CAP Chocolatier confiseur

Fiche diplôme

Le titulaire du CAP chocolatier-confiseur participe à tous les stades de la fabrication de la chocolaterie ou de la confiserie de sucre. Il connaît bien les matières premières et leur additifs ainsi que les différentes techniques de fabrication de chocolaterie et confiserie.

Formation	Niveau		Eligible au
certifiante	3	en alternance en présentiel	CPF

Vos pré-requis :

- *Être âgé(e) de 15 à 29 ans*
- *Sans limite d'âge pour les adultes en reconversion*
- *Être minutieux(se) et rigoureux(se) et avoir de la créativité*

Vos objectifs :

- *Gérer les approvisionnements;*
- *Respecter les règles d'hygiènes;*
- *Effectuer correctement les opérations et les techniques de fabrication*

Pour quels métiers ?

- *Chocolatier(ère)-confiseur(euse)*

Durée :

Accessible
par blocs de compétences : ~~oui~~/non

Apprentissage
Cursus de 2 ans, aménageable de 6 mois à 3 ans selon diplôme, expérience...

Reconversion
Parcours adapté selon votre profil

Tarifs

Apprentissage

Formation prise en charge par l'OPCO de branche compétente

Reconversion

Tarif modulable en fonction de votre statut
(demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation...)
CGV consultables sur www.cfa17.fr

Accessibilité

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite ; pour toute demande spécifique, notre référent handicap est à votre disposition.

Effectifs

14 personnes par groupe

Public

Tout public
Apprentis
Adultes en reconversion

Délais et modalités d'accès

A partir de fin août jusqu'à mi-octobre

Toutefois, après positionnement entrées possibles tout au long de l'année.

Lieu de formation

CFA de Lagord

Chambre de Métiers et de l'Artisanat NOUVELLE-AQUITAINE

Programme

Au Centre de formation

- *Technologie*
- *Arts appliqués*
- *Travaux pratiques*
- *Projets transversaux*
- *Sciences appliquées*
- *Connaissance de l'entreprise et de son environnement juridique, économique et social*
- *Anglais*
- *Prévention santé et environnement*

En entreprise

- *Explorer de nouvelles saveurs, de nouveaux mélanges et de nouvelles présentations*

Méthodes et moyens pédagogiques

Les + de notre CFA

Nos techniques d'animation

- *Méthodes pédagogiques innovantes et actives qui ont pour vocation à rendre l'apprenant acteur de sa formation.*
- *Formation en présentiel et en situation de travail dans le cadre d'un contrat d'alternance ou d'une convention de stage. Méthodes pédagogiques variées axées sur la mise en application de cas concrets avec des apports théoriques et des apports pratiques.*
- *Nos sites de formation bénéficient de plateaux techniques dédiés à la pratique professionnelle et équipés spécifiquement pour chaque métier.*

Encadrement

L'équipe pédagogique dispose des qualifications et de l'expérience dans le domaine de la formation.

Suivi et évaluation

Selon le règlement d'examen et le public (apprentis ou adulte en formation professionnelle), les évaluations se font en contrôle en cours de formation ou épreuves terminales ponctuelles.

Après votre diplôme

BTM* Pâtissier confiseur glacier traiteur
Objectif principal : superviser la fabrication, destinée à la vente ou à des événements. Et il assure la gestion et la responsabilité d'un laboratoire, d'une équipe et l'organisation du travail.

BTM* Chocolatier confiseur
Objectif principal : maîtriser parfaitement les techniques de fabrication des chocolats, bonbons, confiserie.

**Brevet Technique des Métiers*

Voir la fiche Filière

Contactez-nous !

Bourse de l'alternance
05 46 50 02 28
b.alternance@cm-larochelle.fr

www.cfa17.fr

Organisme de formation enregistré sous le n° 75 33 12814 33 auprès du Préfet de région

Université régionale des métiers et de l'artisanat
1ER RÉSEAU DE FORMATION AUX MÉTIERS DEL'ARTISANAT

©Shutterstock.com