

Objectifs : Le chocolatier confiseur participe à tous les stades de la fabrication de la chocolaterie ou de la confiserie de sucre et peut avoir des activités liées au commerce. Il connaît bien les familles de matières premières ainsi que leurs additifs. 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.



Organisation de la formation :

Durée : 32 heures par semaine sur 1 an

Délais et modalités d'accès : en fonction des places disponibles entrée tout au long de l'année si signature d'un contrat avec un employeur

Modalités d'alternance : 1 semaine au CFA et 2 semaines en entreprise

Equipe pédagogique : constituée de formateurs professionnels spécialisés et de formateurs en matières générales + coordinatrice pédagogique

Moyens pédagogiques :

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

Contenu de la formation :

Matières professionnelles :

- Pratique
- Technologie

Matières semi-professionnelles :

- CEEJS
- Sciences appliquées
- Arts appliqués
- Vente, commercialisation
- Prévention Santé Environnement

Evaluation :

- Evaluation régulière (bulletins semestriels avec avis des conseils de classe)
- Examen blanc

Certification :

Diplôme de l'Education Nationale en examen ponctuel

Public et prérequis :

Public : être âgé de 15 ans à 29 ans révolus pour être éligible au contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

Prérequis souhaité pour la réussite de l'apprenant : être titulaire au minimum d'un CAP dans les métiers de bouche

Poursuite de formation :

- CAP Glacier fabricant
- MC Pâtisserie glacierie chocolaterie confiserie spécialisées (*possible au CFA-CFMDA*)
- MC Employé-Traiteur (*possible au CFA-CFMDA*)
- Brevet Technique des Métiers (BTM) Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur (*possible au CFA-CFMDA*)
- Bac Professionnel boulanger-pâtissier

Débouchés :

- Artisan commerçant
- Commis chocolatier confiseur
- Chocolatier confiseur spécialisé

Tarifs :

- Le coût de la formation en alternance est pris en charge par l'OPCO de votre entreprise, selon les propres critères de l'organisme et de la législation en vigueur (tarifs déterminés par décret).

Accompagnement pédagogique spécifique pour :

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

Contact :

Pour toute information complémentaire, contactez le secrétariat du CFA-CFMDA au 04 75 61 69 55 ou secretariat@cfmda.fr

Formation ouverte à tout demandeur d'emploi et salarié (sous réserve de financement). Pour plus d'informations, contactez : bouretf@cfmda.fr



CFA-CFMDA
5 Rue de la Sablière
26250 Livron-Sur-Drôme
www.cfmda.fr

Retrouvez-nous sur :  