

CAP CHOCOLATIER- CONFISEUR



FORMATION
FINANCÉE
à 100 % ⁽¹⁾



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 stockage. 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

NIVEAU VALIDÉ
3

FORMATION
DIPLOMANTE

PRÉREQUIS

Être titulaire du
CAP Pâtissier

DURÉE
1 AN

ÉLIGIBLE AU
CPF

ADMISSION

- Âge : 15/29 ans révolus ou RQTH
- Accessible par la voie de la formation continue (nous consulter)



ACCESSIBILITÉ



Partenaire
ERASMUS +

ET APRÈS...

POURSUITE D'ÉTUDES

- CAP glacier (niveau 3)
- Certificat de spécialisation (niveau 3)
- BTM pâtissier ou chocolatier (niveau 4)

DÉBOUCHÉS MÉTIERS

- Ouvrier Pâtissier chocolatier
- Chef d'entreprise / Gérant

Aide aux
entreprises
6000€

OBJECTIFS

- Organiser son poste de travail pour une production donnée
- Confectionner des confiseries
- Fabriquer des pâtisseries spécialisées à base de chocolat
- Conditionner et stocker les produits semi-élaborés et les produits finis
- Apprécier la conformité de sa fabrication tout au long de la production

PROGRAMME

- **EP1** : Approvisionnement et stockage
- **EP2** : Production et valorisation de la production
- Technologie
- Gestion appliquée
- Sciences de l'alimentation
- Arts appliqués et cultures artistiques
- Langue vivante anglais (facultatif)

Date de création de la certification : 24/05/2006

Date fin de validité de la certification : 31/08/2029

MODALITÉS & DÉLAIS D'ACCÈS

MÉTHODES MOBILISÉES

MODALITÉS D'ÉVALUATION

TARIFS

- Contrat d'apprentissage : réunion d'information collective, signature d'un contrat d'apprentissage.
- Public en reconversion : recrutement sur dossier et tests de positionnement.
- Entrée permanente.
- Formation en présentiel et en situation de travail dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ou d'une convention de stage.
- Contrôles continus tout au long de la formation et examens ponctuels.
- Possibilités de valider un ou plusieurs blocs de compétences.
- Formations par contrat d'apprentissage / professionnalisation : 8090 € et prise en charge par les opérateurs de compétences (OPCO).⁽¹⁾
- Autres dispositifs : 14€ de l'heure.



LES **+** DU
CFA



DES LIENS ÉTROITS
avec les entreprises du secteur et
les branches professionnelles



1 INTERLOCUTEUR DÉDIÉ
aux besoins en recrutement des
entreprises et la mise en relation



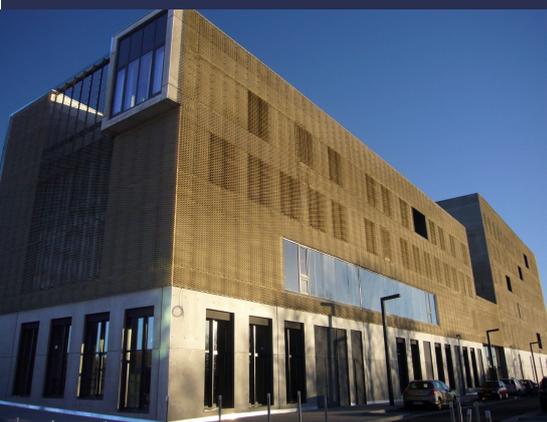
ACCESSIBILITÉ
personnes à mobilité
réduite
Référente handicap :
c.thibault@cma-herault.fr



**ORGANISATION
D'ATELIERS COLLECTIFS**
Repas débats, ateliers d'initiative
citoyenne, participations aux
concours MAF



**PARTENAIRE
ERASMUS +**



154 rue Bernard Giraudeau - CS5999- 34187 Montpellier Cedex 4
Horaires d'ouverture : 8h30 à 12h30 - 13h30 à 17h00