

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 leurs additifs ainsi que les différentes techniques de fabrication de chocolaterie et confiserie.

Formation
certifiante

Niveau
3

en alternance
en présentiel

Eligible au
CPF



Vos pré-requis :

- Être titulaire du CAP Pâtissier

Vos objectifs :

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

Pour quels métiers ?

- Chocolatier-confiseur



Durée :

● Accessible
par blocs de
compétences : oui

● Apprentissage
Cursus de 1 an

● 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.cfametiers86.fr

Accessibilité

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



Effectifs

12/14 personnes par groupe métier



Public

Tout public
Apprentis
Adultes en reconversion

Délais et modalités d'accès

Préinscription en ligne dès mars

Début de formation de fin août selon place disponible



Lieu de formation

Campus des Métiers
de Saint- Benoit



Chambre
de Métiers
et de l'Artisanat

NOUVELLE-AQUITAINE



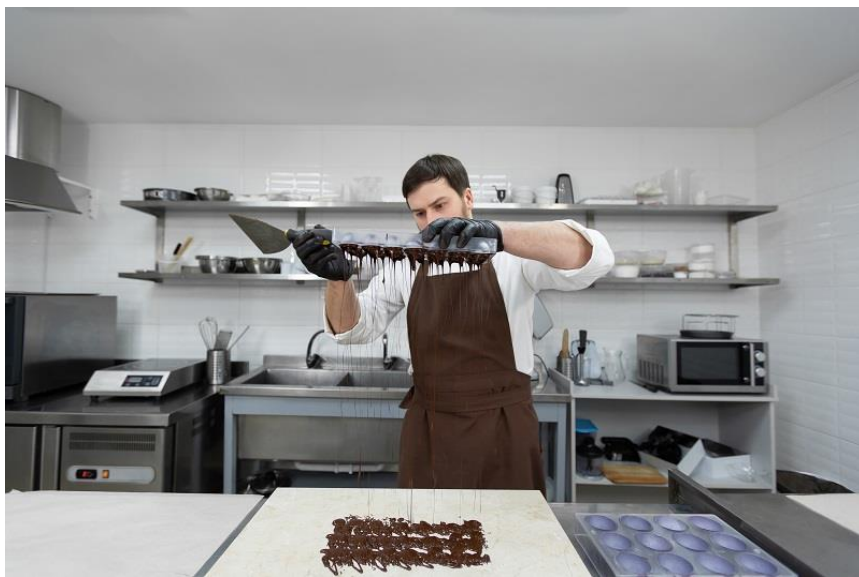
Programme

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

- Pôle alimentaire rénové
- Des filières complètes de formation
- Parcours individualisé selon profils
- Visite pédagogique dans les entreprises
- Préparation des apprentis à des concours (Olympiades, MAF...)
- Référent mobilité européenne et internationale

Encadrement

La formation est encadrée par une équipe de professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage en entreprise, qui sont en relation étroite pour vous guider dans votre formation.

Suivi et évaluation

Les évaluations sont réalisées à la fin de la formation



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



Contactez-nous !

Campus des Métiers CMA NA 86
1 rue de Chantejeau
CS 70009 – 86281 SAINT-BENOIT CEDEX
CAD : 05 49 62 24 90 / cad@cfametiers86.fr



www.cfametiers86.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
1^{ER} RÉSEAU DE FORMATION AUX MÉTIERS DEL'ARTISANAT

©Shutterstock.com

