

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR (1 an)

(Code RNCP : 891 – Code SIFA : 50022133)

Qualiopi
processus certifié



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 : 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

ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE : constituée de formateurs professionnels spécialisés et de formateurs en matières générales + 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
- Technologie

MATIÈRES SEMI- PROFESSIONNELLES :

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

+ Prévention Santé Environnement



Evaluation :

- Evaluations régulières (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 : être titulaire au minimum d'un CAP dans les métiers de bouche

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 :




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 au **04 75 61 69 55** ou secretariat@cfmda.fr
5 Rue de la Sablière 26250 Livron-Sur-Drôme
www.cfmda.fr

Retrouvez nous sur :   

Formation ouverte à tous demandeurs d'emploi/salariés (sous réserve de financement). Contactez : formation-continue@cfmda.fr