

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR (arrêté du 21 août 2002 ; modifié le 22 avril 2008))

Année de formation	Epreuve	Durée	Modalités		
			Caractéristiques	Barème	Contenus
1 ^{ère} année de CAP	<i>Aucune évaluation en Sciences Appliqués</i>				
	PSE				
Terminale CAP	Epreuve écrite EP1 : Approvisionnement et stockage	Non précisé => on choisira au maximum 45 mn	Epreuve combinée avec l'évaluation des savoirs technologiques, économiques et juridiques	16 pts dont 4 pour les SA	-S74 à S79
	Epreuve pratique orale EP2 : Production et valorisation de fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat	Durant les 11h maxi de l'épreuve pratique (+1 pour la PSE)	Epreuve orale (« situation d'évaluation en établissement » de 30 min pour laquelle le temps imparti aux SA n'est pas précisé) => on choisira au maximum 10 mn d'interrogation Evaluation au cours de la dernière année de formation Coefficient 14 (+1 pour la PSE)	4 pts dont 1.5 pour les SA	-S71 à S73 <i>Proposition académique :</i> <i>Il sera proposé au candidat une question portant sur :</i> -S71 notée sur 4 pts -S731 notée sur 4 pts -S72 ou S732 ou S733 notée sur 2 pts <i>Les questions pourront être extraites es propositions du document académique ; on veillera à assurer un traitement équitable des candidats.</i>
	PSE :				