

**MINISTERE DE LA JEUNESSE,
DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA RECHERCHE**

DIRECTION
DE L'ENSEIGNEMENT SCOLAIRE

Service des formations

Sous-direction des formations professionnelles

Bureau de la réglementation
des diplômes professionnels

DESCO A6 n°

Arrêté du 31 juillet 2003 modifiant l'arrêté du
21 août 2002 portant création du certificat
d'aptitude professionnelle *chocolatier
confiseur*.

NORMEN E 030 1732 A

**LE MINISTRE DE LA JEUNESSE, DE L'EDUCATION NATIONALE
ET DE LA RECHERCHE**

Vu le décret n° 2002-463 du 4 avril 2002 relatif au certificat d'aptitude professionnelle ;

Vu l'arrêté du 21 août 2002 portant création du certificat d'aptitude professionnelle *chocolatier confiseur* ;

Vu l'arrêté du 17 juin 2003 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général ;

Vu l'avis de la commission professionnelle consultative de l'alimentation du 6 juin 2002,

ARRÊTE

Art. 1^{er}. – Les dispositions des annexes III "règlement d'examen", IV "définition des épreuves" et V "tableau de correspondance d'épreuves" à l'arrêté du 21 août 2002 susvisé sont remplacées respectivement par les dispositions des annexes I, II et III au présent arrêté.

Art. 2. – A l'article 4 de l'arrêté du 21 août 2002 susvisé, les termes : "six unités obligatoires" sont remplacés par les termes : "cinq unités obligatoires".

Art. 3. – Les dispositions du présent arrêté sont applicables à compter de la session d'examen de 2005 du certificat d'aptitude professionnelle *chocolatier confiseur*.

Art. 4. – Le directeur de l'enseignement scolaire et les recteurs sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 31 juillet 2003.

Pour le Ministre et par délégation,
Le Directeur de l'enseignement scolaire

Jean-Paul de GAUDEMAR

Journal officiel du 12 août 2003.

Nota : Le présent arrêté et ses annexes I et III seront publiés au Bulletin officiel du ministère de l'éducation nationale et de la recherche hors série du 25 septembre 2003, disponible au centre national de documentation pédagogique, 13, rue du four, 75006 Paris, ainsi que dans les centres régionaux et départementaux de documentation pédagogique.
L'intégralité du diplôme est diffusée en ligne à l'adresse suivante : <http://www.cndp.fr>

ANNEXE I

REGLEMENT D'EXAMEN

REGLEMENT D'EXAMEN

Certificat d'aptitude professionnelle Chocolatier confiseur			Scolaires (établissements publics et privés sous contrat) Apprentis (CFA et sections d'apprentissage habilités) Formation professionnelle continue (établissements publics)		Scolaires (établissements privés hors contrat) Apprentis (CFA et sections d'apprentissage non habilités) Formation professionnelle continue (établissements privés) enseignement à distance – candidats libres	
Epreuves	Unités	Coef.	Modes	Durée	Modes	Durée
UNITES PROFESSIONNELLES						
EP1 – Approvisionnement et stockage	UP1	2	CCF		ponctuelle écrite	2 h
EP2 – Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat	UP2	15 (1)	CCF		Ponctuelle pratique et orale	12 h (2)
UNITES D'ENSEIGNEMENT GENERAL						
EG1 – Français et histoire - géographie	UG1	3	CCF		ponctuelle écrite et orale	2 h15
EG2 – Mathématiques - sciences	UG2	2	CCF		ponctuelle écrite	2 h
EG3 – Education physique et sportive	UG3	1	CCF		ponctuelle	
Épreuve facultative : Langue vivante (3)	UF		ponctuelle orale	20 mn	ponctuelle orale	20 mn

(1) Dont coefficient 1 pour la vie sociale et professionnelle.

(2) Dont 1 heure est réservée à l'évaluation de la vie sociale et professionnelle.

(3) Seuls les points au-dessus de 10 sont pris en compte pour la délivrance du diplôme.

Ne sont autorisées que les langues vivantes enseignées dans l'académie, sauf dérogation accordée par le recteur.

Cette épreuve est précédée d'un temps égal de préparation.

ANNEXE II

DEFINITION DES EPREUVES

● **Finalités de l'épreuve :**

Les activités professionnelles relatives à cette épreuve consistent à :

- compléter une fiche technique au niveau des ingrédients manquants et d'établir un bon de commande à l'aide des documents fournis (fiche de stock, fiche technique et commande client) ;
- énoncer des connaissances relatives à l'environnement technologique, scientifique, économique et juridique.

● **Contenus de l'épreuve :**

L'épreuve permet d'évaluer, en tout ou partie, les compétences suivantes :

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

et les savoirs associés :

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

● **Evaluation :**

Elle porte principalement sur l'exactitude :

- des informations portées, la conformité du bon de commande et la présentation des documents renseignés ;
- des connaissances relatives à l'environnement technologique, scientifique, économique et juridique.

● **Modes d'évaluation :**

→ **I) Evaluation par contrôle en cours de formation :**

L'évaluation des compétences des candidats s'effectue sur la base d'un contrôle en cours de formation (CCF) à l'occasion de deux situations d'évaluation, différentes dans les objectifs et dans le contenu, organisées au cours de la dernière année de formation. L'évaluation globale de l'épreuve porte sur 20 points.

L'une des situations d'évaluation a lieu dans l'établissement de formation et dans le cadre des activités habituelles de formation professionnelle. L'autre situation d'évaluation a lieu dans l'entreprise au cours de la période de formation en milieu professionnel.

Chaque situation permet l'évaluation de savoir-faire, de savoirs et de savoir-être. Un professionnel au moins est associé à l'évaluation. Le candidat est informé du moment prévu pour le déroulement des situations d'évaluation.

Chaque situation fait l'objet d'une proposition de note établie conjointement par l'équipe pédagogique, composée d'enseignants de chocolaterie, de sciences appliquées et de gestion et/ou du (des) professionnel(s) associé(s). La note définitive est délivrée par le jury.

a) Situation d'évaluation en établissement de formation - 16 points

L'évaluation des compétences des candidats se déroule sous forme écrite. Elle est notée sur 16 points ainsi répartis :

Fiche technique complétée et bon de commande		4 points
Connaissance de l'environnement technologique, scientifique, économique et juridique		12 points
<ul style="list-style-type: none"> ● technologique ● scientifique ● économique et juridique 	2 points 4 points 6 points	
TOTAL		16 points

L'Inspecteur de l'éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement de l'évaluation organisée sous la responsabilité du chef d'établissement.

b) Situation d'évaluation au cours de la période de formation en milieu professionnel - 4 points

Elle a lieu au cours de l'une des deux périodes de quatre semaines de formation en milieu professionnel, organisées en dernière année de formation.

Elle permet d'évaluer les compétences relatives à l'approvisionnement et au stockage des matières premières, à l'entretien des réserves et des matériels et d'évaluer les attitudes professionnelles du candidat.

L'évaluation porte sur :

- les compétences professionnelles (3 points) ;
- l'attitude professionnelle (1 point).

→ **II) Évaluation par épreuve ponctuelle - durée 2 heures**

Elle se déroule sous forme écrite et comprend deux parties, qui permettent de valider les compétences et les savoirs associés cités dans les finalités et le contenu de l'épreuve.

1) La première partie, d'une durée de 30 mn, est notée sur 6 points. Il est demandé au candidat :

- de compléter une fiche technique au niveau des ingrédients manquants (3 points) ;
- d'établir un bon de commande à l'aide de documents fournis : fiche de stock, fiche technique et commande client (3 points).

2) La deuxième partie, d'une durée de 1h 30 mn, est notée sur 14 points. Elle porte sur les savoirs listés dans le contenu de l'épreuve :

- technologique (3 points) ;
- scientifique (4 points) ;
- économique et juridique (7 points).

Cette épreuve est évaluée par un professeur de chocolaterie, de gestion, de sciences appliquées et au moins un professionnel associés. La note définitive est délivrée par le jury.

Epreuve EP2 - PRODUCTION ET VALORISATION DES FABRICATIONS DE CHOCOLATERIE, CONFISERIE ET PATISSERIE SPÉCIALISÉE A BASE DE CHOCOLAT	coef. 15	UP2
(dont coef. 1 pour l'évaluation de la vie sociale et professionnelle)		

● **Finalités de l'épreuve :**

Les activités professionnelles relatives à cette épreuve consistent à :

- réaliser sous forme de dessin la pièce commerciale à fabriquer ;
- préparer son poste de travail ;
- réaliser des produits de chocolaterie, confiserie, et de pâtisserie spécialisée à base de chocolat dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ;
- présenter et de valoriser les produits fabriqués ;
- énoncer des connaissances relatives à l'environnement technologique, scientifique, économique et juridique.

● **Contenus de l'épreuve :**

L'épreuve permet d'évaluer, en tout ou partie, les compétences suivantes :

- C 14 Préparer les matières premières pour la production
- C 15 Sélectionner les matériels et les outillages adaptés
- C 16 Organiser son poste de travail pour une production donnée
- C 17 Identifier les matériels et les produits d'entretien
- C 18 Préparer les matériels et les produits d'entretien
- C 22 Réaliser des produits de chocolaterie
- C 23 Confectionner des confiseries
- C 24 Fabriquer des pâtisseries spécialisées à base de chocolat

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

et les savoirs associés :

- S 1, S 2, S 3, S 4 ;
- S 5 (S 5.1.2, S 5.2.2, S 5.2.3, S 5.3.2, S 5.3.3, S 54) ;
- S 6 ;
- S 7 (S 71, S 72, S 73) ;
- S 8 (S 8.1.1, S 8.1.2, S 8.1.3).

● **Evaluation :**

Elle porte principalement sur :

- la réalisation, sous forme de dessin, de la pièce commerciale à fabriquer (esthétisme, créativité, harmonie des formes et des couleurs...) et la préparation du poste de travail dans le respect des règles ergonomiques ;
- la réalisation de produits de chocolaterie, confiserie, et pâtisserie spécialisée à base de chocolat dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ;
- la présentation et la valorisation des produits fabriqués dans une situation simple de démonstration ;
- l'exactitude des connaissances relatives à l'environnement technologique, scientifique, économique et juridique.

● **Modes d'évaluation :**

➔ **I) Evaluation par contrôle en cours de formation :**

L'évaluation des compétences des candidats s'effectue sur la base d'un C.C.F. à l'occasion de deux situations d'évaluation, différentes dans les objectifs et dans le contenu, organisées au cours de la dernière année de formation. L'évaluation globale porte sur 20 points.

L'une des situations d'évaluation a lieu dans l'établissement de formation et dans le cadre des activités habituelles de formation. L'autre situation d'évaluation a lieu dans l'entreprise au cours de la période de formation en milieu professionnel.

Chaque situation permet l'évaluation de savoir-faire, de savoirs et de savoir-être. Un professionnel au moins y est associé. Le candidat est informé du moment prévu pour le déroulement des situations d'évaluation.

Chaque situation fait l'objet d'une proposition de note établie conjointement par l'équipe pédagogique et le(s) professionnel(s) associé(s). Les points sont additionnés pour obtenir la proposition de note qui est transmise au jury. La note définitive est délivrée par le jury.

a) Situation d'évaluation en établissement de formation - 16 points

L'évaluation des compétences des candidats se déroule sous forme pratique et orale. Elle est notée sur 16 points ainsi répartis :

• dessin de la pièce commerciale		1 point
• préparation du poste de travail		0,5 point
• réalisation des produits :		10,5 points
<input type="checkbox"/> de chocolaterie	6 points	
<input type="checkbox"/> de confiserie	2 points	
<input type="checkbox"/> et d'une pâtisserie spécialisée à base de chocolat	0,5 point	
<input type="checkbox"/> respect des règles d'hygiène et de sécurité	1 point	
<input type="checkbox"/> présentation et valorisation du produit.....	1 point	
• connaissance de l'environnement		4 points
<input type="checkbox"/> technologique	1,5 point	
<input type="checkbox"/> scientifique	1,5 point	
<input type="checkbox"/> économique et juridique.....	1 point	
TOTAL		16 points

L'Inspecteur de l'éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement de l'évaluation organisée sous la responsabilité du chef d'établissement.

b) Situation d'évaluation au cours de la période en milieu professionnel - 4 points

La situation d'évaluation a lieu au cours de l'une des deux périodes de quatre semaines de formation en milieu professionnel, organisées en dernière année de formation.

Elle permet d'évaluer les compétences relatives à l'organisation du poste de travail, à la réalisation de produits de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité et d'évaluer les attitudes professionnelles du candidat.

L'évaluation porte sur :

- les compétences professionnelles (3 points) ;
- l'attitude professionnelle (1 point).

Un professionnel, au moins, est associé à cette évaluation.

→ II) Évaluation par épreuve ponctuelle - durée 12 heures

(partie production : 11 h ; VSP : 1 h)

Elle se déroule sous forme pratique et orale et comprend trois parties qui permettent de valider les compétences et les savoirs associés cités dans les finalités et le contenu de l'épreuve.

1) La première partie, d'une durée d'1 heure, est une épreuve pratique notée sur 1 point. Il est demandé au candidat de réaliser, sous forme de dessin, la pièce commerciale à fabriquer.

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

<ul style="list-style-type: none"> • Préparation du poste de travail 	0,5 point
<ul style="list-style-type: none"> • Réalisation de produits de chocolaterie à partir d'une ou plusieurs couvertures fondues, réaliser une mise au point (technique au choix du candidat) 	1 point
<ul style="list-style-type: none"> • Réalisation d'une masse de base parmi : praliné pâte d'amande gianduja ganache <p>La masse sera utilisée soit pour le trempage, soit pour les bonbons moulés</p>	2 points
<ul style="list-style-type: none"> • Trempage, de 30 intérieurs fournis par le centre, réalisé selon deux techniques obligatoires : 15 intérieurs méthode glissée 15 intérieurs méthode retournée 	1,5 point
<ul style="list-style-type: none"> • Moulage d'une plaque de bonbons, garnir, obturer et présenter 	1 point
<ul style="list-style-type: none"> • Réalisation d'un moulage simple présenté recto verso 	1 point
<ul style="list-style-type: none"> • Réalisation d'une pièce commerciale simple de 400g maximum sur l'un des thèmes suivants : Halloween, Noël, Carnaval, Saint Valentin, Pâques, 1er avril, Fête des mères, Fête des pères, Fête de la musique 	2 points
<ul style="list-style-type: none"> • Réalisation d'un des produits de confiserie parmi : caramels simples candi pâtes de fruits fondants nougat nougatines (détaillage d'intérieurs) guimauves fruits déguisés 	2 points
<ul style="list-style-type: none"> • Réalisation d'un produit choisi par le candidat en confiserie de sucre ou de chocolat 	1 point
<ul style="list-style-type: none"> • Réalisation d'une pâtisserie spécialisée à base de chocolat : un entremet au chocolat mis en valeur par un décor à dominante chocolat [fond(s) fourni(s) par le centre] 	1 point
TOTAL	13 points

L'on tiendra compte de l'utilisation rationnelle des matières premières des produits, des équipements, du matériel, de la qualité gustative et de la présentation du produit fini, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

3) La troisième partie, d'une durée de 30 mn, se déroule sous forme pratique et orale. Elle est notée sur 6 points.

- L'évaluation porte sur la présentation et la valorisation d'un produit. Dans une situation simple de démonstration, le candidat présente et valorise l'un des produits fabriqués, choisi par les membres du jury (1 point).
- Le candidat doit également être capable de répondre aux questions relatives à l'environnement :
 - technologique (2 points)
 - scientifique (2 points)
 - économique et juridique (1 point).

Cette partie sera évaluée par un professeur de chocolaterie, de vente, de gestion et de sciences appliquées et au moins un professionnel associés, jouant le rôle du public ou du client.

EVALUATION DE LA VIE SOCIALE ET PROFESSIONNELLE

L'évaluation de la "vie sociale et professionnelle" est intégrée à l'épreuve EP2. Elle est notée sur 20 points.

L'épreuve de Vie Sociale et Professionnelle évalue des connaissances et des compétences du référentiel et s'appuie plus particulièrement sur la mise en oeuvre d'une démarche d'analyse de diverses situations.

A) Contrôle en cours de formation :

Il se déroule sous la forme de deux situations d'évaluation. Celles-ci sont organisées en centre de formation.

Une proposition de note est établie, qui résulte de l'addition de la note obtenue lors de la première situation d'évaluation et de la note obtenue lors de la deuxième situation d'évaluation. La note définitive est délivrée par le jury.

1) Une situation d'évaluation écrite notée sur 14 points :

Cette situation est organisée en dernière année de formation. Elle comporte deux parties :

- 1^{ère} partie : Une évaluation écrite d'une durée de 1 heure notée sur 7 points.

Les questions portent sur l'ensemble du programme.

Pour ce qui concerne la partie 3, relative à l'individu au poste de travail, l'évaluation privilégie l'identification et le repérage des risques professionnels ainsi que la sélection de mesures de prévention.

L'évaluation inclut obligatoirement l'un des risques communs à tous les secteurs professionnels : risques liés à l'activité physique, risques liés à la charge mentale, risque lié au bruit.

Pour ce qui concerne la partie 4 : l'individu acteur des secours, seule la partie 4.1 « Incendie et conduite à tenir » est évaluée dans cette partie.

- 2^{ème} partie : Un travail personnel écrit noté sur 7 points.

Ce travail permet d'évaluer la maîtrise de quelques compétences du programme à travers la rédaction d'un document de 2 pages maximum par le candidat. Il peut s'agir d'un travail relatif :

- à la prévention d'un risque professionnel : analyse ou participation à une action ;
- ou à une exploitation de documentation liée aux parties du programme relatives au parcours professionnel, à l'entreprise, au poste de travail ou à la consommation.

Ce travail ne fait pas l'objet d'une présentation orale.

2) Une situation d'évaluation pratique consistant en une intervention de secourisme notée sur 6 points :

Cette situation est organisée au cours du cycle de formation.

L'évaluation des techniques de secourisme - sauveteur secouriste de travail (SST) ou attestation de formation aux premiers secours (AFPS) - est effectuée, comme la formation, par un moniteur de secourisme conformément à la réglementation en vigueur.

B) Epreuve ponctuelle écrite – 1 heure :

Le sujet comprend une ou plusieurs questions sur chacune des 5 parties du programme.

Pour ce qui concerne la partie 3, relative à l'individu au poste de travail, l'évaluation privilégie l'identification et le repérage des risques professionnels ainsi que la sélection de mesures de prévention.

L'évaluation inclut obligatoirement l'un des risques communs à tous les secteurs professionnels : risques liés à l'activité physique, risques liés à la charge mentale, risque lié au bruit.

EG 1 FRANÇAIS ET HISTOIRE - GEOGRAPHIE	coef. : 3	UG 1
Épreuve écrite et orale - durée : 2 heures 15 mn ou CCF		

Arrêté du 26 juin 2002 fixant le programme d'enseignement du français et de l'histoire-géographie pour les certificats d'aptitude professionnelle.

Arrêté du 17 juin 2003 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général.

• Objectifs :

L'épreuve de français et d'histoire – géographie permet d'apprécier :

- Les qualités de lecture et d'analyse de textes documentaires, de textes fictionnels, de documents iconographiques, de documents de nature historique et géographique ;
- Les qualités d'organisation des informations et d'argumentation dans la justification des informations sélectionnées ;
- Les qualités d'expression et de communication à l'oral et à l'écrit, en particulier la maîtrise de la langue.

- **Modes d'évaluation :**

A) Evaluation par contrôle en cours de formation (CCF) :

L'épreuve de français et d'histoire – géographie est constituée de deux situations d'évaluation, comprenant chacune deux parties : une partie écrite en français, une partie orale en histoire – géographie.

Les deux situations d'évaluation sont évaluées à part égale. Par ailleurs, les deux parties de chaque situation d'évaluation, évaluent des compétences complémentaires, à parts égales.

L'évaluation se déroule dans la deuxième moitié de la formation. Toutefois, lorsque le cycle de formation est de deux ans, il peut être envisagé de proposer une situation d'évaluation en fin de première année.

Une proposition de note, sur 20, est établie. La note définitive est délivrée par le jury.

1) Première situation d'évaluation :

Première partie (français) :

Le candidat rédige une production écrite réalisée en trois étapes. Cette situation d'évaluation, de nature formative, s'inscrit dans le calendrier d'une séquence.

Dans la première étape, le candidat rédige à partir d'un texte fictionnel une production qui soit fait intervenir un changement de point de vue, soit donne une suite au texte, soit en change la forme (mise en dialogue à partir d'un récit, portrait d'un personnage à partir de vignettes de bande dessinée, etc...).

Dans la deuxième étape, le candidat reprend sa production initiale à partir de nouvelles consignes, ou d'une grille de correction, ou à l'aide d'un nouveau support textuel, ou d'un didacticiel d'écriture, etc... ; cette étape est individuelle ou collective.

Dans la troisième étape, le candidat finalise sa production, notamment à l'aide du traitement de texte lorsque cela est possible.

Les trois séances, d'une durée d'environ quarante minutes, s'échelonnent sur une durée de quinze jours.

Deuxième partie (histoire - géographie) :

Le candidat présente oralement un dossier (constitué individuellement ou par groupe) comprenant trois ou quatre documents de nature variée (textes, images, tableaux de chiffres, cartes...).

Ces documents sont accompagnés d'une brève analyse en réponse à une problématique relative à la situation historique ou géographique proposée.

Les documents concernent un des thèmes généraux du programme étudiés dans l'année, à dominante histoire ou géographie. Si la dominante du dossier de la situation 1 est l'histoire, la dominante du dossier de la situation 2 est la géographie, et inversement.

Le candidat présente son dossier pendant cinq minutes. La présentation est suivie d'un entretien (dix minutes maximum) au cours duquel le candidat justifie ses choix et répond aux questions.

L'entretien est conduit, par le professeur de la discipline assisté, dans la mesure du possible, d'un membre de l'équipe pédagogique.

2) Deuxième situation d'évaluation :

Première partie (français) :

Le candidat répond par écrit, sur un texte fictionnel ou un document iconographique ou sur un texte professionnel, à des questions de vocabulaire et de compréhension, puis rédige, dans une situation de communication définie par un type de discours, un récit, un dialogue, une description, un portrait, une opinion argumentée (quinze à vingt lignes).

La durée est d'environ une heure trente minutes.

Deuxième partie (histoire – géographie) :

Se référer à la deuxième partie de la situation n°1. Seule la dominante change (histoire ou géographie).

B) Epreuve ponctuelle – 2 heures + 15 minutes :

Les deux parties de l'épreuve (français et histoire-géographie), qui évaluent des compétences complémentaires, sont évaluées à part égale, sur 10 points.

Première partie (français) :

Le candidat répond par écrit, sur un texte fictionnel, à des questions de vocabulaire et de compréhension). Il rédige ensuite, dans une situation de communication définie par un type de discours,

- soit un récit, un dialogue, une description, un portrait, une opinion argumentée (quinze à vingt lignes) ;
- soit une courte production écrite répondant à une consigne en lien avec l'expérience professionnelle (quinze à vingt lignes).

Deuxième partie (histoire – géographie) :

Le candidat se présente à l'épreuve avec deux dossiers qu'il a préalablement constitués, l'un à dominante histoire, l'autre à dominante géographie, comprenant chacun trois ou quatre documents de nature variée (textes, images, tableaux de chiffres, cartes...).

Ces dossiers, d'un maximum de trois pages chacun, se réfèrent aux thèmes généraux du programme.

Les documents sont accompagnés d'une brève analyse en réponse à une problématique liée à la situation historique et géographique étudiée dans le dossier.

L'examineur choisit l'un des deux dossiers. Le candidat présente oralement, pendant cinq minutes, le dossier retenu ; la présentation est suivie d'un entretien (dix minutes maximum) au cours duquel le candidat justifie ses choix et répond aux questions.

En l'absence de dossier le candidat peut néanmoins passer l'épreuve.

EG 2 MATHÉMATIQUES - SCIENCES

coef. : 2

UG 2

Épreuve écrite - durée : 2 heures ou CCF

Arrêté du 26 juin 2002 fixant le programme d'enseignement des mathématiques et des sciences pour les certificats d'aptitude professionnelle.

Arrêté du 17 juin 2003 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général.

L'épreuve de mathématiques - sciences englobe l'ensemble des objectifs, domaines de connaissances et compétences mentionnés dans le programme de formation de mathématiques, physique - chimie des certificats d'aptitude professionnelle.

Objectifs

L'évaluation en mathématiques – sciences a pour objectifs :

- D'apprécier les savoirs et compétences des candidats ;
- D'apprécier leur aptitude à les mobiliser dans des situations liées à la profession ou à la vie courante ;
- De vérifier leur aptitude à résoudre correctement un problème, à justifier les résultats obtenus et à vérifier leur cohérence ;
- D'apprécier leur aptitude à rendre compte par écrit ou oralement.

Modes d'évaluation:

→ Évaluation par contrôle en cours de formation

Le contrôle en cours de formation comporte deux situations d'évaluation qui se déroulent dans la deuxième moitié de la formation.

Une proposition de note est établie. La note définitive est délivrée par le jury.

0 Première situation d'évaluation : notée sur 10

Elle consiste en la réalisation écrite (individuelle ou en groupe restreint de trois candidats au plus) et la présentation orale (individuelle), si possible devant le groupe classe, d'un compte rendu d'activités comportant la mise en œuvre de compétences en mathématiques, physique ou chimie, en liaison directe avec la spécialité. Ce compte rendu d'activités, qui doit garder un caractère modeste (3 ou 4 pages maximum), prend appui sur le travail effectué au cours de la formation professionnelle (en milieu professionnel ou en établissement) ou sur l'expérience professionnelle ; il fait éventuellement appel à des situations de la vie courante.

Lorsque le thème retenu ne figure pas dans une unité pouvant faire l'objet d'une évaluation, tout en restant dans le cadre de la formation, toutes les indications utiles doivent être fournies au candidat avant la rédaction du compte rendu d'activités.

Au cours de l'entretien dont la durée maximale est de 10 minutes, le candidat est amené à répondre à des questions en liaison directe avec les connaissances et compétences mises en œuvre dans les activités relatives.

La proposition de note individuelle attribuée prend principalement en compte la qualité de la prestation orale (aptitude à communiquer, validité de l'argumentation, pertinence du sujet).

Deuxième situation d'évaluation : notée sur 20

Elle comporte deux parties d'égale importance concernant l'une les mathématiques, l'autre la physique et la chimie.

Première partie :

Une évaluation écrite en mathématiques, notée sur 10, d'une durée d'une heure environ, fractionnée dans le temps en deux ou trois séquences.

Chaque séquence d'évaluation comporte un ou plusieurs exercices avec des questions de difficulté progressive recouvrant une part aussi large que possible des connaissances mentionnées dans le référentiel.

Certaines compétences peuvent être évaluées plusieurs fois par fractionnement de la situation de l'évaluation dans le temps. Les thèmes mathématiques concernés portent principalement sur les domaines de connaissances les plus utiles pour résoudre un problème en liaison avec la physique, la chimie, la technologie, l'économie, la vie courante, ...

Lorsque la situation s'appuie sur d'autres disciplines, aucune connaissance relative à ces disciplines n'est exigible des candidats et toutes les indications utiles doivent être fournies dans l'énoncé.

Deuxième partie :

Une évaluation d'une durée d'une heure environ en physique - chimie, fractionnée dans le temps en deux ou trois séquences, ayant pour support une ou plusieurs activités expérimentales (travaux pratiques). Elle est notée sur 10 (7 points pour l'activité expérimentale, 3 points pour le compte rendu).

Ces séquences d'évaluation sont conçues comme des sondages probants sur des compétences terminales. Les notions évaluées ont été étudiées précédemment.

Chaque séquence d'évaluation s'appuie sur une activité expérimentale (travaux pratiques) permettant d'apprécier les connaissances et savoir-faire expérimentaux des candidats.

Au cours de l'activité expérimentale, le candidat est évalué à partir d'une ou plusieurs expériences. L'évaluation porte nécessairement sur les savoir-faire expérimentaux du candidat observés durant les manipulations qu'il réalise, sur les mesures obtenues et leur interprétation.

Lors de cette évaluation, il est demandé au candidat :

- De mettre en œuvre un protocole expérimental ;
- D'utiliser correctement le matériel mis à sa disposition ;
- De mettre en œuvre les procédures et consignes de sécurité établies ;
- De montrer qu'il connaît le vocabulaire, les symboles, les grandeurs et unités mises en œuvre ;
- D'utiliser une ou plusieurs relations, ces relations étant données ;
- De rendre compte par écrit des résultats des travaux réalisés.

Le candidat porte, sur une fiche qu'il complète en cours de manipulation, les résultats de ses observations, de ses mesures et de leur interprétation. L'examineur élabore une grille d'observation qui lui permet d'évaluer les connaissances et savoir-faire expérimentaux du candidat lors de ses manipulations.

Lorsque la situation s'appuie sur d'autres disciplines, aucune connaissance relative à ces disciplines n'est exigible des candidats et toutes les indications utiles doivent être fournies dans l'énoncé.

→ Évaluation par épreuve ponctuelle

L'épreuve comporte deux parties écrites d'égale importance concernant l'une les mathématiques, l'autre la physique - chimie.

Mathématiques : 1 heure – notée sur 10 points

Le sujet se compose de plusieurs exercices avec des questions de difficulté progressive recouvrant une part aussi large que possible des connaissances mentionnées dans le programme.

Les thèmes mathématiques concernés portent principalement sur les domaines de connaissances les plus utiles pour résoudre un problème en liaison avec la physique, la chimie, la technologie, l'économie, la vie courante...

Lorsque la situation s'appuie sur d'autres disciplines, aucune connaissance relative à ces disciplines n'est exigible des candidats et toutes les indications utiles doivent être fournies dans l'énoncé.

Physique – chimie : 1 heure – notée sur 10 points

Le sujet doit porter sur des champs différents de la physique et de la chimie. Il se compose de deux parties

Première partie:

Un ou deux exercices restituent, à partir d'un texte (en une dizaine de lignes au maximum) et éventuellement d'un schéma, une expérience ou un protocole opératoire. Au sujet de cette expérience décrite, quelques questions conduisent le candidat, par exemple :

- A montrer ses connaissances ;
- A relever des observations pertinentes ;
- A organiser les observations fournies, à en déduire une interprétation et, plus généralement, à exploiter les résultats.

Deuxième partie

Un exercice met en œuvre, dans un contexte donné, une ou plusieurs grandeurs et relations entre elles.

Les questions posées doivent permettre de vérifier que le candidat est capable :

- De montrer qu'il connaît le vocabulaire, les symboles, les grandeurs et les unités mises en œuvre ;
- D'indiquer l'ordre de grandeur d'une valeur compte tenu des mesures fournies et du contexte envisagé ;
- D'utiliser des définitions, des lois et des modèles pour résoudre le problème posé.

Dans un même exercice, les capacités décrites pour ces deux parties peuvent être mises en œuvre.

Lorsque l'épreuve s'appuie sur d'autres disciplines, aucune connaissance relative à ces disciplines n'est exigible des candidats et toutes les indications utiles doivent être fournies dans l'énoncé.

Instructions complémentaires pour l'ensemble des évaluations écrites (contrôle en cours de formation ou épreuve ponctuelle)

Le nombre de points affectés à chaque exercice est indiqué sur le sujet.

La longueur et l'ampleur du sujet doivent permettre à tout candidat de le traiter et de le rédiger posément dans le temps imparti.

L'utilisation des calculatrices électroniques pendant l'épreuve est définie par la réglementation en vigueur.

Les trois alinéas suivants doivent être rappelés en tête des sujets :

La clarté des raisonnements et la qualité de la rédaction interviendront dans l'appréciation des copies ;

L'usage des calculatrices électroniques est autorisé sauf mention contraire figurant sur le sujet ;

L'usage du formulaire officiel de mathématiques est autorisé.

EG 3 ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE

coef : 1

UG 3

Arrêté du 25 septembre 2002 fixant le programme d'enseignement de l'éducation physique et sportive pour les certificats d'aptitude professionnelle, les brevets d'études professionnelles et les baccalauréats professionnels.

L'épreuve se déroule dans les conditions définies par l'arrêté du 22 novembre 1995 relatif aux modalités d'organisation du contrôle en cours de formation et de l'examen ponctuel terminal prévus pour l'éducation physique et sportive en lycées (BO n° 46 du 14 décembre 1995).

ÉPREUVE FACULTATIVE : LANGUE VIVANTE

UF

Épreuve orale

durée 20 mn – préparation : 20 mn

Arrêté du 8 juillet 2003 fixant le programme d'enseignement des langues vivantes étrangères pour les CAP

Arrêté du 17 juin 2003 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général.

L'épreuve comporte un entretien se rapportant :

- soit à un document étudié au cours de la formation (texte ou image),
- soit à un document lié à l'activité et/ou à l'expérience du candidat.

ANNEXE III

**TABLEAU DE CORRESPONDANCE
D'ÉPREUVES ET D'UNITÉS**

TABLEAU DE CORRESPONDANCE D'ÉPREUVES ET D'UNITÉS

CAP Chocolatier confiseur (arrêté du 17 mars 1981) dernière session 2003	CAP Chocolatier confiseur (défini par l'arrêté du 21 août 2002) session 2004	CAP Chocolatier confiseur (défini par l'arrêté du 21 août 2002 modifié par le présent arrêté) à compter de la session 2005
<u>Epreuves pratiques (1)</u> A - Epreuves fondamentales + B - Epreuves complémentaires	<u>UP2</u> Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat	<u>UP2 (3)</u> Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat
<u>Epreuves écrites et orales (2)</u>	<u>UP1</u> Approvisionnement et stockage	<u>UP1</u> Approvisionnement et stockage
	<u>UG1</u> Expression française	<u>UG1</u> Français et histoire - géographie
	<u>UG2</u> Mathématiques	<u>UG2</u> Mathématiques - sciences
	<u>UG3</u> Vie sociale et professionnelle	
	<u>UG4</u> Education physique et sportive	<u>UG3</u> Education physique et sportive

A la demande du candidat et pendant la durée de validité des notes :

- (1) La note moyenne, supérieure ou égale à 10 sur 20, obtenue au groupe d'épreuves pratiques A et B, peut être reportée sur l'unité UP2 du diplôme régi par le présent arrêté.
- (2) La note moyenne, supérieure ou égale à 10 sur 20, obtenue au groupe d'épreuves écrites et orales est reportée sur chacune des unités UP1 *Approvisionnement et stockage*, UG1 *Expression française*, UG2 *Mathématiques*, UG3 *Vie sociale et professionnelle*, UG4 *Education physique et sportive* du diplôme régi par le présent arrêté.
- (3) La note reportée sur l'unité UP2 définie par le présent arrêté est affectée du coefficient total de cette unité incluant celui de la vie sociale et professionnelle.

De même, lorsque le candidat peut être dispensé de l'unité UP2 définie par le présent arrêté, cette dispense s'entend pour la totalité de l'unité, partie vie sociale et professionnelle incluse.

NB : Toute note, supérieure ou inférieure à 10/20 obtenue aux épreuves, à compter du 1^{er} septembre 2002, peut être conservée (décret n° 2002-463 du 4 avril 2002 relatif au CAP).