au jury. La note définitive est délivrée par le jury.

- *Situation d'évaluation en établissement de formation* : 16 points

L'évaluation des compétences des candidats se déroule sous forme pratique et orale. Elle est notée sur 16 points ainsi répartis :

Dessin de la pièce commerciale		1 point
Préparation du poste de travail		0,5 point
Réalisation des produits : – de chocolaterie – de confiserie – et d'une pâtisserie spécialisée à base de chocolat – respect des règles d'hygiène et de sécurité – présentation et valorisation du produit	6 points 2 points 0,5 point 1 point 1 point	10,5 points
Connaissance de l'environnement – technologique – scientifique – économique et juridique	1,5 point 1,5 point 1 point	4 points
Total		16 points

L'inspecteur de l'Éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement de l'évaluation organisée sous la responsabilité du chef d'établissement.

• *Situation d'évaluation au cours de la période en milieu professionnel* : 4 points

La situation d'évaluation a lieu au cours de l'une des deux périodes de quatre semaines de formation en milieu professionnel, organisées en dernière année de formation.

Elle permet d'évaluer les compétences relatives à l'organisation du poste de travail, à la réalisation de produits de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité et d'évaluer les attitudes professionnelles du candidat.

L'évaluation porte sur :

- les compétences professionnelles (3 points) ;
- l'attitude professionnelle (1 point).

Un professionnel, au moins, est associé à cette évaluation.

Épreuve ponctuelle : durée 12 heures (partie production : 11 h ; VSP : 1 h)

Elle se déroule sous forme pratique et orale et comprend trois parties qui permettent de valider les compétences et les savoirs associés cités dans les finalités et le contenu de l'épreuve.

La **première partie**, d'une durée de une 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.

La **deuxième partie**, d'une durée de 9 heures 30 min 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
Mouler 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 400 g maximum sur l'un des thèmes suivants : – Halloween, Noël, Carnaval, Saint-Valentin, Pâques, 1 ^{er} avril, Fête des mères, Fête des pères, Fête de la musique	2 points
Réalisation d'un des produits de confiserie parmi : – caramels simples, candi – pâtes de fruits, fondants – nougat, nougatines (détaillage d'intérieurs) – guimauves, 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 entremets au chocolat mis en valeur par un décor à dominante chocolat [fond(s) fourni(s) par le centre]	1 point
Total	13 points

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.

La **troisième partie**, d'une durée de 30 minutes, 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).

Cette partie sera évaluée par un professeur de chocolaterie, de vente, de gestion et de sciences appliquées et au moins un professionnel associés, jouant le rôle du public ou du client.

Évaluation de la vie sociale et professionnelle

L'évaluation de la « vie sociale et professionnelle » est intégrée à l'épreuve EP2. Elle est notée sur 20 points.

L'épreuve de vie sociale et professionnelle évalue des connaissances et des compétences du référentiel et s'appuie plus particulièrement sur la mise en œuvre d'une démarche d'analyse de diverses situations.

Contrôle en cours de formation

Il se déroule sous la forme de deux situations d'évaluation. Celles-ci sont organisées en centre de formation.

Une proposition de note est établie, qui résulte de l'addition de la note obtenue lors de la première situation d'évaluation et de la note obtenue lors de la deuxième situation d'évaluation. La note définitive est délivrée par le jury.

Une situation d'évaluation écrite : notée sur 14 points

Cette situation est organisée en dernière année de formation. Elle comporte deux parties.

Première partie : évaluation écrite d'une durée de 1 heure notée sur 7 points.

Les questions portent sur l'ensemble du programme.

Pour ce qui concerne la partie 3, relative à l'individu au poste de travail, l'évaluation privilégie l'identification et le repérage des risques professionnels ainsi que la sélection de mesures de prévention.

L'évaluation inclut obligatoirement l'un des risques communs à tous les secteurs professionnels : risques liés à l'activité physique, risques liés à la charge mentale, risque lié au bruit.

Pour ce qui concerne la partie 4 : l'individu acteur des secours, seule la partie 4.1 « Incendie et conduite à tenir » est évaluée dans cette partie.

Deuxième partie : travail personnel écrit noté sur 7 points

Ce travail permet d'évaluer la maîtrise de quelques compétences du programme à travers la rédaction d'un document de 2 pages maximum par le candidat. Il peut s'agir d'un travail relatif :

- à la prévention d'un risque professionnel : analyse ou participation à une action ;
- ou à une exploitation de documentation liée aux parties du programme relatives au parcours professionnel, à l'entreprise, au poste de travail ou à la consommation.

Ce travail ne fait pas l'objet d'une présentation orale.

Une situation d'évaluation pratique consistant en une intervention de secourisme : notée sur 6 points

Cette situation est organisée au cours du cycle de formation.

L'évaluation des techniques de secourisme — sauveteur secouriste de travail (SST) ou attestation de formation aux premiers secours (AFPS) — est effectuée, comme la formation, par un moniteur de secourisme conformément à la réglementation en vigueur.

Épreuve ponctuelle écrite : 1 heure

Le sujet comprend une ou plusieurs questions sur chacune des 5 parties du programme.

Pour ce qui concerne la partie 3, relative à l'individu au poste de travail, l'évaluation privilégie l'identification et le repérage des risques professionnels ainsi que la sélection de mesures de prévention.

L'évaluation inclut obligatoirement l'un des risques communs à tous les secteurs professionnels : risques liés à l'activité physique, risques liés à la charge mentale, risque lié au bruit.

EG1/UG1 – français et histoire – géographie

Coefficient 3

(Arrêté du 26 juin 2002 fixant le programme d'enseignement du français et de l'histoiregéographie pour les certificats d'aptitude professionnelle)

(Arrêté du 17 juin 2003 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général)

Objectifs

L'épreuve de français et d'histoire – géographie permet d'apprécier :

- les qualités de lecture et d'analyse de textes documentaires, de textes fictionnels, de documents iconographiques, de documents de nature historique et géographique ;
- les qualités d'organisation des informations et d'argumentation dans la justification des informations sélectionnées ;
- les qualités d'expression et de communication à l'oral et à l'écrit, en particulier la maîtrise de la langue.

Modes d'évaluation

Contrôle en cours de formation (CCF)

L'épreuve de français et d'histoire – géographie est constituée de deux situations d'évaluation, comprenant chacune deux parties : une partie écrite en français, une partie orale en histoire – géographie.

Les deux situations d'évaluation sont évaluées à part égale. Par ailleurs, les deux parties de chaque situation d'évaluation évaluent des compétences complémentaires, à parts égales.

L'évaluation se déroule dans la deuxième moitié de la formation. Toutefois, lorsque le cycle de formation est de deux ans, il peut être envisagé de proposer une situation d'évaluation en fin de première année.

Une proposition de note sur 20 est établie. La note définitive est délivrée par le jury.

• Première situation d'évaluation

Première partie (français)

Le candidat rédige une production écrite réalisée en trois étapes. Cette situation d'évaluation, de nature formative, s'inscrit dans le calendrier d'une séquence.

Dans la première étape, le candidat rédige à partir d'un texte fictionnel une production qui soit fait intervenir un changement de point de vue, soit donne une suite au texte, soit en change la forme (mise en dialogue à partir d'un récit, portrait d'un personnage à partir de vignettes de bande dessinée...).

Dans la deuxième étape, le candidat reprend sa production initiale à partir de nouvelles consignes, ou d'une grille de correction, ou à l'aide d'un nouveau support textuel, ou d'un didacticiel d'écriture... Cette étape est individuelle ou collective.

Dans la troisième étape, le candidat finalise sa production, notamment à l'aide du traitement de texte lorsque cela est possible.

Les trois séances, d'une durée d'environ quarante minutes, s'échelonnent sur une durée de quinze jours.

Deuxième partie (histoire - géographie)

Le candidat présente oralement un dossier (constitué individuellement ou par groupe) comprenant trois ou quatre documents de nature variée (textes, images, tableaux de chiffres, cartes...).

Ces documents sont accompagnés d'une brève analyse en réponse à une problématique relative à la situation historique ou géographique proposée.

Les documents concernent un des thèmes généraux du programme étudiés dans l'année, à dominante histoire ou géographie. Si la dominante du dossier de la situation 1 est l'histoire, la dominante du dossier de la situation 2 est la géographie, et inversement.

Le candidat présente son dossier pendant cinq minutes. La présentation est suivie d'un entretien (dix minutes maximum) au cours duquel le candidat justifie ses choix et répond aux questions.

L'entretien est conduit par le professeur de la discipline assisté, dans la mesure du possible, d'un membre de l'équipe pédagogique.

• Deuxième situation d'évaluation

Première partie (français)

Le candidat répond par écrit, sur un texte fictionnel ou un document iconographique ou sur un texte professionnel, à des questions de vocabulaire et de compréhension, puis rédige, dans une situation de communication définie par un type de discours, un récit, un dialogue, une description, un portrait, une opinion argumentée (quinze à vingt lignes).

La durée est d'environ une heure trente minutes.

Deuxième partie (histoire – géographie)

Se référer à la deuxième partie de la situation n° 1. Seule la dominante change (histoire ou géographie).

Épreuve ponctuelle : 2 heures + 15 minutes

Les deux parties de l'épreuve (français et histoire-géographie), qui évaluent des compétences complémentaires, sont évaluées à part égale, sur 10 points.

Première partie (français)

Le candidat répond par écrit, sur un texte fictionnel, à des questions de vocabulaire et de compréhension. Il rédige ensuite, dans une situation de communication définie par un type de discours :

- soit un récit, un dialogue, une description, un portrait, une opinion argumentée (quinze à vingt lignes) ;
- soit une courte production écrite répondant à une consigne en lien avec l'expérience professionnelle (quinze à vingt lignes).

Deuxième partie (histoire – géographie)

Le candidat se présente à l'épreuve avec deux dossiers qu'il a préalablement constitués, l'un à dominante histoire, l'autre à dominante géographie, comprenant chacun trois ou quatre documents de nature variée (textes, images, tableaux de chiffres, cartes...).

Ces dossiers, d'un maximum de trois pages chacun, se réfèrent aux thèmes généraux du programme.

Les documents sont accompagnés d'une brève analyse en réponse à une problématique liée à la situation historique et géographique étudiée dans le dossier.

L'examineur choisit l'un des deux dossiers. Le candidat présente oralement, pendant cinq minutes, le dossier retenu ; la présentation est suivie d'un entretien (dix minutes maximum) au cours duquel le candidat justifie ses choix et répond aux questions.

En l'absence de dossier le candidat peut néanmoins passer l'épreuve.

EG2/UG2 – mathématiques – sciences

Coefficient 2

(Arrêté du 26 juin 2002 fixant le programme d'enseignement des mathématiques et des sciences pour les certificats d'aptitude professionnelle)

(Arrêté du 17 juin 2003 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général)

L'épreuve de mathématiques - sciences englobe l'ensemble des objectifs, domaines de connaissances et compétences mentionnés dans le programme de formation de mathématiques, physique - chimie des certificats d'aptitude professionnelle.

Objectifs

L'évaluation en mathématiques – sciences a pour objectifs :

- d'apprécier les savoirs et compétences des candidats ;
- d'apprécier leur aptitude à les mobiliser dans des situations liées à la profession ou à la vie courante ;
- de vérifier leur aptitude à résoudre correctement un problème, à justifier les résultats obtenus et à vérifier leur cohérence ;
- d'apprécier leur aptitude à rendre compte par écrit ou oralement.

Modes d'évaluation

Contrôle en cours de formation

Le contrôle en cours de formation comporte deux situations d'évaluation qui se déroulent dans la deuxième moitié de la formation.

Une proposition de note est établie. La note définitive est délivrée par le jury.

- *Première situation d'évaluation* : notée sur 10

Elle consiste en la réalisation écrite (individuelle ou en groupe restreint de trois candidats au plus) et la présentation orale (individuelle), si possible devant le groupe classe, d'un compte rendu d'activités comportant la mise en œuvre de compétences en mathématiques, physique ou chimie, en liaison directe avec la spécialité. Ce compte rendu d'activités, qui doit garder un caractère modeste (3 ou 4 pages maximum), prend appui sur le travail effectué au cours de la formation professionnelle (en milieu professionnel ou en établissement) ou sur l'expérience professionnelle ; il fait éventuellement appel à des situations de la vie courante.

Lorsque le thème retenu ne figure pas dans une unité pouvant faire l'objet d'une évaluation, tout en restant dans le cadre de la formation, toutes les indications utiles doivent être fournies au candidat avant la rédaction du compte rendu d'activités.

Au cours de l'entretien, dont la durée maximale est de 10 minutes, le candidat est amené à répondre à des questions en liaison directe avec les connaissances et compétences mises en œuvre dans les activités relatées.

La proposition de note individuelle attribuée prend principalement en compte la qualité de la prestation orale (aptitude à communiquer, validité de l'argumentation, pertinence du sujet).

- *Deuxième situation d'évaluation* : notée sur 20

Elle comporte deux parties d'égale importance concernant l'une les mathématiques, l'autre la physique et la chimie.

Première partie

Une évaluation écrite en mathématiques, notée sur 10, d'une durée d'une heure environ, fractionnée dans le temps en deux ou trois séquences.

Chaque séquence d'évaluation comporte un ou plusieurs exercices avec des questions de difficulté progressive recouvrant une part aussi large que possible des connaissances mentionnées dans le référentiel.

Certaines compétences peuvent être évaluées plusieurs fois par fractionnement de la situation de l'évaluation dans le temps. Les thèmes mathématiques concernés portent principalement sur les domaines de connaissances les plus utiles pour résoudre un problème en liaison avec la physique, la chimie, la technologie, l'économie, la vie courante...

Lorsque la situation s'appuie sur d'autres disciplines, aucune connaissance relative à ces disciplines n'est exigible des candidats et toutes les indications utiles doivent être fournies dans l'énoncé.

Deuxième partie

Une évaluation d'une durée d'une heure environ en physique - chimie, fractionnée dans le temps en deux ou trois séquences, ayant pour support une ou plusieurs activités expérimentales (travaux pratiques). Elle est notée sur 10 (7 points pour l'activité expérimentale, 3 points pour le compte rendu).

Ces séquences d'évaluation sont conçues comme des sondages probants sur des compétences terminales. Les notions évaluées ont été étudiées précédemment.

Chaque séquence d'évaluation s'appuie sur une activité expérimentale (travaux pratiques) permettant d'apprécier les connaissances et savoir-faire expérimentaux des candidats.

Au cours de l'activité expérimentale, le candidat est évalué à partir d'une ou plusieurs expériences. L'évaluation porte nécessairement sur les savoir-faire expérimentaux du candidat observés durant les manipulations qu'il réalise, sur les mesures obtenues et leur interprétation.

Lors de cette évaluation, il est demandé au candidat :

- de mettre en œuvre un protocole expérimental ;
- d'utiliser correctement le matériel mis à sa disposition ;
- de mettre en œuvre les procédures et consignes de sécurité établies ;
- de montrer qu'il connaît le vocabulaire, les symboles, les grandeurs et unités mises en œuvre ;
- d'utiliser une ou plusieurs relations, ces relations étant données ;
- de rendre compte par écrit des résultats des travaux réalisés.

Le candidat porte, sur une fiche qu'il complète en cours de manipulation, les résultats de ses observations, de ses mesures et de leur interprétation. L'examineur élabore une grille d'observation qui lui permet d'évaluer les connaissances et savoir-faire expérimentaux du candidat lors de ses manipulations.

Lorsque la situation s'appuie sur d'autres disciplines, aucune connaissance relative à ces disciplines n'est exigible des candidats et toutes les indications utiles doivent être fournies dans l'énoncé.

Épreuve ponctuelle

L'épreuve comporte deux parties écrites d'égale importance concernant l'une les mathématiques, l'autre la physique - chimie.

- *Mathématiques* : 1 heure, notée sur 10 points

Le sujet se compose de plusieurs exercices avec des questions de difficulté progressive recouvrant une part aussi large que possible des connaissances mentionnées dans le programme.

Les thèmes mathématiques concernés portent principalement sur les domaines de connaissances les plus utiles pour résoudre un problème en liaison avec la physique, la chimie, la technologie, l'économie, la vie courante...

Lorsque la situation s'appuie sur d'autres disciplines, aucune connaissance relative à ces disciplines n'est exigible des candidats et toutes les indications utiles doivent être fournies dans l'énoncé.

- *Physique – chimie* : 1 heure, notée sur 10 points

Le sujet doit porter sur des champs différents de la physique et de la chimie. Il se compose de deux parties.

Première partie

Un ou deux exercices restituent, à partir d'un texte (en une dizaine de lignes au maximum) et éventuellement d'un schéma, une expérience ou un protocole opératoire. Au sujet de cette expérience décrite, quelques questions conduisent le candidat, par exemple :

- à montrer ses connaissances ;
- à relever des observations pertinentes ;
- à organiser les observations fournies, à en déduire une interprétation et, plus généralement, à exploiter les résultats.

Deuxième partie

Un exercice met en œuvre, dans un contexte donné, une ou plusieurs grandeurs et relations entre elles. Les questions posées doivent permettre de vérifier que le candidat est capable :

- de montrer qu'il connaît le vocabulaire, les symboles, les grandeurs et les unités mises en œuvre ;
- d'indiquer l'ordre de grandeur d'une valeur compte tenu des mesures fournies et du contexte envisagé ;
- d'utiliser des définitions, des lois et des modèles pour résoudre le problème posé.

Dans un même exercice, les capacités décrites pour ces deux parties peuvent être mises en œuvre.

Lorsque l'épreuve s'appuie sur d'autres disciplines, aucune connaissance relative à ces disciplines n'est exigible des candidats et toutes les indications utiles doivent être fournies dans l'énoncé.

Instructions complémentaires pour l'ensemble des évaluations écrites (contrôle en cours de formation ou épreuve ponctuelle)

Le nombre de points affectés à chaque exercice est indiqué sur le sujet.

La longueur et l'ampleur du sujet doivent permettre à tout candidat de le traiter et de le rédiger posément dans le temps imparti.

L'utilisation des calculatrices électroniques pendant l'épreuve est définie par la réglementation en vigueur.

Les trois alinéas suivants doivent être rappelés en tête des sujets :

- la clarté des raisonnements et la qualité de la rédaction interviendront dans l'appréciation des copies ;
- l'usage des calculatrices électroniques est autorisé sauf mention contraire figurant sur le sujet ;
- l'usage du formulaire officiel de mathématiques est autorisé.

EG3/UG3 – éducation physique et sportive

Coefficient 1

(Arrêté du 25 septembre 2002 fixant le programme d'enseignement de l'éducation physique et sportive pour les certificats d'aptitude professionnelle, les brevets d'études professionnelles et les baccalauréats professionnels)

L'épreuve se déroule dans les conditions définies par l'arrêté du 22 novembre 1995 relatif aux modalités d'organisation du contrôle en cours de formation et de l'examen ponctuel terminal prévus pour l'éducation physique et sportive en lycées (BO n° 46 du 14 décembre 1995).

Épreuve facultative/UF – langue vivante

Epreuve orale – durée : 20 mn – préparation 20 mn

(Arrêté du 8 juillet 2003 fixant le programme d'enseignement des langues vivantes étrangères pour les CAP)

(Arrêté du 17 juin 2003 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général)

L'épreuve comporte un entretien se rapportant :

- soit à un document étudié au cours de la formation (texte ou image) ;
- soit à un document lié à l'activité et/ou à l'expérience du candidat.

ANNEXE V
Tableau de correspondance
d'épreuves et d'unités

(Arrêté du 21 août 2002 modifié par l'arrêté du 31 juillet 2003)

Tableau de correspondance d'épreuves et d'unités

CAP Chocolatier confiseur (arrêté du 17 mars 1981) dernière session 2003	CAP Chocolatier confiseur (défini par l'arrêté du 21 août 2002) session 2004	CAP Chocolatier confiseur (défini par l'arrêté du 21 août 2002 modifié par le présent arrêté) à compter de la session 2005
Épreuves pratiques (1) A - Épreuves fondamentales + B - Épreuves complémentaires	UP2 Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat	UP2 (3) Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat
Épreuves écrites et orales (2)	UP1 Approvisionnement et stockage UG1 Expression française UG2 Mathématiques UG3 Vie sociale et professionnelle UG4 Éducation physique et sportive	UP1 Approvisionnement et stockage UG1 Français et histoire – géographie UG2 Mathématiques – sciences <div style="background-color: #cccccc; height: 20px; width: 100%;"></div> UG3 Éducation physique et sportive

À la demande du candidat et pendant la durée de validité des notes :

(1) La note moyenne, supérieure ou égale à 10 sur 20, obtenue au groupe d'épreuves pratiques A et B, peut être reportée sur l'unité UP2 du diplôme régi par le présent arrêté.

(2) La note moyenne, supérieure ou égale à 10 sur 20, obtenue au groupe d'épreuves écrites et orales est reportée sur chacune des unités UP1 « Approvisionnement et stockage », UG1 « Expression française », UG2 « Mathématiques », UG3 « Vie sociale et professionnelle », UG4 « Éducation physique et sportive » du diplôme régi par le présent arrêté.

(3) La note reportée sur l'unité UP2 définie par le présent arrêté est affectée du coefficient total de cette unité incluant celui de la vie sociale et professionnelle.

De même, lorsque le candidat peut être dispensé de l'unité UP2 définie par le présent arrêté, cette dispense s'entend pour la totalité de l'unité, partie vie sociale et professionnelle incluse.

NB : Toute note supérieure ou inférieure à 10/20 obtenue aux épreuves, à compter du 1^{er} septembre 2002, peut être conservée (décret n° 2002-463 du 4 avril 2002 relatif au CAP).