

ANNEXE IV

DÉFINITION DES ÉPREUVES

● **Finalités de l'épreuve :**

Les activités professionnelles relatives à cette épreuve consistent à :

- compléter une fiche technique au niveau des ingrédients manquants et d'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 :

- C 11 Participer à la prévision des besoins
- C 12 Préparer les équipements nécessaires à la réception, au contrôle, au déconditionnement et au stockage des matières premières
- C 13 Identifier les matières premières pour la production
- C 14 Préparer les matières premières pour la production
- C 15 Sélectionner les matériels et les outillages adaptés
- C 17 Identifier les matériels et les produits d'entretien
- C 18 Préparer les matériels et les produits d'entretien
- C 21 Réceptionner, déconditionner et entreposer les matières premières
- C 31 Vérifier la conformité des marchandises lors de la livraison
- C 32 Contrôler l'état des stocks des matières premières
- C 42 Renseigner les documents internes
- C 44 Rendre compte auprès de sa hiérarchie

et les savoirs associés :

- S 2
- S 3
- S 5 (S 5.1.1, S 5.2.1, S 5.3.1)
- S 7 (S 74, S 75, S 76, S 77, S 78, S 79)
- S 8 (S 8.1.4, S 8.1.5, S 82, S 83.)

● **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 :

→ I) Évaluation par 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.

a) 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 <ul style="list-style-type: none"> ● technologique ● scientifique ● économique et juridique 	2 points 4 points 6 points	12 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.

b) 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).

→ II) 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.

1) La première partie, d'une durée de 30 mn, 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).

2) La deuxième partie, d'une durée de 1h 30 mn, 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 - PRODUCTION ET VALORISATION DES FABRICATIONS DE CHOCOLATERIE, CONFISERIE ET PÂTISSERIE SPÉCIALISÉE A BASE DE CHOCOLAT	coef. 14	UP2
---	-----------------	------------

● 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 de 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 :

- C 14 Préparer les matières premières pour la production
- C 15 Sélectionner les matériels et les outillages adaptés
- C 16 Organiser son poste de travail pour une production donnée
- C 17 Identifier les matériels et les produits d'entretien
- C 18 Préparer les matériels et les produits d'entretien

- C 22 Réaliser des produits de chocolaterie
- C 23 Confectionner des confiseries
- C 24 Fabriquer des pâtisseries spécialisées à base de chocolat
- C 25 Conditionner et stocker les produits semi-élaborés et les produits finis
- C 26 Nettoyer et entretenir les matériels, les équipements et les locaux
- C 33 Contrôler l'état des stocks des produits semi-finis et finis
- C 34 Apprécier la conformité de sa fabrication tout au long de la production
- C 35 Vérifier les opérations d'entretien et de nettoyage
- C 41 Prendre contact avec les tiers, le public et les membres de l'entreprise
- C 42 Renseigner les documents internes
- C 43 Informer le client et le public
- C 44 Rendre compte auprès de sa hiérarchie

et les savoirs associés :

- S 1, S 2, S 3, S 4 ;
- S 5 (S 5.1.2, S 5.2.2, S 5.2.3, S 5.3.2, S 5.3.3, S 5.4) ;
- S 6 ;
- S 7 (S 71, S 72, S 73) ;
- S 8 (S 8.1.1, S 8.1.2, S 8.1.3).

● 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 :

→ I) Évaluation par contrôle en cours de formation :

L'évaluation des compétences des candidats s'effectue sur la base d'un C.C.F. 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.

a) 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 :		10,5 points
<input type="checkbox"/> de chocolaterie	6 points	
<input type="checkbox"/> de confiserie	2 points	
<input type="checkbox"/> et d'une pâtisserie spécialisée à base de chocolat	0,5 point	
<input type="checkbox"/> respect des règles d'hygiène et de sécurité	1 point	
<input type="checkbox"/> présentation et valorisation du produit.....	1 point	
• connaissance de l'environnement		4 points
<input type="checkbox"/> technologique	1,5 point	
<input type="checkbox"/> scientifique	1,5 point	
<input type="checkbox"/> économique et juridique.....	1 point	
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.

b) 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.

→ II) Évaluation par épreuve ponctuelle - durée 11 heures

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.

1) La première partie, d'une durée d'1 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.

2) La deuxième partie, d'une durée de 9 heures 30 mn maximum, est également pratique. Elle est notée sur 13 points ainsi répartis :

<ul style="list-style-type: none"> • Préparation du poste de travail 	0,5 point
<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • Trempage, de 30 intérieurs fournis par le centre, réalisé selon deux techniques obligatoires : 15 intérieurs méthode glissée 15 intérieurs méthode retournée 	1,5 point
<ul style="list-style-type: none"> • Moulage d'une plaque de bonbons, garnir, obturer et présenter 	1 point
<ul style="list-style-type: none"> • Réalisation d'un moulage simple présenté recto verso 	1 point
<ul style="list-style-type: none"> • Réalisation d'une pièce commerciale simple de 400g maximum sur l'un des thèmes suivants : Halloween, Noël, Carnaval, Saint Valentin, Pâques, 1er avril, Fête des mères, Fête des pères, Fête de la musique 	2 points
<ul style="list-style-type: none"> • Réalisation d'un des produits de confiserie parmi : caramels simples candi pâtes de fruits fondants nougat nougatine (détaillage d'intérieurs) guimauves fruits déguisés 	2 points
<ul style="list-style-type: none"> • Réalisation d'un produit choisi par le candidat en confiserie de sucre ou de chocolat 	1 point
<ul style="list-style-type: none"> • 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

L'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.

3) La troisième partie, d'une durée de 30 mn, 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.

EG 1 EXPRESSION FRANÇAISE	coef. : 2	UG 1
Épreuve écrite - durée : 2 heures		

(Arrêté du 11 janvier 1988 modifié portant définition des épreuves sanctionnant les domaines généraux des brevets d'études professionnelles et des certificats d'aptitude professionnelle)

L'épreuve porte sur un texte de vingt à trente lignes, emprunté à un ouvrage français moderne, d'une langue et d'un style aisément accessibles et parfaitement corrects, les idées générales étant appuyées sur des faits ou illustrées par des exemples ; il peut être accompagné de notes explicatives. On choisira de préférence un texte évoquant une situation ou un problème de la vie moderne.

L'épreuve comporte trois parties :

- 1) Le candidat doit résumer le texte ou en indiquer la composition, ou simplement faire un inventaire du contenu, la nature de l'exercice demandé étant clairement précisée.
- 2) On pose deux ou trois questions portant sur le sens de mots ou d'expression du texte, le but étant de vérifier si le candidat a une connaissance suffisante de la langue commune, s'il est capable de préciser le sens d'un mot usuel dans un contexte donné et de montrer par là qu'il comprend le texte qui lui est soumis.
- 3) On demande au candidat, en un développement concret et succinct, et éventuellement en lui posant une question précise, d'exprimer un jugement personnel et motivé sur tout ou partie du texte proposé.

On accordera une importance particulière à la présentation du travail, à l'orthographe et à la correction de l'expression, chaque commission d'examen établissant à cet égard le barème qui lui paraît convenable, compte tenu à la fois des possibilités des candidats et des exigences de leur formation professionnelle.

EG 2 MATHÉMATIQUES**coef. : 2****UG 2****Épreuve écrite - durée : 2 heures**

(arrêté du 11 janvier 1988 modifié portant définition des épreuves sanctionnant les domaines généraux des brevets d'études professionnelles et des certificats d'aptitude professionnelle)

Le sujet de mathématiques comporte plusieurs exercices recouvrant une part aussi large que possible du programme. Les thèmes mathématiques qu'ils mettent en œuvre portent principalement sur les chapitres les plus utiles pour les sciences physiques, la technologie ou l'économie.

Instructions complémentaires :

Pour l'ensemble de l'épreuve le nombre de points affectés à chaque exercice est indiqué aux candidats.

La longueur et l'ampleur du sujet doivent permettre aux candidats de traiter le sujet et de le rédiger posément dans le temps imparti.

L'utilisation des calculatrices pendant l'épreuve est définie par la circulaire n° 99-018 du 1^{er} février 1999 (publiée au Bulletin officiel n° 6 du 11 février 1999).

Les deux points suivants doivent être rappelés en tête des sujets :

- la clarté des raisonnements et la qualité de la rédaction interviendront pour une part importante dans l'appréciation des copies ;
- l'usage des instruments de calcul est autorisé.

EG 3 VIE SOCIALE ET PROFESSIONNELLE**Coef. : 1****UG 3****Épreuve écrite - durée : 1 heure**

(arrêté du 11 janvier 1988 modifié portant définition des épreuves sanctionnant les domaines généraux des brevets d'études professionnelles et des certificats d'aptitude professionnelle)

L'épreuve devra porter sur les notions essentielles contenues dans le programme commun aux diverses sections de préparation au certificat d'aptitude professionnelle.

Elle doit amener le candidat à réfléchir sur l'attitude à adopter devant une situation donnée qui peut concerner soit la vie professionnelle, soit le milieu familial et social.

EG 4 ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE**coef : 1****UG 4**

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 : LANGUE VIVANTE ÉTRANGÈRE**Épreuve orale - durée : 20 minutes**

L'épreuve comporte :

- soit un entretien se rapportant à un document étudié en classe (texte, images...) ;
- soit un entretien sur un sujet se rapportant à la profession et qui prend appui sur un document (qui peut être un bref enregistrement sur bande magnétique).