



Région académique  
OCCITANIE



# CAP Chocolatier confiseur

## Critères d'évaluation EP2

Inspection de l'Éducation Nationale

À l'attention des candidats

**En préambule, il est rappelé aux candidats que l'examen constitue un moment d'évaluation et non de formation. En conséquence, le jury ne répondra à aucune sollicitation concernant les acquis qui doivent être maîtrisés pour se présenter à l'examen.**

### EP2 - production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat – coefficient 14 – 11h

Une tenue professionnelle est exigée pour entrer dans le laboratoire. De plus, les téléphones portables seront interdits, ainsi que les bijoux pour des raisons d'hygiène et de sécurité. Seules les montres seront tolérées, à condition qu'elles soient fixées à la boutonnière de la veste ou à la ceinture du tablier.

L'épreuve se déroule sous la 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.

L'épreuve de pratique EP2 dure au total **11h, coefficient 14**. 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.

**L'épreuve pratique comporte trois parties qui seront coefficientées.**

1. **La première partie EP2A**, d'une durée **d'1h00**, est une épreuve pratique notée sur **14 points**. Il est demandé au candidat de réaliser, sous forme de dessin, la pièce commerciale à fabriquer.
2. **La deuxième partie EP2B**, d'une durée de **9h30 maximum**, est également pratique, **notée sur 182 points** selon les critères :
  - Préparation du poste de travail
  - Mise au point : réalisation de produits de chocolaterie à partir d'une ou plusieurs couvertures fondues, réaliser une mise au point
  - Réalisation d'une masse de base ; la masse sera utilisée soit pour le trempage, soit pour les bonbons moulés
  - Trempage réalisé selon deux techniques, méthode glissée et méthode retournée
  - Moulage d'une plaque de bonbons, garnir, obturer et présenter
  - Moulage simple recto verso
  - Pièce commerciale sur le thème proposé par le sujet
  - Confiserie
  - Produit au choix du candidat
  - Pâtisserie à base de chocolat

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 EP2C**, d'une durée de **30 min**, se déroule sous forme pratique et orale. Elle est notée sur **84 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.
- Le candidat doit également être capable de répondre aux questions relatives à l'environnement :
  - Technologique,
  - Scientifique,
  - Economique et juridique.

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