

**Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie,
confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat**

Troisième partie : environnement scientifique (sciences appliquées)

CONSIGNES AUX MEMBRES DU JURY

La troisième partie de l'épreuve EP2 comporte, dans son intégralité, une évaluation portant sur :

- la présentation et la valorisation d'un produit fabriqué
- l'environnement technologique, scientifique, économique et juridique

Proposition de sujets

Les sujets suivants sont proposés à **titre indicatif** ; ils pourront servir de base à l'interrogation mais les questions à poser sont à adapter en fonction de la réalisation pratique qu'aura faite le candidat (deuxième partie de l'épreuve EP2).

Contenus

L'épreuve portera obligatoirement sur les savoirs associés **S71, S72, S73** du référentiel.
Elle sera évaluée obligatoirement par **le professeur de sciences appliquées**.
Le nombre de questions à prévoir est de 4 à 5.

Forme

L'épreuve « environnement scientifique (sciences appliquées) » est une épreuve orale.

Durée

L'épreuve « environnement scientifique (sciences appliquées) » ne doit pas excéder 10 minutes.

Notation

L'environnement scientifique (sciences appliquées) est noté sur 2 points.
La totalité de cette troisième partie étant notée sur 6 points.

| | | | |
|--|------------------|----------------------|-------------|
| CAP CHOCOLATIER CONFISEUR | Code : 50 221 33 | Session 2008 | |
| Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat | | Durée : 0h30 | Page : 5/42 |
| | | Coef. total EP2 : 14 | |