CCF CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR

EP2 - GRILLE D'EVALUATION EN ETABLISSEMENT DE FORMATION – Mai/Juin

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
Partie 1 : Dessin de la pièce commercial				
Exécuter un travail propre et soigné				
Respecter les techniques artistiques imposées (matériels, volumes, couleurs, formes…)				
Respecter les consignes (thème, exploitations de documents)				
Proposer une composition esthétique, harmonieuse et originale				
Nombre de croix				
Nombre de points				
TOTAL / 12				
TOTAL / 1				
Partie 2.1 : Préparation du poste de travail				
Sélectionner les matériels et outillages adaptés pour une production donnée				
Préparer et désinfecter les matériels, outillages et plan de travail				
Préparer les matières premières pour une production donnée				
Organiser son poste pour une production donnée				
Nombre de croix				
Nombre de points				
TOTAL / 12				
TOTAL / 0,5				
Partie 2.2 : Réalisation des produits de chocolaterie				
Maîtriser les techniques de mise au point des couvertures de chocolat				
Maintenir le chocolat à température				
Tremper des intérieurs sans pied				
Méthode glissée				
Méthode retournée				
Réaliser un moulage régulier (épaisseur) et brillant				
Réaliser des bonbons moulés brillants, sans bulles				
Garnir une plaque de bonbons moulés				
Obturer une plaque de bonbons moulés				
Réaliser une pièce commerciale au montage original en respectant le dessin				
Respecter les techniques professionnelles (découpe, épaisseur des moulages)				
Assembler et monter avec minutie des éléments en chocolat				
Nombre de croix				
Nombre de points				
TOTAL /36				
TOTAL / 6				

Critères d'évaluation	3	2	1	0
Partie 2.3 : Réalisation des produits de confiserie				
Cuire des sucres aux bonnes températures				
Respecter les techniques professionnelles lors de la cuisson				
Donner une qualité gustative aux préparations				
Détailler régulièrement, respecter l'harmonie des couleurs en fonction du goût				
Nombre de croix				
Nombre de points				
TOTAL / 12				
TOTAL / 2				
Partie 2.4 : Réalisation d'une pâtisserie spécialisée à base de chocolat				
Appliquer les techniques de montage des entremets ou tartes				
Réaliser des décors à dominante chocolat				
Réaliser une finition et une présentation harmonieuses				
Nombre de croix				
Nombre de points				
TOTAL / 9				
TOTAL / 0,5				
Partie 2.5 : Respect des règles d'hygiène et de sécurité				
Respecter les dosages pour l'utilisation des produits d'entretien				
Respecter les procédés et le temps d'action des produits d'entretien				
Respecter l'hygiène lors des différentes préparations				
Maintenir l'hygiène des postes de travail, des équipements et matériels utilisés				
Nombre de croix				
Nombre de points				
TOTAL / 12				
TOTAL / 1				
Partie 2.6 : Présentation et valorisation du produit				
Présenter et valoriser un produit dans une situation (mariage, fêtes…)				
Développer les caractéristiques techniques et commerciales du produit				
Dialoguer en maîtrisant les paramètres de communication (sourire, regard, gestuelle, syntaxe …)				
Nombre de croix				
Nombre de points				
TOTAL / 9				
TOTAL / 1				
Partie 3.1 : Connaissance de l'environnement Technologique				
Faire preuve d'aisance à l'oral				
Faire preuve de connaissances techniques				
Argumenter avec pertinence				
Dialoguer en maîtrisant les paramètres de communication (sourire, regard, gestuelle, syntaxe…)				
Questions 1 et 2				
Questions 3 et 4				
Nombre de croix				
Nombre de points				
TOTAL / 18				
TOTAL / 1,5				

Critères d'évaluation	3	2	1	0
Partie 3.2 : Connaissance de l'environnement Scientifique				
Faire preuve d'aisance à l'oral				
Faire preuve de connaissances scientifiques				
Argumenter avec pertinence				
Dialoguer en maîtrisant les paramètres de communication (sourire, regard, gestuelle, syntaxe)				
Questions 1 et 2				
Questions 3 et 4				
Nombre de croix				
Nombre de points				
TOTAL / 18				
TOTAL / 1,5				
Partie 3.3 : Connaissance de l'environnement économique et juridique				
Faire preuve d'aisance à l'oral				
Faire preuve de connaissances économiques et juridiques				
Argumenter avec pertinence				
Dialoguer en maîtrisant les paramètres de communication (sourire, regard, gestuelle, syntaxe…)				
Question 1				
Question 2				
Nombre de croix				
Nombre de points				
TOTAL / 18				
TOTAL / 1				

EP2 - SYNTHESE DES EVALUATIONS EN ETABLISSEMENT DE FORMATION

Evaluations	Objet des évaluations	Points
Dessin	Dessin de la pièce commerciale	/1
Pratique	Préparation du poste de travail	/0,5
Pratique Orale	Réalisation des produits : • de chocolaterie (6 pts) • de confiserie (2 pts) • d'une pâtisserie spécialisée à base de chocolat (0,5 pt) • respect des règles d'hygiène et de sécurité (1 pt) • présentation et valorisation du produit (1 pt)	/10,5
Orale	Connaissance de l'environnement : • technologique (1,5 pt) • scientifique (1,5 pt) • économique et juridique (1 pt)	/4
TOTAL		/16

Candidat : nom – prénom Date évaluation :

Evaluateurs : nom – prénom Fonction : Professionnel Emargement

Enseignant chocolaterie

Enseignant Sces appliquées

Enseignant gestion

Enseignant vente