

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR (10 mois)

(Code RNCP : 891 – Code SIFA : 50022133)



OBJECTIFS

Le chocolatier confiseur participe à tous les stades de la fabrication de la chocolaterie ou de la confiserie. Il est capable de :

- Effectuer correctement les opérations de tempérage, trempage, enrobage.
- Connaître les techniques de cuisson, de fonte, de façonnage et de fourrage, etc.
- Exercer dans des entreprises industrielles ou dans des entreprises artisanales.
- Conduire des actes de vente.

Organisation de la formation :

DURÉE : 35 heures par semaine sur 10 mois pour un total de 385 heures

DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS : en fonction des places disponibles entrée en septembre

MODALITÉS D'ALTERNANCE : 1 semaine au CFA et 2 semaines en entreprise

ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE : constituée de formateurs professionnels spécialisés + coordinatrice pédagogique

MOYENS PÉDAGOGIQUES :

- laboratoires de pâtisserie équipés
- centre de ressources : documentations, annales, sujets d'examens
- salles informatiques
- salles de cours équipées de vidéos projecteurs
- laboratoire de sciences

Contenu de la formation :

MATIÈRES PROFESSIONNELLES :

- Pratique pâtisserie
- Technologie pâtisserie

MATIÈRES SEMI- PROFESSIONNELLES

- Vente, commercialisation
- CEEJS
- Sciences appliquées
- Arts appliqués

+ Prévention Santé Environnement (selon le diplôme obtenu)

Evaluation et Certification :

Evaluations régulières sur la totalité des compétences en conformité avec le règlement d'examen de l'Education Nationale (bulletins semestriels avec avis des conseils de classe)

Diplôme de l'Education Nationale avec passage de l'examen en mode ponctuel

Accompagnement pédagogique spécifique pour :

- Les personnes porteuses de handicap (Référént handicap dédié)
- Les personnes en grandes difficultés scolaires et allophones (personnalisation des parcours)

Public et prérequis

PUBLIC : salarié, demandeur d'emploi, personne en reconversion

PRÉREQUIS être titulaire au minimum d'un diplôme reconnu de niveau CAP

Poursuite de formation :

- CAP Glacier fabricant
- MC Pâtissier Glacier Chocolatier Confiseur Spécialisés (possible au CFA)
- MC Employé-Traiteur (possible au CFA)
- Brevet Technique des Métiers (BTM) Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur (possible au CFA)
- Bac Professionnel boulanger-pâtissier

Débouchés :

- Artisan commerçant
- Commis chocolatier confiseur
- Chocolatier confiseur spécialisé

Tarifs et modalités de financements :

Le coût pédagogique de la formation est de 5 775 euros + frais administratifs et d'équipements sur devis

La formation peut être financée par :

- Pôle Emploi
- CPF
- La Région
- Transition Pro pour les salariés

Contact :

Pour toute information complémentaire, contactez Madame STOERKEL au 04 75 61 56 11 ou par mail : fc@cfmda.fr

5 Rue de la Sablière 26250 Livron-Sur-Drôme

www.cfmda.fr

Retrouvez nous sur :

