



Règlement d'ordre intérieur
Epreuve intégrée : dossier n°432100U22D1
de la section CHOCOLATIER-CONFISEUR 2024-2025

Sommaire

1	Définition.....	2
1.1	Préalable	2
1.2	Les capacités terminales de l'épreuve intégrée	2
1.3	Délai entre les Unités d'Enseignement.....	2
2	Déroulement de l'épreuve intégrée.....	2
2.1	Travail écrit : accompagnement et suivi.....	3
2.2	Echéancier.....	3
2.3	Sujet de l'épreuve	4
2.4	Les séances collectives	5

1 Définition

1.1 Préalable

L'épreuve intégrée (EI) ou épreuve finale de la section mène à l'obtention d'un certificat de qualification. L'étudiant doit démontrer lors de cette épreuve qu'il maîtrise, à un niveau satisfaisant, **toutes les compétences** correspondant aux finalités de la section.

Les informations sur les points repris dans le tableau ci-dessous sont accessibles sur le site www.cefor.be dans la rubrique du ROI (règlement général de l'école).

Inscription :
A réaliser au secrétariat pour le 31 janvier de l'année scolaire en cours au plus tard.
Composition du jury
Absence (1 ^e ou 2 ^e session)
Sanction de l'épreuve : délibérations, degré de réussite, points
Contestations et recours

1.2 Les capacités terminales de l'épreuve intégrée

Voir [dossier pédagogique](#) en ligne + Voir grille d'évaluation en annexe.

1.3 Délai entre les Unités d'Enseignement

Attention, il y a un délai de 3 ans qui est applicable entre la fin d'une formation déterminante et l'accès à l'EI

2 Déroulement de l'épreuve intégrée

L'épreuve intégrée se déroule en plusieurs phases :

Phase 1 : Travail écrit

Phase 2 : Présentation du travail écrit et défense orale devant jury et professeur

Phase 3 : Réalisation de pralines et confiserie dans l'atelier devant jury et professeur

Phase 4 : Présentation au jury et analyse critique des produits réalisés, présenté sur un comptoir élaboré par l'étudiant.

Tout manquement, même partiel à l'épreuve intégrée, comportement inadéquat envers les membres du jury (refus de répondre, grossièreté...) conduit au minimum à l'ajournement. Le conseil des études peut, selon la gravité du (des) manquement(s), motiver un refus.

Les critères d'évaluation de l'épreuve intégrée sont communiqués à l'étudiant par ce document – à charge du Chargé de cours responsable de l'EI d'apporter des commentaires aux étudiants.

Le professeur consignera les questions et présences aux séances d'information et suivis. La grille d'évaluation est en annexe.

En cas de seconde session, l'étudiant est tenu de confirmer son souhait de représenter son épreuve pour le premier jour d'ouverture de l'établissement qui suit le 15 août de l'année en cours et de déposer le travail écrit au secrétariat de l'établissement le même jour pour 18 heures au plus tard.

2.1 Travail écrit : accompagnement et suivi

L'étudiant doit produire un projet écrit et structuré dans les délais précisés dans l'échéancier repris ci-après.

Consignes générales du travail écrit

- Le travail comportera au minimum 10 pages et au maximum 30 pages dactylographiées, hors annexes éventuelles (corps du texte en police Times New Roman taille de 12) ;
- Il aura une page de titre telle que reprise en annexe 1 du présent ROI ;
- Il aura une table des matières située en début de travail ;
- Les pages du travail, hormis la page de titre, seront numérotées en pied de page à droite ;
- Une bibliographie-sitographie reprenant les ouvrages de références consultés (livres, revues, site internet...) sera présentée en fin de travail.
- Les tableaux comportant des chiffres reprendront un alignement des valeurs monétaires à droite sans mentionner la devise (calculs des prix en euros obligatoirement) ;
- La clarté du texte et l'orthographe seront des critères déterminant le niveau de maîtrise du travail.
- Le travail sera « relié » (pas de page volante).



L'utilisation d'ouvrage de références n'autorise en rien le plagia. Toute tentative de subtilisation, en tout ou en partie, d'ouvrages à des fins personnelles sera sanctionnée par un refus pur et simple pour motif de tricherie. Dès lors, pensez bien à identifier les textes ou portions de textes qui ne sont pas de vous.

2.2 Echéancier

Séance d'information collective	Mardi 15/10 à 16h00 Local chocolat
Date limite d'inscription à l'EI	31 janvier de l'année scolaire en cours
<i>A charge de l'étudiant de se tenir informé sur les moments prévus pour les échéances ci-dessous</i>	
Suivis TFE	Mardi 21/01 à 16h00 Mardi 18/03 à 16h00 Local Chocolat
Remise du travail écrit et stages terminés (carnet et rapport rentrés)	Jeudi 15 mai 2025 avant 18h00
Epreuve intégrée organisée en journée	Jeudi 19 juin 2025 - journée (8h30 à 16h00)

Le thème choisi pour juin 2025 : « Dans mon jardin » (ganache soit herbes aromatiques, soit légumes)

• Suivi de TFE – 1

Première ébauche du travail : plan provisoire une synthèse qui présente les éléments théoriques sur lesquels vous comptez vous appuyer.

- **Suivi de TFE – 2**

Seconde version intermédiaire.

Ces deux présentations constituent un nombre minimal de remises intermédiaires, vous pouvez toutefois soumettre l'état d'avancement de votre travail à votre professeur à de plus nombreuses reprises. Les rencontres et feed-back consécutifs aux entrevues programmées seront l'occasion d'une évaluation formative et permettront de vous assurer du degré de pertinence de votre action.

Nous attirons néanmoins votre attention sur le fait que ces différents documents ne sont pas des brouillons (documents personnels), mais des étapes intermédiaires de votre réflexion destinés à la communication. Ils seront donc remis au chargé de cours dans le souci d'une bonne lisibilité.

Vous veillerez également à y intégrer d'entrée de jeu les références aux ouvrages exploités.

Il est de votre responsabilité d'étudiant de solliciter à date et heure, les conseils de votre chargé de cours responsable de l'unité épreuve intégrée et de lui soumettre votre travail en cours de réalisation. En aucun cas, le chargé de cours n'est en mesure d'émettre autre chose que des conseils. Il ne lui appartient pas de vous remplacer dans votre travail ni de se prononcer en lieu et place du jury de l'épreuve.

L'évaluation finale de votre travail tiendra compte de la manière dont vous avez exploité les conseils délivrés ainsi que de la qualité des modifications que vous aurez opérées.

La version finale de votre travail sera à remettre, en 5 exemplaires reliés au secrétariat de l'établissement. En contrepartie, l'étudiant recevra un accusé de réception prouvant le dépôt. L'étudiant veillera à conserver un exemplaire de son travail qu'il utilisera le jour de la défense.

Tout travail remis hors délai ne sera pas accepté et l'étudiant perdra son droit à présenter cette partie de l'épreuve intégrée.

2.3 Sujet de l'épreuve

Sur base d'une recherche personnelle, l'étudiant présentera dans son travail écrit :

- Ses recherches et les résultats sur la création d'une praline originale avec comme fourrage
- une ganache au minimum avec analyse de ses constituants et analyse quantitative des constituants de celle-ci (eau, matières grasses laitières, sucres, matière sèche, beurre de cacao).
Le bon de commande des matières premières nécessaires à la confection de
20kg de pralines « création », 200 melocakes classiques réalisée en classe ou création, 20kg pâtes de fruit, 20kg de confiserie au choix (berlingot, nougat, lard, gomme, ...)

- Le calcul du prix de revient pour la commande reprise ci-dessus ;
- La planification des travaux à mettre en œuvre ;
- Les procédures de fabrication spécifiques ;
- Les procédures de contrôle nécessaires pour garantir la qualité des différents produits ;
- Une stratégie de mise en valeur des produits pour une présentation à la clientèle ;
- L'estimation du prix de vente des différentes pièces (justifications).

L'étudiant présentera ses produits aux membres du jury à la date fixée et fera une analyse critique sur base d'une dégustation **des différents produits réalisés ce jour**.

Fera partie de la décoration de la table de présentation des produits (vente) la pièce réalisée lors de l'unité d'enseignement « Chocolaterie : niveau maîtrise ».

Le jour de l'épreuve il réalisera, **dans un temps imparti et en pratique**, devant les membres du jury **la praline création, le melocake (le biscuit sera confectionné à domicile) et la confiserie par tirage au sort** (recette connue et vue lors des cours) avec les matières premières mises à sa disposition par l'établissement pour le melocake et la confiserie. Dans le cas de la personnalisation du melocake, l'étudiant apportera ses ingrédients nécessaires.

Seront évalués : son sens de l'organisation, son souci de garantir un produit de qualité, sa prise d'initiatives, sa dextérité, son rendement. Si le produit demandé n'est pas terminé dans le temps imparti, l'élève est automatiquement ajourné.

2.4 Les séances collectives

Des séances collectives et/ou individuelles d'accompagnement sont programmées par le Conseil des Études. Il est fortement recommandé à l'étudiant d'être présent à ces séances.

Lors de ces séances, l'étudiant viendra avec sa fiche de suivi qui sera signée par le titulaire du cours de cuisine ou de salle. Elle sera remise au secrétariat en même temps que le TFE.

L'étudiant qui ne remet pas son TFE à la date prévue et qui ne confirme pas son désir de le remettre dans les délais de la 2^{ème} session sera considéré en ABANDON.

Pour la date limite du dépôt du TFE, l'étudiant :

- Doit avoir remis son TFE
- OU
- Doit avoir confirmé (contre accusé de réception) son intention de participer à la 2^{ème} session et se conformer aux délais de celle-ci.

A défaut, l'étudiant ne pourra valablement contester les décisions du Conseil des Études.

Il est entendu que chacune de vos questions doit être posée au professeur **concerné**, les « on dit que » ou autres formules non pertinentes ont **toujours** pour effet de vous desservir.

Le Conseil des Études, après lecture du TFE, peut prononcer un ajournement dans le cadre du projet personnel écrit pour non-respect des consignes. Dans ce cas, l'étudiant ne peut prétendre à la défense orale (et perd un passage à l'EI). L'acquis d'apprentissage lié à la défense orale est d'office considéré comme non acquis



*INSTITUT D'ENSEIGNEMENT
DE PROMOTION SOCIALE
DE LA FEDERATION WALLONIE-BRUXELLES*

**Epreuve intégrée de la section :
CHOCOLATIER-CONFISEUR
« TITRE »**

Nom » « Prénom »

Professeur titulaire de l'UF Epreuve

Intégrée : « Nom » « Prénom »

« Mois » « Année »

GRILLE D’EVALUATION DE L’EPREUVE INTEGREE
DE CHOCOLATIER CONFISEUR
TRAVAIL ECRIT – DEFENSE ORALE - DEGUSTATION

Capacités terminales (extrait du dossier pédagogique)

CT1	Réaliser une production personnelle de chocolaterie-confiserie
CT2	Prendre des initiatives, de mettre en œuvre des comportements autonomes
CT3	Se référer aux bonnes pratiques de la chocolaterie-confiserie pour justifier ses choix techniques
CT4	Démontrer son souci de garantir des produits de qualité à la clientèle
CT5	Communiquer aisément sur ses pratiques (utilisation des termes techniques appropriés)
CT6.1	Démontrer, à travers son argumentation, sa capacité à : Mener une réflexion technique et professionnelle et à mobiliser son sens organisationnel
CT6.2	Etablir des relations entre des savoirs théoriques et pratiques
CT6.3	Utiliser correctement un ensemble de documents de référence
CT6.4	Interpréter et à utiliser correctement le vocabulaire technique de la profession
CT6.5	Prendre des décisions tenant compte de la législation régissant l’exercice de la profession.