CAP CHOCOLATIER CONFISEUR

(Une année de formation)

sous statut Apprentissage

Niveau de sortie : Niveau 5 **Code formation : 50022133**

Le titulaire du CAP chocolatier confiseur assure, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, les opérations d'approvisionnement. Il intervient à tous les stades de la fabrication de la chocolaterie, de la confiserie et éventuellement de la pâtisserie à base de chocolat. Il assure le conditionnement avant commercialisation. Il est amené à 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…
Le titulaire du CAP débute comme commis ou chocolatier confiseur spécialisé dans une entreprise industrielle ou artisanale. Avec une solide expérience professionnelle, il peut devenir artisan commerçant, chef de laboratoire ou responsable de production.

- **OBJECTIF DE LA FORMATION ET COMPÉTENCES VISÉS**

➢ **Organiser et préparer :**
✓ Participer à la prévision des besoins
✓ Préparer les équipements nécessaires à la réception, au contrôle, au déconditionnement et au stockage des matières premières
✓ Identifier les matières premières pour la production
✓ Sélectionner les matériels et outillages adaptés
✓ Organiser son poste de travail pour une production donnée
✓ Identifier les matériels et produits d'entretien
✓ Préparer les matériels et produits d'entretien
➢ **Réaliser :**
✓ Réaliser des produits de chocolaterie
✓ Confectionner des confiseries
✓ Fabriquer des pâtisseries spécialisées à base de chocolat
✓ Conditionner et stocker les produits semi élaborés et produits finis
✓ Nettoyer et entretenir les matériels, les équipements et les locaux
➢ **Contrôler, apprécier :**
✓ Vérifier la conformité des marchandises lors de la livraison
✓ Contrôler les stocks des matières premières
✓ Contrôler les stocks de produits semi-finis et finis

- ✓ Apprécier la conformité de sa fabrication tout au long de la production
- ✓ Vérifier les opérations d'entretien et de nettoyage

➢ **Communiquer :**

- ✓ Prendre contact avec les tiers, le public et les membres de l'entreprise.
- ✓ Renseigner les documents internes
- ✓ Informer le client et le public
- ✓ Rendre compte auprès de sa hiérarchie.

- **POURSUITE D'ÉTUDES**

- ✓ CAP Glacier
- ✓ Brevet de maîtrise Chocolatier
- ✓ Bac Pro Boulanger-Pâtissier
- ✓ Mentions complémentaires diverses
  Cuisinier en desserts de restaurant…

- **DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS**

- ✓ Entreprises avec techniques de production artisanale
- ✓ Commis chocolatier confiseur
- ✓ Chocolatier confiseur spécialisé
- ✓ Responsable de production

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les apprenants sont évalués tout au long de la formation (un bulletin par semestre) en préparation de l'examen final qui se déroule selon des épreuves pratiques, écrites et orales portant sur les enseignements généraux et professionnels reçus au cours de leur formation.

- **QUALITÉS REQUISES**

- ✓ Aimer travailler en équipe
- ✓ Avoir une sensibilité artistique
- ✓ Avoir un bon relationnel client
- ✓ Respecter les règles d'hygiène
- ✓ Avoir une bonne résistance physique
- ✓ Pouvoir s'adapter aux contraintes horaires

SAINTE-ANNE

- **DURÉE DE LA FORMATION**

En entreprise : 22 semaines **Au centre :** 17 semaines

Rythme alternance : **par semaines complètes**

<u>DOMAINES D'ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL - PROFESSIONNEL ET PRATIQUE</u>

- ✓ Travaux pratiques et technologie
- ✓ Arts appliqués
- ✓ Prévention, sante, environnement
- ✓ Sciences appliquées
- ✓ Mathématiques - sciences
- ✓ Économie - gestion
- ✓ Anglais
- ✓ Français - histoire-géographie
- ✓ Éducation physique et sportive