

## CCF – CAP CHOCOLATIER CONFISEUR – Les modalités d'évaluation

	Périodes	Situations d'évaluation	Quoi ?	Pts	Durées Indicatives	Qui ?	Observations
<b>EP1</b>  Approvisionnement et stockage  <b>Coef. 2</b>	Avril - Mai	CCF en entreprise <b>EE</b>	Approvisionnement, stockage des matières premières, entretien des réserves et des matériels (S.F.)	3		Equipe pédagogique + Professionnel  ↓  Notes proposées conjointement  Arrondies au 1/2 point supérieur sur le total de l'épreuve	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Grille d'évaluation</li> <li>▪ Document support</li> </ul>
	Année Examen		Attitudes professionnelles du candidat (S.E.)	1			
			<i>Complémentarité recherchée avec les évaluations en centre de formation - Situations professionnelles réelles</i>				
	Mai – Juin	CCF en établissement <b>S1</b>	Compléter une fiche technique, établir un bon de commande	4	0 h 30		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Forme écrite identique à EPT</li> <li>▪ Grille de notation 1 à 3 situations d'évaluation</li> </ul>
Année Examen	Connaissances de l'environnement technologique		2	1 h 30			
	Connaissances de l'environnement scientifique		4				
	Connaissances de l'environnement économique et juridique		6				
<b>EP2</b>  Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat  <b>Coef. 12</b>  +  VSP <b>Coef. 1</b>	Avril – Mai	CCF en entreprise <b>EE</b>	Organisation du poste de travail, réalisation de produits de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat en respectant les règles d'hygiène et sécurité (S.F.)	3		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Grille d'évaluation</li> <li>▪ Document support</li> </ul>	
	Année Examen		Attitudes professionnelles du candidat (S.E.)	1			
			<i>Complémentarité recherchée avec les évaluations en centre de formation - Situations professionnelles réelles</i>				
	Mai – Juin	CCF en établissement <b>S2</b>	Dessin de la pièce commerciale en amont de la pratique	1	1 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Forme pratique</li> </ul>	
	Année Examen		Préparation du poste de travail	0,5	9 h 30		
			Réalisation des produits : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ chocolaterie (6 pts)</li> <li>▪ confiserie (2 pts)</li> <li>▪ pâtisserie spécialisée à base de chocolat (0,5 pt)</li> <li>▪ respect des règles d'hygiène et sécurité (1 pt)</li> <li>▪ présentation et valorisation des produits (1 pt)</li> </ul>	10,5			
	Connaissance de l'environnement : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ technologique (1,5 pt)</li> <li>▪ scientifique (1,5 pt)</li> <li>▪ économique et juridique (1 pt)</li> </ul>		4	0 h 30			<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Forme orale</li> </ul>