

CAP Chocolatier Confiseur

Niveau 3

En alternance



LES OBJECTIFS

- Réaliser des produits de chocolaterie, de confiserie, et de pâtisserie spécialisée à base de chocolat
- Appliquer les règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail ainsi que les préconisations liées au développement durable
- Organiser la production
- Contrôler la qualité des produits au cours de la fabrication
- Présenter et valoriser les produits fabriqués



DURÉE DE LA FORMATION

- **Formation :** Cursus de 1 an
- **Rythme d'alternance :** 35 semaines en entreprise et 12 semaines au Campus par an



PRÉ-REQUIS

Être titulaire d'un CAP Pâtissier



LIEU DE FORMATION

Campus des Métiers et de l'Artisanat Centre-Val de Loire
164 Av. John Kennedy – 36000 Châteauroux



MODALITÉS D'ACCÈS

- Formation prise en charge par l'OPCO et rémunérée par l'employeur sous contrat d'apprentissage aux moins de 30 ans (sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap) ou sous contrat de professionnalisation sans limite d'âge
- Sous statut stagiaire de la formation professionnelle pour les salariés et demandeurs d'emploi (tarifs et modalités : nous consulter)

DÉLAIS D'ACCÈS

Accès à la formation possible après la rentrée lorsque le contrat et/ou la convention de formation sont signés, sous réserve de place disponible

MODALITÉS D'INSCRIPTIONS

- Pré-inscription en ligne
- Accompagnement à la recherche d'entreprise
- Signature du contrat
- Inscription définitive au Campus

CONTENU DE LA FORMATION

➤ **Enseignement professionnel**

- Travaux pratiques
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées
- Connaissance de l'entreprise de son environnement économique juridique et social
- Arts appliqués
- Commercialisation

➤ **Enseignement général**

- Anglais
- Éducation physique et sportive

➤ **Activités en entreprise**

- Réaliser des produits de chocolaterie, ganache et praliné
- Confectionner des confiseries caramel, pâtes de fruits, bonbons
- Fabriquer des pâtisseries spécialisées à base de chocolat
- Assurer le conditionnement avant commercialisation

➤ **Poursuite de formation**

BTM Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur

➤ **Perspectives d'emploi**

- Commis chocolatier confiseur
- Chocolatier confiseur spécialisé



ACCESSIBILITÉ

- Notre établissement peut accueillir du public en situation de handicap



CAMPUS
des **Métiers**
et de l'**Artisanat**
CENTRE-VAL DE LOIRE



02 54 08 70 00 - campus36@cma-cvl.fr - www.campusdesmetiers36.fr



MAJ 05/2023



MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Formation en présentiel et en situation de travail dans le cadre d'un contrat d'alternance ou d'une convention de stage

Méthodes pédagogiques innovantes et actives qui ont pour vocation à rendre l'alternant acteur de sa formation : apports théoriques, enseignements pratiques (démonstration, observation et manipulation des alternants) et échanges sur la base de situations réelles vécues en entreprise

Nos sites de formation bénéficient tous de plateaux techniques dédiés à la pratique professionnelle et équipés spécifiquement pour chaque métier

SUIVI ET ÉVALUATION

Selon le règlement d'examen et le public les évaluations se font au moyen de contrôle en cours de formation et/ou d'épreuves terminales ponctuelles



LES PLUS DU CAMPUS

- 100% Alternance
- Réseau de 4 centres de formation professionnelle en Région Centre-Val de Loire
- Plus de 40 ans d'existence
- Mobilité Européenne et Internationale
- Nombreux espaces de vie pour les alternants
- Hébergement au plus proche des Campus
- Équipements pédagogiques récents