

# POLE METIERS DE BOUCHE

## CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR en 1 an

Parole d'apprenti : " L'Art du chocolat n'a aucune limite "

www.cfmda.fr  
edgaro@cfmda.fr  
5 rue de la Sablière  
26250 LIVRON SUR DROME



04 75 61 69 55

### PUBLIC

#### Éligible au contrat d'apprentissage

Être âgé de 15 à 29 ans au début du contrat d'apprentissage.  
Sans limite d'âge : être reconnu travailleur handicapé OU en cas de création ou reprise d'entreprise.

Prérequis : être titulaire du CAP Pâtissier.

### DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 400 heures sur 1 an.

Alternance : 2 semaines en entreprise / 1 semaine au CFA (35h/semaine).

Classe de 12 à 14 alternants en moyenne.

### MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Ateliers équipés. Salles informatiques.

Centre de ressources : ordinateurs, documentations, annales, sujets d'examens.

Le 1er équipement professionnel est fourni au démarrage de la formation.

Les EPI (Equipements de Protection Individuelle) doivent être fournis par l'employeur pour les apprentis.

### COUT DE LA FORMATION

Formation gratuite et rémunérée prise en charge par l'OPCO de l'entreprise sous contrat d'apprentissage.

### CANDIDATURE et DELAIS D'ACCES

Vous pouvez candidater à partir du mois de février jusqu'au 1<sup>er</sup> novembre en vous connectant sur notre site : [www.cfmda.fr](http://www.cfmda.fr), onglet : "Candidature à la formation".

**Ce qui vous permet de bénéficier d'offres d'apprentissage de nos entreprises partenaires.**

Le démarrage de la formation se fera sur le 1er trimestre de l'année scolaire. Inscription sous réserve de places disponibles à la signature d'un contrat avec un employeur. Le calendrier sera fourni après inscription définitive. Le service développement de l'apprentissage et le secrétariat accompagnent les jeunes et les entreprises dans la signature d'un contrat d'apprentissage.

### HANDICAP / ACCESSIBILITE



Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Pour plus d'informations merci de consulter notre site, rubrique : « Dispositif d'accompagnement des apprenants porteurs de handicap »

### INFOS PRATIQUES

Restauration sur place

Lignes de bus directes par KEOLIS

Casiers

### OBJECTIFS OPERATIONNELS

À la fin de la formation, l'apprenti connaît :

- les stades de la fabrication de la chocolaterie, de la confiserie de sucre,
- les familles de matières premières ainsi que leurs additifs,
- les opérations de tempérage, trempage, enrobage,
- les techniques de cuisson, de fonte, de façonnage et de fourrage.

### MATIERES ENSEIGNEES

**MATIÈRES PROFESSIONNELLES :**

- Pratique du chocolat
- Technologie du chocolat

**MATIÈRES SEMI-PROFESSIONNELLES :**

- Vente, commercialisation
- Sciences appliquées
- Prévention Santé Environnement
- CEEJS
- Chef d'œuvre

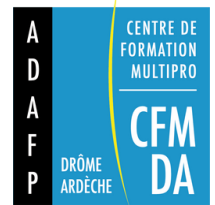
### POURSUITES DE FORMATION / DEBOUCHES

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

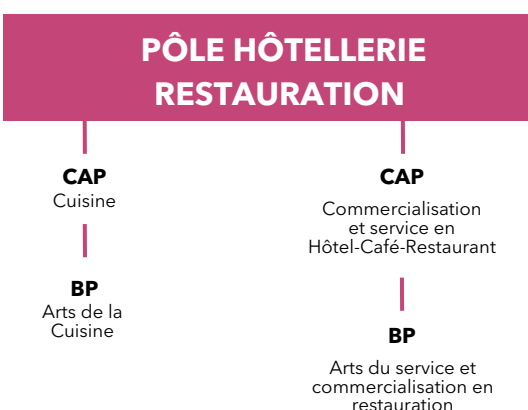
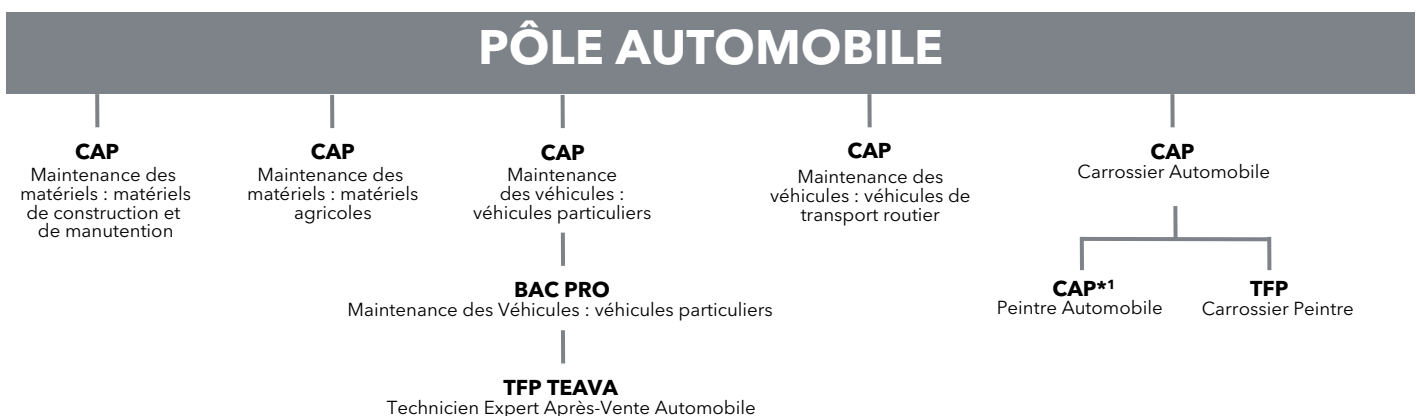
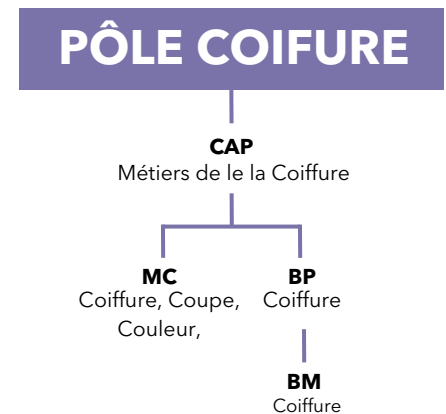
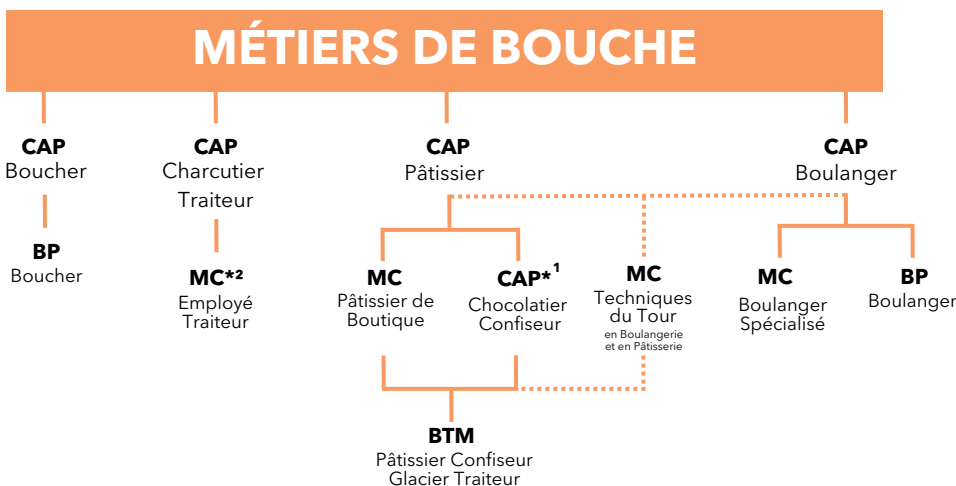
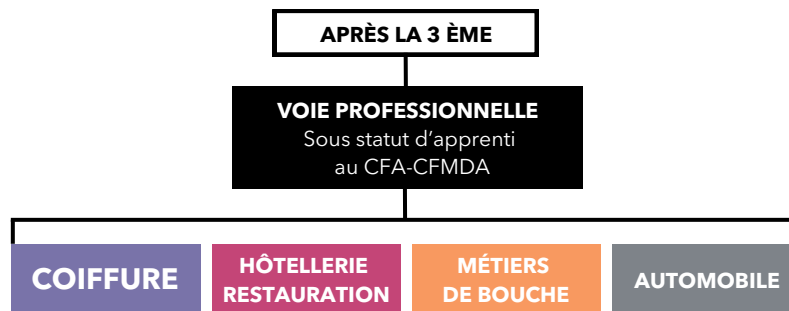
**Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle chocolatier-confiseur est amené à exercer son activité de service dans tous les domaines :**

- chocolaterie,
- confiserie,
- boulangerie-pâtisserie

# NOS FORMATIONS



ALTERNANCE  
FORMATION CONTINUE



**CAP**  
Certificat d'Aptitude Professionnelle (Niveau 3)

**BAC PRO**  
Baccalauréat Professionnel (Niveau 4)

**MC**  
Mention complémentaire

**TFP**  
Titre à Finalité professionnelle

**BTM**  
Brevet Technique des métiers (Niveau 4)

**BP**  
Brevet Professionnel (Niveau 4)

**BM**  
Brevet de maîtrise

**\*1** Formation en 1 an

**\*2** Accessible après tous les  
CAP des métiers de bouche  
et de la cuisine



■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre  
des catégories suivantes :  
ACTIONS DE FORMATION CONTINUE  
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE