

CCF - CAP CHOCOLATIER CONFISEUR

ORGANISATION DE L'EVALUATION EN ETABLISSEMENT

Cette fiche, rédigée pour chaque évaluation et série, relative aux thèmes et techniques à évaluer dans le cadre des activités habituelles de la formation sera à adresser, **au plus tard un mois avant la date de l'évaluation considérée accompagnée des supports d'évaluation proposés**, à l'inspecteur de l'éducation nationale.

Les supports d'évaluation seront conformes aux définitions des épreuves décrites aux arrêtés pris en considération. Cette fiche sera intégrée dans le dossier individuel.

EP1 – APPROVISIONNEMENT ET STOCKAGE – S1

EVALUATION

Groupe :	Nb. de candidats :	Date :	Durée :
----------	--------------------	--------	---------

EXAMINATEURS PROFESSIONNEL(S) ET PROFESSEURS

Nom - Prénom	Emargement	Fonction
		Professionnel
		Enseignant chocolaterie
		Enseignant sciences appliquées
		Enseignant gestion

EP2 – PRODUCTION et VALORISATION des FABRICATIONS de CHOCOLATERIE, CONFISERIE et PÂTISSERIE SPECIALISÉ à base de CHOCOLAT – S2

EVALUATION

Groupe :	Nb. de candidats :	Date :	Durée :
----------	--------------------	--------	---------

EXAMINATEURS PROFESSIONNEL(S) ET PROFESSEURS

Nom - Prénom	Emargement	Fonction
		Professionnel
		Professionnel
		Enseignant chocolaterie
		Enseignant sciences appliquées
		Enseignant gestion
		Enseignant arts appliqués