Direction des Jurys
de l'enseignement secondaire
Rue Adolphe Lavallée, 1
1080 Bruxelles

enseignement.be/jurys
jurys@cfwb.be

Jurys de la Communauté française de l'enseignement secondaire ordinaire

Consignes d'examens

Cycle	2018-2019/1
Titre	CESS P Chocolatier-Confiseur-Glacier
Matières	CONNAISSANCE DU MATERIEL ORGANISATION DU TRAVAIL ET DE L'ENTREPRISE HYGIENE – SECURITE DU TRAVAIL – LEGISLATION COMMERCIALISATION – VENTE T.P. CHOCOLATERIE T.P. CONFISERIE T.P. GLACERIE

Informations générales

●●● Identification de la matière

Nom de l'option de base groupée (OBG) :

CHOCOLATIER-CONFISEUR-GLACIER/CHOCOLATIERE-CONFISEUSE-GLACIERE

Liste des matières (grille-horaire) + équivalent horaire :

DEGRE	3	PROFESSIONNEL (7e QUALIFIANTE)
SECTEUR	4	HOTELLERIE-ALIMENTATION
GROUPE	43	BOULANGERIE-PATISSERIE

OPTION 4311 CHOCOLATIER-CONFISEUR-GLACIER/CHOCOLATIERE-CONFISEUSE-GLACIERE

	Code	7 PB	ACCROCHE
CONNAISSANCE DU MATERIEL	2996	1	CT Chocolaterie-glaces-confiserie DS
ORGANISATION DU TRAVAIL ET DE L'ENTREPRISE	2482	2	CT Chocolaterie-glaces-confiserie DS
HYGIENE – SECURITE DU TRAVAIL – LEGISLATION	1699	2	CT Chocolaterie-glaces-confiserie DS
COMMERCIALISATION – VENTE	2997	2	CT Chocolaterie-glaces-confiserie DS
TRAVAUX PRATIQUES ET STAGES			
T.P. CHOCOLATERIE	3161	6	PP Chocolaterie-glaces-confiserie DS
T.P. CONFISERIE	3170	4	PP Chocolaterie-glaces-confiserie DS
T.P. GLACERIE	3247	3	PP chocolaterie-glaces-confiserie DS
TOTAL		20	

●●● Programme

Selon la règlementation, les questions d'examens porteront sur les programmes de la Fédération Wallonie-Bruxelles[1]. Ces programmes sont téléchargeables sur le site http://www.wallonie-bruxelles-enseignement.be/programmes.

Numéro du programme : PF/112/2008/249

Lien : http://www.wallonie-bruxelles-enseignement.be/progr/PF-112-2008-249.pdf

Nom du programme : CHOCOLATIER-CONFISEUR-GLACIER/CHOCOLATIERE-CONFISEUSE-GLACIERE

Rappel : ces consignes ne se substituent pas au programme de la Fédération Wallonie-Bruxelles. Elles complètent le programme et précisent notamment les modalités d'évaluation.

[1] Article 10 du Décret du 27/10/2016 portant organisation des jurys de la Communauté française de l'enseignement secondaire ordinaire

●●● Titre visé, type d'enseignement

Certificat d'enseignement secondaire supérieur pour l'enseignement secondaire professionnel (CESS)

Organisation de(s) l'examen(s) de

●●● Modalités de passation

Type d'examen : épreuve intégrée

Nombre d'heure(s) : 2 jours d'épreuve

●●● Condition(s) pour présenter l'épreuve

- Le candidat n'aura accès à l'examen en tenue complète de travail (chaussure sécurité, calot ou coiffe, tablier, pantalon pied de poule, veste ou polo blanc, essuie de cuisine)
- Le candidat apportera son petit matériel tel que couteau, couteau palette, triangle, balance, … moule et cadre spécifique et matériel de présentation.
- La liste des ingrédients sera fournie après établissement d'un bon de commande avec les quantités déterminées pour la réalisation de l'épreuve, celui-ci devra être envoyé dans la semaine précédant l'examen au vérificateur lustpatrick@hotmail.com
- Tout ingrédient spécifique ou particulier sera apporté par le candidat.
- Le candidat sera responsable de l'entretien et de la remise en ordre des laboratoires mis à dispositions ainsi que du matériel.

●●● **Bilan de Compétences Chocolaterie Confiseries Glaceries et pondération**

Fabriquer des Produits de la Chocolaterie Confiserie Glacerie			
Activités décrite dans le programme	**Compétences mises en œuvre**	**Indicateurs**	**Ponctuations**
➢ Organiser le plan de travail ➢ Sélectionner les ingrédients et les mettre en conditions d'utilisations ➢ Collationner les données utiles	➢ Respect des normes du guide des bonnes Pratiques (HACCP) ➢ Le Candidat est à même d'identifier les différents ingrédients nécessaires et à les mettre en œuvre ➢ Etablir les fiches Techniques de productions suivant les différentes obligations légales (allergènes, …) ➢ Etablir le bon de commande en relation avec les produits réalisés.	➢ Veiller à la propreté du plan de travail tout au long de la fabrication. ➢ Etablir les fiches techniques de Productions suivant les différentes obligations légales (..Allergènes,..) ➢ Etablir le bon de commande en relation avec les produits à réalisés	/30
➢ Exécuter les	➢ Réaliser une Praline	➢ Tempérage	

différentes étapes de la fabrication d'un sujet moulé, dressé, enrobé ou creux	**moulée et Fourrée sur base de chocolats de couverture Fondant, lait ou masse Blanche et d'un intérieur sur base de ganache, de crème fraiche, de confit, crème au beurre, pâte pralinée au choix** **(base d'un moule de plusieurs empreintes)**	➢ **Aspect brillant extérieur** ➢ **Épaisseur de la coque** ➢ **Goût de l'intérieur** ➢ **Finition du talon**	/20
➢ **Exécuter les différentes étapes de la fabrication d'un sujet moulé, dressé, enrobé ou creux**	➢ **Réaliser une pralinée dressée trempée sur base de chocolats de couverture Fondant, lait, ou masse blanche et d'un intérieur sur base de ganache, de crème fraiche, de confit, de crème au beurre**	➢ **Tempérage** ➢ **Aspect brillant extérieur** ➢ **Épaisseur de la coque** ➢ **Goût de l'intérieur** ➢ **Finition du talon** ➢ **Régularité**	**/20**

	pralinée au choix **(base de 20 pralines dressées ou découpée en cadre)**		
➢ **Exécuter les différentes étapes de la fabrication de produits comme pâtes de fruits, d'amandes, gommes, bonbons, caramels, nougats, lards, cuberdons, fruits confits, produits candis,…**	➢ **Réaliser une pâte de fruits au choix** **Cadre de 20cm/20cm** **Découpée et enrobée de sucre cristal**	➢ **Consistance** ➢ **Goût** ➢ **Aspect** ➢ **Découpe** ➢ **Originalité**	**/20**
➢ **Exécuter les différentes étapes de la fabrication de produits comme pâtes de fruits, d'amandes, gommes, bonbons, caramels, nougats,**	➢ **Réaliser un sujet original en pâte d'amande poids 100gr** **Sur un socle en chocolat fondant d'un diamètre de 8cm** **(thème carnaval, ou fin d'année)**	➢ **Présentation** ➢ **Originalité du personnage** ➢ **Aspect ou ressemblance** ➢ **Respect des consignes poids**	/20

lards, cuberdons, fruits confits, produits candis,			
➢ **Exécuter les différentes étapes de la fabrication de produits glacés comme : glaces, sorbets, mousses, parfaits, granités, soufflés…**	➢ **Réaliser une crème glace sur base d'un appareil (1Litre) parfum au choix et original** ➢ **Réalisation d'un sorbet (à base de fruits ou/et de vin) sur base d'un appareil 1litre** ➢ **Présentations sous formes de coupe ou d'un entremet glacé**	➢ **Présentation** ➢ **Originalité** ➢ **Texture** ➢ **Goût** ➢ **Décoration**	**/20**
➢	➢ **Savoir répondre aux différentes questions techniques en relations avec les différentes réalisations**		**/20**
➢ **Total**	➢ **Le candidat obtiendra un minimum de 60% afin de satisfaire à l'épreuve pratique et orale**		**/150**

Chaque matière est pondérée sur une note finale de 20 points.
Chaque cours de l'OBG est considéré comme une matière.