

CAP CHOCOLATIER(ÈRE) CONSISEUR(SE)

NIVEAU 3

CMA FORMATION



PRÉREQUIS

Être titulaire du diplôme CAP Pâtissier.

Projet professionnel confirmé (possibilité de stage pour validation de projet, contactez-nous).



PROGRAMME

- Travaux Pratiques.
- Technologie.
- Sciences Appliquées.
- CEEEJS.
- Gestion.
- Arts Appliqués.
- PSE (Prévention Santé Environnement).



DURÉE

12 mois, selon le positionnement et le parcours antérieur.

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.

En chocolaterie, il sait effectuer correctement les opérations de tempérage, trempage, enrobage.

En confiserie, il connaît les techniques de cuisson, de fonte, de façonnage et de fourrage, etc.

Il exerce dans des entreprises industrielles ou dans des entreprises artisanales. Avec une solide expérience professionnelle, il peut devenir artisan



OBJECTIFS

Acquérir les compétences qui permettent de :

- Réaliser des produits de chocolaterie, confiserie et de pâtisseries spécialisées à base de chocolat.
- Effectuer correctement les opérations de tempérage, trempage, enrobage des chocolats.
- Participer à toutes les étapes de l'approvisionnement à la commercialisation des produits de chocolaterie et de confiserie.

N° de fiche Répertoire national des certifications professionnelles : RNCP38632.

Certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse.

Publication de la fiche: 06.02.2023

Fin de la certification : 31.08.2029

DÉBOUCHÉS



- Chocolatier(ère) confiseur(se) spécialisé(e)

Dans une entreprise industrielle ou artisanale.

POURSUITE D'ÉTUDE POSSIBLE AU CFA



- MC pâtisserie Glacerie Chocolaterie Confiserie spécialisées
- BTM Chocolatier(ère) - Confiseur(se)
 - CAP Glacier(ère)

TAUX DE
RÉUSSITE
2023



CAP CHOCOLATIER(ÈRE) CONSISEUR(SE)

NIVEAU 3

CMA FORMATION

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES D'ENCADREMENT



MODALITÉS

Fiche de candidature, préinscription, tests et entretien de positionnement.



COÛT

Selon le statut du bénéficiaire (nous consulter)

Apprenti : Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice. Frais annexes à prévoir (matériel, équipement, repas et internat).



PLANNING

Entrée cadencée, possible tout au long de l'année, nous consulter.



LIEU(X) DE FORMATION

**MERCUREY
(SAÔNE-ET-LOIRE)**

03 85 98 10 30
cfa71@artisanat-bfc.fr

- Formation en alternance : présentiel centre et période en entreprise, FOAD
- Accompagnement personnalisé, adaptation des parcours et soutien
- Alternance de méthodes pédagogiques et de mises en situation permanentes sur plateau technique
- Moyens pédagogiques diversifiés (exercices pratiques, documents écrits, supports audios et visuels, outils multimédias).

Nos espaces de formation disposent d'**outils de formation modernes et performants**, comprenant des salles polyvalentes, des salles informatiques, équipées des dernières versions de logiciels standards, du matériel audiovisuel : caméscope, vidéo projecteur, écrans de projection, CAVE (cube immersif de réalité virtuelle)...

- Ressources documentaires,
- Plateaux techniques qui reconstituent les conditions de réalisation des gestes professionnels.

Equipe pédagogique dédiée : Directeur(trice) de centre, Bureau vie scolaire, Conseil Principal d'Education, Formateur(trice)s expert(e)s, professionnel(le) du métier (5 ans d'expérience minimum), formé(e) à notre modèle pédagogique

Dans le cadre des formations à distance, les formateurs restent disponibles pour toute question qui pourrait être posée par un apprenant, via une plateforme dédiée.



SUIVI ET ÉVALUATION DE L'ACTION

- Evaluations semestrielles avec conseil de classe et remise de bulletins, pour les apprentis.
- Evaluation des acquis : en cours de formation et en évaluation finale.
- Evaluation des périodes en entreprise.
- Attestation de formation.
- Enquête de satisfaction stagiaire.



Validation

Diplôme inscrit au RNCP, de niveau 3.

Examen en fin de formation : validation totale au partielle.



ACCESSIBILITÉ

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

- > Référent Handicap sur chaque site de formation.
- > Pour les candidats à l'apprentissage, dispositif spécifique d'accompagnement, PAVA, contactez-nous.

Toutes nos formations sur
www.cmaformation-bfc.fr

