



SAINTE-ANNE

LYCÉE

HÔTELLERIE - RESTAURATION - SANTÉ - SOCIAL

SAINT-NAZAIRE

la Joliverie



SOUS STATUT
D'APPRENTISSAGE

PRÉ-REQUIS

Une année de formation
complémentaire après le CAP Pâtissier

DURÉE DE LA FORMATION

En entreprise : **22 semaines**

Au centre : **17 semaines**

Rythme alternance : **par semaines
complètes**

CAP **CHOCOLATIER** **CONFISEUR**

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...

UNITÉS DU DIPLOME :

- *Epreuve EP1 – Approvisionnement et Stockage*
- *Epreuve EP2 – Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat*

ORGANISATION DE LA FORMATION

Méthodes mobilisées :

- Cours en présentiel
- Cours en classe entière
- Mise en application des cours théoriques sous forme de travaux dirigés et travaux pratiques

Modalités d'évaluations :

- Devoirs surveillés hebdomadaires permettant l'établissement du livret scolaire pour l'examen
- Examens Blancs
- Oraux d'examens, épreuves ponctuelles finales permettant la validation du diplôme

Formation gratuite pour les apprenti.es, tarif indicatif : 5 995,00 €/an pris en charge par l'OPCO de l'entreprise d'accueil

RENSEIGNEMENTS :

- **Secrétariat :** Aurélie JANEAU - cfp@lycee-sainte-anne.net
- **Directeur délégué à la formation :** Jean-Michel JOUAN – chef-travaux-lt@lycee-sainte-anne.net
- **Référente Handicap :** Delphine DESSAUVAGES-GOUYEC – cpe@lycee-sainte-anne.net

COMPÉTENCES 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

FORMATION

Domaines d'enseignement Général – Professionnel et Pratique

- ✓ Travaux pratiques et technologie
- ✓ Arts appliqués
- ✓ Prévention, santé, environnement
- ✓ Sciences appliquées
- ✓ Mathématiques - sciences

- ✓ Économie - gestion
- ✓ Anglais
- ✓ Français - histoire-géographie
- ✓ Éducation physique et sportive

Objectifs de la formation

➤ **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

Valeurs ajoutées de l'établissement

- Accessibilité en transport en commun - arrêt « Boulevard Laënnec » ligne U1
- Accompagnement à la recherche d'entreprises
- Partenariats avec des Entreprises de la Région des Pays de la Loire



POINTS FORTS DE LA FORMATION

Enseignements dispensés par des formateurs professionnels, petits groupes d'apprentis-e, devoirs surveillés, 2 périodes de CCF. Un suivi individualisé est réalisé par un formateur de la section.

POURSUITES D'ÉTUDES / DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- **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

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.

Résultats d'examens / débouchés

Taux d'obtention du diplôme session 2020 : **pas de session apprentissage en année N-1**

Taux de poursuites d'études session 2020 : **pas de session apprentissage en année N-1**

Taux de satisfaction des apprentis session 2020 : **pas de session apprentissage en année N-1**

Taux de rupture de contrat session 2020 : **pas de session apprentissage en année N-1**

Admission en CAP Chocolaterie :

Télécharger le [Dossier d'inscription](#)

Une fois votre dossier retourné, celui-ci sera étudié. L'étude de votre dossier scolaire permettra au DDFPT d'émettre un avis concernant votre candidature. Dans tous les cas, l'avis favorable émis concerne l'admission au Centre de Formation, l'intégration ne sera définitive que lorsque vous aurez signé un contrat d'apprentissage avec une entreprise.