



Osez
l'Excellence !
www.cma-herault.fr



CAP Chocolatier confiseur

1 an - Niveau 3
Personnel qualifié

Le titulaire du CAP Chocolatier Confiseur fabrique des produits à base de chocolat et de sucre dans le respect des règles d'hygiène de traçabilité, de santé et de sécurité au travail. Il participe à la réception et au stockage des produits livrés ainsi qu'à la fabrication et à la conservation des produits réalisés. Il contribue à la mise en valeur des produits finis et peut être en contact avec la clientèle.

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.

La formation

Durée : 1 an en présentiel et en alternance & 1 semaine au CFA / 2 semaines en entreprise

- 420 heures de formation au CFA

Pré-requis : être titulaire du CAP Pâtissier

Accessible aux :

- jeunes de 16 à 29 ans révolus
- personnes handicapées (contacter notre référent handicap*), sans limite d'âge
- sportifs de haut niveau, sans limite d'âge

Démarrage de la formation : septembre

Tarif : coût annuel de la formation 5 995 € pris en charge par l'OPCO

Reste à charge apprenti : 0 €

Reste à charge employeur : 0 €

Modalités d'évaluation : ponctuel

Validation par bloc de compétences : non



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

OCCITANIE / PYRÉNÉES-MÉDITERRANÉE

HÉRAULT

Quels débouchés ?

- Pâtisserie, boulangerie-pâtisserie, chocolaterie-confiserie, glacerie, traiteur.
- Hôtellerie-restauration
- Grande distribution
- Industrie agroalimentaire

Quelle poursuite d'études ?

- La mention complémentaire pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie
- le Bac Pro boulanger - pâtissier
- Le BP boulanger
- le BTM chocolatier - confiseur
- le BTM pâtissier
- Le BM pâtisserie confiseur glacier traiteur



ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL ▼

(35 H / SEMAINE)

- Sciences appliquées à l'alimentation : équipements, microbiologie et hygiène alimentaire
- Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat
- Environnement économique, juridique et social de l'entreprise
- Prévention Santé Environnement : l'individu et sa santé, l'individu dans ses actes, l'individu dans son parcours professionnel et environnement professionnel
- Dessin
- Technologie

COMPÉTENCES CIBLÉES ▼

- Prévoir les matières premières et la gestion du stock
- Créer des associations harmonieuses afin de garder un bon équilibre des saveurs
- Effectuer les opérations de décoration
- Mettre au point de nouvelles recettes en tenant compte des attentes des clients
- Contrôler la qualité des produits et l'application des règles d'hygiène et de sécurité
- Adopter les bonnes attitudes professionnelles
- Participer à une démarche de qualité sanitaire, d'hygiène, de santé et de mise en sécurité
- Planifier l'exécution d'une fabrication : mise en place du poste de travail

Les  de la formation

Formation prise en charge & rémunérée

Double statut : salarié & étudiant

Suivi pédagogique

Acquisition d'une expérience professionnelle

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Hérault

154 rue Bernard Giraudeau 34187 Montpellier Cedex

Contact entreprise : Sandra LABARE | s.labare@cma-herault.fr | 04 48 18 72 17 - 06 84 08 97 95

Contact apprenti : Sarah MARTIN | s.martin@cma-herault.fr | 04 48 18 72 16 - 06 29 65 77 41

* **Référent handicap** : Catherine THIBAUT | c.thibault@cma-herault.fr | 04 48 18 72 14