CCF CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR

EP2 - GRILLE D'EVALUATION EN ENTREPRISE (SAVOIR-FAIRE) Avril/Mai

NOTATION	
3	Point fort : excellente maîtrise des capacités exigées (16 à 20)
2	Acquis satisfaisant : satisfait aux capacités exigées (10 à 15)
1	Acquis insuffisant : capacités exigées insuffisamment maîtrisées (5 à 9)
0	Point faible : capacités exigées très insuffisamment maîtrisées (0 à 4)

Critères d'évaluation	3	2	1	0
Organisation du poste de travail				
Analyser la fiche technique pour une production donnée				
Sélectionner les matériels et outillages adaptées pour une production donnée				
Préparer et désinfecter les matériels, outillages et plan de travail				
Organiser son poste de travail pour une production donnée				
Préparer les matières premières pour une production donnée				
Réalisation de produits de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée en chocolat				
Maîtriser la mise au point des couvertures de chocolat				
Confectionner des masses de base : praliné, pâte d'amandes, gianduja, ganache				
Couler des masses en cadre				
Détailler des intérieurs				
Tremper et enrober des intérieurs				
Chemiser, garnir et obturer des bonbons moulés				
Réaliser des moulages				
Confectionner des supports et des éléments de décoration				
Assembler et monter des éléments en chocolat (sujets commerciaux)				
Fabriquer des confiseries : caramel, nougatine, pâte de fruits, nougat				
Détailler des confiseries				
Réaliser des biscuits chocolat				
Confectionner des garnitures (mousses, ganaches, crèmes…)				
Monter des entremets en cercle, à la palette				
Décorer des pâtisseries à base de chocolat				
Apprécier la conformité de sa fabrication tout au long de la production				
Conditionner des fabrications intermédiaires et des produits finis				
Utiliser rationnellement les matières premières				
Développer une gestuelle dans l'activité professionnelle				
Respect des règles d'hygiène et sécurité				
Respecter les règles d'hygiène personnelle et corporelle				
Respecter les consignes de sécurité des locaux et équipements				
Appliquer les règles d'hygiène pendant les fabrications				
Appliquer les règles de nettoyage et d'entretien des locaux et équipements				
Vérifier le bon fonctionnement des appareils frigorifiques				
Exercer son métier en développant la prévention des risques professionnels				
Nombre de croix				
Nombre de points				
TOTAL / 90				
SAVOIR-FAIRE = TOTAL / 3				