

CAP CHOCOLATERIE CONFISERIE



Sommaire

Propos introductifs

Mot de l'inspecteur général	p 2
Mot du président de la confédération des chocolatiers et confiseurs de France	p 3
Membres du groupe de travail de rénovation	p 4

Intentions du référentiel

Référentiel des activités professionnelles	p 5
Intentions du référentiel	p 5

Stratégie d'enseignement

Stratégie d'enseignement	p 7
Ateliers expérimentaux	p 9
Exemple d'articulation de séances de technologie, ateliers expérimentaux et travaux pratiques	p 10

Alternance pédagogique

Alternance pédagogique : des entreprises co-formatrices	p 13
---	------

Evaluation certificative

L'évaluation certificative	p 16
----------------------------	------

Annexes

Conseils pédagogiques	p 23
Livret d'évaluation en entreprises – Apprentissage	p 55
Livret d'évaluation en entreprises - Scolaires	p 97
Grille d'évaluation en CCF – EP1	p 113
Grille d'évaluation en CCF – EP2	p 115

Mot de l'inspecteur général

La rénovation d'un diplôme est une dynamique collective de réflexion sur un métier et ses évolutions.

Je tiens à remercier à nouveau tous les membres du groupe de rénovation du CAP Chocolaterie-confiserie, ainsi que les nombreux professionnels que nous avons rencontrés pour bien appréhender leurs besoins qu'ils soient des professionnels de terrain ou les représentants nationaux de la profession. Nous sommes parvenus à écrire un référentiel qui répond aux intentions initiales et qui a su tenir compte des points de vue de tous les professionnels associés notamment ceux rencontrés sur leur lieu de travail qui ont su nous exprimer leurs attentes et leur intérêt pour cette rénovation.

Les membres du groupe de rénovation sont engagés bien au-delà de l'écriture du référentiel notamment par la réflexion menée pour la formation et l'accompagnement indispensable à sa mise en œuvre. Ce guide témoigne de la dynamique et de la volonté commune de préparer les futurs candidats au CAP Chocolaterie-confiserie.

Ce guide d'accompagnement précise les intentions du référentiel, et cherche à le rendre opérationnel en termes de formation des apprenants. Il s'agit donc de guider les formateurs et enseignants sur le plan pédagogique et didactique en privilégiant le développement des compétences professionnelles indispensables à l'exercice de leur métier. Cela passe par des pistes de travail et de mise en œuvre, des modalités d'organisation, d'évaluation et des projections vers la certification. Ce guide d'accompagnement a vocation à évoluer. Il pourra être enrichi par des praticiens voulant apporter leur contribution pour une bonne préparation des jeunes et moins jeunes voulant devenir employé en chocolaterie et/ou confiserie

Gageons que comme les professionnels avec qui nous avons travaillé ce nouveau référentiel, les élèves et apprentis trouveront leur vocation dans ce métier d'engagement et de passion. Nous comptons sur vous qui formez et préparez les futurs candidats pour leur apporter cette volonté de qualité des produits et de leur transformation, en développant les compétences professionnelles et la culture indispensables pour répondre aux évolutions du métier.

Nous souhaitons à tous de bons moments de partage avec les élèves et apprentis qui seront les promoteurs du métier et participeront à son avenir.

Dominique Catoir, Igésr du groupe économie et gestion

Mot du président de la confédération des chocolatiers et confiseurs de France

Le monde évolue et nos métiers de l'artisanat aussi. Celui de Chocolatier et Confiseur n'échappe pas à la règle.

La formation nécessaire à nos savoir-faire est essentielle à plus d'un titre, elle est la base de nos fondamentaux.

De ce constat l'ensemble des acteurs de la profession, maîtres d'apprentissage, formateurs, Éducation Nationale et Confédération des Chocolatiers et Confiseurs de France avons décidé de lancer une réforme du CAP.

Le CAP et sa formation sont la porte d'entrée dans notre métier, elle doit permettre d'être le plus proche de la réalité des entreprises.

Il reste cependant le premier échelon de notre métier, il est donc nécessaire de donner aux jeunes les bases dans le plus grand respect à la fois des traditions et des innovations. Mais aussi de susciter l'intérêt de se former tout au long de sa vie.

Rigueur, maîtrise, compréhension, gestes, connaissances..., sont les maîtres mots de l'artisanat.

Nos métiers ont traversé des décennies, ils sont au cœur des villes et le resteront.

Chefs d'entreprises, maîtres d'apprentissage, formateurs et futurs apprentis cette rénovation du CAP Chocolat et Confiserie est pour vous.

Prenez-en possession et faites rayonner notre beau métier !!!

Thierry LALET, Maître chocolatier, Président de la confédération

Membres du groupe de travail de rénovation

AYMARD Stéphane, Inspecteur de l'éducation nationale

BALTHAZARD Jean-Charles, Formateur

BAYLE Pascal, Formateur

BITSCH Christian, Professeur

BOULANGER Raoul, Maître artisan chocolatier

CATOIR Dominique, Inspecteur général de l'éducation du sport et de la recherche

COLLIN Sylvie, Secrétaire générale de la confédération

COLLOTTE Tuyet-Trinh, Inspectrice de l'éducation nationale

DEGUERVILLE Benoît, Inspecteur de l'éducation nationale

HURSTEL Arnaud, Formateur

LALET Thierry, Maître artisan chocolatier, Président de la confédération

LAMATY Anaïs, Chargée d'ingénierie des diplômes à la Dgesco

VEIT Christophe, Professeur



Référentiel des activités professionnelles

Le référentiel des activités professionnelles présente le métier visé par le titulaire du CAP, ainsi que les conditions d'exercice. Les activités professionnelles sont réparties en deux blocs (Bloc 1 et Bloc 2).

Chaque bloc est décliné en activités professionnelles regroupant les différentes tâches confiées à un titulaire du CAP Chocolaterie-confiserie.

Le **bloc 1 de compétences** « Fabriquer des masses de base » est décliné en 4 grandes activités professionnelles décomposées en 16 tâches.

Le **bloc 2 de compétences** « Confectionner et valoriser des produits finis » est décliné en 6 grandes activités professionnelles décomposées en 18 tâches.

Intentions du référentiel

Le référentiel d'un diplôme correspond au cahier des charges de la formation qu'il faudra dispenser pour atteindre les objectifs professionnels du diplôme afin de l'obtenir (certification).

Les compétences professionnelles sont au cœur du processus de certification et par conséquent du processus de formation. Elles sont l'aiguillon de la formation et donc la garantie de la qualité de celle-ci.

Les activités professionnelles décrites dans le **référentiel des activités professionnelles (RAP)** sont les prescriptions professionnelles du métier, c'est-à-dire les passages obligés pour acquérir les compétences professionnelles. Le RAP définit le champ des activités professionnelles du métier correspondant au diplôme, ainsi que les pôles d'activités, les activités et les tâches à partir des situations de travail. Il précise les conditions d'exercice et les résultats attendus.

Pour que ces activités professionnelles puissent être menées de manière professionnelle, il faudra parvenir à l'atteinte des résultats attendus en mobilisant des ressources (physiques et intellectuelles) correspondant à des situations professionnelles réelles ou simulées. Pour évaluer le degré d'atteinte des objectifs fixés et donc des compétences professionnelles visées, on se fondera sur les résultats attendus au regard des compétences. **Le référentiel de compétences** identifie les compétences professionnelles mises en œuvre pour réaliser les activités professionnelles. Il répertorie les savoirs associés et précise les résultats attendus ou critères d'évaluation.

Le processus d'élaboration du référentiel est un calque intéressant pour élaborer le processus de formation. En effet, en partant de situations professionnelles variées, proches du réel, voire réelles (la stratégie de formation), les élèves/apprentis devront répondre aux objectifs fixés (objectifs précis et clairs, en termes de compétences) en mobilisant des moyens matériels, mais aussi des ressources intellectuelles tels que les savoirs associés répertoriés et précisés dans le référentiel (voir les limites des savoirs).

C'est ainsi que l'écriture du référentiel en blocs de compétences améliore cette approche par compétences en simplifiant la lecture en termes de processus.

La [loi de mars 2014 relative à la formation professionnelle](#) a institué le compte personnel de formation permettant aux salariés et demandeurs d'emploi de bénéficier de formations lorsque celles-ci sont inscrites au registre national des certifications professionnelles (RNCP). Le CAP Chocolaterie-confiserie est inscrit au RNCP. Pour être accessible via le compte personnel de formation, il est nécessaire qu'il soit organisé en blocs de compétences indépendants permettant aux salariés ou demandeurs d'emploi de mobiliser leurs heures de CPF pour la préparation d'un bloc dans une approche progressive de préparation au diplôme ou dans un souci d'acquisition des compétences spécifiques au bloc. Cette possibilité est réservée à la formation continue et à la VAE depuis peu.

Un diplôme professionnel est donc constitué de blocs de compétences. Les blocs de compétences se définissent comme un ensemble homogène et cohérent de compétences. Un bloc de compétences correspond à une unité du diplôme et une seule.

La didactique professionnelle¹, initiée en France par Pierre Pastré dans les années 1990, inscrit ses recherches dans l'analyse de l'activité des personnes en situation de travail afin de détecter les conditions d'apparition et de développement des compétences professionnelles dans ces situations. C'est donc en toute logique que la démarche didactique préconisée pour les enseignements professionnels s'inspire de cette approche.

Ainsi, pour la didactique liée au métier de chocolatier-confiseur à un niveau III (CAP), si les 2 grands blocs de compétences structurent le référentiel, il n'en demeure pas moins que les situations d'apprentissage proposées aux apprenants doivent privilégier un décloisonnement des blocs et donc des enseignements, pour appréhender les réalités d'apprentissage au plus près des réalités professionnelles.

Pour donner davantage de sens à la compétence et en donner une conscience aux apprenants, il importe d'utiliser individuellement et collectivement les activités réalisées lors des périodes en entreprises et de concevoir des situations professionnelles proches de la réalité, capables de traverser un ensemble de compétences et de savoirs des différents blocs et donc des enseignements.

¹ Didactique professionnelle : analyser le travail en vue de comprendre et d'agir sur les processus qui relèvent de la transmission et de l'acquisition des compétences, en vue de les améliorer dans une perspective de développement professionnel.

Stratégie d'enseignement

Afin de favoriser la compréhension et la mémorisation des gestes et des savoirs professionnels attendus dans l'exercice de l'emploi d'ouvrier ou ouvrière qualifié(e) en chocolaterie-confiserie, il est nécessaire de positionner l'apprenant dans une démarche d'analyse réflexive.

Les enseignants/formateurs élaborent conjointement le parcours de formation sur deux ans. Ils construisent les situations d'apprentissage permettant de travailler et évaluer l'ensemble des compétences du référentiel.

L'équipe d'enseignants/formateurs peuvent proposer des séances pédagogiques sous différentes modalités :

- des séances de travaux pratiques
- des ateliers expérimentaux
- des séances de technologie professionnelle
- d'autres modalités et actions pédagogiques : conférences, visites de salon, participation aux concours...



Séances de travaux pratiques

Les travaux pratiques placent l'apprenant dans des conditions proches de celles vécues en entreprise. Ces séances s'inscrivent dans des situations professionnelles prévues lors des différents enseignements.

Une séance de travaux pratiques met en œuvre tout ou partie des compétences opérationnelles.

Les travaux pratiques visent par la répétitivité la maîtrise de plusieurs compétences professionnelles et l'acquisition de la rapidité d'exécution des gestes.

Des temps de synthèse intermédiaire peuvent rythmer la séance, ils permettent de se poser sur une technique, d'amener l'apprenant à rendre compte de sa pratique, de la compléter avec celle acquise dans le cadre de l'entreprise.

Ateliers expérimentaux

L'atelier expérimental place l'apprenant en situation de découverte, d'analyse, et selon le cas d'expérimentation. Il donne une place forte à la réflexion de l'apprenant qui doit donner du sens à ses apprentissages.

Il ne s'agit plus de positionner l'apprenant dans la reproduction des gestes techniques et dans l'application aveugle des recettes mais de lui permettre de comprendre les règles et principes qui justifient le recours à des gestes et des techniques spécifiques. Cette approche permet la transmission d'un savoir fondé sur la compréhension et non le mimétisme.

Organisés au sein des laboratoires, les ateliers expérimentaux sont proposés en amont des travaux pratiques. Ils visent à aborder une compétence opérationnelle mobilisée dans les prochaines séances de travaux pratiques.

Séances de technologie professionnelle

Les séances de technologie professionnelle permettent l'étude d'un environnement de travail, des produits et des méthodes employés dans l'exercice du métier. Cette technologie s'illustre dans le référentiel par le biais des savoirs associés et ses limites de connaissances.

Elles sont l'occasion de placer les apprenants devant des savoirs à comprendre et à maîtriser pour mettre en œuvre les compétences opérationnelles dans un cadre de référence commun (le référentiel).

Les savoirs associés seront reliés aux compétences opérationnelles.

Autres modalités pédagogiques

D'autres modalités et actions pédagogiques comme des conférences, visites de salon, participation aux concours... peuvent compléter les modalités pédagogiques présentées précédemment.

Ateliers expérimentaux

Contexte professionnel / Situation professionnelle

Observation



Les apprenants observent un phénomène à partir d'une situation proposée par l'enseignant/formateur



Ce que je vois...
Ce que je découvre...

Problématisation



Les apprenants formulent leurs interrogations. La problématique soulevée est celle que la classe résoudra.



Ce que je cherche...

Hypothèses



Les apprenants formulent des hypothèses



Ce que je veux vérifier...
Ce que je propose...
Ce que j'imagine...

Expérience



Les apprenants, par l'atelier proposé, vont infirmer ou confirmer leurs hypothèses



Ce que je fais...

Echanges argumentés



Mise en commun des résultats de l'atelier



Ce que j'observe...
Ce que je mesure...

Interprétation



De nouvelles hypothèses sont formulées par les apprenants



Ce que j'en déduis...

Conclusion



Construction d'un savoir partagé et réalisation d'une synthèse engageant les apprenants à transposer les notions abordées dans d'autres situations.



Ce que je retiens...
Ce que je suis capable de transposer...

Exemple d'articulation de séances de technologie, ateliers expérimental et séance de travaux pratiques



Type de séance		Séance de technologie	
Compétence opérationnelle		Pôle 1 – Fabrication des masses de bases Activité 3 – Fabrication des masses de bases Conduire une torréfaction de noisettes au four Pôle 2 – Confection des produits finis Activité 6 – Valorisation du produit Présenter le produit à un tiers	
Savoirs associés		Les giandujas	
Classe	CAP chocolatier	Condition	Classe entière
Nombre de séance	1	Durée	01h00
Salle	Salle banalisée		
Objectif global :	Réaliser un travail de recherche sur les amandes et les noisettes		
Objectifs intermédiaires	Les apprenants seront capables de : <ul style="list-style-type: none"> • Identifier les zones de productions • Proposer 3 utilisations des fruits secs en chocolaterie/confiserie • Déterminer les modes de conservations 		
Modalités pédagogiques	A partir d'une recherche : <ul style="list-style-type: none"> • Indiquer à quelle famille de fruits appartient les amandes et les noisettes • Citer les principales régions productrices d'amandes et de noisettes • Indiquer les périodes de récoltes de ces fruits • Citer les différentes variétés d'amandes • Indiquer les utilisations possibles de ces fruits en chocolaterie confiserie • Indiquer les différentes formes de commercialisation de ces fruits 		
Supports élèves	Ordinateurs		
Support enseignant	Tableau Vidéo-projecteur		

Type de séance		Atelier expérimental	
Compétence opérationnelle		Pôle 1 – Fabrication des masses de bases Activité 3 Fabrication des masses de bases Conduire une torréfaction de noisettes au four Pôle 2 – Confection des produits finis Activité 6 – Valorisation du produit Présenter le produit à un tiers	
Classe	CAP chocolatier	Condition	Demi-groupe
Nombre de séance	1	Durée	01h00
Salle	Laboratoire		
Objectif global :	Conduire une torréfaction de noisettes au four		

Problématique	Quelle température et quel temps de torréfaction permet une torréfaction optimale des noisettes ?
----------------------	---

Groupe 1	
Protocole 1	Torréfaction de 100gr de noisettes pendant 15 minutes à 100°C
Protocole 2	Torréfaction de 100gr de noisettes pendant 15 minutes à 150°C
Protocole 3	Torréfaction de 100gr de noisettes pendant 15 minutes à 200°C
Analyse organoleptique des noisettes torréfiées	

Groupe 2	
Protocole 1	Torréfaction de 100gr de noisettes pendant 10 minutes à 150°C
Protocole 2	Torréfaction de 100gr de noisettes pendant 15 minutes à 150°C
Protocole 3	Torréfaction de 100gr de noisettes pendant 20 minutes à 150°C
Analyse organoleptique des noisettes torréfiées	

Type de séance		Travaux pratiques	
Compétence globale		Pôle 1 – Fabrication des masses de bases Activité 3 Fabrication des masses de bases Elaborer des giandujas Pôle 2 – Confection des produits finis Activité 6 – Valorisation du produit Présenter le produit à un tiers	
Classe	CAP chocolatier	Condition	Demi-groupe
Nombre de séance	1	Durée	08h00
Salle	Laboratoire		
Objectif global :	Elaborer des giandujas		
Pré-requis	Effectuer les peser Sélectionner les matières d'œuvre Organiser son poste de travail Conduire une torréfaction de noisettes au four Les giandujas		
Résultats attendus	Les noisettes sont bien torréfiés, le process de fabrication est respecté, le gianduja est correctement cadré, poché ou dressé.		
Modalités pédagogiques	A partir d'une commande d'un client, élaboration des giandujas en binôme.		
Supports élèves	Atelier de chocolaterie Matériels : broyeuse ou robot-coupe, cadre, poches à dresser, plaques de bonbons moulés, guitare Fiches techniques		
Support enseignant	Tableau Vidéo-projecteur		

Alternance pédagogique : des entreprises co-formatrices

L'alternance pédagogique, un enjeu majeur de la formation professionnelle

L'alternance pédagogique est un processus de formation qui repose sur la complémentarité entre les milieux professionnels, les entreprises, et les établissements scolaires y compris les espaces pédagogiques professionnalisants (plateaux techniques, boutiques pédagogiques, entreprises lycéennes, ...).

Ce processus s'articule entre ces lieux de formation, avant, pendant et après les périodes de formation en milieu professionnel (PFMP) afin de développer des compétences professionnelles et sociales dans un objectif professionnalisation.

L'organisation de l'alternance

L'alternance s'inscrit dans l'accompagnement des élèves, des apprentis, des stagiaires de la formation continue, quel que soit leur parcours de formation. Cette diversité et les spécificités des entreprises d'accueil doivent conduire les établissements de formation à adopter des rythmes d'alternance adaptés.

L'organisation de l'alternance relève de l'autonomie des établissements et des équipes éducatives lors de la construction du plan de formation. Elle nécessite la prise en compte des contraintes liées aux différents milieux professionnels.

Les apports de la recherche dans le développement de l'alternance pédagogique : comment transformer l'expérience acquise en compétence ?

L'alternance pédagogique doit permettre de développer la capacité d'analyse des élèves à partir des situations de travail vécues en entreprise et en centre de formation. L'identification et l'exploitation des écarts constatés entre l'expérience vécue en PFMP (activité productive, « on apprend à faire ») et les apprentissages en centre de formation (activité de construction, « on apprend à partir du faire ») est particulièrement féconde pour développer les compétences des élèves/apprentis.

Il appartient donc aux enseignants et au tuteur/maître d'apprentissage d'identifier le potentiel de développement des situations de travail proposées aux élèves/apprentis. Cela implique une relation étroite entre les différents acteurs de l'alternance pédagogique, notamment au moment de la négociation des activités proposées aux élèves/apprentis, en amont de chaque PFMP.

La mise en œuvre des PFMP : quels leviers de développement ?

Quelle que soit sa forme et son nom, l'utilisation d'un outil de suivi des PFMP est de nature à renforcer la continuité pédagogique entre formation en centre et formation en entreprise, à condition que tous les acteurs (formateurs, tuteurs et élèves) s'en emparent. Cet outil possède une dimension à la fois formative et professionnalisante. Il permet une valorisation des travaux des élèves/apprentis et donc in fine, une évaluation.

Etapes	Leviers de développement	Actions
Préparation de PFMP	<p>Développer des actions de formation pour :</p> <ul style="list-style-type: none"> • créer les conditions d'une intégration réussie en milieu professionnel • consolider ou construire le parcours professionnel • sensibiliser aux questions de santé et sécurité au travail • développer des compétences sociales <p>Expliciter et préciser les attendus (compétences) aux tuteurs et aux élèves</p> <p>Personnaliser les objectifs et les annexes pédagogiques en s'appuyant sur parcours de formation</p>	<p>Organiser au niveau de l'établissement un temps significatif d'intégration (rencontre avec des professionnels, visites d'entreprises, sensibilisation à l'hygiène, santé et sécurité au travail...)</p> <p>Organiser un temps de préparation à la recherche de PFMP (mise à jour des CV, lettre de motivation, entretien d'embauche en face-à-face, téléphonique, à distance, tenue professionnelle, formalisation et harmonisation d'un protocole de préparation, ...)</p> <p>Effectuer un positionnement des compétences en valorisant l'expérience acquise</p>
Suivi des PFMP	<p>Développer l'utilisation de portfolio numérique</p> <p>Augmenter la régularité des comptes rendus professionnels qui prendront des formes diverses (écrit, vidéo, podcast...)</p> <p>Réguler et orienter le contenu des PFMP</p>	<p>Mise en place d'outils pour améliorer la continuité du suivi avec l'élève et le tuteur</p>
Exploitation des PFMP	<p>Développer le réinvestissement et l'exploitation des PFMP dans la formation</p> <p>Valoriser l'expérience acquise</p>	<p>Exploitation des PFMP à travers le modèle didactique :</p> <ul style="list-style-type: none"> • travail écrit/oral sur les situations professionnelles vécues en entreprise • analyse réflexive • utilisation de ressources récoltées en entreprise pour construire des situations d'apprentissage • réalisation de projets inspirés ou adossés à des PFMP

Point de vigilance :

Les comptes rendus d'activités professionnelles ne doivent pas se limiter à une description de l'activité prescrite et à une restitution orale. Pour en faire un outil de développement de la compétence, il est indispensable de passer par une explicitation, une analyse du travail réalisé. Cette étape permet notamment d'identifier et d'exploiter les écarts entre l'expérience vécue en PFMP et les apprentissages en centre de formation. Ce travail d'analyse doit permettre d'amener l'élève / apprentis à se questionner, à réfléchir sur son activité pour comprendre les choix qu'il a effectués. Cette étape permet d'envisager le transfert de

compétence dans d'autres situations professionnelles. Ainsi, la professionnalisation se construit à la fois dans l'action et par la réflexion menée sur l'action.

L'entreprise comme lieu de formation et de certification

Les PFMP sont l'occasion de réinvestir les compétences développées en établissement de formation. Elles permettent une mise œuvre contextualisée de connaissances et savoir-faire qui contribuent à la professionnalisation des élèves.

Elles offrent aussi la possibilité de découvrir des connaissances et des compétences nouvelles, qui pourront être réinvesties en établissement de formation.

L'entreprise est également un point d'appuis important dans la mise en œuvre des évaluations certificatives. En complémentarité avec les établissements de formation, elle tient une place essentielle dans la construction du parcours professionnel des élèves/apprentis du CAP chocolaterie-confiserie.

Evaluation certificative

Le règlement d'examen respecte l'esprit des blocs de compétences : aux deux blocs de compétences du domaine professionnel (pôles 1 et pôle 2) correspondent deux épreuves « professionnelles » (EP1 et EP2).

Spécialité « Chocolaterie-confiserie » du certificat d'aptitude professionnel			Candidat		
			Scolaire (établissement public ou privé sous contrat)	Scolaire (établissement privé hors contrat)	
			Apprentissage (CFA habilité au CCF ou porté par un EPLE, GRETA ou GIP- FCIP assurant toute la formation théorique)	Apprentissage (CFA non habilité au CCF)	
			Formation professionnelle continue (établissement public)	Formation professionnelle continue (établissement privé)	
				Enseignement à distance Individuel	
ÉPREUVES	Unités	Coef.	Mode	Mode	Durée
UNITÉS PROFESSIONNELLES					
EP1 – Fabrication des masses de base	UP1	8	CCF	Ponctuel écrit et pratique	4 h 30 Dont 30 min d'écrit
EP2 – Confection et valorisation des produits finis	UP2	7	CCF	Ponctuel écrit, pratique et oral	5 h 30 Dont 45 min d'écrit et 15 min d'oral

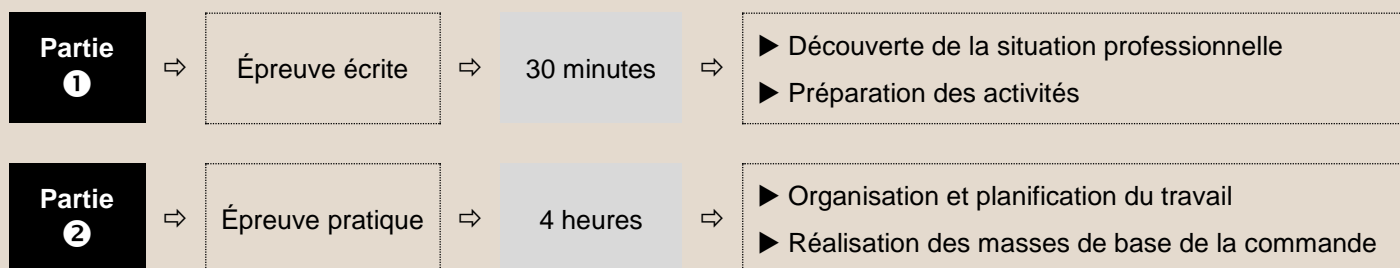
LA MISE EN ŒUVRE DES ÉPREUVES EP1 ET EP2 EN PONCTUEL

Sont concernés par cette modalité d'évaluation :

- Les candidats scolaires d'établissements privés hors contrat
- Les apprentis des CFA ou sections d'apprentissage non habilités au CCF
- Les candidats de la formation professionnelle continue en établissement privé
- Les candidats de l'enseignement à distance


Présentation de l'épreuve EP1 en Ponctuel

L'épreuve écrite et pratique s'appuie sur une situation professionnelle mobilisant les compétences et les savoirs associés du pôle 1 du référentiel de compétences.



EP1 Partie 1 : épreuve écrite - Le candidat prend connaissance de la situation professionnelle et répond à un questionnement mobilisant les compétences professionnelles et savoirs associés du pôle 1.

Situation professionnelle



Vous êtes employé dans la chocolaterie-confiserie « Aux Colonnes » implantée à Versailles depuis 1978. A l'origine en 1912, Aux Colonnes était un salon de thé chocolaterie. Pierre Mérienne a souhaité en 1978 en faire une chocolaterie-confiserie de fabrication traditionnelle. En tant que Maître chocolatier, Pierre Mérienne est particulièrement exigeant quant à la qualité des produits proposés à sa clientèle. Il vous demande de réaliser différentes prestations dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité.

La mise en situation proposée concerne les deux parties

Vous êtes chargé de réceptionner une livraison de matières d'œuvre. Votre responsable vous demande de procéder à la vérification des colis.

1.1- Préciser les 3 contrôles que vous devrez effectuer

-
-
-

Vous vous rendez compte qu'un sac d'amandes est percé mais que les amandes ne sont pas détériorées. Vous en rendez compte à votre chef qui vous demande de reconditionner ce sachet.

1.2- Indiquer les actions que vous mettez en place pour cette opération de reconditionnement ?

.....

.....

.....

Votre chef de laboratoire vous demande de réaliser un praliné affiné amande noisette par sablage

1.3- Préciser les matériels spécifiques de fabrication (hors four et table de cuisson)

.....

.....

.....

Le candidat répond à un questionnement en lien avec la commande à réaliser lors de la phase 2 et portant sur les compétences et savoirs associés du pôle 1

EP1 Partie 2 : épreuve pratique - Cette phase comporte l'organisation et la planification du travail ainsi que la réalisation des tâches correspondant aux activités professionnelles du pôle 1.

Le sujet comporte au minimum : *la confection d'une ganache, l'élaboration d'un gianduja ou d'un praliné ou d'une pâte d'amande et la réalisation d'une pâte de fruits ou de caramel*

Partie 2 : Épreuve pratique (4h00)

Dans le cadre de l'activité quotidienne de la chocolaterie « Aux Colonnes », Monsieur Mérienne vous demande de fabriquer plusieurs masses de base :

2.1- Fabrication de masses de base :

- Confectionner un praliné Amandes/Noisettes par sablage à partir de 200 g de fruits secs
- Effectuer le collage du praliné en couverture lactée et beurre de cacao selon le processus adéquat.
- Cadrer le praliné en une hauteur de 10 mm en cadre ou en règle à couler.

2.2- Confection d'une ganache :

- Confectionner une ganache afin de réaliser une trentaine de truffes vanille
- Conditionner cette ganache en vue de son utilisation comme masse à dresser de l'épreuve E2

2.3- Réalisation de cuisson de sucre :

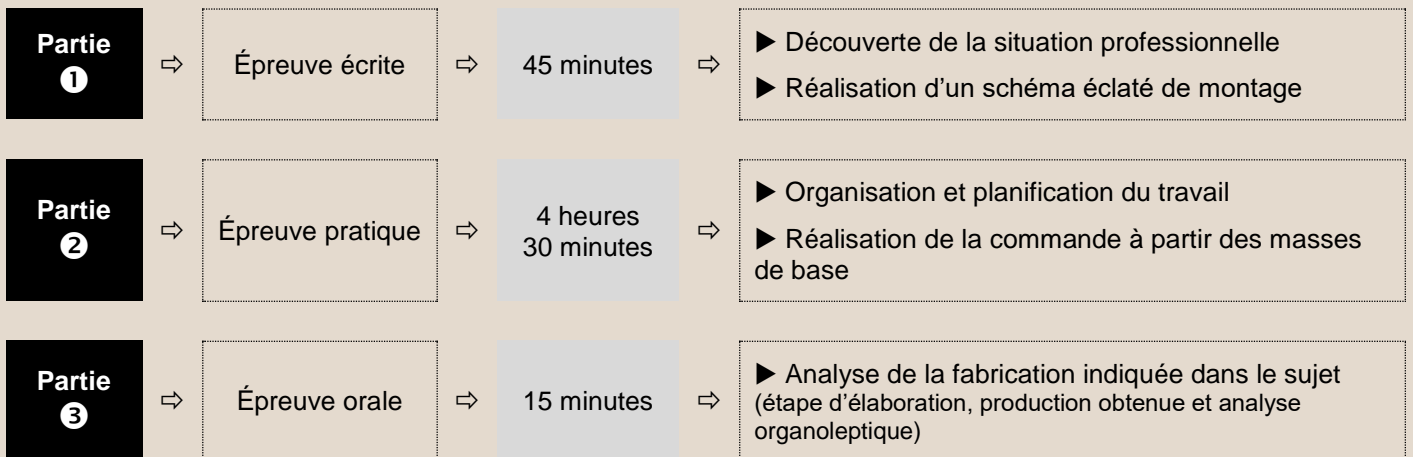
- Confectionner un caramel vanille à partir de 100 g de saccharose
- Transformer ce caramel en intérieur semi liquide caramel à la vanille.
- Conditionner cet appareil semi liquide en vue de son utilisation comme intérieur du bonbon moulé pour l'épreuve E2

Les masses de base fabriquées seront utilisées lors de l'épreuve E2

Lors de la phase pratique, le candidat installe son poste de travail puis planifie et réalise le travail demandé. Les masses de base réalisées seront utilisées lors de l'épreuve E2


Présentation de l'épreuve EP2 en Ponctuel

L'épreuve écrite et pratique s'appuie sur une situation professionnelle mobilisant les compétences et les savoirs associés du pôle 2 du référentiel de compétences.



EP2 Partie 2 : épreuve écrite - Le candidat prend connaissance de la situation professionnelle et réalise un schéma éclaté de montage.

Situation professionnelle



Vous êtes employé dans la chocolaterie-confiserie « Aux Colonnes » implantée à Versailles depuis 1978. A l'origine en 1912, Aux Colonnes était un salon de thé chocolaterie. Pierre Mérienne a souhaité en 1978 en faire une chocolaterie-confiserie de fabrication traditionnelle. En tant que Maître chocolatier, Pierre Mérienne est particulièrement exigeant quant à la qualité des produits proposés à sa clientèle.

A l'occasion de la fête des mères, un client commande un présentoir en chocolat qu'il veut mettre en vedette sur son banquet de gourmandises pour la réception qu'il organise chez lui.

- Ce présentoir sera d'une hauteur d'environ 40 cm +/- 5 cm et d'un poids maximal de 600 gr.
- Il sera réalisé avec un minimum de deux couleurs de couvertures différentes et comportera obligatoirement un cœur en chocolat ainsi qu'au moins une fleur.
- Pour valoriser le décor (et uniquement le décor), deux chocolats colorés, conformes aux normes réglementaires, seront autorisés.

Partie 1 : Épreuve écrite (45 minutes)

1.1- Réaliser un schéma éclaté, en format A4 de ce présentoir afin de pouvoir visualiser et comptabiliser les différents éléments à confectionner.

- Le schéma éclaté est effectué en ombres et en couleurs afin de pouvoir visualiser les éléments à réaliser.
- Une liste numérative des différents éléments accompagnera ce schéma éclaté.

Une mise en situation dans la même entreprise que pour l'épreuve EP1

Un schéma éclaté à réaliser correspondant à la situation professionnelle proposée

EP2 Partie 2 : épreuve pratique - Cette phase comporte la confection et la valorisation des produits finis, correspondant aux activités professionnelles du pôle 2.

Partie 2 : Épreuve pratique

Dans le cadre de l'activité quotidienne de la chocolaterie, votre responsable vous demande de réaliser des produits de chocolaterie et de confiserie.

2.1- Réalisation de la mise au point des chocolats

Les couvertures de chocolat sont mises au point par tablage manuel, par ensemencement et/ou par refroidissement en suivant les process recommandés. Elles sont maintenues à température d'utilisation tout au long des processus d'enrobage et/ou de moulage.
(L'utilisation de matériel spécifique à la mise au point mécanique style « Magic Temper » est interdite, par contre l'utilisation de température pour le maintien de température lors des enrobages et moulages est tolérée.)

2.2- Réalisation de produits finis de chocolaterie

- **2.2.1- Bonbons moulés**
 - Réaliser une plaque de bonbons moulés (24 à 30 bonbons) en couverture noire
 - Garnir cette plaque de bonbons avec l'intérieur semi-liquide caramel
 - Laisser cristalliser jusqu'à obturation
- **2.2.2- Montage commercial**
 - Confectionner le montage commercial dessiné à l'épreuve EP2A

2.3- Réalisation de produits finis de confiserie :

- Réaliser une guimauve traditionnelle aux blancs d'œufs à partir de 60 g de blancs (environ 400 g de masse totale) aromatisée à la fraise (extrait naturel fourni par le centre).
- Couler cette masse de guimauve en cadre de 3 cm de hauteur et réserver jusqu'à la découpe.

2.4- Découpe et conditionnement des masses :

- **2.4.1- Découpe du praliné réalisé lors de l'épreuve E1**
 - Découper la masse de praliné en carré de 2 x 2 cm
 - Réserver en vue de l'enrobage
- **2.4.2- Découpe de la guimauve réalisée**
 - Découper la guimauve fraise en carré de 3 x 3 cm.
 - Réserver en vue de l'enrobage des confiseries
- **2.4.3- Dressage de masse réalisée lors de l'épreuve E1**
 - Dresser à la poche douille unie diamètre 10 mm des truffes individuelles longueur 3 cm
 - Réserver en vue de l'enrobage des confiseries

2.5- Enrobage et Moulage :

- **2.5.1- Enrobage chocolat**
 - Enrober 24 intérieurs praliné en couverture lactée (enrobage à la main en méthode glissée)
 - Décorer d'un trait de fourchette en diagonale.
 - Laisser cristalliser et réserver jusqu'à la présentation finale.

Le candidat utilise les masses de base réalisées lors de l'épreuve EP1 pour concevoir les produits de chocolaterie et de confiserie demandés

Le sujet comporte au minimum :

- une mise au point par tablage ou ensemencement sans appareil de cristallisation mécanique ou refroidissement,
- la confection d'une plaque de bonbons moulés avec intérieur semi-liquide,
- l'enrobage chocolat manuel d'une masse de base,
- la réalisation d'une plaque de tablettes de chocolat,
- la confection de produits finis de confiserie : nougats ou guimauves ou nougatines ou fruits déguisés,
- la réalisation d'un montage commercial
- la réalisation d'un produit de chocolaterie ou de confiserie au choix libre du candidat.

EP2 Partie 3 : épreuve orale - Entretien avec le candidat

La commission d'évaluation procède à la dégustation des productions réalisées et présentées par le candidat, puis conduit l'entretien qui se déroule en 2 temps :

1. Présentation par le candidat de l'analyse de la fabrication indiquée dans le sujet,
2. Échange avec le candidat sur les tâches réalisées, les choix effectués, les qualités organoleptiques des productions réalisées

LA MISE EN ŒUVRE DES ÉPREUVES EP1 ET EP2 EN PONCTUEL

Sont concernés par cette modalité d'évaluation :

- Les candidats scolaires d'établissements publics ou privés sous contrat
- Les apprentis des CFA ou sections d'apprentissage habilités au CCF
- Les candidats de la formation professionnelle continue en établissement public

Recommandations pédagogiques pour la mise en œuvre du CCF

Tout au long du cursus de formation, l'accompagnement consiste à s'assurer que les situations professionnelles proposées en centre ou pendant les périodes d'alternances en entreprise, donnent la possibilité à l'apprenant de traverser à plusieurs reprises et selon différents degrés de difficultés, les compétences inhérentes au métier de Chocolatier-Confiseur. Mais plus encore cet accompagnement doit être doublé d'un regard d'appréciation, d'évaluation. Il s'agit en fait pour le professeur de pouvoir saisir dès qu'elles apparaissent toutes les manifestations observables des compétences. Ces indices d'apparition sont formalisés par les « critères d'évaluation » présents dans les grilles et que chaque professeur doit en quelque sorte avoir en fond d'écran de son accompagnement pédagogique. Le problème principal qui se pose alors est de pouvoir conserver les « traces » des observations, des indices prélevés servant l'évaluation. Aussi, est-il absolument nécessaire, pour la réussite de ce dispositif continué, de s'équiper de bons outils de suivis, pour consigner au fil de l'eau le niveau d'acquisition des compétences de chaque apprenant.

La logique de mise en œuvre du CCF pour l'EP1 et l'EP2

Dans cette logique d'évaluation, il s'agit pour l'équipe pédagogique, de suivre le développement des compétences de chacun des apprenants tout au long du cycle de formation afin d'en apprécier en fin d'année de terminale leur niveau d'acquisition au regard des attendus des grilles du référentiel.

Pour cela, les enseignants/formateurs de chocolaterie et les tuteurs/maitres d'apprentissage croiseront leurs regards en fin de cursus sur les compétences acquises par les apprenants afin d'aboutir à la définition d'un profil de compétences et d'une note.

Les modalités de mise en œuvre du CCF pour l'EP1 et l'EP2

- Sur le lieu de formation

Qui est concerné ?

Les enseignants/formateurs de l'enseignement professionnel

Comment l'organiser ?

Chaque enseignant/formateur va mettre en œuvre, tout au long du cycle de formation, des situations professionnelles lui permettant d'observer l'acquisition des compétences spécifiques aux épreuves EP1 et EP2.

Pour quelle finalité ?

Afin que chaque enseignant/formateur puisse, en fin d'année de terminale, positionner les compétences réellement acquises par chacun des apprenants sur les grilles correspondant aux épreuves EP1 et EP2.

Quelle trace ?

Chaque enseignant doit garder par élève/apprenti une trace des compétences évaluées par date grâce à un tableau de bord.

➤ En entreprise

Qui est concerné ?

Le tuteur/maître d'apprentissage et l'enseignant/formateur d'enseignement professionnel (obligatoire).

Comment l'organiser ?

Impliquer le tuteur/maître de stage dans l'évaluation du jeune en lui expliquant dès le début de la période en entreprise le rôle qu'il va jouer dans l'évaluation et en mettant à sa disposition les grille d'évaluation EP1 et EP2 et les descripteurs de palier de compétence.

Pour quelle finalité ?

Permettre au professionnel de positionner le jeune sur la grille au plus proche des compétences réellement constatées en entreprise.

➤ Evaluation finale définitive

Qui est concerné ?

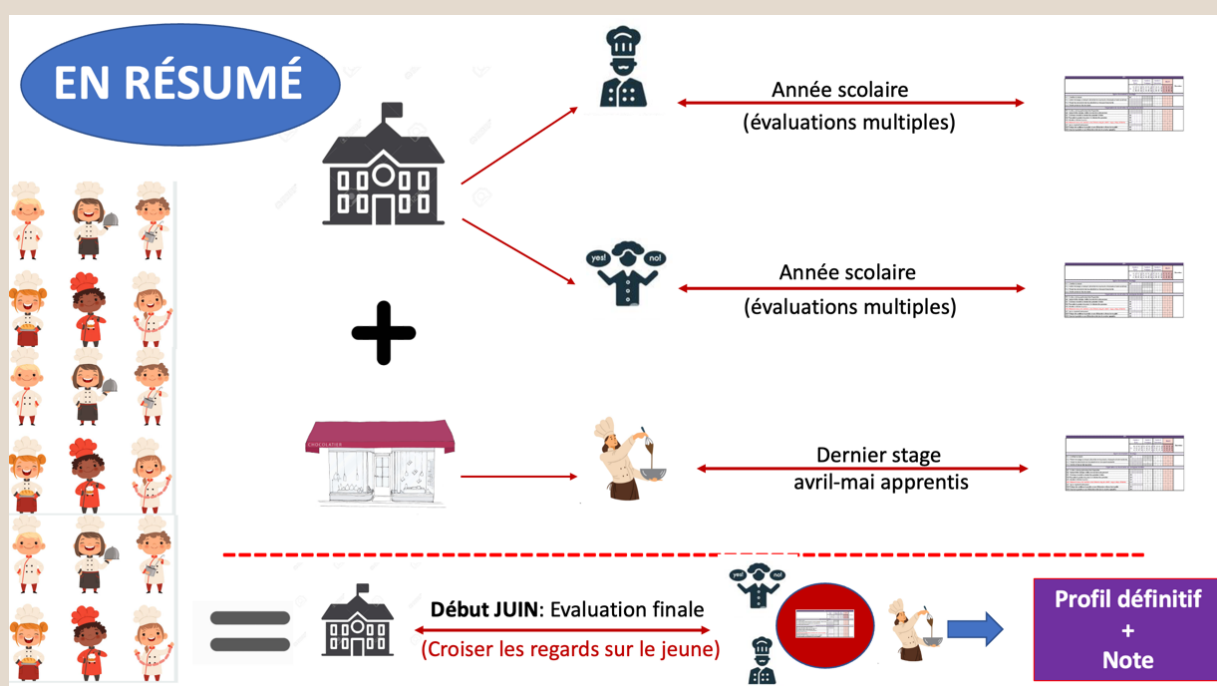
Les enseignants/formateurs d'enseignement professionnel
Un professionnel représentant de ses pairs

Pour quoi faire ?

Comparer pour chacun des élèves/apprentis les deux ou trois grilles complétées par les acteurs de la formation de l'apprenant (le ou les deux professeurs/formateurs d'enseignement professionnel et le tuteur/maitre de stage), discuter, argumenter à l'aide des tableaux de bord afin de positionner ensemble le profil définitif et la note sur les grilles correspondant aux épreuves EP1 et EP2.

Où ?

Dans une salle, sans la présence de l'élève.



ANNEXES

Conseils pédagogiques

Pôle 1 : Fabrication des masses de base

Compétences globales	Compétences opérationnelles	Conseils pédagogiques	Propositions de méthodes et supports pédagogiques
<p>Réceptionner et contrôler les marchandises</p>	<p><input type="checkbox"/> Vérifier un BC (bon de commande et un bon de livraison).</p> <p><input type="checkbox"/> Identifier les anomalies éventuelles et en référer à son responsable.</p>	<p>En centre de Formation :</p> <p>En Domaine professionnel :</p> <ul style="list-style-type: none"> • En Travaux Pratiques : <p>Avant chaque séquence, mettre un ou plusieurs apprenants en situation :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier les bons de commande et de livraison de la séquence • Vérifier l'étiquetage et la traçabilité des Matières d'Œuvres • Identifier les manques sur la livraison • Prévenir le formateur en cas de manque ou d'erreur • Mise en cellules positives ou négatives des M.O. nécessitant la mesure <p>En Domaine Transversal :</p> <ul style="list-style-type: none"> • En sciences appliquées : <ul style="list-style-type: none"> • Présenter et expliquer un modèle de Bon de Commande et de Bon de Livraison • Présenter et expliquer les normes d'étiquetage dans le secteur de l'alimentaire • Présenter et expliquer la traçabilité des produits alimentaires • Présenter les différents locaux, lieux de stockages et équipements de froid positifs et négatifs • Présenter et expliquer les températures de conservation des matières premières périssables <p>En milieu professionnel :</p> <p>Le formateur en entreprise charge l'apprenant :</p> <ul style="list-style-type: none"> • De vérifier le Bon de Commande et le Bon de livraison des matières d'œuvres d'une ou plusieurs réceptions de marchandise par mois • De vérifier l'étiquetage et la traçabilité des matières d'œuvres • D'identifier les manques sur la livraison • De prévenir le formateur en entreprise en cas de manque ou d'erreur • De mettre en cellules positives ou négatives des M.O. nécessitant la mesure 	<p>En Travaux Pratiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mise en situation • Bons de commande et de livraison de la séquence • Ateliers expérimentaux <p>En domaine transversal</p> <p>Fichiers papier :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bon de Commande • Bon de Livraison <p>Fichiers Pdf :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bon de Commande • Bon de Livraison • Synthèse des normes d'étiquetage des principales matières d'œuvres utilisées dans la profession • Synthèse de la traçabilité des produits alimentaires et principalement ceux liés à la chocolaterie confiserie • Informations sur les locaux, lieux de stockage et les températures de conservation • Recherche ou proposition de sites internet liés à la séquence <p><i>Tout autre support pédagogique à la disposition du formateur, judicieux à la vue du formateur</i></p> <p>Liens utiles :</p> <p>TECHNOLOGIE</p> <p>https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Publications/Vie-pratique/Fiches-pratiques/chocolat</p> <p>https://www.chocolatiers.fr/website/page/qualite_hygiene</p> <p>GESTION APLIQUEE / SCIENCES APPLIQUEES</p> <p>https://www.sourcing-force.com/bon-de-commande/</p> <p>https://intia.fr/fr/ressources/bon-de-livraison/</p> <p>LV1</p> <p>Purchase orders</p>

<p>Déconditionner et ranger en réserve</p>	<p><input type="checkbox"/> Ranger les marchandises dans les lieux de stockage appropriés</p>	<p>En centre de Formation :</p> <p>En Domaine Professionnel :</p> <ul style="list-style-type: none"> • En technologie professionnelle : • Présenter les différents groupes de matières premières et produits intermédiaires et leurs spécificités en termes de lieux et températures de stockage • Présenter et expliquer succinctement les principales techniques de conservation <p>En Domaine Transversal :</p> <ul style="list-style-type: none"> • En sciences appliquées : • Présenter et expliquer ce qu'est une fiche de stock • Présenter et expliquer la méthode Premier Entré Premier Sorti • <i>Les normes d'étiquetage dans le secteur de l'alimentaire</i> • <i>La traçabilité des produits alimentaires</i> • <i>Les différents locaux, lieux de stockages et équipements de froid positifs et négatifs</i> • <i>Les températures de conservation des matières premières périssables</i> • Présenter et expliquer les règles d'hygiène relatives aux locaux et lieux de stockage • Présenter et expliquer ce qu'est le GAP Good Agricultural Practices <p>En milieu professionnel :</p> <p>Le formateur en entreprise charge l'apprenant :</p> <ul style="list-style-type: none"> • De ranger les matières d'œuvres d'une ou plusieurs réceptions de marchandise par mois • De déconditionner les matières d'œuvres (palette, cartons) nécessitant la mesure • De vérifier le rangement PEPS • <i>De mettre en cellules positives ou négatives des M.O. nécessitant la mesure</i> 	<p>En Technologie Professionnelle :</p> <p>Fichiers papier et Pdf</p> <ul style="list-style-type: none"> • Informations sur les matières d'œuvres : • Les différents groupes de matières premières et produits intermédiaires • Les techniques de conservation • Ateliers expérimentaux <p>Proposition de sites internet liés à la séquence</p> <p>En domaine transversal</p> <p>Fichiers papier et Pdf :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fiche de stock • La méthode PEPS • Présentation du GAP • Informations sur les locaux, lieux de stockage et les températures de conservation • Recherche ou proposition de sites internet liés à la séquence <p><i>Tout autre support pédagogique à la disposition du formateur, judicieux à la vue du formateur</i></p> <p>Liens utiles :</p> <p>TECHNOLOGIE</p> <p>https://www.chocolatiers.fr/website/page/qualite_hygiene</p> <p>https://www.i-manuel.fr/SP_GE1TGA/SP_GE1TGAadocfic11.htm</p> <p>https://infonet.fr/lexique/definitions/premier-entre-premier-sorti/</p> <p>http://reseau-case.com/index/on-en-parle/pai-pour-produits-alimentaires-intermediaires</p> <p>GESTION APPLIQUEE / SCIENCES APPLIQUEES</p> <p>http://technomitron.aainb.com/culture-professionnelle-2/cahier-des-charges-matieres-premieres/</p> <p>https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Publications/Vie-pratique/Fiches-pratiques/Chaine-du-froid</p>
<p>Réaliser un état des lieux des stocks et participer à l'inventaire</p>	<p><input type="checkbox"/> Vérifier l'état des stocks et anticiper la rupture de stock</p> <p><input type="checkbox"/> Réaliser une vérification des produits par leur date de</p>	<p>En centre de Formation :</p> <p>En Domaine Transversal :</p> <ul style="list-style-type: none"> • En sciences appliquées : • Présenter et expliquer ce qu'est un inventaire : le but, le rôle, les obligations légales et les documents relatifs à celui-ci • Présenter et expliquer les différentes dates de péremptions des produits alimentaires • <i>La traçabilité des produits alimentaires</i> • <i>Le GAP</i> 	<p>En domaine transversal</p> <p>Fichiers papier et Pdf :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les fiches d'inventaire • Les dates de péremptions DLC, DCR, DLUO • Documents sur le but et le rôle d'un inventaire en entreprise alimentaire • Informations sur les obligations légales liées à l'inventaire • Recherche ou proposition de sites internet liés à la séquence <p><i>Tout autre support pédagogique à la disposition du formateur, judicieux à la vue du formateur</i></p>

	<p>péremptions, état visuel et olfactif.</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Prévenir le supérieur hiérarchique en cas de produits périmés. <input type="checkbox"/> Inventorier les marchandises. 	<p>En milieu professionnel :</p> <p>Le formateur en entreprise présente la fiche de stock utilisée en entreprise Le formateur en entreprise charge l'apprenant :</p> <ul style="list-style-type: none"> • De participer à l'inventaire des stocks de matières premières et produits intermédiaires • De vérifier les dates de péremptions des matières d'œuvres • De sensibiliser l'apprenant à l'alerte des manques et ruptures de stocks • De prévenir le formateur en entreprise en cas de manque ou de rupture • De prévenir le formateur en entreprise en cas de produits périmés ou en fin de garantie des qualités organoleptiques liée à l'aspect visuel ou olfactif des produits 	<p>Liens utiles :</p> <p>TECHNOLOGIE</p> <p>https://pdfexpert.com/fr/inventory-template</p> <p>GESTION APPLIQUEE / SCIENCES APPLIQUEES</p> <p>https://www.petite-entreprise.net/?s=inventaire https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Publications/Vie-pratique/Fiches-pratiques/Date-limite-de-consommation-DLC-et-DDM</p> <p>LV1</p> <p>Inventory</p>
<p>Assurer la traçabilité et la conservation des matières premières et des produits intermédiaires.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Choisir le conditionnement adapté pour un produit entamé. <input type="checkbox"/> Reporter les informations utiles aux produits entamés dont la date d'ouverture <input type="checkbox"/> Conditionner les matières premières et produits intermédiaire entamés. 	<p>En centre de Formation :</p> <p>En Domaine professionnel</p> <ul style="list-style-type: none"> • En Travaux Pratiques : A la fin de chaque séquence, mettre un ou plusieurs apprenants en situation : <ul style="list-style-type: none"> • Reconditionner les produits entamés suivant leurs caractéristiques, familles et conditions de stockage en utilisant le conditionnement adapté • Reporter les informations utiles et nécessaires à la traçabilité : report d'étiquette d'origine si possible, retranscription des origines et fournisseurs si nécessaire, date d'ouverture <p>En Domaine Transversal :</p> <ul style="list-style-type: none"> • En sciences appliquées : <ul style="list-style-type: none"> • Les différentes dates de péremptions des produits alimentaires • Présenter et expliquer les délais de consommation des matières premières et produits intermédiaires après leur ouverture • La traçabilité des produits alimentaires • Le GAP <p>En milieu professionnel :</p> <p>Le formateur en entreprise charge l'apprenant :</p> <ul style="list-style-type: none"> • De reconditionner les produits alimentaires utilisés pour les recettes suivant leurs caractéristiques, familles et conditions de stockage en utilisant le conditionnement adapté • De reporter les informations utiles et nécessaires à la traçabilité : report d'étiquette d'origine si possible, retranscription des origines et fournisseurs si nécessaire, date d'ouverture • De sensibiliser l'apprenant au gaspillage des matières premières 	<p>En domaine transversal</p> <p>Fichiers papier et Pdf :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Synthèse sur les délais de consommation des matières premières et produits intermédiaires après leur ouverture • Informations sur les différentes méthodes de reconditionnement des produits alimentaires et les obligations légales liées au reconditionnement • Recherche ou proposition de sites internet liés à la séquence <p><i>Tout autre support pédagogique à la disposition du formateur, judicieux à la vue du formateur</i></p> <p>Liens utiles</p> <p>TECHNOLOGIE</p> <p>https://www.economie.gouv.fr/particuliers/denrees-alimentaires-regles-etiquetage#</p> <p>GESTION APPLIQUEE / SCIENCES APPLIQUEES</p> <p>https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000000253923</p> <p>https://eeat-haccp.io/guide-haccp/comprendre-la-tracabilite-alimentaire/</p> <p>LV1</p> <p>Lecture et compréhension d'étiquetage en anglais</p> <p>TRAVAUX PRATIQUES</p> <p>Documents de traçabilités Etiquetage des produits utilisés en TP</p>

<p>Utiliser la fiche technique appropriée</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Sélectionner une fiche technique selon le travail demandé <input type="checkbox"/> Identifier les matières d'œuvre nécessaires à la production. <input type="checkbox"/> Mettre en œuvre le process de la fiche technique de production. 	<p>En centre de Formation :</p> <p>En Domaine professionnel</p> <ul style="list-style-type: none"> • En Travaux Pratiques : <ul style="list-style-type: none"> • Présentation par le formateur des différentes fiches techniques utilisées lors de la session de pratique : • Présenter plusieurs fiches techniques suivant les méthodes ou produits finis réalisés • Expliquer les différences de méthodologie et d'ingrédients choisis suivant le résultat désiré • Expliquer le process de fabrication de toutes les fabrications <ul style="list-style-type: none"> • A chaque séquence, mettre les apprenants en situation : • Positionner les matières d'œuvres en un même endroit spécifique du laboratoire et laisser l'apprenant choisir ses matières d'œuvres nécessaires à la réalisation de la fiche technique • En technologie professionnelle : <ul style="list-style-type: none"> • Expliquer la conception d'une fiche technique • Présenter les différentes principales matières premières utilisées dans les fabrications de chocolaterie et confiserie regroupées par familles de matières d'œuvres : <ul style="list-style-type: none"> ✓ Le cacao et ses dérivés : Origine et Historique du cacao et du chocolat – Économie du cacao (production, transformation, consommation, prix du cacao) – Le cacaoyer et son fruit (variétés, les opérations de la culture en plantation) - le traitement des fèves - les poudres de cacao ✓ Le chocolat : La fabrication du chocolat, la réglementation, les chocolats sans sucres - bio-équitable, le bean-to-bar. ✓ L'eau : les besoins et pollutions, l'eau en confiserie et chocolaterie ✓ Les produits laitiers : lait – crème – matières grasses animales et végétales ✓ Les œufs et les ovoproduits ✓ Les matières sucrantes : le sucre (histoire – culture – fabrication – raffinage – formes de commercialisation), les principaux édulcorants pondéreux (glucose – SSI – miel – lactose – fructose – sorbitol – maltitol – Xylitol), les principaux édulcorants intenses. ✓ Les fruits : les catégories de fruits (frais – secs – séchés – transformés) ✓ Les additifs alimentaires : arômes – colorants – conservateurs – stabilisateurs - émulsifiants – épaississants et gélifiants – acidifiants <p>En Domaine Transversal :</p> <ul style="list-style-type: none"> • En sciences appliquées : <ul style="list-style-type: none"> • Présenter et expliquer les propriétés physico-chimiques, les nutriments, les valeurs nutritionnelles et les allergènes des matières premières dans l'alimentation en se basant sur les fiches techniques de fabrication des travaux pratiques de la session en centre de formation • <i>Le GAP</i> • Présenter et expliquer les éléments du prix de revient et du prix de ventes en se basant sur les fiches techniques de fabrication des travaux pratiques de la session en centre de formation • Expliquer l'impact des pertes et du gaspillage sur l'entreprise et l'environnement • Langue vivante : <ul style="list-style-type: none"> • Connaissance de la traduction des noms des principales matières premières des recettes des fiches de fabrication de chocolaterie et confiserie • Traduction ou conversion d'une fiche technique basique en anglais ou autre LGV1 • Utilisation de textes, articles, vidéos en rapport avec les fabrications et les documents de technologie du domaine professionnelle afin de susciter l'intérêt de l'apprenant et le rapport avec la formation de chocolaterie confiserie 	<p>En Travaux Pratiques : Mise en situation et technologie appliquée Ateliers Expérimentaux Fichiers papier et Pdf : <ul style="list-style-type: none"> • Fiches techniques des fabrications </p> <p>En Technologie professionnelle : Fichiers papier et Pdf : <ul style="list-style-type: none"> • Présentation de fiche de fabrication, d'organigramme de travail • Présentation de la conception d'une fiche technique de fabrication avec son process • Informations sur les diverses matières premières • Utilisation de supports vidéo et proposition de sites internet liés à la séquence </p> <p>En domaine transversal Fichiers papier et Pdf : <ul style="list-style-type: none"> • Les propriétés physico-chimiques, les nutriments, les valeurs nutritionnelles et les allergènes des matières premières dans les métiers de l'alimentation • Synthèse sur les valeurs nutritionnelles et les allergènes des principales matières premières (par famille) utilisées en chocolaterie et confiserie • Les matières sucrantes et leur impact sur la santé • Les additifs alimentaires et leur impact sur la santé • En éco-gestion : Présentation du prix de revient et de vente des produits alimentaires (utilisation des fiches techniques utilisées en travaux pratiques) et présentation de la marge commerciale et les bénéfiques • Liste des principales matières d'œuvres utilisées en chocolaterie confiserie et leur traduction en LGV1 • Traduction de fiches techniques simples utilisées en travaux pratiques en LGV1 </p> <p>Recherche ou proposition de vidéos et de sites internet liés à la séquence</p> <p><i>Tout autre support pédagogique à la disposition du formateur, judicieux à la vue du formateur</i></p> <p>Liens utiles</p> <p>TECHNOLOGIE https://www.chocolatiers.fr/website/page/actualites? https://www.academiefrancaiseduchocolatetdelaconfiserie.fr/ https://blog.zenchef.fr/fiche-technique-patisserie/ https://www.beantobar-france.fr/ https://kko-international.com/ https://www.cocoainitiative.org/fr https://www.cultures-sucre.com/ https://www.cultures-sucre.com/plantes-et-production/de-la-betterave-au-sucre-une-experience-en-labo/</p>
--	---	---	---

		<p>En milieu professionnel : Le formateur en entreprise présente :</p> <ul style="list-style-type: none"> • La fiche de fabrication du jour ou de la semaine en expliquant le choix de l'ordre de fabrication • Les fiches techniques de l'entreprise en lien avec les fabrications demandées <p>Le formateur en entreprise charge l'apprenant :</p> <ul style="list-style-type: none"> • De sélectionner la fiche technique adaptée à la fabrication demandée • D'identifier les matières d'œuvres nécessaires et de les récupérer dans le stock • D'effectuer les pesées et de mettre en œuvre le process de fabrication sous l'autorité du formateur en entreprise qui lui explique les phases importantes ou spécifiques de la fabrication demandée. 	<p>https://www.cultures-sucre.com/plantes-et-production/le-sucre-blanc-est-il-raffine/# https://www.produits-laitiers.com/de-la-ferme-aux-produits/ https://www.alsace-lait.com/ https://oeuf-info.fr/infos-filiere/les-ovoproducts-les-oeufs-coquilles/ https://www.conservation-nature.fr/food/fruits/ https://blog.lafourche.fr/fruits-secs-bienfaits-et-utilisations</p> <p>GESTION APPLIQUEE / SCIENCES APPLIQUEES https://sante.lefigaro.fr/mieux-etre/nutrition-aliments/edulcorants/quest-ce-que-cest https://www.cirad.fr/nos-activites-notre-impact/thematiques-de-recherche/transitions-agroecologiques/enjeux-et-problematiques https://www.cieau.com/connaitre-leau/la-pollution-de-leau/pollution-ressource-eau-comment-reduire/</p> <p>TRAVAUX PRATIQUES https://www.youtube.com/watch?v=TZkCXm5JmQs https://www.youtube.com/watch?v=M0XWLDxqo2E https://www.dailymotion.com/video/x70f7wf</p>
<p>Mettre en place son poste de travail</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Nettoyer le poste de travail dans le respect d'hygiène et de sécurité. <input type="checkbox"/> Optimiser son poste de travail pour la production. <input type="checkbox"/> Sélectionner le matériel selon la fabrication demandée. 	<p>En centre de formation :</p> <p>En Domaine professionnel</p> <ul style="list-style-type: none"> • En Travaux Pratiques : A chaque séquence, mettre les apprenants en situation Avant la séquence de travaux pratiques les apprenants doivent : <ul style="list-style-type: none"> • Nettoyer leur poste de travail avec les produits adéquats • Sélectionner le matériel adéquat à la fiche technique de fabrication demandée, vérifiée l'état de fonctionnement et la propreté des matériels sélectionnés • Prendre en compte l'organigramme de production proposé par le formateur en début de séquence afin d'optimiser au mieux son poste de travail <p>Pendant toute la séquence de fabrication, les apprenants doivent :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Garder leur poste de travail propre et opérationnel • Ranger les matières premières après pesée • Respecter les règles d'hygiène et de sécurité relatives aux matières premières et au matériel utilisés dans la réalisation des fabrications demandées <p>Après la séquence de travaux pratiques les apprenants doivent :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nettoyer leur poste de travail et matériel avec les produits adéquats • Ranger le matériel dans les réserves prévues à cet effet <ul style="list-style-type: none"> • En technologie professionnelle : <ul style="list-style-type: none"> • Présenter et expliquer les principales règles d'hygiène liées à la profession : personnel – matériel – denrées - locaux 	<p>En Travaux Pratiques : Mise en situation et technologie appliquée Ateliers Expérimentaux</p> <p>En Technologie professionnelle : Fichiers papier et Pdf : <ul style="list-style-type: none"> • L'hygiène professionnelle et la prévention des accidents Proposition de sites internet liés à la séquence</p> <p>En domaine transversal Fichiers papier et Pdf : <ul style="list-style-type: none"> • Informations sur l'ergonomie et l'hygiène professionnelle dans les métiers de l'alimentation • Présentation d'un laboratoire type dans les métiers de l'alimentation et les matériels utilisés • Synthèse et présentation des principales machines utilisées en chocolaterie et confiserie : enrobeuses – fondoirs – fours – étuves – cuiseurs (à sucre) – broyeuses – turbines à dragées • En éco-gestion : présentation des coûts de fabrications • Liste des principaux termes de vocabulaires concernant les locaux de fabrication et les matériels utilisés en chocolaterie confiserie et leur traduction en LGV1 Recherche ou proposition de vidéos et de sites internet liés à la séquence</p> <p><i>Tout autre support pédagogique à la disposition du formateur, judicieux à la vue du formateur</i></p>

		<ul style="list-style-type: none"> Présenter succinctement la prévention des accidents dans le laboratoire : brûlures – chutes – coupures – principales maladies professionnelles liées à la profession – les risques d'électrocution – les mesures à prendre en cas d'accident de travail d'un tiers ou de soi-même <p>En Domaine Transversal :</p> <ul style="list-style-type: none"> En sciences appliquées : <ul style="list-style-type: none"> Présenter et expliquer ce qu'est l'ergonomie du poste de travail dans les métiers de l'alimentation Présenter le laboratoire de production et le matériel de fabrication dans les métiers de l'alimentation Le GAP Présenter et expliquer les coûts de fabrication : gestion – charges fixes – gaspillage et mesures anti gaspillage Langue vivante : <ul style="list-style-type: none"> Présenter le vocabulaire lié au laboratoire et matériel utilisé en chocolaterie et confiserie en anglais ou autre LGV1 Utilisation de textes, articles, vidéos en rapport avec les fabrications et les documents de technologie du domaine professionnelle afin de susciter l'intérêt de l'apprenant et le rapport avec la formation de chocolaterie confiserie <p>En milieu professionnel :</p> <p>Le formateur en entreprise présente :</p> <ul style="list-style-type: none"> Les différents postes de travail du laboratoire et les protocoles de nettoyage de l'entreprise Les différents matériels du laboratoire et les protocoles de nettoyage de l'entreprise <p>Le formateur en entreprise charge l'apprenant :</p> <ul style="list-style-type: none"> De nettoyer son poste de travail en suivant le protocole adapté D'identifier les matières d'œuvres et matériels nécessaires et d'optimiser leur positionnement en vue de la fabrication demandée 	<p>Liens utiles</p> <p>TECHNOLOGIE https://www.editions-delagrave.fr/livre/9782206305035-profession-chocolatier-confiseur-cap-2018-manuel-eleve https://www.chocolatiers.fr/website/page/qualite_hygiene</p> <p>GESTION APPLIQUEE / SCIENCES APPLIQUEES https://agriculture.gouv.fr/guides-de-bonnes-pratiques-dhygiene-gbph#section-4 https://travail-emploi.gouv.fr/IMG/pdf/referentiel_penibilite_chocolatier_23-01-2020_.pdf</p>
<p>Utiliser les matériels et les produits d'entretien adaptés</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Respecter les protocoles d'utilisation et de dosage des produits d'entretien <input type="checkbox"/> Identifier les matériels et produits d'entretien selon leur utilisation et leurs risques. <input type="checkbox"/> Mettre en œuvre le matériel d'entretien <input type="checkbox"/> Suivre les méthodes HACCP et le guide des bonnes pratiques 	<p>En centre de formation :</p> <p>En Domaine professionnel</p> <ul style="list-style-type: none"> En Travaux Pratiques : <p>Le formateur en centre de formation doit toujours être vigilant à la tenue des postes de travail et des comportements des apprenants – possibilité de nommer un responsable de la tenue du laboratoire afin de responsabiliser les apprenants</p> <p>A chaque séquence, mettre les apprenants en situation</p> <ul style="list-style-type: none"> Nettoyer leur poste de travail et matériel avec les produits adéquats en respectant les protocoles d'utilisation Ranger le matériel dans les réserves prévues à cet effet <p>En Domaine Transversal :</p> <ul style="list-style-type: none"> En sciences appliquées : <ul style="list-style-type: none"> Présenter et expliquer l'utilisation des différents produits d'entretien : dégraissants – détergents – désinfectants – bactéricides Présenter les principaux protocoles d'utilisation des différents produits d'entretien Présenter et expliquer la méthode HACCP 	<p>En Travaux Pratiques : Mise en situation et technologie appliquée Ateliers expérimentaux</p> <p>En domaine transversal Fichiers papier et Pdf :</p> <ul style="list-style-type: none"> Les différents produits d'entretien dans les métiers de l'alimentation Synthèse et présentation des principaux protocoles d'utilisation des produits d'entretien en chocolaterie et confiserie : La méthode HACCP Synthèse du guide des bonnes pratiques d'hygiène en chocolaterie et confiserie. Fiche de sensibilisation à l'impact des produits d'entretien sur l'environnement Les micro-organismes et bactéries liées aux fabrications en chocolaterie et confiserie et les risques d'intoxication alimentaire <p>Recherche ou proposition de sites internet liés à la séquence</p>

	<p>d'hygiène en chocolaterie-confiserie</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Présenter et susciter le respect des bonnes pratiques écologiques et environnementales aux apprenant afin de les sensibiliser à l'importance de l'impact du travail sur l'environnement • <i>Le GAP</i> • Présenter le guide des bonnes pratiques d'hygiène dans les métiers de l'alimentation • Présenter et expliquer les spécificités du nettoyage et de la désinfection des matériaux en cuivre. • Présenter les micro-organismes et bactéries liées aux fabrications des métiers de l'alimentation ainsi que les maladies pouvant en découler. • Présenter et expliquer les causes des principales intoxications alimentaires et les bonnes pratiques afin de les éviter <p>En milieu professionnel :</p> <p>Le formateur en entreprise charge l'apprenant :</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>De nettoyer son poste de travail en suivant le protocole adapté</i> 	<p><i>Tout autre support pédagogique à la disposition du formateur, judicieux à la vue du formateur</i></p> <p>Liens utiles</p> <p>GESTION APPLIQUEE / SCIENCES APPLIQUEES https://ruedelhygiene.fr/produit-entretien-cuisine-professionnel/ https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/hygiene-alimentaire-plan-maitrise-sanitaire-prerequis-et-lhaccp https://www.ecologie.gouv.fr/politiques/produits-chimiques https://sante.gouv.fr/IMG/pdf/produits_menagers.pdf</p>
<p>Appliquer les protocoles d'utilisations, de sécurité et de nettoyage des machines de production</p>	<p><input type="checkbox"/> Respecter les protocoles d'utilisation et de sécurité relatives aux machines de production</p> <p><input type="checkbox"/> Respecter les protocoles de nettoyage des machines de production en prenant en compte les risques et les dysfonctionnements possibles.</p>	<p>En centre de formation :</p> <p>En Domaine professionnel</p> <ul style="list-style-type: none"> • En Travaux Pratiques : • Le formateur en centre de formation doit toujours être vigilant à la sécurité des apprenants concernant principalement l'utilisation des machines de fabrication et de faire respecter les protocoles d'utilisation des dites machines • Il doit également être vigilant à l'application des protocoles de nettoyage spécifiques aux machines utilisées par les apprenants pendant la session de travaux pratiques • Il doit également sensibiliser les apprenants aux possibles dysfonctionnements des machines utilisées et à l'importance de signaler tous possibles signes d'alerte ou de dysfonctionnement <p>En Domaine Transversal :</p> <ul style="list-style-type: none"> • En sciences appliquées : • Présenter et expliquer l'utilisation des fiches de présentation, de prévention d'utilisation et d'entretien des machines de fabrication • Présenter les principaux risques professionnels et maladies professionnelles dans les métiers de l'alimentation et plus particulièrement en chocolaterie et confiserie • <i>Le GAP</i> • Présenter et expliquer l'impact de l'investissement en machine sur un bilan financier et son importance dans la sécurité du personnel de l'entreprise <p>En milieu professionnel :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le formateur en entreprise doit présenter à l'apprenant les protocoles d'utilisation et de sécurité des machines de fabrication du laboratoire ainsi que le protocole de nettoyage spécifique à ces machines 	<p>En Travaux Pratiques : Mise en situation et technologie appliquée Ateliers expérimentaux</p> <p>En domaine transversal Fichiers papier et Pdf :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les différents produits d'entretien utilisés dans les métiers de l'alimentation • Synthèse et présentation des protocoles d'utilisation, de sécurité et d'entretien des principales machines utilisées en chocolaterie et confiserie : enrobeuses – fondeurs – fours – étuves – cuiseurs (à sucre) – broyeuses – turbines à dragées • En éco-gestion : Approche sur les investissements en matériels et machines de fabrication sécurisées dans une entreprise <p>Recherche ou proposition de sites internet liés à la séquence</p> <p><i>Tout autre support pédagogique à la disposition du formateur, judicieux à la vue du formateur</i></p> <p>Liens utiles</p> <p>TECHNOLOGIE https://www.inrs.fr/metiers/commerce-service/boulangerie-patisserie.html https://www.novachoc.fr/fr/nos-produits/ https://www.savy-goiseau.com/ https://www.domachoc.com/ https://www.savy-goiseau.com/wp-content/uploads/2020/11/FilmTurbineTHTHD_x264.mp4</p>

		<ul style="list-style-type: none"> Il doit également sensibiliser l'apprenant aux possibles dysfonctionnements des machines utilisées et à l'importance de signaler tous possibles signes d'alerte ou de dysfonctionnement 	
Confectionner des ganaches	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Réaliser et rectifier une émulsion <input type="checkbox"/> Respecter le temps de cristallisation d'une ganache. <input type="checkbox"/> Cadrer, pocher et dresser une ganache. <input type="checkbox"/> Chablonner le cadre de ganache. <input type="checkbox"/> Réaliser une ganache semi-liquide. 	<p>En centre de formation :</p> <p>En Domaine professionnel</p> <ul style="list-style-type: none"> • En Travaux Pratiques : • Le formateur en centre de formation présente les fiches techniques de plusieurs recettes de ganache à cadrer, à pocher, à dresser et semi-liquide en expliquant les processus de fabrication liés • Le formateur réalise la démonstration ou assiste un apprenant qui réalise sa fiche technique devant les autres apprenants. Pendant la fabrication, le formateur explique le rôle de chaque ingrédient de la recette, le choix de celui-ci et la possible substitution de l'ingrédient choisi par un autre ingrédient en expliquant les différences et incidences sur le processus • Le formateur corrige les gestes des apprenants lors des confections • Le formateur explique les diverses possibilités de rectification d'une émulsion de ganache ainsi que l'incidence du chablonnage et du temps de cristallisation sur les ganaches • Le formateur invite les apprenants à effectuer une auto-critique de leurs fabrications • Le formateur signifie aux apprenants les gestes techniques à travailler plus particulièrement lors de son travail personnel hors centre de formation <ul style="list-style-type: none"> • En technologie professionnelle : • Présenter et expliquer les bases de la technologie des ganaches : l'émulsion produits laitiers / chocolat, le rôle de la lécithine • Présenter le principe du calcul analytique et de l'intérêt primordial de celui-ci sur les ganaches <p>En Domaine Transversal :</p> <ul style="list-style-type: none"> • En sciences appliquées : • Présenter et expliquer les moyens de conservation des produits laitiers • Présenter et expliquer les délais de consommation des produits laitiers • Présenter et expliquer ce qu'est une émulsion • <i>Le GAP</i> • Présenter et expliquer les coûts de fabrication des ganaches : gestion – charges fixes – gaspillage et mesures anti-gaspillage <ul style="list-style-type: none"> • Langue vivante : • Traduction des ingrédients des recettes effectuées en travaux pratiques • Présenter le vocabulaire professionnel spécifique utilisé dans le processus de fabrication des ganaches en anglais ou autre LGV1 • <i>Utilisation de textes, articles, vidéos en rapport avec les fabrications et les documents de technologie du domaine professionnelle afin de susciter l'intérêt de l'apprenant et le rapport avec la formation de chocolaterie confiserie</i> <p>En milieu professionnel :</p>	<p>En Travaux Pratiques : Mise en situation et technologie appliquée Ateliers Expérimentaux Fichiers papier et Pdf :</p> <ul style="list-style-type: none"> Fiches techniques des diverses ganaches réalisées en T.P. <p>En Technologie professionnelle : Fichiers papier et Pdf :</p> <ul style="list-style-type: none"> Les produits laitiers et leur incidence sur les ganaches Les rôles de la lécithine dans l'émulsion des ganaches Présentation d'un calcul analytique, des pourcentages préconisés et de l'incidence des ingrédients Proposition de sites internet liés à la séquence <p>En domaine transversal Fichiers papier et Pdf :</p> <ul style="list-style-type: none"> L'émulsion Les produits laitiers : apports caloriques et énergétiques, hygiène liée et moyens de conservations des produits laitiers stockés et entamés En éco-gestion, étude des coûts de fabrications Liste des principaux ingrédients des recettes, des termes de vocabulaire professionnel et des matériels spécifiques utilisés dans la fabrication des ganaches et leur traduction en LGV1 <p>Recherche ou proposition de sites internet liés au cours</p> <p><i>Tout autre support pédagogique à la disposition du formateur, judicieux à la vue du formateur</i></p> <p>Liens utiles :</p> <p>TECHNOLOGIE Manuel de chocolatier https://www.alloprof.qc.ca/fr/eleves/bv/sciences/la-pasteurisation-s1461</p> <p>GESTION APPLIQUEE / SCIENCES APPLIQUEES https://ensaia.univ-lorraine.fr/telechargements/rapport-final-emulsions-2018.pdf</p> <p>TRAVAUX PRATIQUES https://www.youtube.com/watch?v=jzhW7s5Dp5g https://www.youtube.com/watch?v=dUAeZN6xPzM</p>

		<ul style="list-style-type: none"> Le formateur en entreprise doit présenter à l'apprenant les recettes et process de fabrications des diverses ganaches réalisées en entreprise Le formateur en entreprise présente et explique les protocoles d'utilisation et de sécurité des machines et matériels utilisés dans le cadre de la confection des ganaches en entreprise Le formateur en entreprise présente et explique les protocoles de stockage des ganaches au sein de l'entreprise ainsi que l'étiquetage de traçabilité usité 	
<p>Elaborer des Gianduja</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Conduire une torréfaction des noisettes au four. <input type="checkbox"/> Respecter le process de fabrication du Gianduja. <input type="checkbox"/> Cadrer, pocher et dresser un Gianduja <input type="checkbox"/> Chablonner le cadre de Gianduja. 	<p>En centre de formation :</p> <p>En Domaine professionnel</p> <ul style="list-style-type: none"> En Travaux Pratiques : <ul style="list-style-type: none"> Le formateur en centre de formation présente les fiches techniques de plusieurs recettes de gianduja à cadrer, à pocher et à dresser en expliquant les process de fabrication liés Le formateur en centre de formation présente et explique la torréfaction des fruits secs <i>Le formateur réalise la démonstration ou assiste un apprenant qui réalise sa fiche technique devant les autres apprenants. Pendant la fabrication, le formateur explique le rôle de chaque ingrédient de la recette, le choix de celui-ci et la possible substitution de l'ingrédient choisi par un autre ingrédient en expliquant les différences et incidences sur le process</i> Le formateur explique les diverses possibilités de rectification de texture des giandujas ainsi que l'incidence du chablonnage et de la possible migration des huiles végétales (noisettes, amandes, pistaches) dans les masses de giandujas <i>Le formateur corrige les gestes des apprenants lors des confections</i> Le formateur explique les diverses possibilités d'utilisation de gianduja dans la confection d'intérieurs semi-liquide <i>Le formateur invite les apprenants à effectuer une auto critique de leurs fabrications</i> <i>Le formateur signifie aux apprenants les gestes techniques à travailler plus particulièrement lors de son travail personnel hors centre de formation</i> <ul style="list-style-type: none"> En technologie professionnelle : Présenter et expliquer les fruits secs <p>En Domaine Transversal :</p> <ul style="list-style-type: none"> En sciences appliquées : <ul style="list-style-type: none"> Présenter et expliquer les fruits secs, les fruits à coques, les allergies liées à ceux-ci Présenter et expliquer les délais de consommation des fruits secs, les principales méthodes de conservation et de stockage des fruits secs après entames. Présenter et expliquer ce qu'est la torréfaction <i>Le GAP</i> Présenter et expliquer les coûts de fabrication des giandujas : gestion – charges fixes – gaspillage et mesures anti gaspillage Langue vivante : <ul style="list-style-type: none"> <i>Traduction des ingrédients des recettes effectuées en travaux pratiques</i> Présenter le vocabulaire professionnel spécifique utilisé dans les process de fabrication des giandujas en anglais ou autre LGV1 <i>Utilisation de textes, articles, vidéos en rapport avec les fabrications et les documents de technologie du domaine professionnelle afin de susciter l'intérêt de l'apprenant et le rapport avec la formation de chocolaterie confiserie</i> <p>En milieu professionnel :</p>	<p>En Travaux Pratiques : Mise en situation et technologie appliquée Ateliers Expérimentaux Fichiers papier et Pdf :</p> <ul style="list-style-type: none"> Fiches techniques des divers giandujas réalisés en T.P. <p>En Technologie professionnelle : Fichiers papier et Pdf :</p> <ul style="list-style-type: none"> Cours : Les fruits secs et leur incidence sur les giandujas Proposition de sites internet liés à la séquence <p>En domaine transversal Fichiers papier et Pdf :</p> <ul style="list-style-type: none"> La torréfaction et la réaction de Maillard Les fruits secs, les fruits à coques, les allergies liées aux fruits secs et à coques Recommandations concernant la conservation des fruits secs stockés et entamés et conséquences d'un mauvais stockage. En éco-gestion, étude des coûts de fabrications Liste des principaux ingrédients des recettes, des termes de vocabulaire professionnel et des matériels spécifiques utilisés dans la fabrication des giandujas et leur traduction en LGV1 <p>Recherche ou proposition de sites internet liés à la séquence</p> <p><i>Tout autre support pédagogique à la disposition du formateur, judicieux à la vue du formateur</i></p> <p>Liens utiles</p> <p>TECHNOLOGIE https://www.valrhona.com/fr-FR/l-ecole-valrhona/decouvrir-l-ecole-valrhona/lexique-du-chocolat/gianduja</p> <p>GESTION APPLIQUEE / SCIENCES APPLIQUEES https://fr.wikipedia.org/wiki/Torr%C3%A9faction https://alrj.fr/allergies-alimentaires/allergie-fruits-a-coque/ https://groupe.seeberger.de/fr/plaisir-magazine/details-de-l'article/conservation-comment-preserver-vos-fruits-secs-et-noix-seeberger</p> <p>TRAVAUX PRATIQUES https://www.youtube.com/watch?v=jzhW7s5Dp5g</p>

		<ul style="list-style-type: none"> Le formateur en entreprise doit présenter à l'apprenant les recettes et process de fabrication des giandujas réalisées en entreprise Le formateur en entreprise présente et explique les protocoles d'utilisation et de sécurité des machines et matériels utilisés dans le cadre de la confection des giandujas en entreprise Le formateur en entreprise présente et explique les protocoles de stockage des giandujas au sein de l'entreprise ainsi que l'étiquetage de traçabilité usité 	
<p>Préparer des pralinés par sablage et par caramélisation</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Réaliser une cuisson de sirop de sucre pour sabler les fruits secs ou réaliser un caramel à sec. <input type="checkbox"/> Conduire une torréfaction légère un séchage des fruits secs. <input type="checkbox"/> Respecter le process de fabrication des pralinés. <input type="checkbox"/> Coller un praliné au chocolat et/ou beurre de cacao. <input type="checkbox"/> Cadrer, pocher et dresser un Praliné. <input type="checkbox"/> Chablonner le cadre de praliné. <input type="checkbox"/> Réaliser un praliné semi-liquide. 	<p>En centre de formation :</p> <p>En Domaine professionnel</p> <ul style="list-style-type: none"> En Travaux Pratiques : <ul style="list-style-type: none"> Le formateur en centre de formation présente les fiches techniques de plusieurs recettes de pralinés par sablage et par caramélisation en expliquant les process de fabrication liés Le formateur en centre de formation présente et explique la confection d'un sirop de sucre d'enrobage de fruits secs en vue de sablage de fruits secs, ainsi que la confection d'un caramel à sec dans le cadre de la confection d'un praliné par caramélisation <i>Le formateur réalise la démonstration ou assiste un apprenant qui réalise sa fiche technique devant les autres apprenants. Pendant la fabrication, le formateur explique le rôle de chaque ingrédient de la recette, le choix de celui-ci et la possible substitution de l'ingrédient choisi par un autre ingrédient en expliquant les différences et incidences sur le process</i> Le formateur explique la texture des pralins, le seuil d'huilage des pralinés ainsi que l'incidence du chablonnage et de la possible migration des huiles végétales (noisettes, amandes, pistaches, noix) dans les masses de praliné Le formateur présente explique l'aromatisation des pralinés par des épices ou des fruits confits Le formateur explique la texture des pralinés suivant leur collage au chocolat et/ou beurre de cacao ainsi que les gestes techniques de cadrage et pochage des pralinés <i>Le formateur corrige les gestes des apprenants lors des confections</i> Le formateur explique les diverses possibilités d'utilisation de praliné dans la confection d'intérieurs semi-liquide <i>Le formateur invite les apprenants à effectuer une auto critique de leurs fabrications</i> <i>Le formateur signifie aux apprenants les gestes techniques à travailler plus particulièrement lors de son travail personnel hors centre de formation</i> <ul style="list-style-type: none"> En technologie professionnelle : Les fruits secs <p>En Domaine Transversal :</p> <ul style="list-style-type: none"> En sciences appliquées : <ul style="list-style-type: none"> Les fruits secs, les fruits à coques, les allergies liées aux fruits secs et à coques Présenter et expliquer les délais de consommation des fruits secs, les principales méthodes de conservation et de stockage des fruits secs après entames Présenter et expliquer ce qu'est la torréfaction Les huiles végétales liées aux pralinés (noisettes, amandes, pistaches, noix) leurs possibles détériorations (oxydation, rancissement) Présenter et expliquer les délais de consommation des huiles végétales, les principales méthodes de conservation et de stockage des huiles végétales après entames Présenter et expliquer les coûts de fabrication des pralinés : gestion – charges fixes – gaspillage et mesures anti gaspillage Langue vivante : <ul style="list-style-type: none"> Traduction des ingrédients des recettes effectuées en travaux pratiques 	<p>En Travaux Pratiques : Mise en situation et technologie appliquée Ateliers Expérimentaux Fichiers papier et Pdf : <ul style="list-style-type: none"> Fiches techniques des divers pralinés réalisés en T.P. </p> <p>En Technologie professionnelle : Fichiers papier et Pdf : <ul style="list-style-type: none"> Les fruits secs, les épices, les fruits confits et leur incidence sur les pralinés Proposition de sites internet relatifs à la séquence </p> <p>En domaine transversal Fichiers papier et Pdf : <ul style="list-style-type: none"> La torréfaction et les réactions bio chimiques révélatrices du goût Les fruits secs, les fruits à coques, les allergies liées aux fruits secs et à coques Les moyens de conservations des huiles végétales entamées, leur stockage et les possibles détériorations. En éco-gestion, étude des coûts de fabrications Liste des principaux ingrédients des recettes, des termes de vocabulaire professionnel et des matériels spécifiques utilisés dans la fabrication des pralinés et leur traduction en LGV1 </p> <p>Recherche ou proposition de sites internet liés à la séquence</p> <p>Tout autre support pédagogique à la disposition du formateur, judicieux à la vue du formateur</p> <p>Liens utiles TECHNOLOGIE https://www.valrhona.com/fr-FR/l-ecole-valrhona/decouvrir-l-ecole-valrhona/lexique-du-chocolat/praline https://www.youtube.com/watch?v=jzhW7s5Dp5g https://groupe.seeberger.de/fr/plaisir-magazine/details-de-l'article/conservation-comment-preserver-vos-fruits-secs-et-noix-seeberger https://www.youtube.com/watch?v=iBIGDWUo1Z8</p>

		<ul style="list-style-type: none"> • Présenter le vocabulaire professionnel spécifique utilisé dans les process de fabrication des pralinés en anglais ou autre LGV1 • <i>Utilisation de textes, articles, vidéos en rapport avec les fabrications et les documents de technologie du domaine professionnelle afin de susciter l'intérêt de l'apprenant et le rapport avec la formation de chocolaterie confiserie</i> <p>En milieu professionnel :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le formateur en entreprise doit présenter à l'apprenant les recettes et process de fabrication des pralinés réalisées en entreprise • Le formateur en entreprise présente et explique les protocoles d'utilisation et de sécurité des machines et matériels utilisées dans le cadre de la confection des pralinés en entreprise • Le formateur en entreprise présente et explique les protocoles de stockage des pralinés au sein de l'entreprise ainsi que l'étiquetage de traçabilité usité 	
<p>Confectionner des massepains et des pâtes d'amandes cuites</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Blanchir et émonder les amandes et/ou les fruits secs. <input type="checkbox"/> Respecter le process de fabrication. <input type="checkbox"/> Rectifier la texture de la pâte d'amandes et massepains. 	<p>En centre de formation :</p> <p>En Domaine professionnel</p> <ul style="list-style-type: none"> • En Travaux Pratiques : • Le formateur en centre de formation présente les fiches techniques de plusieurs recettes de massepains et pâtes d'amande cuites en expliquant les process de fabrication liés • Le formateur en centre de formation présente et explique le blanchiment et l'émondage des amandes brutes ainsi que la confection d'un sucre cuit • <i>Le formateur réalise la démonstration ou assiste un apprenant qui réalise sa fiche technique devant les autres apprenants. Pendant la fabrication, le formateur explique le rôle de chaque ingrédient de la recette, le choix de celui-ci et la possible substitution de l'ingrédient choisi par un autre ingrédient en expliquant les différences et incidences sur le process</i> • Le formateur explique le broyage et l'affinage des massepains et pâte d'amande cuite, la rectification de texture, le seuil d'huilage des massepains ainsi que l'incidence du chablonnage et de la possible migration des huiles végétales (noisettes, amandes, pistaches, noix) dans les massepains et pâtes d'amande cuites • Le formateur présente et explique l'aromatisation des pâtes d'amande cuites par arômes naturels ou adjonction de fruits confits • Le formateur explique les diverses possibilités d'utilisation de massepains et pâtes d'amande cuites dans la confection d'intérieurs (simples ou multi couches) ou de confiseries • <i>Le formateur corrige les gestes des apprenants lors des confections</i> • <i>Le formateur invite les apprenants à effectuer une auto critique de leurs fabrications</i> • <i>Le formateur signifie aux apprenants les gestes techniques à travailler plus particulièrement lors de son travail personnel hors centre de formation</i> • En technologie professionnelle : • Les fruits secs et présenter et expliquer les fruits confits • Présenter et expliquer les divers arômes naturels <p>En Domaine Transversal :</p> <ul style="list-style-type: none"> • En sciences appliquées : • <i>Les fruits secs, les fruits à coques, les allergies liées aux fruits secs et à coques</i> • <i>Présenter et expliquer les délais de consommation des fruits secs, les principales méthodes de conservation et de stockage des fruits secs après entames</i> • Présenter et expliquer la pasteurisation des massepains et pâtes d'amande cuites (par adjonction de sucre cuit) 	<p>En Travaux Pratiques : Mise en situation et technologie appliquée Ateliers Expérimentaux Fichiers papier et Pdf :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fiches techniques des divers massepains réalisés en T.P. <p>En Technologie professionnelle : Fichiers papier et Pdf :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les diverses catégories et variétés de fruits secs • Les fruits confits • Les arômes naturels • Les matières sucrantes et les cuissons de sirop de sucre Proposition de sites internet liés à la séquence <p>En domaine transversal Fichiers papier et Pdf :</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>La pasteurisation (basse et haute)</i> • <i>Les fruits secs, les fruits à coques, les allergies liées aux fruits secs et à coques</i> • En éco-gestion, étude des coûts de fabrications • Liste des principaux ingrédients des recettes, des termes de vocabulaire professionnel et des matériels spécifiques utilisés dans la fabrication des massepains et pâtes d'amande cuites et leur traduction en LGV1 <p>Recherche ou proposition de sites internet liés à la séquence</p> <p><i>Tout autre support pédagogique à la disposition du formateur, judicieux à la vue du formateur</i></p> <p>Liens utiles</p> <p>TECHNOLOGIE https://www.sniaa.org/arome#definition https://www.cultures-sucre.com/autour-du-sucre/les-cuissons-du-sucre/</p>

		<ul style="list-style-type: none"> Présenter et expliquer les coûts de fabrication des massepains et pâtes d'amande cuites : gestion – charges fixes – gaspillage et mesures anti gaspillage Langue vivante : Traduction des ingrédients des recettes effectuées en travaux pratiques Présenter le vocabulaire professionnel spécifique utilisé dans les process de fabrication des massepains et pâtes d'amande cuites en anglais ou autre LGV1 Utilisation de textes, articles, vidéos en rapport avec les fabrications et les documents de technologie du domaine professionnelle afin de susciter l'intérêt de l'apprenant et le rapport avec la formation de chocolaterie confiserie <p>En milieu professionnel :</p> <ul style="list-style-type: none"> Le formateur en entreprise doit présenter à l'apprenant les recettes et process de fabrication des massepains et/ou pâtes d'amande cuites réalisées en entreprise Le formateur en entreprise présente et explique les protocoles d'utilisation et de sécurité des machines et matériels utilisés dans le cadre de la confection des massepains en entreprise Le formateur en entreprise présente et explique les protocoles de stockage des massepains au sein de l'entreprise ainsi que l'étiquetage de traçabilité usité 	
<p>Confectionner des pâtes de fruits</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Réaliser la cuisson de sirop de jus de fruits ou de pulpes <input type="checkbox"/> Respecter le process de fabrication des pâtes de fruits <input type="checkbox"/> Cadrer et/ou mouler les pâtes de fruits. 	<p>En centre de formation :</p> <p>En Domaine professionnel</p> <ul style="list-style-type: none"> En Travaux Pratiques : Le formateur en centre de formation présente les fiches techniques de plusieurs recettes de pâtes de fruits en expliquant les process de fabrication liés Le formateur en centre de formation présente et explique l'incidence des fruits utilisés (doux, acides, fibres, textures) sur les pâtes de fruits Le formateur en centre de formation présente et explique les cuissons selon le Ph et l'extrait sec des fruits utilisés ainsi que l'utilisation des instruments de mesure : thermomètre, densimètre et réfractomètre Le formateur réalise la démonstration ou assiste un apprenant qui réalise sa fiche technique devant les autres apprenants. Pendant la fabrication, le formateur explique le rôle de chaque ingrédient de la recette, le choix de celui-ci et la possible substitution de l'ingrédient choisi par un autre ingrédient en expliquant les différences et incidences sur le process Le formateur explique le cadrage et le moulage des pâtes de fruits ainsi que les diverses finitions possibles Le formateur explique les diverses possibilités d'utilisation des pâtes de fruits dans la confection d'intérieurs (simples ou multi couches) ou de confiseries Le formateur corrige les gestes des apprenants lors des confections Le formateur invite les apprenants à effectuer une auto critique de leurs fabrications Le formateur signifie aux apprenants les gestes techniques à travailler plus particulièrement lors de son travail personnel hors centre de formation <ul style="list-style-type: none"> En technologie professionnelle : Présenter et expliquer les fruits charnus et les fruits transformés (pulpes, purées) Présenter et expliquer les pectines et leur incidence dans la confection des pâtes de fruits <p>En Domaine Transversal :</p> <ul style="list-style-type: none"> Sciences appliquées : Présenter et expliquer le Ph et les méthodes d'identification de celui-ci 	<p>En Travaux Pratiques : Mise en situation et technologie appliquée Ateliers Expérimentaux Fichiers papier et Pdf : <ul style="list-style-type: none"> Fiches techniques des diverses pâtes de fruits réalisées en T.P. </p> <p>En Technologie professionnelle : Fichiers papier et Pdf : <ul style="list-style-type: none"> Les fruits charnus et les fruits transformés Les différentes pectines et leurs utilisations Les matières sucrantes et les cuissons de sirop de sucre Proposition de sites internet liés à la séquence</p> <p>En domaine transversal Fichiers papier et Pdf : <ul style="list-style-type: none"> Le Ph et son incidence sur la gélification La gélification des liquides Les moyens de vérification des températures et les divers degrés (unités de mesure) L'hydrolyse et l'inversion du saccharose En éco-gestion, étude des coûts de fabrications Liste des principaux ingrédients des recettes, des termes de vocabulaire professionnel et des matériels spécifiques utilisés dans la fabrication des pâtes de fruits et leur traduction en LGV1 Recherche ou proposition de sites internet liés au cours</p> <p><i>Tout autre support pédagogique à la disposition du formateur, judicieux à la vue du formateur</i></p> <p>Liens utiles TECHNOLOGIE https://www.jardinsdefrance.org/fruits-charnus-une-qualite-a-conserver-apres-recolte/ https://louisfrancois.com/produits/pectines/</p>

		<ul style="list-style-type: none"> • Présenter et expliquer le fonctionnement et la lecture des moyens de vérifications des températures : thermomètre, densimètre et réfractomètre • Présenter et expliquer le degré Celsius et Fahrenheit, le degré Baumé et le degré Brix • Présenter et expliquer le rôle de gélification des pectines • Présenter et expliquer l'inversion du saccharose lors de la cuisson des pulpes de fruits et l'incidence du Ph sur l'inversion • Présenter et expliquer les coûts de fabrication des pâtes de fruits : gestion – charges fixes – gaspillage et mesures anti gaspillage <ul style="list-style-type: none"> • Langue vivante : • Traduction des ingrédients des recettes effectuées en travaux pratiques • Présenter le vocabulaire professionnel spécifique utilisé dans les process de fabrication des pâtes de fruits en anglais ou autre LGV1 • Utilisation de textes, articles, vidéos en rapport avec les fabrications et les documents de technologie du domaine professionnelle afin de susciter l'intérêt de l'apprenant et le rapport avec la formation de chocolaterie confiserie <p>En milieu professionnel :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le formateur en entreprise doit présenter à l'apprenant les recettes et process de fabrication des pâtes de fruits réalisées en entreprise • Le formateur en entreprise présente et explique les protocoles d'utilisation et de sécurité des machines et matériels utilisées dans le cadre de la confection des pâtes de fruits en entreprise • Le formateur en entreprise présente et explique les protocoles de stockage des pâtes de fruits au sein de l'entreprise ainsi que l'étiquetage de traçabilité usité 	<p>GESTION APPLIQUEE / SCIENCES APPLIQUEES https://fr.wikipedia.org/wiki/Potentiel_hydrog%C3%A8ne https://www.aquaportail.com/definition-822-gelification.html https://tpe-cuisine-mol.wixsite.com/site/la-gelification https://www.aquaportail.com/definition-2648-invertase.html</p> <p>LV1 DriveArnaudHURSTEL/glossaireanglaisdelachocolaterieconfiserie</p> <p>TRAVAUX PRATIQUES https://www.youtube.com/watch?v=VsHnKzLRwlk https://www.youtube.com/watch?v=LuPncHturjc&t=5s</p>
<p>Réaliser des caramels semi-liquides, mous, tendres et durs.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Réaliser une cuisson de caramel en appliquant la méthode adaptée à la production demandée. <input type="checkbox"/> Respecter le process de fabrication des caramels. <input type="checkbox"/> Cadrer les caramels mous, tendres et durs. <input type="checkbox"/> Pocher les caramels semi liquides. 	<p>En centre de formation :</p> <p>En Domaine professionnel</p> <ul style="list-style-type: none"> • En Travaux Pratiques : • Le formateur en centre de formation présente les fiches techniques de plusieurs recettes de caramels, mous, tendres, durs et semi-liquides en expliquant les process de fabrication liés • Le formateur en centre de formation présente et explique l'incidence de la cuisson de sucre sur la texture des caramels • Le formateur réalise la démonstration ou assiste un apprenant qui réalise sa fiche technique devant les autres apprenants. Pendant la fabrication, le formateur explique le rôle de chaque ingrédient de la recette, le choix de celui-ci et la possible substitution de l'ingrédient choisi par un autre ingrédient en expliquant les différences et incidences sur le process • Le formateur explique le cadrage des caramels mous, tendres et durs ainsi que le pochage des caramels semi-liquides • Le formateur explique les diverses possibilités de finition et d'utilisation des caramels dans la confection d'intérieurs (simples ou multi couches) ou de confiseries • Le formateur corrige les gestes des apprenants lors des confections • Le formateur invite les apprenants à effectuer une auto critique de leurs fabrications • Le formateur signifie aux apprenants les gestes techniques à travailler plus particulièrement lors de son travail personnel hors centre de formation 	<p>En Travaux Pratiques : Mise en situation et technologie appliquée Ateliers expérimentaux Fichiers papier et Pdf :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fiches techniques des divers caramels réalisés en T.P. <p>En Technologie professionnelle : Fichiers papier et Pdf :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les matières sucrantes et les cuissons de sirop de sucre • Les instruments de vérification de température : thermomètre, densimètre, pèse sirop et réfractomètre <p>Proposition de sites internet liés à la séquence</p> <p>En domaine transversal Fichiers papier et Pdf :</p> <ul style="list-style-type: none"> • La réaction de Maillard • La caramélisation et la carbonisation du sucre • En éco-gestion, étude des coûts de fabrications • Liste des principaux ingrédients des recettes, des termes de vocabulaire professionnel et des matériels spécifiques utilisés dans la fabrication des caramels et leur traduction en LGV1 <p>Recherche ou proposition de sites internet liés au cours</p> <p><i>Tout autre support pédagogique à la disposition du formateur, judicieux à la vue du formateur</i></p>

		<ul style="list-style-type: none"> • En technologie professionnelle : • Présenter et expliquer les diverses cuissons de caramels <p>En Domaine Transversal :</p> <ul style="list-style-type: none"> • En sciences appliquées : • Présenter et expliquer la réaction de Maillard • Présenter et expliquer les coûts de fabrication des caramels : gestion – charges fixes – gaspillage et mesures anti gaspillage • • Langue vivante : • Traduction des ingrédients des recettes effectuées en travaux pratiques • Présenter le vocabulaire professionnel spécifique utilisé dans les process de fabrication des caramels en anglais ou autre LGV1 • Utilisation de textes, articles, vidéos en rapport avec les fabrications et les documents de technologie du domaine professionnelle afin de susciter l'intérêt de l'apprenant et le rapport avec la formation de chocolaterie confiserie <p>En milieu professionnel :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le formateur en entreprise doit présenter à l'apprenant les recettes et process de fabrication des caramels réalisés en entreprise • Le formateur en entreprise présente et explique les protocoles d'utilisation et de sécurité des machines et matériels utilisées dans le cadre de la confection des caramels en entreprise • Le formateur en entreprise présente et explique les protocoles de stockage des caramels au sein de l'entreprise ainsi que l'étiquetage de traçabilité usité 	<p>Liens utiles :</p> <p>TECHNOLOGIE</p> <p>https://www.cultures-sucre.com/autour-du-sucre/les-cuissons-du-sucre/</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=i3hOIFp0RNq&t=19s</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=22eaMvKE1xA</p> <p>GESTION APPLIQUEE / SCIENCES APPLIQUEES</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=Jn9jfm1NQHO</p> <p>https://cobe.fr/reaction-de-maillard</p>
<p>Elaborer un fondant confiseur</p>	<p><input type="checkbox"/> Réaliser une cuisson de sucre à fondant.</p> <p><input type="checkbox"/> Respecter le process de fabrication.</p>	<p>En centre de formation :</p> <p>En Domaine professionnel</p> <ul style="list-style-type: none"> • En Travaux Pratiques : • Le formateur en centre de formation présente les fiches techniques de plusieurs recettes de fondant confiseur nature et aux fruits en expliquant les process de fabrication liés • Le formateur en centre de formation présente et explique l'incidence de la cuisson de sucre sur la texture des fondants • Le formateur réalise la démonstration ou assiste un apprenant qui réalise sa fiche technique devant les autres apprenants. Pendant la fabrication, le formateur explique le rôle de chaque ingrédient de la recette, le choix de celui-ci et la possible substitution de l'ingrédient choisi par un autre ingrédient en expliquant les différences et incidences sur le process • Le formateur explique le coulage des fondants confiseurs en cadre d'amidon ou en moules silicones 	<p>En Travaux Pratiques :</p> <p>Mise en situation et technologie appliquée</p> <p>Ateliers expérimentaux</p> <p>Fichiers papier et Pdf :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fiches techniques des divers fondants confiseurs réalisés en T.P. <p>En Technologie professionnelle :</p> <p>Fichiers papier et Pdf :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les matières sucrantes et les cuissons de sirop de sucre <p>Proposition de sites internet liés à la séquence</p> <p>En domaine transversal</p> <p>Fichiers papier et Pdf :</p> <ul style="list-style-type: none"> • La sursaturation des sirops de sucre et le principe de candissage • En éco-gestion, étude des coûts de fabrications • Liste des principaux ingrédients des recettes, des termes de vocabulaire professionnel et des matériels spécifiques utilisés

		<ul style="list-style-type: none"> Le formateur explique les diverses possibilités de finition des fondants confiseurs en tant que confiseries ou leur utilisation comme agent d'enrobage (exemple : confection des griottes à l'alcool ou autres fruits déguisés) Le formateur explique la confection d'un sirop à candir et le principe de candissage Le formateur corrige les gestes des apprenants lors des confections Le formateur invite les apprenants à effectuer une auto critique de leurs fabrications Le formateur signifie aux apprenants les gestes techniques à travailler plus particulièrement lors de son travail personnel hors centre de formation 	<p>dans la fabrication des fondants confiseurs et leur traduction en LGV1</p> <p>Recherche ou proposition de sites internet liés à la séquence</p> <p>Tout autre support pédagogique à la disposition du formateur, judicieux à la vue du formateur</p>
<p>Réaliser un sirop à candir</p>	<p><input type="checkbox"/> Respecter le process de fabrication d'un sirop à candir.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <ul style="list-style-type: none"> En technologie professionnelle : Présenter et expliquer les matières sucrantes et les diverses cuissons de sirops de sucre <p>En Domaine Transversal :</p> <ul style="list-style-type: none"> <ul style="list-style-type: none"> En sciences appliquées : Présenter et expliquer le principe de candissage et de saturation des sirops de saccharose Présenter et expliquer l'inversion du saccharose lors de la cuisson des sirops de sucre Présenter et expliquer les coûts de fabrication des fondants confiseurs : gestion – charges fixes – gaspillage et mesures anti gaspillage <ul style="list-style-type: none"> <ul style="list-style-type: none"> Langue vivante : Traduction des ingrédients des recettes effectuées en travaux pratiques Présenter le vocabulaire professionnel spécifique utilisé dans les process de fabrication des fondants confiseurs en anglais ou autre LGV1 Utilisation de textes, articles, vidéos en rapport avec les fabrications et les documents de technologie du domaine professionnelle afin de susciter l'intérêt de l'apprenant et le rapport avec la formation de chocolaterie confiserie <p>En milieu professionnel :</p> <ul style="list-style-type: none"> Le formateur en entreprise doit présenter à l'apprenant les recettes et process de fabrication des fondants confiseurs et confiseries assimilées réalisés en entreprise Le formateur en entreprise présente et explique les protocoles d'utilisation et de sécurité des machines et matériels utilisées dans le cadre de la confection des fondants en entreprise Le formateur en entreprise présente et explique les protocoles de stockage des fondants et confiseries assimilées au sein de l'entreprise ainsi que l'étiquetage de traçabilité usité 	<p>Liens utiles</p> <p>TECHNOLOGIE</p> <p>https://www.cultures-sucre.com/autour-du-sucre/les-cuissons-du-sucre/</p> <p>GESTION APPLIQUEE / SCIENCES APPLIQUEES</p> <p>https://www.enseignementsup-recherche.gouv.fr/ressources-pedagogiques/notice/view/module472-Seq649</p>

Pôle 2 : Confection et valorisation des produits finis

Compétences globales	Compétences opérationnelles	Conseils pédagogiques	Propositions de méthodes et supports pédagogiques
<p>Réaliser la mise au point des chocolats</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Adapter la température de fonte au chocolat <input type="checkbox"/> Réaliser les mises au point par tablage, par ensemencement et par refroidissement. <input type="checkbox"/> Maintenir la mise au point tout au long des processus. 	<p>En centre de formation :</p> <p>En Domaine professionnel</p> <ul style="list-style-type: none"> • En Travaux Pratiques : <ul style="list-style-type: none"> • Le formateur en centre de formation présente les fiches techniques des 3 mises au point demandées en expliquant les process adaptés à chaque. • Le formateur en centre de formation présente et explique l'incidence et les conséquences d'une mise au point non maîtrisée ou maîtrisée approximativement. • <i>Le formateur réalise la démonstration ou assiste un apprenant qui réalise sa fiche technique devant les autres apprenants. Pendant la démonstration, le formateur explique le rôle des températures demandées en expliquant les différences et incidences sur les résultats.</i> • Le formateur explique et démontre l'incidence d'une mauvaise mise au point par des résultats concrets. • Le formateur explique les diverses possibilités (ou non) de rattrapage d'une mauvaise mise au point. • <i>Le formateur corrige les gestes des apprenants lors des mises au point</i> • <i>Le formateur invite les apprenants à effectuer une auto critique de leur mise au point.</i> • <i>Le formateur signifie aux apprenants les gestes techniques à travailler plus particulièrement lors de son travail personnel hors centre de formation</i> • Le formateur explique les conditions d'une bonne conservation du chocolat. <ul style="list-style-type: none"> • En technologie professionnelle : <ul style="list-style-type: none"> • Présenter et expliquer les différentes mises au point demandées au CAP. <p>En Domaine Transversal :</p> <ul style="list-style-type: none"> • En sciences appliquées : • Présenter et expliquer la fusion et la cristallisation d'un beurre de cacao. • Langue vivante : • <i>Traduction des ingrédients des recettes effectuées en travaux pratiques</i> • Présenter le vocabulaire professionnel spécifique utilisé dans les process de fabrication des caramels en anglais ou autre LGV1 • <i>Utilisation de textes, articles, vidéos en rapport avec les fabrications et les documents de technologie du domaine professionnelle afin de susciter l'intérêt de l'apprenant et le rapport avec la formation de chocolaterie confiserie</i> <p>En milieu professionnel :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le formateur en entreprise doit présenter à l'apprenant les différentes mises au point du chocolat. • Le formateur en entreprise présente et explique les conséquences d'une mauvaise mise au point sur des chocolats mis en vente. • La conservation du chocolat et les conditions 	<p>En Travaux Pratiques : Mise en situation et technologie appliquée Ateliers expérimentaux Fichiers papier et Pdf :</p> <ul style="list-style-type: none"> • La fusion du beurre de cacao • La cristallisation du beurre de cacao • La conservation du chocolat. <p>En Technologie professionnelle : Fichiers papier et Pdf :</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Les matières grasses, le beurre de cacao.</i> • Proposition de sites internet liés à la séquence <p>En domaine transversal Fichiers papier et Pdf :</p> <ul style="list-style-type: none"> • La fusion et la cristallisation du beurre de cacao • Les différents acides gras • <i>En éco-gestion, étude des coûts de fabrications</i> • Liste des principaux ingrédients des recettes, des termes de vocabulaire professionnel et des matériels spécifiques utilisés dans la mise au point du chocolat et leur traduction en LGV1 et communiquer sur la mise au point d'un chocolat <p>Recherche ou proposition de sites internet liés à la séquence <i>Tout autre support pédagogique à la disposition du formateur, judicieux à la vue du formateur</i></p> <p>Liens utiles :</p> <p>TECHNOLOGIE Manuel de chocolatier https://www.valrhona.com/fr-FR/l-ecole-valrhona/decouvrir-l-ecole-valrhona/lexique-du-chocolat/beurre-de-cacao https://www.valrhona-ensemble.fr/blog-valrhona-ensemble/comment-conserver-chocolat</p> <p>GESTION APPLIQUEE / SCIENCES APPLIQUEES https://bonbons-chocolat.fr/cristallisation/cristalliser-chocolat/ http://beurre.de.cacao.free.fr/cristallisation.html</p> <p>TRAVAUX PRATIQUES https://www.youtube.com/watch?v=Mk0Z0eSBUW4</p>
<p>Garnir des bonbons moulés</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Garnir une plaque de coques avec un caramel semi-liquide, 	<p>En centre de formation :</p> <p>En Domaine professionnel</p>	<p>Les techniques de moulage d'une plaque de bonbons chocolat</p> <p>En Travaux Pratiques : Mise en situation et technologie appliquée Ateliers expérimentaux Fichiers papier et Pdf :</p>

	<p>une ganache, un gianduja ou un praliné.</p> <p><input type="checkbox"/> Respecter les temps de cristallisation de chaque garniture.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • En Travaux Pratiques : • Le formateur en centre de formation présente les fiches techniques des différentes recettes : caramel semi liquide, praliné, ganache ou gianduja • Le formateur en centre de formation présente et explique la température à respecter pour couler ou pocher un intérieur semi liquide. Il expliquera aussi l'incidence d'une mauvaise mise au point des intérieurs à pocher dans les coques. • <i>Le formateur réalise la démonstration ou assiste un apprenant qui réalise la mise au point devant les autres apprenants. Pendant la fabrication, le formateur explique l'importance de respecter les températures de mise au point des intérieurs.</i> • Le formateur explique le coulage ou pochage des différents intérieurs dans les coques en chocolat. • Le formateur explique l'importance du temps et la température de cristallisation des différents intérieurs. • <i>Le formateur corrige les gestes des apprenants lors des confections</i> • <i>Le formateur invite les apprenants à effectuer une auto critique de leurs fabrications</i> • <i>Le formateur signifie aux apprenants les gestes techniques à travailler plus particulièrement lors de son travail personnel hors centre de formation</i> • En technologie professionnelle : • Présenter et expliquer les températures de mise au point des intérieurs semi liquides. • Présenter les conditions idéales de moulage et garnissage d'un bonbon moulé En Domaine Transversal : <ul style="list-style-type: none"> • En sciences appliquées : • Présenter et expliquer les coûts de fabrication des intérieurs semi liquides : gestion – charges fixes – gaspillage et mesures anti gaspillage • Langue vivante : • <i>Traduction des ingrédients des recettes effectuées en travaux pratiques</i> • Présenter le vocabulaire professionnel spécifique utilisé dans les process de fabrication des bonbons semi liquide en anglais ou autre LGV1 • <i>Utilisation de textes, articles, vidéos en rapport avec les fabrications et les documents de technologie du domaine professionnelle afin de susciter l'intérêt de l'apprenant et le rapport avec la formation de chocolaterie confiserie</i> En milieu professionnel : • Le formateur en entreprise doit présenter à l'apprenant les recettes et le process du pochage des intérieurs semi liquides réalisés en entreprise • Le formateur en entreprise présente et explique les protocoles d'utilisation et de sécurité des machines et matériels utilisées dans le cadre de la confection des bonbons semi liquides • Le formateur en entreprise présente et explique les protocoles de stockage des bonbons semi liquides au sein de l'entreprise ainsi que l'étiquetage de traçabilité usité 	<ul style="list-style-type: none"> • Fiches techniques des divers intérieurs semi liquide réalisés en T.P. • Le respect de la mise au point avant pochage <p>En Technologie professionnelle : Fichiers papier et Pdf :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les conditions idéales de la réalisation d'un moulage en chocolat • Les précautions à prendre lors d'un pochage de masse et les incidences d'une incorporation d'air lors du pochage <p>Proposition de sites internet liés à la séquence</p> <p>En domaine transversal Fichiers papier et Pdf :</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>En éco-gestion, étude des coûts de fabrications</i> • Liste des principaux ingrédients des recettes, des termes de vocabulaire professionnel et des matériels spécifiques utilisés dans la fabrication des caramels et leur traduction en LGV1 <p>Recherche ou proposition de sites internet liés à la séquence</p> <p><i>Tout autre support pédagogique à la disposition du formateur, judicieux à la vue du formateur</i></p> <p>Liens utiles</p> <p>GESTION APPLIQUEE / SCIENCES APPLIQUEES https://www.starofservice.com/cost-guides/combien-coute-location-fontaine-chocolat https://www.valrhona.com/fr/nos-actualites/nos-actualites/notre-gestion-des-dechets</p> <p>TRAVAUX PRATIQUES https://www.youtube.com/watch?v=HXE4bq5EoOc</p>
<p>Confectionner de la pâte à tartiner</p>	<p><input type="checkbox"/> Réaliser une pâte à tartiner en respectant le process de fabrication.</p>	<p>En centre de formation :</p> <p>En Domaine professionnel</p> <ul style="list-style-type: none"> • En Travaux Pratiques : • Le formateur en centre de formation présente les fiches techniques de plusieurs recettes de pâte à tartiner en expliquant les process de fabrication liés. • <i>Le formateur réalise la démonstration ou assiste un apprenant qui réalise sa fiche technique devant les autres apprenants. Pendant la fabrication, le formateur explique le</i> 	<p>Les pâtes à tartiner</p> <p>En Travaux Pratiques : Mise en situation et technologie appliquée Ateliers expérimentaux Fichiers papier et Pdf :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fiches techniques de diverses pâtes à tartiner réalisés en T.P. • Le respect de la température de coulage en pot. <p>En Technologie professionnelle : Fichiers papier et Pdf :</p>

		<p><i>rôle de chaque ingrédient de la recette, le choix de celui-ci et la possible substitution de l'ingrédient choisi par un autre ingrédient en expliquant les différences et incidences sur le process</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Le formateur en centre de formation présente et explique l'incidence d'un mauvais mélange ou du non-respect de la température de coulage en pot ou du décantage de la matière grasse. Le formateur corrige les gestes des apprenants lors des confections Le formateur invite les apprenants à effectuer une auto critique de leurs fabrications Le formateur signifie aux apprenants les gestes techniques à travailler plus particulièrement lors de son travail personnel hors centre de formation <ul style="list-style-type: none"> En technologie professionnelle : Présenter et expliquer les matières utilisées dans une pâte à tartiner. Respecter le mélange demandé et la température de coulage dans les pots. <p>En Domaine Transversal :</p> <ul style="list-style-type: none"> En sciences appliquées : Présenter et expliquer le principe de décantage des matières grasses. Présenter et expliquer les coûts de fabrication des pâtes à tartiner : gestion – charges fixes – gaspillage et mesures anti gaspillage <ul style="list-style-type: none"> Langue vivante : Traduction des ingrédients des recettes effectuées en travaux pratiques Présenter le vocabulaire professionnel spécifique utilisé dans les process de fabrication des pâtes à tartiner en anglais ou autre LGV1 Utilisation de textes, articles, vidéos en rapport avec les fabrications et les documents de technologie du domaine professionnelle afin de susciter l'intérêt de l'apprenant et le rapport avec la formation de chocolaterie confiserie <p>En milieu professionnel :</p> <ul style="list-style-type: none"> Le formateur en entreprise doit présenter à l'apprenant les recettes et process de fabrication des pâtes à tartiner réalisées au sein de l'entreprise. Le formateur en entreprise présente et explique les protocoles d'utilisation et de sécurité des machines et matériels utilisés dans le cadre de la confection des pâtes à tartiner. Le formateur en entreprise présente et explique les protocoles de stockage des pâtes à tartiner assimilées au sein de l'entreprise ainsi que l'étiquetage de traçabilité usité 	<ul style="list-style-type: none"> Les différentes noisettes (espèces et origines) Proposition de sites internet liés à la séquence <p>En domaine transversal Fichiers papier et Pdf :</p> <ul style="list-style-type: none"> Le décantage de la matière grasse. En éco-gestion, étude des coûts de fabrications Liste des principaux ingrédients des recettes, des termes de vocabulaire professionnel et des matériels spécifiques utilisés dans la fabrication des pâtes à tartiner et leur traduction en LGV1. <p>Recherche ou proposition de sites internet liés à la séquence</p> <p>Tout autre support pédagogique à la disposition du formateur, judicieux à la vue du formateur</p> <p>Liens utiles :</p> <p>GESTION APPLIQUEE / SCIENCES APPLIQUEES https://www.bloc-notes-culinaire.com/2017/12/clarifier-du-beurre.html</p> <p>TRAVAUX PRATIQUES https://www.youtube.com/watch?v=tmP8CdTNKLw</p>
<p>Confectionner des mendiants, aiguillettes et rocailles</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Réaliser des mendiants avec des fruits secs, des fruits confits et des fruits séchés. <input type="checkbox"/> Réaliser des aiguillettes à partir d'oranges et des citrons confits. <input type="checkbox"/> Réaliser des rocailles, des rochers suisses et roses des sables. 	<p>En centre de formation :</p> <p>En Domaine professionnel</p> <ul style="list-style-type: none"> En Travaux Pratiques : Le formateur en centre de formation présente les fiches techniques de plusieurs recettes, rocailles, aiguillettes de fruits confits et mendiants aux fruits secs en expliquant les process de fabrication liés Le formateur réalise la démonstration ou assiste un apprenant qui réalise sa fiche technique devant les autres apprenants. Pendant la fabrication, le formateur explique le rôle de chaque ingrédient de la recette, le choix de celui-ci et la possible substitution de l'ingrédient choisi par un autre ingrédient en expliquant les différences et incidences sur le process Le formateur explique et démontre la disposition des fruits sur les mendiants en tenant compte de la cristallisation du chocolat et les incidences ainsi que les diverses finitions possibles Le formateur explique et démontre les découpes possibles des aiguillettes de fruits confits.	<p>En travaux pratique Mise en situation et technologie appliquée Ateliers expérimentaux Fichiers papier et Pdf :</p> <ul style="list-style-type: none"> Fiches techniques des divers produits réalisés en T.P. <p>En Technologie professionnelle : Fichiers papier et Pdf :</p> <ul style="list-style-type: none"> Cours sur les fruits charnus et les fruits transformés Cours : Les fruits confits Cours sur mise au point du chocolat Proposition de sites internet liés à la séquence <p>En domaine transversal Fichiers papier et Pdf :</p> <ul style="list-style-type: none"> Le Ph et son incidence sur les fabrications Les moyens de vérification des températures et les divers degrés (unités de mesure) L'hydrolyse et l'inversion du saccharose

		<ul style="list-style-type: none"> Le formateur explique le but de passer au dextrose et/ou cacao poudre les aiguillettes avant enrobage. Le formateur explique la confection des rocailles, rochers suisses et roses des sables. <i>Le formateur corrige les gestes des apprenants lors des confections</i> <i>Le formateur invite les apprenants à effectuer une auto critique de leurs fabrications</i> <i>Le formateur signifie aux apprenants les gestes techniques à travailler plus particulièrement lors de son travail personnel hors centre de formation</i> <ul style="list-style-type: none"> En technologie professionnelle : Présenter et expliquer la pré cristallisation des chocolats de couverture. Présenter et expliquer le confisage des fruits (les fruits frais, ...) En Domaine Transversal : <ul style="list-style-type: none"> En sciences appliquées : Présenter et expliquer le fonctionnement et la lecture des moyens de vérifications des températures : thermomètre, densimètre et réfractomètre Présenter et expliquer le degré Celsius et Fahrenheit, le degré Baumé et le degré Brix Présenter et expliquer les coûts de fabrication des fruits confits, : gestion – charges fixes – gaspillage et mesures anti gaspillage Langue vivante : <ul style="list-style-type: none"> <i>Traduction des ingrédients des recettes effectuées en travaux pratiques</i> Présenter le vocabulaire professionnel spécifique utilisé dans les process de fabrication des rocailles, mendiants, aiguillettes en anglais ou autre LGV1 <i>Utilisation de textes, articles, vidéos en rapport avec les fabrications et les documents de technologie du domaine professionnelle afin de susciter l'intérêt de l'apprenant et le rapport avec la formation de chocolaterie confiserie</i> En milieu professionnel : <ul style="list-style-type: none"> Le formateur en entreprise doit présenter à l'apprenant les recettes et process de fabrication des mendiants, rocailles et aiguillettes réalisées en entreprise Le formateur en entreprise présente et explique les protocoles d'utilisation et de sécurité des machines et matériels utilisées dans le cadre de la confection des différentes réalisations Le formateur en entreprise présente et explique les protocoles de stockage des mendiants, rocailles et aiguillettes au sein de l'entreprise ainsi que l'étiquetage de traçabilité usité 	<ul style="list-style-type: none"> <i>En éco-gestion, étude des coûts de fabrications</i> Liste des principaux ingrédients des recettes, des termes de vocabulaire professionnel et des matériels spécifiques utilisés dans la fabrication des mendiants, rocailles et aiguillettes et leur traduction en LGV1 <p>Recherche ou proposition de sites internet liés à la séquence</p> <p><i>Tout autre support pédagogique à la disposition du formateur, judicieux à la vue du formateur</i></p> <p>Liens utiles TECHNOLOGIE <u>Manuel de chocolatier</u></p> <p>GESTION APPLIQUEE / SCIENCES APPLIQUEES https://www.futura-sciences.com/sciences/questions-reponses/physique-degre-celsius-degre-fahrenheit-kelvin-difference-6769/</p>
<p>Réaliser un montage commercial</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Créer le croquis d'une pièce, d'une bonbonnière, d'un montage et d'un présentoir. <input type="checkbox"/> Réaliser les différents éléments d'un montage commercial <input type="checkbox"/> Réaliser les collages des éléments du montage commercial <input type="checkbox"/> Assembler le montage commercial. 	<p>En centre de formation :</p> <p>En Domaine professionnel</p> <ul style="list-style-type: none"> En Travaux Pratiques : Le formateur en centre de formation présente un croquis sur papier en rapport avec un thème demandé. (Bonbonnière, pièce ou présentoir) Le formateur en centre de formation réalise les découpes des différents éléments en rapport avec le montage commercial et le thème. <i>Le formateur réalise la démonstration ou assiste un apprenant qui réalise sa pièce commerciale, bonbonnière ou présentoir</i> <i>Pendant la découpe, le formateur explique le rôle de chaque élément de la pièce, le choix de celui-ci et la possible substitution d'autres éléments.</i> Le formateur en centre de formation présente et explique l'importance des collages entre les différentes parties de la pièce. <i>Le formateur corrige les gestes des apprenants lors des collages.</i> Le formateur en centre de formation présente et explique l'assemblage des différents éléments de la pièce commerciale, bonbonnière, présentoir. 	<p>En Travaux Pratiques : Mise en situation et technologie appliquée Ateliers expérimentaux Fichiers papier et Pdf :</p> <ul style="list-style-type: none"> Croquis et dessin réalisés en dessin professionnel. Elaborer un croquis en rapport avec le thème demandé. Les gestes et découpes et l'assemblage et collage en vue d'un montage commercial. <p>En Technologie professionnelle : Fichiers papier et Pdf :</p> <ul style="list-style-type: none"> Les différents montages commerciaux. Proposition de sites internet liés à la séquence <p>En dessin professionnel : Fichiers papier et Pdf :</p> <ul style="list-style-type: none"> Les croquis et les techniques de dessin. <p>En domaine transversal Fichiers papier et Pdf :</p>

		<ul style="list-style-type: none"> • Le formateur invite les apprenants à effectuer une auto critique de leur montage commercial. • Le formateur signifie aux apprenants les gestes techniques à travailler plus particulièrement lors de son travail personnel hors centre de formation <ul style="list-style-type: none"> • En technologie professionnelle : • Présenter et expliquer les croquis et leur importance. • Respecter le thème, les découpes nettes et le collage et l'assemblage des différents éléments. <p>En Domaine Transversal :</p> <ul style="list-style-type: none"> • En sciences appliquées : • Présenter et expliquer les coûts de fabrication des montages commerciaux : gestion – charges fixes – gaspillage et mesures anti gaspillage <ul style="list-style-type: none"> • Langue vivante : • Traduction des fiches de montages effectuées en travaux pratiques • Présenter le vocabulaire professionnel spécifique utilisé dans les montages commerciaux en anglais ou autre LGV1 • Utilisation de textes, articles, vidéos en rapport avec les fabrications et les documents de technologie du domaine professionnelle afin de susciter l'intérêt de l'apprenant et le rapport avec la formation de chocolaterie confiserie <p>En milieu professionnel :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le formateur en entreprise doit présenter à l'apprenant les montages commerciaux suivant des thèmes. • Le formateur en entreprise présente et explique les découpes, l'assemblage et les collages des différents éléments pour confectionner des montages commerciaux. • Le formateur en entreprise présente et explique les protocoles de stockage des montages commerciaux au sein de l'entreprise ainsi que l'étiquetage de traçabilité usité 	<ul style="list-style-type: none"> • Liste des principaux ingrédients des recettes, des termes de vocabulaire professionnel et des matériels spécifiques utilisés dans le montage de pièces commerciales et leur traduction en LGV1. <p>Recherche ou proposition de sites internet liés à la séquence <i>Tout autre support pédagogique à la disposition du formateur, judicieux à la vue du formateur</i></p> <p>Liens utiles</p> <p>GESTION APPLIQUEE / SCIENCES APPLIQUEES https://www.exos-cherry.fr/media/cochetsujet.pdf https://www.valrhona.com/fr/nos-actualites/nos-actualites/b-the-change-lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire</p> <p>TRAVAUX PRATIQUES https://www.youtube.com/watch?v=iBitn_BREDC</p>
Réaliser des décors en chocolat	<input type="checkbox"/> Réaliser un décor : <ul style="list-style-type: none"> • Fourchette sur un bonbon trempé. • En chocolat modelé • En chocolat plastique • Par pulvérisation • Par émaux • Au cornet sur bonbons en chocolat 	<p>En centre de formation :</p> <p>En Domaine professionnel</p> <ul style="list-style-type: none"> • En Travaux Pratiques : • Le formateur en centre de formation présente les décors réalisés en chocolat de couverture. • Le formateur en centre de formation présente et explique la pré cristallisation d'un chocolat. • <i>Le formateur réalise la démonstration de :</i> <ul style="list-style-type: none"> -de 2 à 3 décors à la fourchette sur un bonbon de chocolat. -décors en chocolat modelé suivant 2 techniques (beurre de cacao et chocolat cristallisé) et explique les incidences suivant les méthodes utilisées -décor en chocolat plastique, le formateur liste les ingrédients entrant dans la recette du chocolat plastique -l'utilisation d'un pistolet à floquer avec le fluide à chocolat qui convient, recette et mise au point -les transferts de décors au cornet pour réaliser des émaux. -décors réalisés au cornet sur un bonbon, une fois trempé à la fourchette. -les différents décors pour la pâtisserie, (<i>grillage, copeaux, courbes, cercles ajourés, cigarettes, éventails</i>) • Le formateur explique l'utilisation des décors suivant le résultat recherché et l'utilisation.	<p>En Travaux Pratiques : Mise en situation et technologie appliquée Ateliers expérimentaux Fichiers papier et Pdf : - La calligraphie - La décoration - Les finitions au pistolet de pulvérisation - Le décor de pâtisserie</p> <p>En Technologie professionnelle : Fichiers papier et Pdf : - Les techniques de chocolat artistique</p> <p>Liens utiles :</p> <p>TRAVAUX PRATIQUES https://www.valrhona-ensemble.fr/blog-valrhona-ensemble/decor-chocolat</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Les décors simples chocolat de pâtisserie 	<ul style="list-style-type: none"> • Le formateur explique les diverses possibilités de finition • <i>Le formateur corrige les gestes des apprenants lors des confections</i> • <i>Le formateur invite les apprenants à effectuer une auto critique de leurs fabrications</i> • <i>Le formateur signifie aux apprenants les gestes techniques à travailler plus particulièrement lors de son travail personnel hors centre de formation</i> <ul style="list-style-type: none"> • En technologie professionnelle : • Présenter et expliquer les divers décors utilisés suivant la demande. <p>En Domaine Transversal :</p> <ul style="list-style-type: none"> • En Sciences appliquées : • Présenter et expliquer les coûts de fabrication des décors : gestion – charges fixes – gaspillage et mesures anti gaspillage, coût de production. <p>• Langue vivante :</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Traduction des ingrédients des recettes effectuées en travaux pratiques</i> • Présenter le vocabulaire professionnel spécifique utilisé dans les process de fabrication des décors en chocolat en anglais ou autre LGV1 • <i>Utilisation de textes, articles, vidéos en rapport avec les fabrications et les cours de technologie du domaine professionnelle afin de susciter l'intérêt de l'apprenant et le rapport avec la formation de chocolaterie confiserie</i> <p>En milieu professionnel :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le formateur en entreprise doit présenter à l'apprenant les différents décors réalisés en entreprise lors de production ou de demande spécifique. • Le formateur en entreprise présente et explique les protocoles d'utilisation et de sécurité des machines et matériels utilisées dans le cadre de la confection des décors en entreprise • Le formateur en entreprise présente et explique les protocoles de stockage des décors au sein de l'entreprise ainsi que l'étiquetage de traçabilité usité 	
<p>Réaliser des fruits déguisés</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Réaliser des fruits déguisés à base de fruits secs, de fruits séchés et pâtes d'amandes. <input type="checkbox"/> Réaliser le modelage des fruits déguisés. <input type="checkbox"/> Réaliser des griottes de chocolat à l'alcool. 	<p>En centre de formation :</p> <p>En Domaine professionnel</p> <ul style="list-style-type: none"> • En Travaux Pratiques : <ul style="list-style-type: none"> • Le formateur en centre de formation présente d'abord les produits finis : les fruits déguisés à base de fruits secs, fruits séchés. • Le formateur en centre de formation présente les fiches techniques et les recettes lors de l'élaboration d'une pâte d'amande en vue de fruits déguisés. • Le formateur en centre de formation présente et explique le modelage des fruits déguisés en respectant poids et techniques. • Le formateur réalise la démonstration ou assiste un apprenant qui réalise des fruits déguisés aux fruits secs et fruits séchés. • Le formateur en centre de formation explique la finalité d'une griotte de chocolat à l'alcool. • <i>Le formateur réalise la démonstration ou assiste un apprenant qui réalise des griottes à l'alcool, égouttage des fruits à l'alcool, mise au point du fondant, trempage de la griotte et finition dans le chocolat cristallisé.</i> • Le formateur explique l'utilisation d'un sirop à candir pour des fruits déguisés et/ou un sirop de sucre cuit au grand cassé. • Le formateur explique les diverses possibilités de finition et le trempage des fruits déguisés dans un sucre cuit. 	<p>En Travaux Pratiques : Mise en situation et technologie appliquée Ateliers expérimentaux Fichiers papier et Pdf :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fiches techniques des divers produits réalisés en T.P. <p>En Technologie professionnelle : Fichiers papier et Pdf :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les fruits charnus, Les secs et les fruits séchés • Le sucre, les matières sucrantes et les cuissons de sucre • <i>Les arômes</i> • <i>Les additifs alimentaires</i> Proposition de sites internet liés à la séquence <p>En domaine transversal Fichiers papier et Pdf :</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>En éco-gestion, étude des coûts de fabrications</i> • Liste des principaux ingrédients des recettes pour des fruits déguisés, des termes de vocabulaire professionnel et des matériels spécifiques utilisés dans les réalisations de fruits déguisés et leur traduction en LGV1. <p>Recherche ou proposition de sites internet liés à la séquence</p>

		<ul style="list-style-type: none"> • Le formateur corrige les gestes des apprenants lors des confections • Le formateur invite les apprenants à effectuer une auto critique de leurs fabrications • Le formateur signifie aux apprenants les gestes techniques à travailler plus particulièrement lors de son travail personnel hors centre de formation <ul style="list-style-type: none"> • En technologie professionnelle : • Présenter et expliquer les fruits charnus, secs et/ou séchés • Présenter et expliquer la réalisation d'une pâte d'amande • Présenter et expliquer le sirop à candir. • Présenter et expliquer un sucre cuit au grand cassé • Présenter et expliquer le fondant et sa mise au point. <p>En Domaine Transversal :</p> <ul style="list-style-type: none"> • En sciences appliquées : • Présenter et expliquer les coûts de fabrication des décors : gestion – charges fixes – gaspillage et mesures anti gaspillage, coût de production. <p>Langue vivante :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Traduction des ingrédients des recettes effectuées en travaux pratiques • Présenter le vocabulaire professionnel spécifique utilisé dans les process de fabrication des fruits déguisés en anglais ou autre LGV1 • Utilisation de textes, articles, vidéos en rapport avec les fabrications et les cours de technologie du domaine professionnelle afin de susciter l'intérêt de l'apprenant et le rapport avec la formation de chocolaterie confiserie <p>En milieu professionnel :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le formateur en entreprise doit présenter à l'apprenant les différents décors réalisés en entreprise lors de production ou de demande spécifique. • Le formateur en entreprise présente et explique les protocoles d'utilisation et de sécurité des machines et matériels utilisées dans le cadre de la confection des décors en entreprise • Le formateur en entreprise présente et explique les protocoles de stockage des décors au sein de l'entreprise ainsi que l'étiquetage de traçabilité usité 	<p>Tout autre support pédagogique à la disposition du formateur, judicieux à la vue du formateur</p> <p>Liens utiles</p> <p>TRAVAUX PRATIQUES https://www.youtube.com/watch?v=lxuZfvIZnck</p>
<p>Confectionner des confiseries de base</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Réaliser une nougatine confiseur. <input type="checkbox"/> Confectionner une guimauve avec ou sans blancs d'œufs. <input type="checkbox"/> Confectionner des nougats mous, tendres et durs. 	<p>En centre de formation :</p> <p>En Domaine professionnel</p> <ul style="list-style-type: none"> • En Travaux Pratiques : • Le formateur en centre de formation présente les fiches techniques de plusieurs recettes de nougatine par cuisson de sucre ou à base de fondant .et en expliquant les process de fabrication liés • Le formateur en centre de formation présente et explique la confection d'une nougatine à base de sucre cuit ou à base de fondant en indiquant la température à respecter, la couleur du caramel et le moment pour intégrer les fruits secs. (Amande) • Le formateur en centre de formation présente et explique les méthodes de découpe de la nougatine ainsi que le réchauffement pour la travailler. • <i>Le formateur réalise la démonstration ou assiste un apprenant qui réalise sa fiche technique devant les autres apprenants. Pendant la fabrication, le formateur explique le rôle de chaque ingrédient de la recette, le choix de celui-ci et la possible substitution de l'ingrédient choisi par un autre ingrédient en expliquant les différences et incidences sur le process</i> • Le formateur en centre de formation présente et explique la confection d'une guimauve à base de blancs d'œufs ou ovo produits et d'une guimauve sans blancs d'œufs. Il	<p>En Travaux Pratiques : Mise en situation et technologie appliquée Ateliers Expérimentaux Fichiers papier et Pdf : <ul style="list-style-type: none"> • Fiches techniques des diverses confiseries réalisées en T.P. En Technologie professionnelle : Fichiers papier et Pdf : <ul style="list-style-type: none"> • Les fruits secs, les œufs ou ovoproduits, les fruits confits et leur incidence sur les confiseries Proposition de sites internet liés à la séquence <p>En domaine transversal Fichiers papier et Pdf : <ul style="list-style-type: none"> • La torréfaction • Les fruits secs, les fruits à coques, les allergies liées aux fruits secs et à coques • L'hygiène liée, les diverses détériorations, les moyens de conservations des huiles végétales stockés et entamés • En éco-gestion, étude des coûts de fabrications </p> </p>

		<p>indiquera la température de cuisson à respecter suivant le process de la guimauve utilisée, Le formateur expliquera l'incidence du foisonnement des blancs d'œufs ainsi que l'apport d'un sucre cuit gélatiné.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le formateur explique le temps de foisonnement et l'apport de solution acide avant cadrage. • Le formateur explique le cadrage ou le taillage d'une guimauve • <i>Le formateur réalise la démonstration ou assiste un apprenant qui réalise sa fiche technique devant les autres apprenants. Pendant la fabrication, le formateur explique le rôle de chaque ingrédient de la recette, le choix de celui-ci et la possible substitution de l'ingrédient choisi par un autre ingrédient en expliquant les différences et incidences sur le process</i> • Le formateur explique et démontre la réalisation d'un nougat à pâte aérée, à base de blancs d'œufs, l'apport du miel, d'un sucre cuit, les différentes méthodes de dessèchement et l'incorporation des fruits secs. • Le formateur explique l'incidence du dessèchement sur la texture, donnant ainsi un nougat dur, tendre et/ ou mou. • Le formateur présente explique l'aromatisation des nougats et à quel moment on les incorpore. • Le formateur explique et démontre un cadrage d'un nougat. • <i>Le formateur corrige les gestes des apprenants lors des différentes confections</i> • <i>Le formateur invite les apprenants à effectuer une auto critique de leurs fabrications</i> • <i>Le formateur signifie aux apprenants les gestes techniques à travailler plus particulièrement lors de son travail personnel hors centre de formation</i> <ul style="list-style-type: none"> • En technologie professionnelle : • <i>Les œufs et les ovo produits</i> • <i>Les fruits secs</i> • <i>Les sucres cuits</i> • <i>La caramélisation du sucre</i> • <i>L'utilisation de chalumeau et ou décapeur</i> • <i>La conservation des confiseries réalisées</i> <p>En Domaine Transversal :</p> <ul style="list-style-type: none"> • En sciences appliquées : • <i>Les fruits secs, les fruits à coques, les allergies liées aux fruits secs et à coques</i> • <i>Présenter et expliquer les délais de consommation des fruits secs, les principales méthodes de conservation et de stockage des fruits secs après entames</i> • <i>Présenter et expliquer ce qu'est la torréfaction</i> • <i>Présenter et expliquer les délais de consommation des œufs ou ovo produits</i> • <i>Présenter et expliquer les coûts de fabrication des confiseries : gestion – charges fixes – gaspillage et mesures anti gaspillage</i> <ul style="list-style-type: none"> • Langue vivante : • <i>Traduction des ingrédients des recettes effectuées en travaux pratiques</i> • <i>Présenter le vocabulaire professionnel spécifique utilisé dans les process de fabrication des confiseries en anglais ou autre LGV1</i> • <i>Utilisation de textes, articles, vidéos en rapport avec les fabrications et les documents de technologie du domaine professionnelle afin de susciter l'intérêt de l'apprenant et le rapport avec la formation de chocolaterie confiserie</i> <p>En milieu professionnel :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le formateur en entreprise doit présenter à l'apprenant les recettes et process de fabrication des confiseries (guimauves, nougatine et nougats) réalisées en entreprise 	<ul style="list-style-type: none"> • Liste des principaux ingrédients des recettes, des termes de vocabulaire professionnel et des matériels spécifiques utilisés dans la fabrication des confiseries et leur traduction en LGV1 <p>Recherche ou proposition de sites internet liés à la séquence</p> <p><i>Tout autre support pédagogique à la disposition du formateur, judicieux à la vue du formateur</i></p> <p>Liens utiles</p> <p>GESTION APPLIQUEE / SCIENCES APPLIQUEES https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Publications/Vie-pratique/Fiches-pratiques/Allergene-alimentaire</p> <p>TRAVAUX PRATIQUES https://www.youtube.com/watch?v=ORcRjfcZ5gw</p>
--	--	---	---

		<ul style="list-style-type: none"> Le formateur en entreprise présente et explique les protocoles d'utilisation et de sécurité des machines et matériels utilisés dans le cadre de la confection des confiseries en entreprise Le formateur en entreprise présente et explique les protocoles de stockage des confiseries au sein de l'entreprise ainsi que l'étiquetage de traçabilité usité 	
<p>Détailler une masse de base et les produits de confiserie</p>	<p><input type="checkbox"/> Détailler une ganache, un praliné, une pâte d'amandes, un gianduja, une pâte de fruits, un caramel, un nougat et une nougatine.</p>	<p>En centre de formation :</p> <p>En Domaine professionnel</p> <ul style="list-style-type: none"> En Travaux Pratiques : Le formateur en centre de formation présente les différents outils de détaillage d'une masse de base et ou de confiserie. (La guitare, le couteau de tour, les emportes pièces, les emportes pièces à nougatine, le couteau scie) <i>Pendant la fabrication, le formateur explique le rôle de chaque matériel utilisé, le choix de celui-ci et la possible substitution de matériel choisi par un autre matériel en expliquant les différences et incidences sur le process</i> Le formateur en centre de formation présente et explique l'importance d'adapter l'outil de détaillage suivant les masses de bases et les confiseries utilisées. <i>Le formateur corrige les gestes des apprenants lors du détaillage</i> <i>Le formateur invite les apprenants à effectuer une auto critique de leur détaillage</i> <i>Le formateur signifie aux apprenants les gestes techniques à travailler plus particulièrement lors de son travail personnel hors centre de formation</i> <ul style="list-style-type: none"> En technologie professionnelle : Présenter et expliquer les différents outils utilisés pour détailler Respecter l'utilisation de l'outil. <p>En Domaine Transversal :</p> <ul style="list-style-type: none"> En sciences appliquées : Présenter et expliquer le principe de sécurité des différents outils utilisés. Présenter et expliquer l'incidence du détaillage sur : gestion – charges fixes – gaspillage et mesures anti gaspillage <p>Langue vivante :</p> <ul style="list-style-type: none"> <i>Traduction des ingrédients des recettes effectuées en travaux pratiques</i> Présenter le vocabulaire professionnel spécifique utilisé dans le détaillage des masses de bases et des confiseries en anglais ou autre LGV1 <i>Utilisation de textes, articles, vidéos en rapport avec les fabrications et les documents de technologie du domaine professionnelle afin de susciter l'intérêt de l'apprenant et le rapport avec la formation de chocolaterie confiserie</i> <p>En milieu professionnel :</p> <ul style="list-style-type: none"> Le formateur en entreprise doit présenter à l'apprenant les différents détaillage réalisées au sein de l'entreprise. Le formateur en entreprise présente et explique les protocoles d'utilisation et de sécurité des machines et matériels utilisés dans le cadre du détaillage des masses de bases et des confiseries 	<p>En Travaux Pratiques : Mise en situation et technologie appliquée Ateliers Expérimentaux Fichiers papier et Pdf :</p> <ul style="list-style-type: none"> Fiches techniques des divers détaillages réalisés en T.P. <p>En Technologie professionnelle : Fichiers papier et Pdf :</p> <ul style="list-style-type: none"> Les outils utilisés et adaptés pour les masses de bases et les confiseries. Proposition de sites internet liés à la séquence <p>En domaine transversal Fichiers papier et Pdf :</p> <ul style="list-style-type: none"> <i>La sécurité des matériels utilisés.</i> <i>Le nettoyage des matériels utilisés</i> Liste des principaux ingrédients des recettes, des termes de vocabulaire professionnel et des matériels spécifiques utilisés dans la réalisation du détaillage de confiseries et leur traduction en LGV1 <p>Recherche ou proposition de sites internet liés à la séquence</p> <p><i>Tout autre support pédagogique à la disposition du formateur, judicieux à la vue du formateur</i></p> <p>Liens utiles</p> <p>TRAVAUX PRATIQUES https://www.youtube.com/watch?v=jzhW7s5Dp5g</p>
<p>Pocher une masse de base.</p>	<p><input type="checkbox"/> Pocher, dresser des Ganache, gianduja, praliné, pâte</p>	<p>En centre de formation :</p> <p>En Domaine professionnel</p> <ul style="list-style-type: none"> En travaux pratique : 	<p>En Travaux Pratiques : Mise en situation et technologie appliquée Ateliers Expérimentaux Fichiers papier et Pdf :</p> <ul style="list-style-type: none"> Fiches techniques des diverses masses à pocher réalisées en T.P. <p>En Technologie professionnelle : Fichiers papier et Pdf :</p>

	<p>d'amandes et guimauves.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Le formateur explique le geste du pochage par démonstration ou assiste un apprenant devant la classe lors de la réalisation d'un pochage d'une masse à pocher Le formateur explique ou démontre l'incidence d'un mauvais pochage (sur dosage et sous dosage) d'une masse à pocher dans une plaque de bonbons moulés sur la conservation et la dégustation du produit final Le formateur explique les différentes manières de pocher une guimauve par démonstration ou assiste un apprenant lors de la confection. <i>Le formateur corrige les gestes des apprenants lors des confections</i> <i>Le formateur invite les apprenants à effectuer une auto critique de leurs fabrications</i> <i>Le formateur signifie aux apprenants les gestes techniques à travailler plus particulièrement lors de son travail personnel hors centre de formation</i> <p style="text-align: center;">En technologie professionnelle :</p> <ul style="list-style-type: none"> Le formateur explique les incidences de conservation et de dégustation selon un bon et mauvais pochage/dosage d'une masse à pocher en plaque de bonbons moulés. Le formateur enseigne les durées de conservation d'un produit de chocolat fourré d'une ganache, d'un gianduja, d'un praliné, de pâte d'amandes et de guimauve. <p>En Domaine Transversal :</p> <ul style="list-style-type: none"> En sciences appliquées : <ul style="list-style-type: none"> Présenter la dégradation d'une masse à pocher d'intérieurs à bonbons chocolat Expliquer les risques de développement bactériologique, d'oxydation <p>Langue vivante :</p> <ul style="list-style-type: none"> <i>Traduction des ingrédients des recettes effectuées en travaux pratiques</i> Présenter le vocabulaire professionnel spécifique utilisé dans les pochages des masses de bases et des confiseries en anglais ou autre LGV1 <i>Utilisation de textes, articles, vidéos en rapport avec les fabrications et les documents de technologie du domaine professionnelle afin de susciter l'intérêt de l'apprenant et le rapport avec la formation de chocolaterie confiserie</i> <p>En milieu professionnel :</p> <ul style="list-style-type: none"> Le formateur en entreprise doit présenter à l'apprenant les recettes et process de fabrication des masses à pocher réalisés en entreprise Le formateur en entreprise fait dresser des masses et corrige le geste 	<ul style="list-style-type: none"> <i>Les techniques de pochage selon la masse donnée</i> Proposition de sites internet liés à la séquence <p>En domaine transversal</p> <p>Fichiers papier et Pdf :</p> <ul style="list-style-type: none"> L'impact sur la conservation et la dégustation d'un mauvais dosage <i>En éco-gestion, étude des coûts de fabrications</i> Liste des principaux ingrédients des recettes, des termes de vocabulaire professionnel et des matériels spécifiques utilisés pour le pochage des masses de base et leur traduction en LGV1 <p>Recherche ou proposition de sites internet liés à la séquence <i>Tout autre support pédagogique à la disposition du formateur, judicieux à la vue du formateur</i></p> <p>Liens utiles</p> <p>GESTION APPLIQUEE / SCIENCES APPLIQUEES https://fr.wikipedia.org/wiki/Microbiologie</p> <p>TRAVAUX PRATIQUES https://www.youtube.com/watch?v=iRybgD7dY_c</p>
--	--------------------------------	--	---

<p>Conditionner les produits de confiserie</p>	<p><input type="checkbox"/> Adapter le conditionnement au produit découpé</p>	<p>En centre de formation :</p> <p>En Domaine professionnel</p> <ul style="list-style-type: none"> • En travaux pratique : • Le formateur présente les différents types de conditionnements adaptés aux produits à mettre en valeur (sachets, emballage en cello individuels, étuis) • Le formateur explique par démonstration les techniques de conditionnement d'un produit confiseur • <i>Le formateur corrige les gestes des apprenants lors des confections</i> • <i>Le formateur invite les apprenants à effectuer une auto critique de leurs fabrications</i> • <i>Le formateur signifie aux apprenants les gestes techniques à travailler plus particulièrement lors de son travail personnel hors centre de formation</i> <p>• En technologie professionnelle :</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Le formateur présente les différents types de conditionnements adaptés aux produits à mettre en valeur (sachets, emballage en cello individuels, étuis)</i> • Le formateur explique l'importance d'une mise en valeur des produits confiseurs selon les types d'emballages adaptés <p>En Domaine Transversal :</p> <ul style="list-style-type: none"> • En sciences appliquées : • Expliquer l'impact d'un conditionnement sur la conservation et la dégradation possible d'un produit confiseur selon son conditionnement <p>En milieu professionnel :</p> <p>Le formateur en entreprise charge l'apprenant :</p> <ul style="list-style-type: none"> • De participer au conditionnement des produits confiseurs réalisés 	<p>En Travaux Pratiques : Mise en situation et technologie appliquée Ateliers Expérimentaux Fichiers papier et Pdf :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fiches techniques des diverses techniques de conditionnement <p>En Technologie professionnelle : Fichiers papier et Pdf :</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Les techniques de conditionnement selon un produit donné</i> Proposition de sites internet liés à la séquence <p>En domaine transversal Fichiers papier et Pdf :</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'impact du choix de l'emballage selon le produit à conditionner. • En éco-gestion, étude des coûts des emballages • Liste des termes de vocabulaire professionnel et des matériels spécifiques utilisés pour le conditionnement de produits de confiserie en sucre et chocolat et leur traduction en LGV1 <p>Recherche ou proposition de sites internet liés à la séquence</p> <p><i>Tout autre support pédagogique à la disposition du formateur, judicieux à la vue du formateur</i></p>
<p>Réaliser un enrobage chocolat manuel</p>	<p><input type="checkbox"/> Enrober un intérieur en méthode glissée.</p>	<p>En centre de formation :</p> <p>En Domaine professionnel</p> <ul style="list-style-type: none"> • En travaux pratique : • Le formateur explique les deux techniques d'enrobages manuel d'intérieurs par trempage à la fourchette • Le formateur, lors de sa démonstration, explique l'impact d'un mauvais trempage sur la conservation du produit fini • Le formateur enseigne les techniques de décors à la fourchette sur un bonbon trempé • <i>Le formateur corrige les gestes des apprenants lors des confections</i> • <i>Le formateur invite les apprenants à effectuer une auto critique de leurs fabrications</i> • <i>Le formateur signifie aux apprenants les gestes techniques à travailler plus particulièrement lors de son travail personnel hors centre de formation</i> <p>• En technologie professionnelle :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le formateur explique les conditions idéales au trempage d'un intérieur (température du laboratoire, température des intérieurs, hygrométrie) • Le formateur explique les deux méthodes d'enrobage manuel des intérieurs (méthode glissée et méthode retournée en savoir associé) • Le formateur explique la méthode d'enrobage par enrobeuse mécanique <p>En Domaine Transversal :</p> <ul style="list-style-type: none"> • En sciences appliquées : 	<p>En Travaux Pratiques : Mise en situation et technologie appliquée Ateliers Expérimentaux Fichiers papier et Pdf :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fiches techniques des diverses techniques d'enrobage réalisées en T.P. <p>En Technologie professionnelle : Fichiers papier et Pdf :</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Les techniques d'enrobages</i> Proposition de sites internet liés à la séquence <p>En domaine transversal Fichiers papier et Pdf :</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'impact sur la conservation et la dégustation d'un mauvais enrobage • <i>En éco-gestion, étude des coûts de fabrications</i> • Liste des principaux ingrédients des recettes, des termes de vocabulaire professionnel et des matériels spécifiques utilisés pour l'enrobage manuel d'intérieurs à tremper et leur traduction en LGV1 <p>Recherche ou proposition de sites internet liés à la séquence</p>

		<ul style="list-style-type: none"> • Expliquer l'intérêt de la couche d'enrobage sur l'aspect et la conservation du produit • Présenter la dégradation d'une masse à pocher d'intérieurs à bonbons chocolat • Expliquer les risques de développement bactériologique, d'oxydation <ul style="list-style-type: none"> • Langue vivante : • Traduction des ingrédients des recettes effectuées en travaux pratiques • Présenter le vocabulaire professionnel spécifique utilisé dans l'enrobage des intérieurs en anglais ou autre LGV1 • Utilisation de textes, articles, vidéos en rapport avec les fabrications et les documents de technologie du domaine professionnelle afin de susciter l'intérêt de l'apprenant et le rapport avec la formation de chocolaterie confiserie <p>En milieu professionnel :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le formateur en entreprise charge l'apprenti de tremper des intérieurs manuellement autant que possible • Le formateur en entreprise charge l'apprenti de réaliser les décors fourchettes sur les bonbons enrobés 	<p><i>Tout autre support pédagogique à la disposition du formateur, judicieux à la vue du formateur</i></p> <p>Liens utiles :</p> <p>LV1 DriveArnaudHURSTEL/glossaireanglaisdelachocolaterieconfiserie</p> <p>TRAVAUX PRATIQUES https://www.youtube.com/watch?v=ucPvZYA1bVE</p>
<p>Réaliser un moulage chocolat</p>	<p><input type="checkbox"/> Réaliser le moulage de tablettes</p> <p><input type="checkbox"/> Réaliser un moulage unicolore ou multicolore en respectant le process et la réglementation en vigueur.</p>	<p>En centre de formation :</p> <p>En Domaine professionnel</p> <ul style="list-style-type: none"> • En travaux pratique : • Le formateur explique les conditions idéales pour le moulage (hygrométrie, température du laboratoire, température des moules), la préparation des moules (nettoyage au coton et/ou chauffage au sèche-cheveux) • Le formateur effectue des démonstrations de décors au pinceau, au pistolet puis de techniques de moulage afin de permettre aux apprenti(e)s d'assimiler les gestes attendus. • Le formateur explique la différence en le moulage de bonbons chocolat et d'un moulage (une couche pour les bonbons et deux couches pour les moulage en évitant l'effet mille-feuilles dû à une trop longue attente entre les deux couches) • Le formateur demande aux apprentis de réaliser un moulage unicolore et multicolore. • Le formateur montre le démoulage et le collage des moulages. • <i>Le formateur corrige les gestes des apprenants lors des confections</i> • <i>Le formateur invite les apprenants à effectuer une auto critique de leurs fabrications</i> • <i>Le formateur signifie aux apprenants les gestes techniques à travailler plus particulièrement lors de son travail personnel hors centre de formation</i> <ul style="list-style-type: none"> • En technologie professionnelle : • Le formateur peut s'aider de supports vidéos afin d'expliquer les méthodes d'une fabrication de moulage. • Le formateur apporte les explications au sujet des conditions idéales pour réaliser un moulage. • Le formateur explique les différents résultats possibles lors d'un moulage selon une technique utilisée (en passant le moule au coton, en tempérant le moule au sèche-cheveux, en pulvérisant une masse pistolet, en effectuant un coup de pinceau avant moulage) • Le formateur enseigne aux apprenti(e)s les colorants utilisable et non utilisable en chocolaterie (liposoluble en respect de la réglementation) • Le formateur explique la rétractation du chocolat dans un moule (grâce à la cristallisation du beurre de cacao) <p>En Domaine Transversal :</p> <ul style="list-style-type: none"> • En sciences appliquées : 	<p>En Travaux Pratiques : Mise en situation et technologie appliquée Ateliers Expérimentaux Fichiers papier et Pdf :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fiches techniques des divers moulages réalisés en T.P. <p>En Technologie professionnelle : Fichiers papier et Pdf :</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Les techniques de moulage</i> Proposition de sites internet liés à la séquence <p>En domaine transversal Fichiers papier et Pdf :</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>En éco-gestion, étude des coûts de fabrications</i> • Liste des principaux ingrédients des recettes, des termes de vocabulaire professionnel et des matériels spécifiques utilisés dans la fabrication de moulages et leur traduction en LGV1 <p>Recherche ou proposition de sites internet liés à la séquence</p> <p><i>Tout autre support pédagogique à la disposition du formateur, judicieux à la vue du formateur</i></p> <p>Liens utiles</p> <p>GESTION APPLIQUEE / SCIENCES APPLIQUEES https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/LEGITEXT000006071519/2021-04-24 https://www.chocolatiers.fr/website/page/actualites</p> <p>TRAVAUX PRATIQUES https://www.youtube.com/watch?v=4-8x1rfVrCg</p>

		<ul style="list-style-type: none"> Le formateur enseigne aux apprenti(e)s les différents constituants des colorants utilisés en chocolaterie. Le formateur explique les lois en vigueur sur le dosage des colorants en chocolaterie. <ul style="list-style-type: none"> Langue vivante : Traduction des ingrédients des recettes effectuées en travaux pratiques Présenter le vocabulaire professionnel spécifique utilisé dans le moulage en anglais ou autre LGV1 Utilisation de textes, articles, vidéos en rapport avec les fabrications et les documents de technologie du domaine professionnelle afin de susciter l'intérêt de l'apprenant et le rapport avec la formation de chocolaterie confiserie <p>En milieu professionnel : Le formateur en entreprise charge l'apprenant :</p> <ul style="list-style-type: none"> De mouler des plaques de tablettes D'effectuer des moulages simples d'œufs ou autres D'effectuer des décors au pistolet par flocage avant moulage 	
<p>Obturer une plaque de bonbons chocolat</p>	<p><input type="checkbox"/> Réaliser l'obturation et le démoulage d'une plaque à bonbons moulés.</p>	<p>En centre de formation :</p> <p>En Domaine professionnel En travaux pratique :</p> <ul style="list-style-type: none"> Le formateur explique l'intérêt d'une obturation sur la conservation du produit fini. Le formateur montre les deux techniques d'obturation (par film ou non) d'une plaque de bonbons moulés en expliquant l'intérêt d'une double obturation des produits (assurance d'une obturation idéale) Le formateur montre aux apprenti(e)s l'intérêt de chauffer légèrement les arrêtes des bonbons moulés afin d'éviter un effet de séparation entre la coque et l'obturation Le formateur réalise le démoulage de plaque de bonbons chocolat. Le formateur corrige les gestes des apprenants lors des confections Le formateur invite les apprenants à effectuer une auto critique de leurs fabrications Le formateur signifie aux apprenants les gestes techniques à travailler plus particulièrement lors de son travail personnel hors centre de formation <p>En technologie professionnelle :</p> <ul style="list-style-type: none"> Le formateur peut s'aider d'un support vidéo pour expliquer les méthodes d'obturation et de démoulage de plaque de bonbons chocolat. Le formateur rappelle l'intérêt sur la conservation des bonbons chocolat d'une obturation Le formateur insiste sur les risques de mauvaise conservation de bonbons chocolat en cas d'obturation mal réalisée. Le formateur rappelle aux apprenti(e)s les durées de conservation de bonbons chocolat selon leur garniture Le formateur montre des exemples de bonbons mal obturés (bulles d'air, mono-obturation, semelle se décrochant du bonbon moulé) <p>En Domaine Transversal :</p> <ul style="list-style-type: none"> En sciences appliquée : Expliquer l'intérêt de la couche d'enrobage sur l'aspect et la conservation du produit Présenter la dégradation d'une masse à pocher d'intérieurs à bonbons chocolat Expliquer les risques de développement bactériologique, d'oxydation <ul style="list-style-type: none"> Langue vivante : 	<p>En Travaux Pratiques : Mise en situation et technologie appliquée Ateliers Expérimentaux Fichiers papier et Pdf :</p> <ul style="list-style-type: none"> Fiches techniques des différents produits réalisés en T.P. <p>En Technologie professionnelle : Fichiers papier et Pdf :</p> <ul style="list-style-type: none"> Les principales techniques d'obturations Proposition de sites internet liés à la séquence <p>En domaine transversal Fichiers papier et Pdf :</p> <ul style="list-style-type: none"> L'impact sur la conservation et la dégustation d'une obturation mal réalisée. En éco-gestion, étude des coûts de fabrications Liste des principaux ingrédients des recettes, des termes de vocabulaire professionnel et des matériels spécifique pour l'obturation de plaques à bonbons moulés et leur traduction en LGV1 <p>Recherche ou proposition de sites internet liés à la séquence</p> <p>Tout autre support pédagogique à la disposition du formateur, judicieux à la vue du formateur</p> <p>Liens utiles TRAVAUX PRATIQUES https://www.youtube.com/watch?v=HXE4bq5EoOc&t=277s</p>

		<ul style="list-style-type: none"> • Traduction des ingrédients des recettes effectuées en travaux pratiques • Présenter le vocabulaire professionnel spécifique utilisé dans l'obturation de plaques de bonbons chocolat en anglais ou autre LGV1 • Utilisation de textes, articles, vidéos en rapport avec les fabrications et les documents de technologie du domaine professionnelle afin de susciter l'intérêt de l'apprenant et le rapport avec la formation de chocolaterie confiserie <p>En milieu professionnel : Le formateur en entreprise charge l'apprenant :</p> <ul style="list-style-type: none"> • D'effectuer la préparation des moules à bonbons • De mouler des moules à bonbons • De garnir, d'obturer et de démouler des plaques à bonbons 	
<p>Candir</p>	<p><input type="checkbox"/> Réaliser le candissage d'un fruit déguisé, d'un intérieur en pâte d'amandes ou d'une pâte de fruit.</p>	<p>En centre de Formation :</p> <p>En Domaine professionnel</p> <ul style="list-style-type: none"> • En travaux pratique : • Le formateur réalise une démonstration d'un enrobage par candi de différents intérieurs. • Le formateur prévoit un sirop d'avance afin de bénéficier d'assez de temps pour montrer la technique durant un TP • Le formateur explique en pratique et en techno la réaction de cristallisation du sucre candi. • Le formateur explique l'intérêt de la couche d'enrobage sur l'aspect et la conservation du produit • <i>Le formateur corrige les gestes des apprenants lors des confections</i> • <i>Le formateur invite les apprenants à effectuer une auto critique de leurs fabrications</i> • <i>Le formateur signifie aux apprenants les gestes techniques à travailler plus particulièrement lors de son travail personnel hors centre de formation</i> <ul style="list-style-type: none"> • En technologie professionnelle : • Le formateur explique le principe de cristallisation du sucre candi et peut s'aider d'un support vidéo • Le formateur rappelle les températures ainsi que la prise de mesure de densité de sucre pour réaliser un sirop de sucre à candir <p>En Domaine Transversal :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Langue vivante : • Traduction des ingrédients des recettes effectuées en travaux pratiques • Présenter le vocabulaire professionnel spécifique utilisé dans l'enrobage au sucre candi des confiseries en anglais ou autre LGV1 • Utilisation de textes, articles, vidéos en rapport avec les fabrications et les documents de technologie du domaine professionnelle afin de susciter l'intérêt de l'apprenant et le rapport avec la formation de chocolaterie confiserie <p>En milieu professionnel : Le formateur en entreprise charge l'apprenant : à mettre des confiseries à candir, à les relever et à les sécher (si effectuer entreprise).</p>	<p>En Travaux Pratiques : Mise en situation et technologie appliquée Ateliers Expérimentaux Fichiers papier et Pdf :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fiches techniques des divers produits à candir réalisées en T.P. <p>En Technologie professionnelle : Fichiers papier et Pdf :</p> <ul style="list-style-type: none"> • La méthode d'enrobage par candi et le principe de sur cristallisation du saccharose Proposition de sites internet liés à la séquence <p>En domaine transversal Fichiers papier et Pdf :</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>En éco-gestion, étude des coûts de fabrications</i> • Liste des principaux ingrédients des recettes, des termes de vocabulaire professionnel et des matériels spécifiques utilisés dans la réalisation d'un enrobage par sucre candi et leur traduction en LGV1 • Recherche ou proposition de sites internet liés à la séquence <p><i>Tout autre support pédagogique à la disposition du formateur, judicieux à la vue du formateur</i></p> <p>Liens utiles</p> <p>GESTION APPLIQUEE / SCIENCES APPLIQUEES https://www.cultures-sucre.com/</p> <p>TRAVAUX PRATIQUES https://www.youtube.com/watch?v=Riso6S_KHvc</p>
			<p>En Travaux Pratiques :</p>

<p>Enrober des confiseries avec agents de conservation</p>	<p><input type="checkbox"/> Réaliser un enrobage des confiseries avec des sucres, des matières amylacées et de cacao.</p>	<p>En centre de Formation :</p> <p>En Domaine professionnel</p> <ul style="list-style-type: none"> • En travaux pratiques : <ul style="list-style-type: none"> • Le formateur réalise des démonstrations d'enrobage au sucre (pâte de fruit), aux produits amylacés (guimauve, bonbon fondants) et au cacao en poudre (orangettes) • Le formateur explique le rôle d'un agent d'enrobage sur la conservation d'un produit de confiserie. • <i>Le formateur corrige les gestes des apprenants lors des confections</i> • <i>Le formateur invite les apprenants à effectuer une auto critique de leurs fabrications</i> • <i>Le formateur signifie aux apprenants les gestes techniques à travailler plus particulièrement lors de son travail personnel hors centre de formation</i> <ul style="list-style-type: none"> • En technologie professionnelle : <ul style="list-style-type: none"> • Le formateur présente les différents agents d'enrobage et les produits visés par l'agent en question. • Le formateur explique le rôle de l'agent d'enrobage sur le produit enrobé. • Le formateur utilise des ressources diverses utiles à l'explication du sujet traité. <p>En Domaine Transversal :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Langue vivante : <ul style="list-style-type: none"> • <i>Traduction des ingrédients des recettes effectuées en travaux pratiques</i> • Présenter le vocabulaire professionnel spécifique utilisé dans l'enrobage aux agents d'enrobage (sucre, produits amylacés et cacao en poudre) des confiseries en anglais ou autre LGV1 • <i>Utilisation de textes, articles, vidéos en rapport avec les fabrications et les documents de technologie du domaine professionnelle afin de susciter l'intérêt de l'apprenant et le rapport avec la formation de chocolaterie confiserie</i> <p>En milieu professionnel :</p> <p>Le formateur en entreprise charge l'apprenant :</p> <ul style="list-style-type: none"> • A enrober les truffes au cacao ou au sucre glace • A enrober les guimauves de tant pour tant sucre/amidon 	<p>Mise en situation et technologie appliquée</p> <p>Ateliers Expérimentaux</p> <p>Fichiers papier et Pdf :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fiches techniques des divers produits à enrober par agent d'enrobage réalisées en T.P. <p>En Technologie professionnelle :</p> <p>Fichiers papier et Pdf :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les techniques d'enrobage par matières amylacées, sucre et poudre de cacao • Proposition de sites internet liés à la séquence <p>En domaine transversal</p> <p>Fichiers papier et Pdf :</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>En éco-gestion, étude des coûts de fabrications</i> • Liste des principaux ingrédients des recettes, des termes de vocabulaire professionnel et des matériels spécifiques utilisés dans la réalisation d'un enrobage au sucre, produits amylacés et cacao en poudre en LGV1 • Recherche ou proposition de sites internet liés à la séquence <p><i>Tout autre support pédagogique à la disposition du formateur, judicieux à la vue du formateur</i></p> <p>Liens utiles :</p> <p>TRAVAUX PRATIQUES</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=FNvKshhLE1o</p>
---	---	---	--

<p>Analyser une dégustation</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Apprécier les aspects organoleptiques. <input type="checkbox"/> Expliciter un produit selon ses caractéristiques organoleptiques. <input type="checkbox"/> Identifier les causes des éventuels défauts constatés et proposer une action corrective. 		<p>En centre de Formation :</p> <p>En Domaine professionnel :</p> <ul style="list-style-type: none"> • En travaux pratiques : <ul style="list-style-type: none"> • L'apprenant remplit une fiche d'auto-évaluation qu'il soumet à son professeur lors de la notation de son travail. • Le professeur remplit sa partie de la fiche d'évaluation en argumentant et comparant l'auto-évaluation à son évaluation. • L'apprenant présente des solutions possibles aux erreurs éventuelles lui permettant de corriger ses dites erreurs. <p>En Domaine Transversal :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Réaliser des dégustations analysées et commentées de différents types de chocolat afin d'habituer l'apprenant au langage à adopter lors d'une explication. <ul style="list-style-type: none"> • Langue vivante : <ul style="list-style-type: none"> • Traduction des arguments d'analyse de dégustation • Présenter le vocabulaire professionnel spécifique utilisé dans l'explication et l'analyse des produits réalisés en anglais ou autre LGV1 • Utilisation de textes, articles, vidéos en rapport avec les fabrications et les documents de technologie du domaine professionnelle afin de susciter l'intérêt de l'apprenant et le rapport avec la formation de chocolaterie confiserie <p>En milieu professionnel :</p> <p>Le formateur en entreprise charge l'apprenant : À échanger avec son responsable sur les points positifs et négatifs de ses productions</p>	<p>En Travaux Pratiques : Mise en situation et technologie appliquée Ateliers Expérimentaux Fichiers papier et Pdf :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fiches des termes professionnels utilisables pour l'analyse des produits fabriqués • Fiches d'analyses des défauts (auto-évaluation) <p>En Technologie professionnelle : Fichiers papier et Pdf :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fiches d'auto-évaluation <p>En domaine transversal Fichiers papier et Pdf :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Exercices de communication et d'expression orale. • Vocabulaire professionnel en LGV1 <p>Recherche ou proposition de sites internet liés à la séquence</p> <p><i>Tout autre support pédagogique à la disposition du formateur, judicieux à la vue du formateur</i></p>
<p>Présenter le produit à un tiers.</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Communiquer et valoriser les caractéristiques et informations relatives à un produit de chocolaterie-confiserie. <input type="checkbox"/> Adopter un vocabulaire professionnel et clair pour expliciter un produit fini de chocolaterie-confiserie. 		<p>En centre de Formation :</p> <p>En Domaine professionnel :</p> <ul style="list-style-type: none"> • En travaux pratiques : <p>L'apprenant présente sa production à son professeur après chaque TP et se met ainsi en situation de communication avec un tiers.</p> <p>En Domaine Transversal :</p> <p>Etudier les termes techniques et vocabulaire professionnel. Réaliser des exercices de communication à l'oral sur des produits définis avec le professeur. (Mise en situation)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Langue vivante : <ul style="list-style-type: none"> • Présenter un produit ou une série de produits réalisés en anglais ou LGV1. • Présenter le vocabulaire professionnel spécifique utilisé dans la profession en anglais ou autre LGV1 • Utilisation de textes, articles, vidéos en rapport avec les fabrications et les documents de technologie du domaine professionnelle afin de susciter l'intérêt de l'apprenant et le rapport avec la formation de chocolaterie confiserie <p>En milieu professionnel :</p> <p>Le formateur en entreprise charge l'apprenant :</p> <ul style="list-style-type: none"> • À présenter autant que possible sa production aux personnels de vente. 	<p>En Travaux Pratiques : Mise en situation et technologie appliquée Ateliers Expérimentaux Fichiers papier et Pdf :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fiches de valorisation des produits incluant des informations relatives aux produits présentés <p>En Technologie professionnelle : Fichiers papier et Pdf :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les techniques de valorisation à l'orale des productions <p>En domaine transversal Fichiers papier et Pdf :</p> <ul style="list-style-type: none"> • En éco-gestion, étude des coûts de fabrications • Les valeurs nutritionnelles et les caractéristiques des produits fabriqués • Vocabulaire professionnel utilisés dans la valorisation d'une production et leur traduction en LGV1 <p>Recherche ou proposition de sites internet liés à la séquence</p> <p><i>Tout autre support pédagogique à la disposition du formateur, judicieux à la vue du formateur</i></p> <p>Liens utiles : TECHNOLOGIE Manuel de chocolatier</p>

NOTA : En italique les propositions déjà présentes dans le tableau précédemment dans d'autres compétence

Livret d'évaluation en entreprises – Apprentissage

CAP CHOCOLATERIE-CONFISERIE

Livret d'évaluation en Entreprise

TRAVAUX PRATIQUES



Livret d'Évaluation En Entreprise



- ❑ La mise en place d'un livret de formation en entreprise permet de donner des repères sur la formation à suivre en entreprise en liaison avec le centre de formation dans le cadre du référentiel de compétences de la formation en Chocolaterie-Confiserie.
- ❑ Ce livret d'évaluation se veut une aide pour le formateur en entreprise afin de faire coïncider au maximum la formation en entreprise et celle en centre de formation dans le cadre du référentiel du CAP Chocolaterie Confiserie.
- ❑ Le livret concerne principalement la formation en travaux pratiques mais il est accompagné d'évaluation d'organisation de travail, d'hygiène et de sécurité.
- ❑ Le livret propose un suivi de formation sur 30 séquences réparties à la volonté et disposition calendaire de l'entreprise sur les 2 années de formation.
- ❑ Le livret comporte également une partie évaluation de compétences en entreprise sous formes de T.A.C. (Tableau d'Appréciation des Compétences) :
 - Dans le cadre d'une formation en 2 ans :
 - ✓ TAC 1 : Fin de premier cycle (après le 1^{er} semestre de formation)
 - ✓ TAC 2 : Fin de second cycle (après la première année de formation)
 - ✓ TAC 3 : Fin de premier cycle de 2^{ème} année (après le 3^{ème} semestre de formation)
 - ✓ TAC Final : en fin de formation rédigé juste avant l'examen final.
 - Dans le cadre d'une formation en 1 an :
 - ✓ TAC de fin de premier cycle (après le premier semestre de formation)
 - ✓ TAC de fin de second cycle (en fin de formation rédigé juste avant l'examen final)

Formation en 1 an ou Formation en 2 ans

IMPORTANT :

Les séquences peuvent se faire dans un ordre différent que celui proposé selon les activités de l'entreprise et selon l'organisation du formateur en entreprise.

Séquence	Formation en 1 an ou 1 ^{ère} année (formation en 2 ans)		Compétences Globales
	Intitulé des séquences	pages	
N° 01	Mise au point du chocolat	4	Réaliser la mise au point du chocolat
N° 02	Praliné	5	Préparer des pralinés par sablage et caramélisation
N° 03	Gianduja	6	Elaborer des giandujas
N° 04	Ganache	7	Confectionner des ganaches
N° 05	Pâte à tartiner	8	Confectionner de la pâte à tartiner
N° 06	Pâte d'amandes	9	Confectionner des massapains et pâtes d'amandes cuites
N° 07	Enrobage d'intérieurs et moulage de tablettes	10	Réaliser un moulage chocolat
Tableau de Compétences	TAC 1 : fin de premier cycle	11/12	

EP1 et EP2

1

Conception : JCB ©copyright Octobre 2023



Livret d'Évaluation

En Entreprise



- ❑ La mise en place d'un livret de formation en entreprise permet de donner des repères sur la formation à suivre en entreprise en liaison avec le centre de formation dans le cadre du référentiel de compétences de la formation en Chocolaterie-Confiserie.
- ❑ Ce livret d'évaluation se veut une aide pour le formateur en entreprise afin de faire coïncider au maximum la formation en entreprise et celle en centre de formation dans le cadre du référentiel du CAP Chocolaterie Confiserie.
- ❑ Le livret concerne principalement la formation en travaux pratiques mais il est accompagné d'évaluation d'organisation de travail, d'hygiène et de sécurité.
- ❑ Le livret propose un suivi de formation sur 30 séquences réparties à la volonté et disposition calendaire de l'entreprise sur les 2 années de formation.
- ❑ Le livret comporte également une partie évaluation de compétences en entreprise sous formes de T.A.C. (Tableau d'Appréciation des Compétences) :
 - Dans le cadre d'une formation en 2 ans :
 - ✓ TAC 1 : Fin de premier cycle (après le 1^{er} semestre de formation)
 - ✓ TAC 2 : Fin de second cycle (après la première année de formation)
 - ✓ TAC 3 : Fin de premier cycle de 2^{ème} année (après le 3^{ème} semestre de formation)
 - ✓ TAC Final : en fin de formation rédigé juste avant l'examen final.
 - Dans le cadre d'une formation en 1 an :
 - ✓ TAC de fin de premier cycle (après le premier semestre de formation)
 - ✓ TAC de fin de second cycle (en fin de formation rédigé juste avant l'examen final)

Formation en 1 an ou Formation en 2 ans

IMPORTANT :

Les séquences peuvent se faire dans un ordre différent que celui proposé selon les activités de l'entreprise et selon l'organisation du formateur en entreprise.

Séquence	Formation en 1 an ou 1 ^{ère} année (formation en 2 ans)		Compétences Globales
	Intitulé des séquences	pages	
N° 01	Mise au point du chocolat	4	Réaliser la mise au point du chocolat
N° 02	Praliné	5	Préparer des pralinés par sablage et caramélisation
N° 03	Gianduja	6	Elaborer des giandujas
N° 04	Ganache	7	Confectionner des ganaches
N° 05	Pâte à tartiner	8	Confectionner de la pâte à tartiner
N° 06	Pâte d'amandes	9	Confectionner des massepains et pâtes d'amandes cuites
N° 07	Enrobage d'intérieurs et moulage de tablettes	10	Réaliser un moulage chocolat
Tableau de Compétences	TAC 1 : fin de premier cycle	11/12	

N° 08	Caramels	13	Réaliser des caramels semi liquide, mous, tendres et durs
N° 09	Pâtes de fruits	14	Confectionner des pâtes de fruits
N° 10	Guimauve	15	Confectionner des confiseries de base
N° 11	Nougat	16	Confectionner des confiseries de base
N° 12	Nougatine	17	Confectionner des confiseries de base
N° 13	Grignotages	18	Confectionner des mendiants, aiguillettes et rocailles
N° 14	Fruits déguisés et bonbons sucres cuits	19	Réalisées des fruits déguisés
N° 15	Bonbons moulés	20	Obturer une plaque de bonbons chocolat
N° 16	Montages commerciaux et spécialité	21	Réaliser un montage commercial
Tableau de Compétences	TAC 2 : fin de second cycle	22/23	

Séquences	Formation 2ème année (formation en 2 ans)		Compétences Globales
	Intitulé des séquences	pages	
N° 17	Mise au point du chocolat – Bonbonnière à thème	24	Réaliser un montage commercial
N° 18	Montages de masses de base en bi ou tri-couches	25	Préparer des pralinés par sablage et caramélisation
N° 19	Gianduja en bi-couche	26	Elaborer des giandujas
N° 20	Ganaches infusées	27	Confectionner des ganaches
N° 21	Pâte à tartiner caramel	28	Confectionner de la pâte à tartiner
N° 22	Pâte d'amandes modelage	29	Confectionner des massepains et pâtes d'amandes cuites
N° 23	Moulage de tablettes garnies	30	Réaliser un moulage chocolat
Tableau de Compétences	TAC 3 : fin de premier cycle (2 ^{ème} année)	31/32	
N° 24	Pâtes de fruits candies et/ou glacées	33	Réaliser un sirop à candir
N° 25	Nougat en barres	34	Confectionner des confiseries de base
N° 26	Bonbons moulés en autonomie	35	Réaliser une plaque de bonbons chocolat
N° 27	Guimauve pochée	36	Confectionner des confiseries de base
N° 28	Montages commerciaux	37	Réaliser un montage commercial
N° 29	Présentoir et spécialité	38	Réaliser un montage commercial
N° 30	Examen blanc	39	Toutes Compétences
Tableau de Compétences	TAC Final : fin de second cycle (2 ^{ème} année)	40/41	

Évaluation Formation en 1 an
Ou 1ère année (CAP Chocolaterie-Confiserie en 2 ans)



Conseils sur l'appréciation de notation :

Très Bien : L'apprenant réalise la fabrication en suivant parfaitement le processus adéquat et les consignes du formateur. Il est capable de réaliser ces gestes seul sans la surveillance du formateur, les compétences sont acquises.

Bien : L'apprenant suit les consignes et processus de fabrication du produit réalisé, le produit est conforme au résultat attendu. La sûreté et l'aisance de l'apprenant n'est pas suffisante pour que le formateur laisse celui-ci réaliser le produit en totale autonomie, les compétences ne sont pas totalement acquises.

Insuffisant : L'apprenant est trop hésitant et les consignes de fabrication doivent être rappelées par le formateur, le produit réalisé est passable mais nécessite une correction par intervention du formateur. L'apprenant ne peut réaliser la fabrication sans la surveillance du formateur, les compétences, bien qu'en cours d'acquisition, ne sont pas acquises.

Très Insuffisant : L'apprenant ne suit pas le processus ni les consignes du formateur, le produit n'est pas conforme au résultat attendu. L'apprenant doit reprendre l'apprentissage des gestes et processus de fabrication, les compétences ne sont pas du tout acquises.

REMARQUES IMPORTANTES :

- Les séquences peuvent être évaluées dans l'ordre décidé par le formateur en entreprise dans la périodicité adéquate à l'entre prise.
- Dans le cadre de la non fabrication de la masse (utilisation de P.A.I.) ou du produit fini, le formateur peut faire reprendre à l'apprenant la fiche technique du produit réalisé en centre de formation et effectuer son évaluation sur ces réalisations.
- Les séquences peuvent être fractionnées suivant le programme de fabrication des masses ou produits finis en entreprise.

Séquence en entreprise N°01 :

Pour cette séquence N°01, l'apprenant vient de démarrer sa formation, le formateur en entreprise l'initie à la mise au point manuelle du chocolat ainsi qu'à l'enrobage en méthode glissée. Le formateur évalue les réalisations et l'attention de l'apprenant aux process mis en œuvre pour ces réalisations.

Nom et prénom de l'apprenti :	
Nom du Formateur en entreprise :	
Date de l'évaluation	

Évaluation 1.1.1	Mise au point du chocolat				
Travaux demandés	T.I.	I.	S.	T.S.	Appréciation ou remarque du formateur en entreprise
Initiation : Mise au point du chocolat par tablage					
Initiation : Trempage méthode glissée					
Initiation : Trempage méthode retournée (facultatif)					
Confection de décors simples en chocolat					
Propreté de travail de l'apprenant					
Ecoute des consignes (suivi de processus)					

T.I. : Très Insuffisant – I : Insuffisant – S : Satisfaisant – T.S. : Très Satisfaisant

Séquence en entreprise N°02 :

Pour cette séquence N°02, l'apprenant réalise un praliné, un collage, un coulage en cadre et une découpe du praliné, en suivant les consignes du formateur en entreprise. Le formateur évalue les réalisations et l'attention de l'apprenant aux process mis en œuvre pour ces réalisations.

Nom et prénom de l'apprenti :	
Nom du Formateur en entreprise :	
Date de l'évaluation	

Séquence N°02	Mise au point du chocolat				Appréciation ou remarque du formateur en entreprise
Travaux demandés	T.I.	I.	S.	T.S.	
Torréfaction des fruits secs					
Confection d'un praliné par sablage					
Collage du praliné					
Découpe du praliné (manuel ou guitare)					
Propreté de travail de l'apprenant					
Ecoute des consignes (suivi de processus)					

T.I. : Très Insuffisant – I : Insuffisant – S : Satisfaisant – T.S. : Très Satisfaisant

Rappel : Les séquences peuvent être évaluées dans l'ordre décidé par le formateur en entreprise dans la périodicité adéquate à l'entreprise. Dans le cadre de la non fabrication de la masse (utilisation de P.A.I.) ou du produit fini, le formateur peut faire reprendre à l'apprenant la fiche technique du produit réalisé en centre de formation et effectuer son évaluation sur ces réalisations.

Séquence en entreprise N°03 :

Pour cette séquence N°03, l'apprenant réalise un gianduja, effectue un coulage et un dressage de masse, en suivant les consignes du formateur en entreprise. Le formateur évalue les réalisations et l'attention de l'apprenant aux process mis en œuvre pour ces réalisations.

Nom et prénom de l'apprenti :	
Nom du Formateur en entreprise :	
Date de l'évaluation	

Séquence N°03	Mise au point du chocolat				
Travaux demandés	T.I.	I.	S.	T.S.	Appréciation ou remarque du formateur en entreprise
Confection d'un gianduja					
Coulage d'un gianduja en cadre					
Dressage à la poche d'un gianduja					
Découpe du gianduja (manuel ou guitare)					
Propreté de travail de l'apprenant					
Ecoute des consignes (suivi de processus)					

T.I. : Très Insuffisant – I : Insuffisant – S : Satisfaisant – T.S. : Très Satisfaisant

Rappel : Les séquences peuvent être évaluées dans l'ordre décidé par le formateur en entreprise dans la périodicité adéquate à l'entreprise. Dans le cadre de la non fabrication de la masse (utilisation de P.A.I.) ou du produit fini, le formateur peut faire reprendre à l'apprenant la fiche technique du produit réalisé en centre de formation et effectuer son évaluation sur ces réalisations.

Séquence en entreprise N°04 :

Pour cette séquence N°04, l'apprenant réalise une ganache à cadrer, à dresser (truffes), une ganache semi liquide (bonbon moulé) en suivant les consignes du formateur en entreprise. Cette séquence peut être réalisée en plusieurs sessions lors des journées spécifiques à la fabrication des produits finis. Le formateur évalue les réalisations et l'attention de l'apprenant aux processus mis en œuvre pour ces réalisations.

Nom et prénom de l'apprenti :	
Nom du Formateur en entreprise :	
Date de l'évaluation	

Séquence N°04	Mise au point du chocolat				
Travaux demandés	T.I.	I.	S.	T.S.	Appréciation ou remarque du formateur en entreprise
Confection d'une ganache à cadrer					
Confection d'une ganache à dresser					
Confection d'une ganache semi-liquide					
Chablonnage des ganaches					
Découpe des ganaches à la guitare					
Dressage d'une ganache à truffes					
Propreté de travail de l'apprenant					
Ecoute des consignes (suivi de processus)					

T.I. : Très Insuffisant – I : Insuffisant – S : Satisfaisant – T.S. : Très Satisfaisant

Rappel : Les séquences peuvent être évaluées dans l'ordre décidé par le formateur en entreprise dans la périodicité adéquate à l'entreprise. Dans le cadre de la non fabrication de la masse (utilisation de P.A.I.) ou du produit fini, le formateur peut faire reprendre à l'apprenant la fiche technique du produit réalisé en centre de formation et effectuer son évaluation sur ces réalisations.

Séquence en entreprise N°05 :

Pour cette séquence N°05, l'apprenant réalise une pâte à tartiner en suivant les consignes du formateur en entreprise.

Le formateur évalue les réalisations et l'attention de l'apprenant aux process mis en œuvre pour ces réalisations.

Nom et prénom de l'apprenti :	
Nom du Formateur en entreprise :	
Date de l'évaluation	

Séquence N°05	Mise au point du chocolat				
Travaux demandés	T.I.	I.	S.	T.S.	Appréciation ou remarque du formateur en entreprise
Confection d'une pâte à tartiner					
Tablage de la pâte à tartiner					
Mise en pot de la pâte à tartiner					
Propreté de travail de l'apprenant					
Ecoute des consignes (suivi de processus)					

T.I. : Très Insuffisant – I : Insuffisant – S : Satisfaisant – T.S. : Très Satisfaisant

Rappel : Les séquences peuvent être évaluées dans l'ordre décidé par le formateur en entreprise dans la périodicité adéquate à l'entreprise. Dans le cadre de la non fabrication de la masse (utilisation de P.A.I.) ou du produit fini, le formateur peut faire reprendre à l'apprenant la fiche technique du produit réalisé en centre de formation et effectuer son évaluation sur ces réalisations.

Séquence en entreprise N°06 :

Pour cette séquence N°06, l'apprenant réalise une pâte d'amande (traditionnelle au sucre cuit) en suivant les consignes du formateur en entreprise. Le formateur évalue les réalisations et l'attention de l'apprenant aux process mis en œuvre pour ces réalisations.

Nom et prénom de l'apprenti :	
Nom du Formateur en entreprise :	
Date de l'évaluation	

Séquence N°06	Mise au point du chocolat				
	T.I.	I.	S.	T.S.	Appréciation ou remarque du formateur en entreprise
Travaux demandés					
Blanchiment et émondage d'amandes					
Confection d'une pâte d'amandes cuite					
Rectification et Aromatisation d'une pâte d'amande					
Détaillage à l'emporte-pièce d'une Pâte d'Amandes					
Propreté de travail de l'apprenant					
Ecoute des consignes (suivi de processus)					

T.I. : Très Insuffisant – I : Insuffisant – S : Satisfaisant – T.S. : Très Satisfaisant

Rappel : Les séquences peuvent être évaluées dans l'ordre décidé par le formateur en entreprise dans la périodicité adéquate à l'entreprise. Dans le cadre de la non fabrication de la masse (utilisation de P.A.I.) ou du produit fini, le formateur peut faire reprendre à l'apprenant la fiche technique du produit réalisé en centre de formation et effectuer son évaluation sur ces réalisations.

Séquence en entreprise N°07 :

Pour cette séquence N°07, l'apprenant réalise une mise au point de couverture de chocolat par tablage, avec cette couverture de chocolat au point, il enrobe manuellement des intérieurs (praliné, gianduja et/ou ganache) en méthode glissée, il effectue le moulage d'une plaque de tablettes chocolat, en suivant les consignes du formateur en entreprise.

Le formateur évalue les réalisations et l'attention de l'apprenant aux process mis en œuvre pour ces réalisations.

Nom et prénom de l'apprenti :	
Nom du Formateur en entreprise :	
Date de l'évaluation	

Séquence N°07	Mise au point du chocolat				
Travaux demandés	T.I.	I.	S.	T.S.	Appréciation ou remarque du formateur en entreprise
Mise au point du chocolat par tablage					
Trempage méthode glissée (praliné, gianduja, P.A.)					
Confection d'un moule de tablettes chocolat					
Propreté de travail de l'apprenant					
Ecoute des consignes (suivi de processus)					

T.I. : Très Insuffisant – I : Insuffisant – S : Satisfaisant – T.S. : Très Satisfaisant

Rappel : Les séquences peuvent être évaluées dans l'ordre décidé par le formateur en entreprise dans la périodicité adéquate à l'entreprise. Dans le cadre de la non fabrication de la masse (utilisation de P.A.I.) ou du produit fini, le formateur peut faire reprendre à l'apprenant la fiche technique du produit réalisé en centre de formation et effectuer son évaluation sur ces réalisations.

T.A.C. 1 Fin de premier cycle de formation

Le **TAC** : Tableau d'Appréciation de Compétences comporte les évaluations des fabrications en entreprise ainsi que l'évaluation et appréciations du formateur sur les attitudes de l'apprenant en termes de comportement, d'organisation de travail, d'hygiène et de sécurité.

Il est complété en présence de l'apprenant afin de lui permettre de rectifier ses gestes et attitudes en vue de progression dans sa formation.

Ce TAC d'entreprise est complété par un TAC en centre de formation permettant à l'apprenant de visualiser l'ensemble de sa progression en formation.

Les conseils conjugués des formateurs entreprise et centre permettant la bonne finalisation de la formation de l'apprenant.

T.A.C.1 Fin du premier cycle de formation					VALIDATION De COMPETENCES				
COMPORTEMENT	T.I.	I.	S.	T.S.					
Investissement et intérêt pour son métier									
Investissement et intérêt pour l'entreprise									
Adaptation à l'entreprise									
Ponctualité									
Esprit d'initiative									
Relation avec la hiérarchie									
Capacité à accepter les critiques et les erreurs									
Respect des règles d'hygiène et de sécurité en production									
Respect des règles d'hygiène corporelle et vestimentaire									
ORGANISATION DE TRAVAIL					Intitulé	T.I.	I.	S.	T.S.
Vérification d'un bon de commande					Réceptionner et contrôler les marchandises				
Rangement des matières d'œuvres en réserve					Déconditionner et ranger en réserve				
Aide à la gestion des stocks de matières premières					Réaliser un état des lieux des stocks et participer à l'inventaire				
Reconditionnement des produits entamés					Assurer la traçabilité et la conservation des matières premières				
Soin du poste de travail et mise en place avant fabrication					Mettre en place son poste de travail				
Respect des protocoles du nettoyage outils et locaux					Utiliser les matériels et les produits d'entretien adaptés				
Respect et entretien du matériel et des protocoles					Appliquer les protocoles d'utilisations et sécurité des machines				

Évaluations des séquences de travail					VALIDATION De COMPETENCES				
TECHNIQUE et FABRICATION	T.I.	I.	S.	T.S.	Intitulé	T.I.	I.	S.	T.S.
Mise au point du chocolat					Réaliser la mise au point des chocolats				
Trempage méthode glissée					Réaliser un enrobage chocolat manuel				
Réalisation de décors simples en chocolat					Réaliser des décors en chocolat				
Confection de tablette en chocolat					Réaliser un moulage chocolat				
Confection de gianduja					Elaborer des giandujas				
Confection d'un praliné					Préparer des pralinés par sablage et par caramélisation				
Confection d'une pâte d'amande					Confectionner des massepains et pâtes d'amandes cuites				
Confection d'une ganache					Confectionner des ganaches				
Confection de pâte à tartiner					Confectionner de la pâte à tartiner				
Choix et suivi des processus de fabrication					Utiliser la fiche technique appropriée				
Détaillage de masses de base (manuel ou guitare)					Détailler une masse de base				
Dressage de masses de base (gianduja, ganache et/ou praliné)					Pocher une masse de base				

Observations Commentaires Et Recommandations	
---	--

NOM de L'APPRENANT	SIGNATURE de L'APPRENANT	NOM du FORMATEUR	SIGNATURE du FORMATEUR	DATE de réalisation du TAC

Séquence en entreprise N°08 :

Pour cette séquence N°08, l'apprenant réalise un caramel mou, tendre et dur, un coulage en cadre et une découpe manuelle, en suivant les consignes du formateur en entreprise. Le formateur évalue les réalisations et l'attention de l'apprenant aux process mis en œuvre pour ces réalisations.

Nom et prénom de l'apprenti :	
Nom du Formateur en entreprise :	
Date de l'évaluation	

Séquence N°08	Mise au point du chocolat				
Travaux demandés	T.I.	I.	S.	T.S.	Appréciation ou remarque du formateur en entreprise
Confection d'un caramel mou					
Confection d'un caramel tendre					
Confection d'un caramel dur					
Découpe manuelle du caramel					
Emballage en papillote					
Ecoute des consignes (suivi de processus)					

T.I. : Très Insuffisant – I : Insuffisant – S : Satisfaisant – T.S. : Très Satisfaisant

Rappel : Les séquences peuvent être évaluées dans l'ordre décidé par le formateur en entreprise dans la périodicité adéquate à l'entreprise. Dans le cadre de la non fabrication de la masse (utilisation de P.A.I.) ou du produit fini, le formateur peut faire reprendre à l'apprenant la fiche technique du produit réalisé en centre de formation et effectuer son évaluation sur ces réalisations.

Séquence en entreprise N°09 :

Pour cette séquence N°09, l'apprenant réalise une pâte de fruits, un coulage en cadre et une découpe à la guitare, un enrobage au sucre. Confection d'un sirop à candir et enrobage candi d'une partie ou de la totalité des pâtes de fruits, en suivant les consignes du formateur en entreprise. Le formateur évalue les réalisations et l'attention de l'apprenant aux process mis en œuvre pour ces réalisations.

Nom et prénom de l'apprenti :	
Nom du Formateur en entreprise :	
Date de l'évaluation	

Séquence N°09	Mise au point du chocolat				
	T.I.	I.	S.	T.S.	Appréciation ou remarque du formateur en entreprise
Travaux demandés					
Confection d'une pâte de fruits					
Coulage de la pâte de fruit					
Découpe guitare de la pâte de fruit					
Enrobage sucre et/ou candi					
Propreté de travail de l'apprenant					
Ecoute des consignes (suivi de processus)					

T.I. : Très Insuffisant – I : Insuffisant – S : Satisfaisant – T.S. : Très Satisfaisant

Rappel : Les séquences peuvent être évaluées dans l'ordre décidé par le formateur en entreprise dans la périodicité adéquate à l'entreprise. Dans le cadre de la non fabrication de la masse (utilisation de P.A.I.) ou du produit fini, le formateur peut faire reprendre à l'apprenant la fiche technique du produit réalisé en centre de formation et effectuer son évaluation sur ces réalisations.

Séquence en entreprise N°10 :

Pour cette séquence N10, l'apprenant réalise une guimauve, un coulage en cadre, une découpe guitare et un enrobage tant pour tant, ainsi que le dressage d'une partie de la guimauve en sucette, en suivant les consignes du formateur en entreprise. Le formateur évalue les réalisations et l'attention de l'apprenant aux process mis en œuvre pour ces réalisations.

Nom et prénom de l'apprenti :	
Nom du Formateur en entreprise :	
Date de l'évaluation	

Séquence N°10	Mise au point du chocolat				
	T.I.	I.	S.	T.S.	Appréciation ou remarque du formateur en entreprise
Travaux demandés					
Confection d'une guimauve					
Coulage en cadre					
Dressage d'une guimauve					
Découpe à la guitare					
Enrobage tant pour tant					
Propreté de travail de l'apprenant					
Ecoute des consignes (suivi de processus)					

T.I. : Très Insuffisant – I : Insuffisant – S : Satisfaisant – T.S. : Très Satisfaisant

Rappel : Les séquences peuvent être évaluées dans l'ordre décidé par le formateur en entreprise dans la périodicité adéquate à l'entreprise. Dans le cadre de la non fabrication de la masse (utilisation de P.A.I.) ou du produit fini, le formateur peut faire reprendre à l'apprenant la fiche technique du produit réalisé en centre de formation et effectuer son évaluation sur ces réalisations.

Séquence en entreprise N°11 :

Pour cette séquence N°11, l'apprenant réalise un nougat mou, tendre et dur, un coulage en cadre et une découpe manuelle, en suivant les consignes du formateur en entreprise. Le formateur évalue les réalisations et l'attention de l'apprenant aux process mis en œuvre pour ces réalisations.

Nom et prénom de l'apprenti :	
Nom du Formateur en entreprise :	
Date de l'évaluation	

Séquence N°11	Mise au point du chocolat				
Travaux demandés	T.I.	I.	S.	T.S.	Appréciation ou remarque du formateur en entreprise
Confection d'un nougat mou/tendre/dur					
Mise en forme du bloc de nougat					
Découpe manuelle du nougat					
Emballage en papillote ou enrobage					
Propreté de travail de l'apprenant					
Ecoute des consignes (suivi de processus)					

T.I. : Très Insuffisant – I : Insuffisant – S : Satisfaisant – T.S. : Très Satisfaisant

Rappel : Les séquences peuvent être évaluées dans l'ordre décidé par le formateur en entreprise dans la périodicité adéquate à l'entreprise. Dans le cadre de la non fabrication de la masse (utilisation de P.A.I.) ou du produit fini, le formateur peut faire reprendre à l'apprenant la fiche technique du produit réalisé en centre de formation et effectuer son évaluation sur ces réalisations.

Séquence en entreprise N°12 :

Pour cette séquence N°12, l'apprenant réalise une nougatine confiseur, une découpe en « plaquettes », un enrobage en « ardoises » en suivant les consignes du formateur en entreprise. Le formateur évalue les réalisations et l'attention de l'apprenant aux process mis en œuvre pour ces réalisations.

Nom et prénom de l'apprenti :	
Nom du Formateur en entreprise :	
Date de l'évaluation	

Séquence N°12	Mise au point du chocolat				Appréciation ou remarque du formateur en entreprise
Travaux demandés	T.I.	I.	S.	T.S.	
Confection d'une nougatine confiseur					
Abaissage de la nougatine					
Découpe en « plaquettes »					
Enrobage en « ardoises »					
Propreté de travail de l'apprenant					
Ecoute des consignes (suivi de processus)					

T.I. : Très Insuffisant – I : Insuffisant – S : Satisfaisant – T.S. : Très Satisfaisant

Rappel : Les séquences peuvent être évaluées dans l'ordre décidé par le formateur en entreprise dans la périodicité adéquate à l'entreprise. Dans le cadre de la non fabrication de la masse (utilisation de P.A.I.) ou du produit fini, le formateur peut faire reprendre à l'apprenant la fiche technique du produit réalisé en centre de formation et effectuer son évaluation sur ces réalisations.

Séquence en entreprise N°13 :

Pour cette séquence N°13, l'apprenant réalise des produits de « grignotage », aiguillettes, mendiants, rocailles, en suivant les consignes du formateur en entreprise. Le formateur évalue les réalisations et l'attention de l'apprenant aux process mis en œuvre pour ces réalisations.

Nom et prénom de l'apprenti :	
Nom du Formateur en entreprise :	
Date de l'évaluation	

Séquence N°13	Mise au point du chocolat				
Travaux demandés	T.I.	I.	S.	T.S.	Appréciation ou remarque du formateur en entreprise
Confection d'aiguillettes					
Confection de mendiants					
Confection de « rocailles »					
Propreté de travail de l'apprenant					
Ecoute des consignes (suivi de processus)					

T.I. : Très Insuffisant – I : Insuffisant – S : Satisfaisant – T.S. : Très Satisfaisant

Rappel : Les séquences peuvent être évaluées dans l'ordre décidé par le formateur en entreprise dans la périodicité adéquate à l'entreprise. Dans le cadre de la non fabrication de la masse (utilisation de P.A.I.) ou du produit fini, le formateur peut faire reprendre à l'apprenant la fiche technique du produit réalisé en centre de formation et effectuer son évaluation sur ces réalisations.

Séquence en entreprise N°14 :

Pour cette séquence N°14, l'apprenant réalise des fruits déguisés en robe de sucre cuit, des griottes à l'alcool après la réalisation d'un fondant confiseur, en suivant les consignes du formateur en entreprise. Le formateur évalue les réalisations et l'attention de l'apprenant aux process mis en œuvre pour ces réalisations.

Nom et prénom de l'apprenti :	
Nom du Formateur en entreprise :	
Date de l'évaluation	

Séquence N°14	Mise au point du chocolat				
Travaux demandés	T.I.	I.	S.	T.S.	Appréciation ou remarque du formateur en entreprise
Réalisation de fruits « déguisés »					
Modelage des fruits déguisés					
Cuisson d'un sucre cuit et enrobage					
Confection d'un fondant confiseur					
Confection de griottes à l'alcool					
Propreté de travail de l'apprenant					
Ecoute des consignes (suivi de processus)					

T.I. : Très Insuffisant – I : Insuffisant – S : Satisfaisant – T.S. : Très Satisfaisant

Rappel : Les séquences peuvent être évaluées dans l'ordre décidé par le formateur en entreprise dans la périodicité adéquate à l'entreprise. Dans le cadre de la non fabrication de la masse (utilisation de P.A.I.) ou du produit fini, le formateur peut faire reprendre à l'apprenant la fiche technique du produit réalisé en centre de formation et effectuer son évaluation sur ces réalisations.

Séquence en entreprise N°15 :

Pour cette séquence N°15, l'apprenant réalise un flochage et moulage d'une plaque de bonbons garnie d'un intérieur semi liquide, il effectue une obturation, une cristallisation et un démoulage, en suivant les consignes du formateur en entreprise. Le formateur évalue les réalisations et l'attention de l'apprenant aux process mis en œuvre pour ces réalisations.

Nom et prénom de l'apprenti :	
Nom du Formateur en entreprise :	
Date de l'évaluation	

Séquence N°15	Mise au point du chocolat				
	T.I.	I.	S.	T.S.	Appréciation ou remarque du formateur en entreprise
Travaux demandés					
Confection de l'intérieur semi liquide					
Flocage du moule de bonbons					
Moulage d'une plaque de bonbons					
Garnissage de la plaque de bonbons					
Obturation de la plaque de bonbons					
Propreté de travail de l'apprenant					
Ecoute des consignes (suivi de processus)					

T.I. : Très Insuffisant – I : Insuffisant – S : Satisfaisant – T.S. : Très Satisfaisant

Rappel : Les séquences peuvent être évaluées dans l'ordre décidé par le formateur en entreprise dans la périodicité adéquate à l'entreprise. Dans le cadre de la non fabrication de la masse (utilisation de P.A.I.) ou du produit fini, le formateur peut faire reprendre à l'apprenant la fiche technique du produit réalisé en centre de formation et effectuer son évaluation sur ces réalisations.

Séquence en entreprise N°16 :

Pour cette séquence N°16, l'apprenant réalise un montage commercial (bonbonnière et/ou présentoir) et un montage commercial à thème, en suivant les consignes du formateur en entreprise. L'apprenant réalise sa « spécialité » de chocolaterie ou de confiserie et la met en valeur sur son présentoir ou sa bonbonnière. Le formateur évalue les réalisations et l'attention de l'apprenant aux process mis en œuvre pour ces réalisations.

N.B. : La « spécialité » est le produit choisi par le candidat à présenter lors de l'épreuve EP2 du CAP Chocolaterie Confiserie.

Nom et prénom de l'apprenti :	
Nom du Formateur en entreprise :	
Date de l'évaluation	

Séquence N°16	Mise au point du chocolat				
Travaux demandés	T.I.	I.	S.	T.S.	Appréciation ou remarque du formateur en entreprise
Confection d'une bonbonnière					
Confection d'un présentoir					
Confection d'un montage à thème					
Confection d'une « spécialité »					
Propreté de travail de l'apprenant					
Ecoute des consignes (suivi de processus)					

T.I. : Très Insuffisant – I : Insuffisant – S : Satisfaisant – T.S. : Très Satisfaisant

Rappel : Les séquences peuvent être évaluées dans l'ordre décidé par le formateur en entreprise dans la périodicité adéquate à l'entreprise. Dans le cadre de la non fabrication de la masse (utilisation de P.A.I.) ou du produit fini, le formateur peut faire reprendre à l'apprenant la fiche technique du produit réalisé en centre de formation et effectuer son évaluation sur ces réalisations.

T.A.C. 2 Fin de second cycle de formation
--

T.A.C.2 Fin du second cycle de formation					VALIDATION De COMPETENCES				
COMPORTEMENT	T.I.	I.	S.	T.S.					
Ponctualité									
Esprit d'initiative									
Relation avec la hiérarchie									
Capacité à accepter les critiques et les erreurs									
Respect des règles d'hygiène et de sécurité en production									
Respect des règles d'hygiène corporelle et vestimentaire									
ORGANISATION DE TRAVAIL					Intitulé	T.I.	I.	S.	T.S.
Vérification d'un bon de commande					Réceptionner et contrôler les marchandises				
Rangement des matières d'œuvres en réserve					Déconditionner et ranger en réserve				
Aide à la gestion des stocks de matières premières					Réaliser un état des lieux des stocks et participer à l'inventaire				
Reconditionnement des produits entamés					Assurer la traçabilité et la conservation des matières premières				
Soin du poste de travail et mise en place avant fabrication					Mettre en place son poste de travail				
Respect des protocoles du nettoyage outils et locaux					Utiliser les matériels et les produits d'entretien adaptés				
Respect et entretien du matériel et des protocoles					Appliquer les protocoles d'utilisations et sécurité des machines				
Évaluations des séquences de travail					VALIDATION de COMPETENCES				
TECHNIQUE et FABRICATION	T.I.	I.	S.	T.S.	Intitulé	T.I.	I.	S.	T.S.
Mise au point du chocolat					Réaliser la mise au point des chocolats				
Trempage méthode glissée					Réaliser un enrobage chocolat manuel				
Réalisation de décors simples en chocolat					Réaliser des décors en chocolat				
Confection de tablette en chocolat					Réaliser un moulage chocolat				
Confection de gianduja					Elaborer des giandujas				
Confection d'un praliné					Préparer des pralinés par sablage et par caramélisation				
Confection d'une pâte d'amande					Confectionner des massapains et pâtes d'amandes cuites				
Confection d'une ganache					Confectionner des ganaches				
Confection de pâte à tartiner					Confectionner de la pâte à tartiner				
Choix et suivi des processus de fabrication					Utiliser la fiche technique appropriée				
Détaillage de masses de base (manuel ou guitare)					Détailler une masse de base				
Dressage de masses de base (gianduja, ganache et/ou praliné)					Pocher une masse de base				

EP1 et EP2

22

Conception : JCB ©copyright Octobre 2023

Évaluations des séquences de travail					VALIDATION de COMPETENCES				
TECHNIQUE et FABRICATION	T.I.	I.	S.	T.S.	Intitulé	T.I.	I.	S.	T.S.
Confection d'un caramel					Réaliser des caramels				
Confection de pâtes de fruits					Confectionner des pâtes de fruits				
Confection de guimauves					Confectionner des confiseries de bases (guimauve)				
Confection de nougat					Confectionner des confiseries de bases (nougat)				
Confection de nougatine confiseur					Confectionner des confiseries de bases (nougatine)				
Confection de produits de « grignotage »					Confectionner des mendiants, aiguillettes et rocailles				
Confection d'un fondant confiseur					Elaborer un fondant confiseur				
Confection de fruits « déguisés »					Réaliser des fruits déguisés				
Confection d'un enrobage en sucre cuit et/ou candi					Réaliser un sirop à candir - Candir				
Confection d'un enrobage tant pour tant sucre/amidon					Enrober des confiseries avec des agents de conservation				
Confection d'un enrobage tant pour tant sucre/cacao					Enrober des confiseries avec des agents de conservation				
Confection d'un intérieur semi liquide					Garnir des bonbons moulés				
Confection de bonbons moulés (avec obturation)					Obturer une plaque de bonbons moulés				
Confection de montage commerciaux					Réaliser un montage commercial				

Observations Commentaires Et Recommandations	
---	--

NOM de L'APPRENANT	SIGNATURE de L'APPRENANT	NOM du FORMATEUR	SIGNATURE du FORMATEUR	DATE de réalisation du TAC

Séquence en entreprise N°17 :

Pour cette séquence N°17, l'apprenant réalise une mise au point de couverture de chocolat manuelle, puis il réalise une bonbonnière avec un thème déterminé, en suivant les consignes du formateur en entreprise. Le formateur évalue les réalisations et l'attention de l'apprenant aux process mis en œuvre pour ces réalisations.

Nom et prénom de l'apprenti :	
Nom du Formateur en entreprise :	
Date de l'évaluation	

Séquence N°17	Mise au point du chocolat				
Travaux demandés	T.I.	I.	S.	T.S.	Appréciation ou remarque du formateur en entreprise
Mise au point de la couverture					
Confection de la bonbonnière					
Netteté des collages					
Qualité des décors et respect thématique					
Propreté de travail de l'apprenant					
Ecoute des consignes (suivi de processus)					

T.I. : Très Insuffisant – I : Insuffisant – S : Satisfaisant – T.S. : Très Satisfaisant

Rappel : Les séquences peuvent être évaluées dans l'ordre décidé par le formateur en entreprise dans la périodicité adéquate à l'entreprise. Dans le cadre de la non fabrication de la masse (utilisation de P.A.I.) ou du produit fini, le formateur peut faire reprendre à l'apprenant la fiche technique du produit réalisé en centre de formation et effectuer son évaluation sur ces réalisations.

Séquence en entreprise N°18 :

Pour cette séquence N°18, l'apprenant réalise des montages de bonbons bi ou tri couches à partir de masses de base (praliné, pâte d'amande, gianduja et/ou ganache), en suivant les consignes du formateur en entreprise. Le formateur évalue les réalisations et l'attention de l'apprenant aux process mis en œuvre pour ces réalisations.

Nom et prénom de l'apprenti :	
Nom du Formateur en entreprise :	
Date de l'évaluation	

Séquence N°18	Mise au point du chocolat				
Travaux demandés	T.I.	I.	S.	T.S.	Appréciation ou remarque du formateur en entreprise
Confection des masses de bases					
Confection des montages de masses					
Découpe des montages de masses					
Enrobage des intérieurs méthode glissée					
Propreté de travail de l'apprenant					
Ecoute des consignes (suivi de processus)					

T.I. : Très Insuffisant – I : Insuffisant – S : Satisfaisant – T.S. : Très Satisfaisant

Rappel : Les séquences peuvent être évaluées dans l'ordre décidé par le formateur en entreprise dans la périodicité adéquate à l'entreprise. Dans le cadre de la non fabrication de la masse (utilisation de P.A.I.) ou du produit fini, le formateur peut faire reprendre à l'apprenant la fiche technique du produit réalisé en centre de formation et effectuer son évaluation sur ces réalisations.

Séquence en entreprise N°19 :

Pour cette séquence N°19, l'apprenant réalise un gianduja blond, un gianduja brun, un montage bi-couche, un glaçage « marbré » et un enrobage partiel, en suivant les consignes du formateur en entreprise. Le formateur évalue les réalisations et l'attention de l'apprenant aux process mis en œuvre pour ces réalisations.

Nom et prénom de l'apprenti :	
Nom du Formateur en entreprise :	
Date de l'évaluation	

Séquence N°19	Mise au point du chocolat				
	T.I.	I.	S.	T.S.	Appréciation ou remarque du formateur en entreprise
Confection de gianduja					
Réalisation d'un marbrage					
Découpe de bonbons gianduja					
Enrobage partiel des bonbons					
Propreté de travail de l'apprenant					
Ecoute des consignes (suivi de processus)					

T.I. : Très Insuffisant – I : Insuffisant – S : Satisfaisant – T.S. : Très Satisfaisant

Rappel : Les séquences peuvent être évaluées dans l'ordre décidé par le formateur en entreprise dans la périodicité adéquate à l'entreprise. Dans le cadre de la non fabrication de la masse (utilisation de P.A.I.) ou du produit fini, le formateur peut faire reprendre à l'apprenant la fiche technique du produit réalisé en centre de formation et effectuer son évaluation sur ces réalisations.

Séquence en entreprise N°20 :

Pour cette séquence N°20, l'apprenant réalise une ganache infusée, la moitié sera dressée en truffes, la seconde partie coulée en cadre puis découpe guitare avec un enrobage avec décor par transfert, et les truffes enrobées de tant pour tant sucre glace/cacao, en suivant les consignes du formateur en entreprise. Le formateur évalue les réalisations et l'attention de l'apprenant aux process mis en œuvre pour ces réalisations.

Nom et prénom de l'apprenti :	
Nom du Formateur en entreprise :	
Date de l'évaluation	

Séquence N°20	Mise au point du chocolat				
	T.I.	I.	S.	T.S.	Appréciation ou remarque du formateur en entreprise
Confection d'une ganache infusée					
Dressage en truffes					
Découpe à la guitare					
Enrobage avec décor transfert					
Enrobage sucre glace/cacao					
Propreté de travail de l'apprenant					
Ecoute des consignes (suivi de processus)					

T.I. : Très Insuffisant – I : Insuffisant – S : Satisfaisant – T.S. : Très Satisfaisant

Rappel : Les séquences peuvent être évaluées dans l'ordre décidé par le formateur en entreprise dans la périodicité adéquate à l'entreprise. Dans le cadre de la non fabrication de la masse (utilisation de P.A.I.) ou du produit fini, le formateur peut faire reprendre à l'apprenant la fiche technique du produit réalisé en centre de formation et effectuer son évaluation sur ces réalisations.

Séquence en entreprise N°21 :

Pour cette séquence N°21, l'apprenant confectionne une pâte à tartiner caramel, en suivant les consignes du formateur en entreprise. Le formateur évalue les réalisations et l'attention de l'apprenant aux process mis en œuvre pour ces réalisations.

Nom et prénom de l'apprenti :	
Nom du Formateur en entreprise :	
Date de l'évaluation	

Séquence N°21	Mise au point du chocolat				
Travaux demandés	T.I.	I.	S.	T.S.	Appréciation ou remarque du formateur en entreprise
Confection de la pâte à tartiner caramel					
Stabilisation de l'émulsion et tempérage					
Coulage en pot					
Propreté de travail de l'apprenant					
Ecoute des consignes (suivi de processus)					

T.I. : Très Insuffisant – I : Insuffisant – S : Satisfaisant – T.S. : Très Satisfaisant

Rappel : Les séquences peuvent être évaluées dans l'ordre décidé par le formateur en entreprise dans la périodicité adéquate à l'entreprise. Dans le cadre de la non fabrication de la masse (utilisation de P.A.I.) ou du produit fini, le formateur peut faire reprendre à l'apprenant la fiche technique du produit réalisé en centre de formation et effectuer son évaluation sur ces réalisations.

Séquence en entreprise N°22 :

Pour cette séquence N°22, l'apprenant réalise une pâte d'amandes confiseur, il réalise des modelages de fruits, animaux et/ou personnages, en suivant les consignes du formateur en entreprise. Le formateur évalue les réalisations et l'attention de l'apprenant aux process mis en œuvre pour ces réalisations.

Nom et prénom de l'apprenti :	
Nom du Formateur en entreprise :	
Date de l'évaluation	

Séquence N°22	Mise au point du chocolat				
	T.I.	I.	S.	T.S.	Appréciation ou remarque du formateur en entreprise
Confection de la pâte d'amandes confiseur					
Modelage de fruits					
Modelage d'animaux					
Modelage de personnages					
Propreté de travail de l'apprenant					
Ecoute des consignes (suivi de processus)					

T.I. : Très Insuffisant – I : Insuffisant – S : Satisfaisant – T.S. : Très Satisfaisant

Rappel : Les séquences peuvent être évaluées dans l'ordre décidé par le formateur en entreprise dans la périodicité adéquate à l'entreprise. Dans le cadre de la non fabrication de la masse (utilisation de P.A.I.) ou du produit fini, le formateur peut faire reprendre à l'apprenant la fiche technique du produit réalisé en centre de formation et effectuer son évaluation sur ces réalisations.

Séquence en entreprise N°23 :

Pour cette séquence N°23, l'apprenant réalise des tablettes de chocolat garnies de fruits secs torréfiés, caramélisés et/ou gommés, en suivant les consignes du formateur en entreprise. Le formateur évalue les réalisations et l'attention de l'apprenant aux process mis en œuvre pour ces réalisations. L'apprenant effectue l'emballage et l'étiquetage avec le formateur ou personnel de vente.

Nom et prénom de l'apprenti :	
Nom du Formateur en entreprise :	
Date de l'évaluation	

Séquence N°23	Mise au point du chocolat				
	T.I.	I.	S.	T.S.	Appréciation ou remarque du formateur en entreprise
Torréfaction des fruits secs					
Caramélisation ou gommage					
Confection des tablettes garnies					
Propreté de travail de l'apprenant					
Ecoute des consignes (suivi de processus)					
Emballage et étiquetage des tablettes					

T.I. : Très Insuffisant – I : Insuffisant – S : Satisfaisant – T.S. : Très Satisfaisant

Rappel : Les séquences peuvent être évaluées dans l'ordre décidé par le formateur en entreprise dans la périodicité adéquate à l'entreprise. Dans le cadre de la non fabrication de la masse (utilisation de P.A.I.) ou du produit fini, le formateur peut faire reprendre à l'apprenant la fiche technique du produit réalisé en centre de formation et effectuer son évaluation sur ces réalisations.

T.A.C. 3 Fin de premier cycle de formation (2^{ème} année)

Le **TAC** : Tableau d'Appréciation de Compétences comporte les évaluations des fabrications en entreprise ainsi que l'évaluation et appréciations du formateur sur les attitudes de l'apprenant en termes de comportement, d'organisation de travail, d'hygiène et de sécurité.

Il est complété en présence de l'apprenant afin de lui permettre de rectifier ses gestes et attitudes en vue de progression dans sa formation.

Ce TAC d'entreprise est complété par un TAC en centre de formation permettant à l'apprenant de visualiser l'ensemble de sa progression en formation.

Les conseils conjugués des formateurs entreprise et centre permettant la bonne finalisation de la formation de l'apprenant.

T.A.C.3 : Fin du premier cycle de formation (2 ^{ème} année)					VALIDATION De COMPETENCES				
COMPORTEMENT	T.I.	I.	S.	T.S.					
Investissement et intérêt pour son métier									
Investissement et intérêt pour l'entreprise									
Adaptation à l'entreprise									
Ponctualité									
Esprit d'initiative									
Relation avec la hiérarchie									
Capacité à accepter les critiques et les erreurs									
Respect des règles d'hygiène et de sécurité en production									
Respect des règles d'hygiène corporelle et vestimentaire									
ORGANISATION DE TRAVAIL					Intitulé	T.I.	I.	S.	T.S.
Vérification d'un bon de commande					Réceptionner et contrôler les marchandises				
Rangement des matières d'œuvres en réserve					Déconditionner et ranger en réserve				
Aide à la gestion des stocks de matières premières					Réaliser un état des lieux des stocks et participer à l'inventaire				
Reconditionnement des produits entamés					Assurer la traçabilité et la conservation des matières premières				
Soin du poste de travail et mise en place avant fabrication					Mettre en place son poste de travail				
Respect des protocoles du nettoyage outils et locaux					Utiliser les matériels et les produits d'entretien adaptés				
Respect et entretien du matériel et des protocoles					Appliquer les protocoles d'utilisations et sécurité des machines				

Évaluations des séquences de travail					VALIDATION De COMPETENCES				
					Intitulé				
TECHNIQUE et FABRICATION	T.I.	I.	S.	T.S.					
Mise au point du chocolat					Réaliser la mise au point des chocolats				
Confection d'une bonbonnière					Réaliser un montage commercial				
Confection de tablette en chocolat garnies					Réaliser un moulage chocolat				
Confection de gianduja, praliné, pâte d'amandes					Réaliser des masses de base				
Confection d'une ganache infusée					Confectionner des ganaches				
Trempage méthode glissée					Réaliser un enrobage chocolat manuel				
Trempage partiel en méthode glissée					Réaliser un enrobage chocolat manuel				
Confection de pâte à tartiner					Confectionner de la pâte à tartiner				
Confection et modelage de pâte d'amandes					Confectionner des massepains et pâtes d'amandes cuites				
Choix et suivi des processus de fabrication					Utiliser la fiche technique appropriée				
Détaillage de masses de base (manuel ou guitare)					Détailler une masse de base				
Dressage de masses de base (gianduja, ganache et/ou praliné)					Pocher une masse de base				

Observations Commentaires Et Recommandations	
---	--

NOM de L'APPRENANT	SIGNATURE de L'APPRENANT	NOM du FORMATEUR	SIGNATURE du FORMATEUR	DATE de réalisation du TAC

Séquence en entreprise N°24 :

Pour cette séquence N°24, l'apprenant réalise une pâte de fruits avec finition sucre/candie et /ou glaçage, en suivant les consignes du formateur en entreprise. Le formateur évalue les réalisations et l'attention de l'apprenant aux process mis en œuvre pour ces réalisations.

Nom et prénom de l'apprenti :	
Nom du Formateur en entreprise :	
Date de l'évaluation	

Séquence N°24	Mise au point du chocolat				
Travaux demandés	T.I.	I.	S.	T.S.	Appréciation ou remarque du formateur en entreprise
Confection d'une pâte de fruits					
Coulage de la pâte de fruit					
Découpe guitare de la pâte de fruit					
Enrobage sucre et/ou candi et/ou glacées					
Propreté de travail de l'apprenant					
Suivi des process de fabrication et de sécurité					

T.I. : Très Insuffisant – I : Insuffisant – S : Satisfaisant – T.S. : Très Satisfaisant

Rappel : Les séquences peuvent être évaluées dans l'ordre décidé par le formateur en entreprise dans la périodicité adéquate à l'entreprise. Dans le cadre de la non fabrication de la masse (utilisation de P.A.I.) ou du produit fini, le formateur peut faire reprendre à l'apprenant la fiche technique du produit réalisé en centre de formation et effectuer son évaluation sur ces réalisations.

Séquence en entreprise N°25 :

Pour cette séquence N°25, l'apprenant réalise nougat de Montélimar pour une découpe en barre, en suivant les consignes du formateur en entreprise. Le formateur évalue les réalisations et l'attention de l'apprenant aux process mis en œuvre pour ces réalisations. L'apprenant effectue l'emballage et l'étiquetage avec le formateur ou personnel de vente.

Nom et prénom de l'apprenti :	
Nom du Formateur en entreprise :	
Date de l'évaluation	

Séquence N°25	Mise au point du chocolat				
	T.I.	I.	S.	T.S.	Appréciation ou remarque du formateur en entreprise
Confection d'un nougat mou/tendre/dur					
Mise en forme du bloc de nougat					
Découpe manuelle du nougat en barre					
Propreté de travail de l'apprenant					
Suivi des process de fabrication et de sécurité					
Emballage et étiquetage des barres nougat					

T.I. : Très Insuffisant – I : Insuffisant – S : Satisfaisant – T.S. : Très Satisfaisant

Rappel : Les séquences peuvent être évaluées dans l'ordre décidé par le formateur en entreprise dans la périodicité adéquate à l'entreprise. Dans le cadre de la non fabrication de la masse (utilisation de P.A.I.) ou du produit fini, le formateur peut faire reprendre à l'apprenant la fiche technique du produit réalisé en centre de formation et effectuer son évaluation sur ces réalisations.

Séquence en entreprise N°26 :

Pour cette séquence N°26, l'apprenant réalise un bonbon moulé avec un décor floqué, en toute autonomie, avec choix libre de parfum et de décor. Le formateur évalue les réalisations et l'attention de l'apprenant aux process mis en œuvre pour ces réalisations.

Nom et prénom de l'apprenti :	
Nom du Formateur en entreprise :	
Date de l'évaluation	

Séquence N°26	Mise au point du chocolat				
Travaux demandés	T.I.	I.	S.	T.S.	Appréciation ou remarque du formateur en entreprise
Confection de l'intérieur semi liquide					
Flocage du moule de bonbons					
Moulage d'une plaque de bonbons					
Garnissage de la plaque de bonbons					
Obturation de la plaque de bonbons					
Propreté de travail de l'apprenant					
Suivi des process de fabrication et de sécurité					

T.I. : Très Insuffisant – I : Insuffisant – S : Satisfaisant – T.S. : Très Satisfaisant

Rappel : Les séquences peuvent être évaluées dans l'ordre décidé par le formateur en entreprise dans la périodicité adéquate à l'entreprise. Dans le cadre de la non fabrication de la masse (utilisation de P.A.I.) ou du produit fini, le formateur peut faire reprendre à l'apprenant la fiche technique du produit réalisé en centre de formation et effectuer son évaluation sur ces réalisations.

Séquence en entreprise N°27 :

Pour cette séquence N°27, l'apprenant réalise une guimauve aux fruits qu'il poche en sucettes et chamallows, la finition des sucettes se fait en enrobage partiel chocolat et les chamallows en enrobage tant pour tant sucre glace/amidon. Le formateur évalue les réalisations et l'attention de l'apprenant aux process mis en œuvre pour ces réalisations.

Nom et prénom de l'apprenti :	
Nom du Formateur en entreprise :	
Date de l'évaluation	

Séquence N°27	Mise au point du chocolat				
	T.I.	I.	S.	T.S.	Appréciation ou remarque du formateur en entreprise
Confection d'une guimauve aux fruits					
Dressage à la poche « chamallows »					
Dressage à la poche de sucettes					
Enrobage partiel chocolat des sucettes					
Enrobage tant pour tant des chamallows					
Propreté de travail de l'apprenant					
Suivi des process de fabrication et de sécurité					

T.I. : Très Insuffisant – I : Insuffisant – S : Satisfaisant – T.S. : Très Satisfaisant

Rappel : Les séquences peuvent être évaluées dans l'ordre décidé par le formateur en entreprise dans la périodicité adéquate à l'entreprise. Dans le cadre de la non fabrication de la masse (utilisation de P.A.I.) ou du produit fini, le formateur peut faire reprendre à l'apprenant la fiche technique du produit réalisé en centre de formation et effectuer son évaluation sur ces réalisations.

Séquence en entreprise N°28 :

Pour cette séquence N°28, l'apprenant réalise un montage commercial à thème (Noël, Pâques, Saint Valentin, Fête des mères...) en toute autonomie. Le formateur évalue les réalisations et l'attention de l'apprenant aux process mis en œuvre pour ces réalisations.

Nom et prénom de l'apprenti :	
Nom du Formateur en entreprise :	
Date de l'évaluation	

Séquence N°28	Mise au point du chocolat				
Travaux demandés	T.I.	I.	S.	T.S.	Appréciation ou remarque du formateur en entreprise
Confection de montages commerciaux					
Découpe des pièces du montage					
Collage des pièces du montage					
Originalité et respect de la thématique					
Propreté de travail de l'apprenant					
Suivi des process de fabrication et de sécurité					

T.I. : Très Insuffisant – I : Insuffisant – S : Satisfaisant – T.S. : Très Satisfaisant

Rappel : Les séquences peuvent être évaluées dans l'ordre décidé par le formateur en entreprise dans la périodicité adéquate à l'entreprise. Dans le cadre de la non fabrication de la masse (utilisation de P.A.I.) ou du produit fini, le formateur peut faire reprendre à l'apprenant la fiche technique du produit réalisé en centre de formation et effectuer son évaluation sur ces réalisations.

Séquence en entreprise N°29 :

Pour cette séquence N°29, l'apprenant réalise sa spécialité (produit de chocolaterie ou de confiserie choisi par l'apprenant qu'il présentera lors de l'épreuve EP2), il réalise également un petit présentoir afin de valoriser sa « spécialité ». Le formateur évalue les réalisations et l'attention de l'apprenant aux process mis en œuvre pour ces réalisations.

Nom et prénom de l'apprenti :	
Nom du Formateur en entreprise :	
Date de l'évaluation	

Séquence N°29	Mise au point du chocolat				
	T.I.	I.	S.	T.S.	Appréciation ou remarque du formateur en entreprise
Travaux demandés					
Confection de la « spécialité »					
Dégustation de la « spécialité »					
Confection du présentoir					
Originalité du présentoir					
Propreté de travail de l'apprenant					
Suivi des process de fabrication et de sécurité					

T.I. : Très Insuffisant – I : Insuffisant – S : Satisfaisant – T.S. : Très Satisfaisant

Rappel : Les séquences peuvent être évaluées dans l'ordre décidé par le formateur en entreprise dans la périodicité adéquate à l'entreprise. Dans le cadre de la non fabrication de la masse (utilisation de P.A.I.) ou du produit fini, le formateur peut faire reprendre à l'apprenant la fiche technique du produit réalisé en centre de formation et effectuer son évaluation sur ces réalisations.

Séquence en entreprise N°30 :

Pour cette séquence N°30, le formateur prépare une séquence « examen blanc » à l'aide d'un sujet « 00 » fourni par le centre de formation. Le formateur évalue les réalisations et l'attention de l'apprenant aux process mis en œuvre pour ces réalisations.

Nom et prénom de l'apprenti :	
Nom du Formateur en entreprise :	
Date de l'évaluation	

Séquence N°30	Mise au point du chocolat				
Travaux demandés	T.I.	I.	S.	T.S.	Appréciation ou remarque du formateur en entreprise
Confection d'une masse de base					
Confection d'une ganache					
Confection d'une cuisson de sucre					
Confection de bonbons moulés					
Confection d'un montage commercial					
Confection d'une « spécialité »					
Enrobage méthode glissée					

T.I. : Très Insuffisant – I : Insuffisant – S : Satisfaisant – T.S. : Très Satisfaisant

Rappel : Les séquences peuvent être évaluées dans l'ordre décidé par le formateur en entreprise dans la périodicité adéquate à l'entreprise. Dans le cadre de la non fabrication de la masse (utilisation de P.A.I.) ou du produit fini, le formateur peut faire reprendre à l'apprenant la fiche technique du produit réalisé en centre de formation et effectuer son évaluation sur ces réalisations.

T.A.C. Final : Fin de second cycle de formation (2^{ème} année)

Le **TAC** : Tableau d'Appréciation de Compétences comporte les évaluations des fabrications en entreprise ainsi que l'évaluation et appréciations du formateur sur les attitudes de l'apprenant en termes de comportement, d'organisation de travail, d'hygiène et de sécurité.

Il est complété en présence de l'apprenant afin de lui permettre de rectifier ses gestes et attitudes en vue de progression dans sa formation.

Ce TAC d'entreprise est complété par un TAC en centre de formation permettant à l'apprenant de visualiser l'ensemble de sa progression en formation.

Les conseils conjugués des formateurs entreprise et centre permettant la bonne finalisation de la formation de l'apprenant.

ORGANISATION DE TRAVAIL	T.I.	I.	S.	T.S.	Intitulé	T.I.	I.	S.	T.S.
Vérification d'un bon de commande					Réceptionner et contrôler les marchandises				
Rangement des matières d'œuvres en réserve					Déconditionner et ranger en réserve				
Aide à la gestion des stocks de matières premières					Réaliser un état des lieux des stocks et participer à l'inventaire				
Reconditionnement des produits entamés					Assurer la traçabilité et la conservation des matières premières				
Soin du poste de travail et mise en place avant fabrication					Mettre en place son poste de travail				
Respect des protocoles du nettoyage outils et locaux					Utiliser les matériels et les produits d'entretien adaptés				
Respect et entretien du matériel et des protocoles					Appliquer les protocoles d'utilisations et sécurité des machines				
Évaluations des séquences de travail					VALIDATION de COMPETENCES				
TECHNIQUE et FABRICATION	T.I.	I.	S.	T.S.	Intitulé	T.I.	I.	S.	T.S.
Mise au point du chocolat					Réaliser la mise au point des chocolats				
Trempage méthode glissée					Réaliser un enrobage chocolat manuel				
Réalisation de décors simples en chocolat					Réaliser des décors en chocolat				
Confection de tablette en chocolat					Réaliser un moulage chocolat				
Confection de gianduja					Elaborer des giandujas				
Confection d'un praliné					Préparer des pralinés par sablage et par caramélisation				
Confection d'une pâte d'amande					Confectionner des massepains et pâtes d'amandes cuites				
Confection d'une ganache					Confectionner des ganaches				
Confection de pâte à tartiner					Confectionner de la pâte à tartiner				
Choix et suivi des processus de fabrication					Utiliser la fiche technique appropriée				
Détaillage de masses de base (manuel ou guitare)					Détailler une masse de base				
Dressage de masses de base (gianduja, ganache et/ou praliné)					Pocher une masse de base				

Évaluations des séquences de travail					VALIDATION de COMPETENCES				
TECHNIQUE et FABRICATION	T.I.	I.	S.	T.S.	Intitulé	T.I.	I.	S.	T.S.
Confection d'un caramel					Réaliser des caramels				
Confection de pâtes de fruits					Confectionner des pâtes de fruits				
Confection de guimauves					Confectionner des confiseries de bases (guimauve)				
Confection de nougat					Confectionner des confiseries de bases (nougat)				
Confection de nougatine confiseur					Confectionner des confiseries de bases (nougatine)				
Confection de produits de « grignotage »					Confectionner des mendiants, aiguillettes et rocailles				
Confection d'un fondant confiseur					Elaborer un fondant confiseur				
Confection de fruits « déguisés »					Réaliser des fruits déguisés				
Confection d'un enrobage en sucre cuit et/ou candi					Réaliser un sirop à candir - Candir				
Confection d'un enrobage tant pour tant sucre/amidon					Enrober des confiseries avec des agents de conservation				
Confection d'un enrobage tant pour tant sucre/cacao					Enrober des confiseries avec des agents de conservation				
Confection d'un intérieur semi liquide					Garnir des bonbons moulés				
Confection de bonbons moulés (avec obturation)					Obturer une plaque de bonbons moulés				
Confection de montage commerciaux					Réaliser un montage commercial				

Observations Commentaires Et Recommandations	
---	--

NOM de L'APPRENANT	SIGNATURE de L'APPRENANT	NOM du FORMATEUR	SIGNATURE du FORMATEUR	DATE de réalisation du TAC

Livret d'évaluation en entreprises – Scolaire



**ACADÉMIE
DE STRASBOURG**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNEL CHOCOLATERIE-CONFISERIE

LIVRET DE FORMATION

NOM et Prénom de l'élève :



LYCEE CHARLES DE FOUCAULD
CFA/IFA – CENTRE DE FORMATION CONTINUE
Allée d'Athènes
BP 60366
67306 SCHILTIGHEIM CEDEX
Tél. 03 88 18 60 00 – Fax 03 88 18 60 09
www.lyceefoucauld.fr

Lycée Charles de Foucauld

Allée d'Athènes – 67300 SCHILTIGHEIM
Tél : 03 88 18 60 00 - Fax : 03 88 18 60 09

Le livret de formation est destiné à l'élève et aux entreprises.

Il présente la formation, les objectifs de formation, la certification.

Il comporte les documents nécessaires

- au suivi de la formation en entreprise

Les textes de référence sont issus :

- du référentiel du certificat d'aptitude Professionnel chocolatier
- des notes d'organisation de l'Académie de Versailles

Il a été élaboré par l'équipe pédagogique du Lycée Charles de Foucauld en charge de la formation du Certificat d'aptitude Professionnel Chocolatier.

Pour plus de détails le référentiel du CAP « chocolaterie-confiserie » est téléchargeable sur internet.

SOMMAIRE

	Pages
Référentiel d'activités professionnelles	3
Règlement d'examen	4
Organisation des épreuves	5
Les périodes de formation en entreprise	6

RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

1. Définition

Le ou la titulaire du CAP « Chocolaterie-confiserie » fabrique, à partir de matières premières, les produits de chocolaterie et de confiserie destinés à la commercialisation et des décors à base de chocolat.

Il ou elle exerce son activité sous la responsabilité d'un chef de laboratoire et dans le respect :

- des procédés de transformation, de l'élaboration à la finition ;
- des normes d'hygiène et de sécurité conformément à la législation en vigueur ;
- de la réglementation en matière de lutte contre le gaspillage et de valorisation des déchets.

Il ou elle prend en compte au quotidien la responsabilité sociale des entreprises appliquée à son activité. Il ou elle contribue à la mise en valeur des produits finis auprès du personnel de vente, participant ainsi à la commercialisation. Il ou elle peut être amené à être en contact avec la clientèle.

L'artisanat en chocolaterie et confiserie consiste à créer, fabriquer et vendre des produits de chocolaterie, de confiserie et de biscuiterie. Les femmes et les hommes en chocolaterie-confiserie sont des artisans qualifiés qui ont une connaissance approfondie des ingrédients, des techniques de fabrication et de présentation de leurs produits. Créatifs et innovants dans leur approche pour concevoir de nouveaux produits, ils ou elles répondent aux goûts et aux attentes des clients.

2. Emplois concernés et perspectives

Le ou la titulaire du CAP « Chocolaterie-confiserie » occupe un emploi d'ouvrier ou ouvrière qualifié en chocolaterie-confiserie. Après une expérience professionnelle significative ou après avoir obtenu le BTM « Chocolatier confiseur », il ou elle peut accéder au poste d'ouvrier ou ouvrière hautement qualifié et évoluer sur d'autres postes en chocolaterie-confiserie.

3. Contexte professionnel

3.1. Secteur d'activité économique et types d'entreprises

Le ou la titulaire du CAP « Chocolaterie-confiserie » exerce son activité dans les secteurs de l'artisanat, de l'hôtellerie-restauration et de l'industrie agroalimentaire au sein d'entreprises possédant un laboratoire de chocolaterie-confiserie.

L'activité du titulaire du CAP « Chocolaterie-confiserie » s'exerce, en priorité, dans des entreprises utilisant des techniques de production artisanales. Ces entreprises peuvent être de tailles différentes et avoir d'autres activités que celles de la chocolaterie-confiserie.

3.2 Environnement économique et technologique du métier

Le ou la titulaire du CAP « Chocolaterie-confiserie » utilise divers matériels et technologies notamment des machines à commande numérique. Il ou elle met en œuvre des techniques spécifiques. Dans le cas de personnels en situation de handicap, les équipements matériels et les locaux sont adaptés.

4. Description des activités professionnelles

Quels que soient le type et la taille de l'entreprise, les activités professionnelles exercées peuvent être regroupées dans les pôles suivants :

- Pôle 1 : Fabrication des masses de base
- Pôle 2 : Confection et valorisation des produits finis

Le ou la titulaire du CAP « Chocolaterie-confiserie » applique et respecte en permanence, dans toutes ses activités professionnelles, les règles d'hygiène, de nettoyage, de sécurité et d'entretien des locaux et des matériels.

Pôle 1 : Fabrication des masses de base

Activité professionnelle 1 Réception et stockage
Tâches <ul style="list-style-type: none">- Réception et contrôle des marchandises- Déconditionnement et rangement en réserve- Réalisation d'un état des lieux des stocks- Conservation des matières premières et des produits intermédiaires
Résultats attendus <ul style="list-style-type: none">• Les anomalies sont bien identifiées et transmises.• Les marchandises sont correctement déconditionnées et stockées dans les emplacements appropriés.• Les documents d'inventaire sont correctement complétés, les produits périmés sont déstockés, les produits à commander sont déterminés, le supérieur hiérarchique est alerté.• Le conditionnement des produits est correctement réalisé, la traçabilité des produits est assurée.
Activité professionnelle 2 Organisation du travail, hygiène et sécurité
Tâches <ul style="list-style-type: none">- Utilisation de la fiche technique appropriée- Mise en place de son poste de travail- Utilisation des matériels et des produits d'entretien adaptés- Application des protocoles d'utilisation, de sécurité et de nettoyage des machines de production
Résultats attendus <ul style="list-style-type: none">• La fiche technique adéquate est sélectionnée, les matières d'œuvre sont identifiées, le process est correctement mis en œuvre.• Le poste de travail est optimisé dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, le matériel nécessaire à la fabrication est préparé.• Les produits d'hygiène et d'entretien adéquats sont utilisés, les protocoles sont respectés, les risques associés sont identifiés.• Les protocoles d'utilisation, de sécurité et de nettoyage des machines sont respectés.
Activité professionnelle 3 Fabrication de masses de bases
Tâches <ul style="list-style-type: none">- Confection des ganaches- Elaboration des giandujas- Préparation des pralinés- Confection des massepains et des pâtes d'amandes cuites
Résultats attendus <ul style="list-style-type: none">• La ganache réalisée est de qualité, le temps de cristallisation est respecté, le cadrage, pochage ou dressage est réalisé.• Les noisettes sont bien torréfiés, le process de fabrication est respecté, le gianduja est correctement cadré, poché ou dressé.• Les pralinés par sablage et par caramélisation sont maîtrisés.• Les massepains et pâtes d'amandes cuites réalisés sont commercialisables.
Activité professionnelle 4 Cuissons des sucres
Tâches <ul style="list-style-type: none">- Confection des pâtes de fruits- Réalisation des caramels- Elaboration d'un fondant confiseur- Réalisation d'un sirop à candir
Résultats attendus <ul style="list-style-type: none">• La réalisation des pâtes de fruits est maîtrisée.• Les caramels mous, tendres, durs ou semi-liquides sont réalisés en appliquant la méthode adaptée à la production demandée.• Le fondant confiseur est élaboré en respectant le process de fabrication.• Le sirop à candir est réalisé en respectant le process de fabrication.

Pôle 2 – Confection et valorisation des produits finis

Activité professionnelle 1 Mise au point des chocolats
Tâches
<ul style="list-style-type: none"> - Réalisation de la mise au point des chocolats
Résultats attendus
<ul style="list-style-type: none"> • Les mises au point des chocolats sont maîtrisées.
Activité professionnelle 2 Réalisation de produits finis de chocolaterie
Tâche
<ul style="list-style-type: none"> - Garnissage des bonbons moulés - Confection des mendiants, aiguillettes et rocailles - Confection de pâte à tartiner - Réalisation d'un montage commercial - Confection des décors en chocolat
Résultats attendus
<ul style="list-style-type: none"> • Le garnissage des bonbons moulés est maîtrisé, les temps de cristallisation sont respectés. • La confection des mendiants, aiguillettes et rocailles est acquise. • La pâte à tartiner est fabriquée en respectant le process de fabrication. • Le croquis du montage commercial est réalisé, le montage commercial est réalisé en vue de sa commercialisation. • Les décors en chocolat sont réalisés avec précision, les techniques sont acquises.
Activité professionnelle 3 Confection de produits finis de confiserie
Tâche
<ul style="list-style-type: none"> - Réalisation des fruits déguisés - Confection des confiseries de base
Résultats attendus
<ul style="list-style-type: none"> • Les fruits déguisés sont préparés et modelés, la réalisation des griottes à l'alcool est maîtrisée. • La fabrication des confiseries de base est maîtrisée.
Activité professionnelle 4 Découpe et conditionnement des masses
Tâches
<ul style="list-style-type: none"> - Découpe des masses de base et des produits de confiserie - Pochage d'une masse de base - Conditionnement des produits de confiserie
Résultats attendus
<ul style="list-style-type: none"> • Les techniques de détaillage sont maîtrisées en utilisant l'outil approprié. • La technique du pochage est acquise. • Le conditionnement des confiseries est adapté au produit commercialisé.
Activité professionnelle 5 Enrobage et moulage
Tâche
<ul style="list-style-type: none"> - Réalisation d'un enrobage chocolat - Réalisation d'un moulage chocolat - Obturation d'une plaque de bonbons chocolat - Candissage - Enrobage des confiseries avec des agents de conservation
Résultats attendus
<ul style="list-style-type: none"> • L'enrobage de l'intérieur en méthode glissée est maîtrisé. • Le moulage chocolat est réalisé en respectant le process de fabrication et la réglementation en vigueur relative aux colorants alimentaires. • L'obturation de la plaque de bonbons moulés est maîtrisée. • La méthode du candissage des confiseries est acquise. • L'enrobage des confiseries par agents de conservation est maîtrisé.
Activité professionnelle 6 Valorisation des produits
Tâche
<ul style="list-style-type: none"> - Analyse d'une dégustation - Présentation du produit à un tiers

Résultats attendus

- L'analyse organoleptique est réalisée avec justesse et précision, les éventuels défauts sont constatés, des actions correctives sont proposées.
- Les informations et caractéristiques relatives au produit sont communiquées de façon claire et détaillée à un tiers, le vocabulaire utilisé est professionnel et adapté à l'interlocuteur.

ANNEXE IV b – Règlement d'examen

Spécialité « Chocolaterie-confiserie » du certificat d'aptitude professionnelle

Spécialité « Chocolaterie-confiserie » du certificat d'aptitude professionnel			Candidat			
			Scolaire (établissement public ou privé sous contrat)		Scolaire (établissement privé hors contrat)	
			Apprentissage (CFA habilité au CCF ou porté par un EPLE, GRETA ou GIP- FCIP assurant toute la formation théorique)		Apprentissage (CFA non habilité au CCF)	
			Formation professionnelle continue (établissement public)		Formation professionnelle continue (établissement privé)	
			Enseignement à distance Individuel		Enseignement à distance Individuel	
ÉPREUVES	Unités	Coef.	Mode		Mode	Durée
UNITÉS PROFESSIONNELLES						
EP1 – Fabrication des masses de base	UP1	8 ¹	CCF ²		Ponctuel écrit et pratique	4 h 30 Dont 30 min d'écrit
EP2 – Confection et valorisation des produits finis	UP2	7	CCF		Ponctuel écrit, pratique et oral	5 h 30 Dont 45 min d'écrit et 15 min d'oral
UNITES D'ENSEIGNEMENT GENERAL						
EG1 – Français et histoire-géographie -enseignement moral et civique	UG1	3	CCF		Ponctuel écrit et oral	2 h 25 (2h+10 min)+ 15 min ³
EG2 – Mathématiques et physique- chimie	UG2	2	CCF		Ponctuel écrit	1 h 30
EG3 – Éducation physique et sportive	UG3	1	CCF		Ponctuel	
EG4 – Prévention-santé-environnement	UG 4	1	CCF		Ponctuel écrit	1 h
EG5 – Langue vivante étrangère	UG 5	1	CCF		Ponctuel écrit et oral	1 h 06 ⁴
UNITES D'ENSEIGNEMENT GENERAL FACULTATIVES <i>Le candidat peut choisir 0, 1 ou 2 épreuve(s) facultative(s)</i>						
EF1- Arts appliqués et cultures artistiques	UF1	1 ⁵	Ponctuel écrit	1 h 30	Ponctuel écrit	1 h 30
EF2– Mobilité ⁶	UF2	1 ⁵	Pratique oral	10 min	-	

¹ dont coefficient 1 pour l'évaluation du chef d'œuvre, uniquement pour les scolaires et les apprentis. L'évaluation s'effectue conformément à l'arrêté du 28 novembre 2019 définissant les modalités d'évaluation du chef d'œuvre prévue à l'examen du CAP par l'article D337-3-1 du Code de l'éducation.

² CCF : contrôle en cours de formation

³ dont 5 min de préparation pour l'oral d'histoire-géographie-enseignement moral et civique

⁴ dont 6 min d'oral individuel

⁵ Seuls les points excédant 10 sont pris en compte pour le calcul de la moyenne générale en vue de l'obtention du diplôme

⁶ Peuvent présenter l'unité facultative mobilité les candidats scolaires dans un établissement public ou privé sous contrat, apprentis dans un centre de formation d'apprentis ou une section d'apprentissage habilités au CCF, stagiaires de la formation professionnelle continue dans un établissement public.

1. Objectifs et contenus de l'épreuve :

Cette épreuve vise à apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser tout ou partie des compétences et des savoirs associés correspondant aux activités professionnelles du pôle 1 « Fabrication des masses de base ».

2. Critères d'évaluation

Le candidat est évalué en fonction des résultats attendus lors de la réalisation des activités professionnelles du pôle 1 :

- Réception et stockage
- Organisation du travail, hygiène et sécurité
- Fabrication de masses de base
- Cuissons des sucres

L'application et le respect des règles d'hygiène, de nettoyage, de sécurité, d'entretien des locaux et des matériels sont indispensables pour l'obtention de l'unité.

3. Modalités d'évaluation

En fonction du statut du candidat, les modalités d'examen prennent la forme d'un contrôle en cours de formation (CCF) ou d'une épreuve ponctuelle terminale. Les deux modalités de contrôle permettent d'évaluer les mêmes compétences et savoirs associés. Les épreuves, qu'elles soient sous la forme du CCF ou d'épreuves ponctuelles terminales, ne visent pas à évaluer de manière exhaustive toutes les composantes des référentiels, mais une partie d'entre elles dans une logique de sondage.

3.1. Contrôle en cours de formation

L'évaluation par CCF est réalisée au moment où les candidats ont atteint le niveau requis ou ont bénéficié des apprentissages nécessaires et suffisants pour aborder une évaluation certificative. Elle prend la forme de plusieurs situations d'évaluation conduites par les formateurs (enseignants et/ou tuteurs ou maîtres d'apprentissage) au cours de la deuxième année de formation.

Le contrôle des acquis des candidats s'effectue :

- en établissement de formation : l'équipe pédagogique du domaine professionnel évalue tout ou partie des compétences du candidat pour le pôle 1 et les savoirs associés liés à celles-ci lors de plusieurs situations professionnelles écrites et pratiques, organisées dans le cadre de la formation au fur et à mesure que les apprenants atteignent le niveau requis. Le degré d'exigences est identique à celui des épreuves ponctuelles.
- en entreprises : le professeur ou formateur de spécialité et le professionnel évaluent les compétences du pôle 1.

En fin du cursus de formation, l'équipe pédagogique et un professionnel s'appuient sur les évaluations effectuées afin de dégager un profil de compétences qui est traduit en note finale pour l'épreuve.

L'inspecteur de l'éducation nationale en charge de la spécialité veille au bon déroulement des situations d'évaluation organisées sous la responsabilité du chef d'établissement et à l'harmonisation de l'évaluation.

3.2. Forme ponctuelle (écrite et pratique). Durée : 4h30

L'épreuve ponctuelle terminale s'appuie sur une situation professionnelle d'évaluation composée d'une partie écrite d'une durée de 30 minutes et d'une partie pratique de 4 heures.

Sur la totalité de l'épreuve, le candidat peut utiliser un carnet de recettes élaboré au cours de sa formation. Celui-ci comporte uniquement les informations « ingrédients » et « quantité » ; la méthodologie ne peut être mentionnée. Le carnet de recettes ne peut pas être proposé sur support numérique. Si le candidat a préparé son carnet de recettes sur outil numérique, une impression papier sera acceptée. Tout carnet non conforme ne sera pas accepté.

L'épreuve écrite et pratique s'appuie sur une situation professionnelle mobilisant les compétences et les savoirs associés du pôle 1 du référentiel de compétences.

Celle-ci est composée de deux parties :

➤ **Partie 1 : écrit – 30 min**

Le candidat prend connaissance de la situation professionnelle et répond à un questionnement mobilisant les compétences professionnelles du pôle 1 et les savoirs associés en lien avec les activités à réaliser en partie 2.

➤ **Partie 2 : pratique – 4 h**

Cette phase comporte l'organisation et la planification du travail, la réalisation des tâches correspondant aux quatre activités professionnelles du pôle 1. L'épreuve doit comporter au minimum :

- la confection d'une ganache,
- l'élaboration d'un gianduja ou d'un praliné ou d'une pâte d'amande,
- la réalisation d'une pâte de fruits ou de caramel.

La commission d'évaluation est composée d'un professeur ou formateur en charge de l'enseignement de spécialité et d'un professionnel. En cas d'absence du professionnel, ce dernier est remplacé par un professeur ou formateur de spécialité.

Épreuve E2 – Confection et valorisation des produits finis (UP2) - Coefficient 7

1. Objectifs et contenus de l'épreuve :

Cette épreuve vise à apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser tout ou partie des compétences et des savoirs associés correspondant aux activités professionnelles du pôle 2 « Confection et valorisation des produits finis ».

2. Critères d'évaluation

Le candidat est évalué en fonction des résultats attendus lors de la réalisation des activités professionnelles du pôle 2 :

- Mise au point des chocolats
- Réalisation de produits finis de chocolaterie
- Confection de produits finis de confiserie
- Découpe et conditionnement des masses
- Enrobage et moulage
- Valorisation des produits

L'application et le respect des règles d'hygiène, de nettoyage, de sécurité, d'entretien des locaux et des matériels sont indispensables pour l'obtention de l'unité.

3. Modalités d'évaluation

En fonction du statut du candidat, les modalités d'examen prennent la forme d'un contrôle en cours de formation (CCF) ou d'une épreuve ponctuelle terminale. Les deux modalités de contrôle permettent d'évaluer les mêmes compétences et savoirs associés. Les épreuves, qu'elles soient sous la forme du CCF ou d'épreuves ponctuelles terminales, ne visent pas à évaluer de manière exhaustive toutes les composantes des référentiels, mais une partie d'entre elles dans une logique de sondage.

3.1. Contrôle en cours de formation

L'évaluation par CCF est réalisée au moment où les candidats ont atteint le niveau requis ou ont bénéficié des apprentissages nécessaires et suffisants pour aborder une évaluation certificative. Elle prend la forme de plusieurs situations d'évaluation conduites par les formateurs (enseignants et/ou tuteurs ou maîtres d'apprentissage) au cours de la deuxième année de formation.

Le contrôle des acquis des candidats s'effectue :

- en établissement de formation : l'équipe pédagogique du domaine professionnel (spécialité, gestion appliquée, sciences appliquées) évalue tout ou partie des compétences du candidat pour le pôle 2 et les savoirs associés liés à celles-ci lors de plusieurs situations professionnelles écrites et pratiques, organisées dans le cadre de la formation au fur et à mesure que les apprenants atteignent le niveau requis. Le degré d'exigences est identique à celui des épreuves ponctuelles.
- en entreprises : le professeur ou formateur de spécialité et le professionnel évaluent les compétences du pôle 2.

En fin du cursus de formation, l'équipe pédagogique et un professionnel s'appuient sur les évaluations effectuées afin de dégager un profil de compétences qui est traduit en note finale pour l'épreuve.

L'inspecteur de l'éducation nationale en charge de la spécialité veille au bon déroulement des situations d'évaluation organisées sous la responsabilité du chef d'établissement et à l'harmonisation de l'évaluation.

3.2. Forme ponctuelle (écrite, pratique, orale). Durée : 5 h 30

L'épreuve ponctuelle terminale s'appuie sur une situation professionnelle d'évaluation composée d'une partie écrite d'une durée de 45 minutes, d'une partie pratique de 4 heures 30 minutes et d'un entretien oral de 15 minutes.

Sur la totalité de l'épreuve, le candidat peut utiliser un carnet de recettes élaboré au cours de sa formation. Celui-ci comporte uniquement les informations « ingrédients » et « quantité » ; la méthodologie ne peut être mentionnée. Le carnet de recettes ne peut pas être proposé sur support numérique. Si le candidat a préparé son carnet de recettes sur outil numérique, une impression papier sera acceptée. Tout carnet non conforme ne sera pas accepté.

L'épreuve écrite, pratique et orale s'appuie sur une situation professionnelle mobilisant les compétences et les savoirs associés du pôle 2 du référentiel.

Celle-ci est composée de trois parties :

➤ **Partie 1 : écrit – 45 min**

Le candidat prend connaissance de la situation professionnelle et réalise un croquis et un schéma éclaté de montage.

➤ **Partie 2 : pratique – 4 h 30**

Cette phase comporte la confection et la valorisation des produits finis, correspondant aux six activités professionnelles du pôle 2.

L'épreuve doit comporter au minimum :

- une mise au point par tablage ou ensemencement sans appareil de cristallisation mécanique ou refroidissement,
- la confection d'une plaque de bonbons moulés avec intérieur semi-liquide,
- l'enrobage chocolat manuel d'une masse de base,
- la réalisation d'une plaque de tablettes de chocolat,
- la confection de produits finis de confiserie : nougats ou guimauves ou nougatines ou fruits déguisés,
- la réalisation d'un montage commercial,
- la réalisation d'un produit de chocolaterie ou de confiserie au choix libre du candidat.

➤ **Partie 3 : oral – 15 min maximum**

La commission d'évaluation procède à la dégustation de productions réalisées et présentées par le candidat, puis conduit l'entretien qui se déroule en 2 temps :

1. présentation par le candidat de l'analyse de la fabrication indiquée dans le sujet,
2. échange avec le candidat sur les tâches réalisées, les choix effectués, les qualités organoleptiques des productions réalisées...

La commission d'évaluation est composée au minimum d'un professeur ou formateur en charge de l'enseignement de spécialité et d'un professionnel. En cas d'absence du professionnel, ce dernier est remplacé par un professeur ou formateur de spécialité.

ANNEXE V – Formation en milieu professionnel

Spécialité « Chocolaterie-confiserie » du certificat d'aptitude professionnelle

1. Finalités et objectifs

La formation en milieu professionnel se déroule dans une ou plusieurs entreprises définies par le référentiel des activités professionnelles et employant des professionnels qualifiés.

Ces entreprises d'accueil répondent aux exigences de la formation de tout candidat aux épreuves de la spécialité « Chocolaterie-confiserie » du certificat d'aptitude professionnelle.

Les entreprises susceptibles de former des élèves, apprentis et stagiaires sont les entreprises dotées d'un laboratoire équipé pour produire une gamme à base de chocolat et/ou des confiseries et fabriquant leurs produits à partir de matières premières et produits bruts :

- les chocolateries, les confiseries ou les chocolateries-confiseries,
- les pâtisseries, boulangeries-pâtisseries et les glaciers fabricants qui produisent une gamme à base de chocolat et/ou des confiseries : le travail du chocolat et/ou de la confiserie doit y être quotidien.

Pour les élèves, apprentis et stagiaires en situation de handicap, les entreprises veilleront à aménager l'environnement et les conditions de travail.

Le tuteur ou le maître d'apprentissage contribue à la formation en collaboration avec l'équipe pédagogique de l'établissement de formation. Il prend part à la complémentarité attendue entre l'établissement de formation et l'entreprise d'accueil dans l'acquisition et le développement des compétences. Pour chaque période, il accompagne l'élève pour appréhender, mettre en œuvre et analyser les situations de travail rencontrées.

2. Organisation de la formation en milieu professionnel

La formation en milieu professionnel est une phase déterminante menant au diplôme. L'élève, l'apprenti ou le stagiaire de formation continue doit participer aux activités de l'entreprise et réaliser des tâches sous la responsabilité du tuteur ou du maître d'apprentissage.

Pendant la formation en milieu professionnel, l'élève, l'apprenti ou le stagiaire de formation continue :
- conforte et met en œuvre ses compétences en les adaptant au contexte professionnel,
- développe de nouvelles compétences.

La formation en milieu professionnel a pour objectifs :

- d'appréhender l'entreprise et son environnement de travail,
- de développer des compétences techniques dans la fabrication de produits de chocolaterie et de confiserie.

2.1. Candidats relevant de la voie scolaire

Répartition des périodes et structures d'accueil :

La durée des périodes de formation en milieu professionnel (PFMP) est de 14 semaines.

Les PFMP sont réparties sous la responsabilité du chef d'établissement sur les deux années du cycle de formation, dans le respect des dispositions de l'arrêté du 21 novembre 2018 relatif à l'organisation et aux enseignements dispensés dans les formations sous statut scolaire préparant au certificat d'aptitude professionnelle et de son annexe.

Les lieux d'accueil des PFMP doivent permettre au cours de la formation le développement des compétences indiquées dans le référentiel.

Accompagnement et suivi pédagogique :

La recherche et le choix des entreprises d'accueil relèvent de la responsabilité de l'ensemble de l'équipe pédagogique de l'établissement de formation comme le précise la circulaire n° 2016-053 du 29-3-2016 (BOEN du 31-3-2016). L'intérêt que porteront les professeurs à l'entreprise et au rôle du tuteur permettra d'assurer la continuité de la formation. Le professeur négociera avec le tuteur les tâches qui seront confiées à l'élève durant son immersion et qui devront correspondre aux compétences à développer en entreprise.

Chaque période fait l'objet d'un bilan individuel établi conjointement par le tuteur, l'équipe pédagogique et l'élève. Ce bilan indique l'inventaire, l'évaluation des tâches et activités confiées ainsi que les performances réalisées pour chacune des compétences prévues.

Cadre juridique :

L'organisation des périodes de formation doit faire l'objet obligatoirement d'une convention entre le chef de l'entreprise accueillant les élèves et le chef de l'établissement scolaire, conformément à la convention type relative à la formation en milieu professionnel des élèves de lycée professionnel définie en annexe de la circulaire n° 2016-053 du 29-3-2016 (BOEN du 31-3-2016). L'annexe pédagogique précise les tâches qui seront confiées à l'élève. Le cadre réglementaire des stages et périodes de formation en milieu professionnel est fixé dans le code de l'éducation chapitre IV, art. D. 124-1 à D. 124.9

Pendant les PFMP, l'élève a obligatoirement la qualité d'élève stagiaire et non de salarié. L'élève reste sous la responsabilité pédagogique de l'enseignant référent. Une attestation de PFMP est délivrée par l'organisme d'accueil à tout élève. Cette attestation mentionne la durée effective totale de la période.

L'évaluation des périodes de formation en entreprise

Chaque période de formation en entreprise sera évaluée (les grilles d'évaluation correspondent aux objectifs définis pour chaque période).


Les acquis de la formation en entreprise sont évalués conjointement par le formateur en entreprise et par un représentant de l'équipe pédagogique.

L'élève est tenu informé de sa progression, au regard des objectifs fixés.

Le comportement professionnel

Durant sa formation, chaque élève adoptera un comportement professionnel :

PONCTUALITE	à l'arrivée dans l'entreprise, à son poste de travail
ATTITUDE	relation positive, caractère souple
RIGUEUR	exécuter correctement les consignes
POLITESSE	respecter les règles élémentaires de politesse et de savoir-vivre
HYGIENE	corporelle et vestimentaire
RESPECT	des personnes, des consignes, des idées, du matériel et des matières premières
VOLONTE	fournir les efforts nécessaires
ADAPTATION	aux différentes situations professionnelles
REFLEXION	s'organiser dans son travail
MOTIVATION	participer activement aux activités de l'entreprise
RESPONSABILITE	accepter et maîtriser les responsabilités proposées
DISCRETION	au travail et à l'extérieur
COMMUNICATION	communiquer, s'informer (rechercher les informations)

Académie de : STRASBOURG	CAP chocolaterie-confiserie	Lycée Charles de Foucauld SCHILTIGHEIM
Élève	Entreprise	 <p>LYCEE CHARLES DE FOUCAULD CFA/UFA - CENTRE DE FORMATION CONTINUE Allée d'Athènes BP 60065 67306 SCHILTIGHEIM CEDEX Tel. 03 88 18 60 00 - Fax 03 88 18 60 09 www.lyceefoucauld.fr</p>
Nom : Prénom :	Nom : Cachet de l'entreprise :	
Compétences des pôles : 1. Fabrication des masses de base 2. Confection et valorisation des produits finis L'élève effectue sa période dans une entreprise permettant de respecter les compétences du référentiel		Année 1 2 x 4 semaines de formation en entreprise

La mise en place d'un livret de formation en entreprise permet de donner des repères sur la formation à suivre en entreprise en liaison avec le centre de formation dans le cadre du référentiel de compétences de la formation en Chocolaterie-Confiserie.

Ce livret d'évaluation se veut une aide pour le formateur en entreprise afin de faire coïncider au maximum la formation en entreprise et celle en lycée professionnel dans le cadre du référentiel du CAP Chocolaterie Confiserie.

Le livret concerne principalement la formation en travaux pratiques mais il est accompagné d'évaluation d'organisation de travail, d'hygiène et de sécurité.

Critères d'évaluation	Première période				Première période				Seconde période				Seconde période				Appréciation du tuteur en entreprise
	Activités réalisées au lycée				Activités réalisées en entreprise				Activités réalisées au lycée				Activités réalisées en entreprise				
	TI	I	S	TS	TI	I	S	TS	TI	I	S	TS	TI	I	S	TS	
Réception et stockage																	
A1.1 Réceptionner et contrôler les marchandises																	
A1.2 Déconditionner et ranger en réserve																	
A1.3 Réaliser un état des lieux des stocks																	
A1.4 Assurer la traçabilité et la conservation des matières premières et des produits intermédiaires.																	
Organisation du travail, hygiène et sécurité																	
A2.1 Utiliser la fiche technique appropriée																	
A2.2 Mettre en place son poste de travail																	
A2.3 Utiliser les matériels et les produits d'entretien adaptés																	
A2.4 Appliquer les protocoles d'utilisations et de sécurité des machines de production.																	

Critères d'évaluation	Première période				Première période				Seconde période				Seconde période				Appréciation du tuteur en entreprise
	Activités réalisées au lycée				Activités réalisées en entreprise				Activités réalisées au lycée				Activités réalisées en entreprise				
	TI	I	S	TS	TI	I	S	TS	TI	I	S	TS	TI	I	S	TS	
Fabrication de masses de bases																	
A3.1 Confectionner des ganaches																	
A3.2 Elaborer des Gianduja																	
A3.3 Préparer des pralinés par sablage et par caramélisation																	
A3.4 Confectionner des massepains et des pâtes d'amandes cuites																	
Cuissons des sucres																	
A4.1 Confectionner des pâtes de fruits																	
A4.2 Réaliser des caramels																	
A4.3 Elaborer un fondant confiseur																	
A4.4 Réaliser un sirop à candir																	
Mise au point des chocolats																	
B1.1 Réaliser la mise au point des chocolats																	

Critères d'évaluation	Première période				Première période				Seconde période				Seconde période				Appréciation du tuteur en entreprise
	Activités réalisées au lycée				Activités réalisées en entreprise				Activités réalisées au lycée				Activités réalisées en entreprise				
	TI	I	S	TS	TI	I	S	TS	TI	I	S	TS	TI	I	S	TS	
Réalisation de produits finis de chocolaterie																	
B2.1 Garnir des bonbons moulés																	
B2.2 Confectionner des mendiants, des aiguillettes et des rocailles																	
B2.3 Confectionner une pâte à tartiner																	
B2.4 Réaliser un montage commercial																	
B2.5 Confectionner des décors en chocolat																	
Confection de produits finis de confiserie																	
B3.1 Réaliser des fruits déguisés																	
B3.2 Confectionner des confiseries de base																	
Découpe et conditionnement des masses																	
B4.1 Découper des masses de base et des produits de confiserie																	
B4.2 Pocher une masse de base																	
B4.3 Conditionner les produits de confiserie																	

Critères d'évaluation	Première période				Première période				Seconde période				Seconde période				Appréciation du tuteur en entreprise
	Activités réalisées au lycée				Activités réalisées en entreprise				Activités réalisées au lycée				Activités réalisées en entreprise				
	TI	I	S	TS	TI	I	S	TS	TI	I	S	TS	TI	I	S	TS	
Enrobage et moulage																	
B5.1 Réaliser un enrobage chocolat																	
B5.2 Réaliser un moulage chocolat																	
B5.3 Obturer une plaque de bonbons chocolat																	
B5.4 Candir																	
B5.5 Enrober des confiseries avec des agents de conservation																	
Valorisation du produit																	
B6.1 Analyser une dégustation																	
B6.2 Présenter le produit à un tiers																	

Critères d'évaluation :

TI : très insuffisant **I** : insuffisant **S** : satisfaisant **TS** : très satisfaisant

Première période		Deuxième période	
Relevé d'absences :	Observations	Relevé d'absences :	Observations
Date :		Date :	
Nom du professeur et signature :		Nom du professeur et signature :	
Nom du tuteur en entreprise et signature :		Nom du tuteur en entreprise et signature :	

Grille d'évaluation CCF – EP1

ACADÉMIE

CENTRE DE FORMATION :

ENTREPRISE :

CANDIDAT :

CAP CHOCOLATERIE-CONFISERIE

Épreuve EP1 : Fabrication des masses de base

Session :

GRILLE D'ÉVALUATION EN CCF		TI	I	S	TS
Réception et stockage					
C1.1	Vérifier un bon de commande et un bon de livraison				
C1.2	Identifier les anomalies éventuelles et en référer à son responsable				
C1.3	Ranger les marchandises dans les lieux de stockage appropriés				
C1.4	Vérifier l'état des stocks et anticiper la rupture de stock				
C1.5	Réaliser une vérification des produits par leur date de péremption, leurs états visuel et olfactif				
C1.6	Prévenir le supérieur hiérarchique en cas de produits périmés				
C1.7	Inventorier les marchandises				
C1.8	Choisir le conditionnement adapté pour un produit entamé				
C1.9	Reporter les informations utiles aux produits entamés dont la date d'ouverture				
C1.10	Conditionner les matières premières et les produits intermédiaires entamés				
Organisation du travail, hygiène et sécurité					
C2.1	Sélectionner une fiche technique selon le travail demandé				
C2.2	Identifier les matières d'œuvre nécessaires à la production				
C2.3	Mettre en œuvre le process de la fiche technique de production				
C2.4	Nettoyer le poste de travail dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité				
C2.5	Optimiser son poste de travail pour la production				
C2.6	Sélectionner le matériel selon la fabrication demandée				
C2.7	Respecter les protocoles d'utilisation et de dosage des produits d'entretien				
C2.8	Identifier les matériels et produits d'entretien selon leur utilisation et les risques associés				
C2.9	Mettre en œuvre le matériel d'entretien				
C2.10	Appliquer les méthodes HACCP et le guide des bonnes pratiques d'hygiène en chocolaterie-confiserie				
C2.11	Respecter les protocoles d'utilisation et de sécurité relatifs aux machines de production				
C2.12	Respecter les protocoles de nettoyage des machines de production en prenant en compte les risques et les dysfonctionnements possibles				
Fabrication de masses de base					
C3.1	Réaliser et rectifier une émulsion				
C3.2	Respecter le temps de cristallisation d'une ganache				
C3.3	Cadrer, pocher et dresser une ganache				
C3.4	Chablonner le cadre de ganache				

C3.5	Réaliser une ganache semi-liquide				
C3.6	Conduire une torréfaction de noisettes au four				
C3.7	Respecter le process de fabrication				
C3.8	Cadrer, pocher et dresser un gianduja				
C3.9	Chablonner le cadre de gianduja				
C3.10	Réaliser une cuisson de sucre pour sabler les fruits secs ou réaliser un caramel à sec				
C3.11	Conduire une torréfaction légère et un séchage des fruits secs				
C3.12	Respecter le process de fabrication des pralinés				
C3.13	Coller un praliné au chocolat ou beurre de cacao				
C3.14	Cadrer, pocher et dresser un praliné				
C3.15	Chablonner le cadre de praliné				
C3.16	Réaliser un praliné semi-liquide				
C3.17	Blanchir et émonder les amandes et les fruits secs				
C3.18	Respecter le process de fabrication				
C3.19	Rectifier la texture des massepains et des pâtes d'amandes				
Cuissons des sucres					
C4.1	Réaliser la cuisson de sirop de jus de fruits ou de pulpes				
C4.2	Respecter le process de fabrication des pâtes de fruits				
C4.3	Cadrer et/ou mouler les pâtes de fruits				
C4.4	Réaliser une cuisson de caramel en appliquant la méthode la plus adaptée à la production demandée				
C4.5	Respecter le process de fabrication des caramels				
C4.6	Cadrer les caramels mous, tendres et durs				
C4.7	Pocher les caramels semi-liquides				
C4.8	Réaliser une cuisson de sucre à fondant				
C4.9	Respecter le process de fabrication du fondant confiseur				
C4.10	Respecter le process de fabrication du sirop à candir				

TI (Très insuffisant)

I (Insuffisant)

S (Satisfaisant)

TS (Très satisfaisant)

Appréciation du niveau des compétences évaluées :	
Date :	
	Note proposée (sur 20) :

Commission d'évaluation	
Professionnel	Enseignant / formateur
NOM :	NOM :
Signature :	Signature :

Grille d'évaluation CCF – EP2

<p>ACADÉMIE</p> <p>CENTRE DE FORMATION :</p> <p>ENTREPRISE :</p> <p>CANDIDAT :</p>	<p style="text-align: center;">CAP CHOCOLATERIE-CONFISERIE</p> <p>Épreuve EP2 : Confection et valorisation des produits finis</p> <p>Session :</p>
--	---

GRILLE D'ÉVALUATION EN CCF		TI	I	S	TS
Mise au point des chocolats					
C2.1.1	Adapter la température de fonte aux chocolats				
C2.1.2	Réaliser les mises au point par tablage, par ensemencement et par refroidissement				
C2.1.3	Maintenir la mise au point tout au long des processus				
Réalisation de produits finis de chocolaterie					
C2.2.1	Garnir une plaque de coques avec un caramel semi-liquide, une ganache, un gianduja ou un praliné				
C2.2.2	Respecter les temps de cristallisation de chaque garniture				
C2.2.3	Réaliser des mendiants avec des fruits secs, des fruits confits et des fruits séchés				
C2.2.4	Réaliser des aiguillettes à partir d'oranges et de citrons confits				
C2.2.5	Réaliser des rocailles, des rochers suisses et des roses des sables				
C2.2.6	Réaliser une pâte à tartiner en respectant le process de fabrication				
C2.2.7	Créer le croquis d'une pièce, d'une bonbonnière, d'un montage et d'un présentoir				
C2.2.8	Réaliser les différents éléments du montage commercial				
C2.2.9	Réaliser le collage des éléments du montage commercial				
C2.2.10	Assembler le montage commercial				
C2.2.11	Réaliser des décors à la fourchette sur un bonbon trempé, en chocolat modelé, en chocolat plastique, par pulvérisation, par émaux, avec cornet sur bonbons en chocolat, en chocolat de pâtisserie				
Confection de produits finis de confiserie					
C2.3.1	Réaliser des fruits déguisés à base de fruits séchés, fruits secs et pâte d'amande				
C2.3.2	Réaliser le modelage des fruits déguisés				
C2.3.3	Réaliser des griottes de chocolat à l'alcool				
C2.3.4	Réaliser une nougatine confiseur				
C2.3.5	Confectionner une guimauve avec ou sans blanc d'œuf				
C2.3.6	Confectionner des nougats mous, tendres et durs				
Découpe et conditionnement des masses					
C2.4.1	Détailler une ganache, un praliné, une pâte d'amandes, un gianduja, une pâte de fruits, une guimauve, un nougat, un caramel, une nougatine				
C2.4.2	Pocher, dresser des ganaches, gianduja, pralinés, pâtes d'amande et guimauves				
C2.4.3	Adapter le conditionnement au produit découpé				
Enrobage et moulage					

C2.5.1	Enrober un intérieur en méthode glissée				
C2.5.2	Réaliser le moulage de tablettes				
C2.5.3	Réaliser un moulage unicolore ou multicolore en respectant le process et la réglementation				
C2.5.4	Réaliser l'obturation et le démoulage d'une plaque à bonbons moulés				
C2.5.5	Candir un fruit déguisé, un intérieur en pâte d'amande ou une pâte de fruits				
C2.5.6	Enrober un intérieur d'une robe de sucre cuit				
C2.5.7	Enrober des confiseries avec des sucres, des matières amylacées et du cacao				
Valorisation du produit					
C2.6.1	Apprécier les caractéristiques organoleptiques				
C2.6.2	Expliciter un produit selon ses caractéristiques organoleptiques				
C2.6.3	Identifier les causes des éventuels défauts constatés et proposer une action corrective				
C2.6.4	Communiquer et valoriser les caractéristiques et les informations relatives à un produit de chocolaterie-confiserie				
C2.6.5	Adopter un vocabulaire professionnel clair pour expliciter un produit de chocolaterie-confiserie				

TI (Très insuffisant)

I (Insuffisant)

S (Satisfaisant)

TS (Très satisfaisant)

Appréciation du niveau des compétences évaluées	
Date :	
	Note proposée (sur 20) :

Commission d'évaluation	
Professionnel	Enseignant / Formateur
NOM :	NOM :
Signature :	Signature :