



# Certificat d'aptitude professionnelle chocolatier confiseur

CAP

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION

## Objectif de formation

A l'issue de la formation, le titulaire du CAP chocolatier confiseur sera capable d'assurer, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, les opérations d'approvisionnement. Il interviendra à tous les stades de la fabrication de la chocolaterie, de la confiserie et éventuellement de la pâtisserie à base de chocolat. Il assurera le conditionnement avant commercialisation. Il sera amené à être en contact avec la clientèle. En chocolaterie, il effectuera correctement les opérations de tempérage, trempage, enrobage. En confiserie, il connaîtra les techniques de cuisson, de fonte, de façonnage et de fourrage.

## Programme

### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

#### Bloc 1 - Approvisionner et stocker

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

Préparer les matières premières pour la production

Sélectionner les matériels et les outillages adaptés

Identifier les matériels et les produits d'entretien

Préparer les matériels et les produits d'entretien

Réceptionner, déconditionner et entreposer les matières premières

Vérifier la conformité des marchandises lors de la livraison

Contrôler l'état des stocks des matières premières

Renseigner les documents internes

Rendre compte auprès de sa hiérarchie

#### Bloc 2 - Produire et valoriser les fabrications

Organiser son poste de travail pour une production donnée

Réaliser des produits de chocolaterie

Confectionner des confiseries

Fabriquer des pâtisseries spécialisées à base de chocolat

Conditionner et stocker les produits semi-élaborés et les produits finis

Nettoyer et entretenir les matériels, les équipements et les locaux

Contrôler l'état des stocks des produits semi-finis et finis

Apprécier la conformité de sa fabrication tout au long de la production

### ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

Français / Histoire géographie / Enseignement moral et civique / Mathématiques / Sciences physiques et chimiques / Education physique et sportive / Langue vivante

## Infos pratiques

### Type de formation

Formation alternance

### Public cible

Tout public souhaitant évoluer vers le métier de chocolatier.

### Durée

1 Année dont 420 Heures en centre 1400 Heures en entreprise

### Tarif(s) net de taxe

Alternance : formation rémunérée et coût de la formation pris en charge par l'OPCO de l'entreprise

### Adresse

#### Brest - IFAC Campus des Métiers

465 rue de Kerlaurent,  
BP 30037, Guipavas

29801 Brest cedex 9

<http://www.ifac-brest.fr/>

## Les points forts de la formation

- Après votre formation, stage possible de 3 à 6 mois en Europe, dans le cadre du programme Erasmus +.
- Suivi et soutien individualisé.

# Les conditions d'admission

## Prérequis

Etre titulaire d'un CAP Pâtissier ou bac pro boulanger pâtissier

→ **Niveau d'entrée** : CAP, MC, BEP

↪ **Niveau de sortie** : CAP, MC, BEP

## Modalités d'entrée

En contrat d'apprentissage : Jusqu'à 30 ans.

Durée de la formation : 1 an.

Autres situations : nous consulter

## Modalités de recrutement

Participation à la réunion collective "mercredis de l'apprentissage" / Positionnement / Signature du contrat d'apprentissage. Délais d'accès à la formation : entrées et sorties permanentes.

# Le parcours de formation

## Objectifs pédagogiques

Réaliser des produits de chocolaterie / Confectionner des confiseries / Fabriquer des pâtisseries spécialisées à base de chocolat / Respecter les règles d'hygiène et de sécurité ainsi que les techniques de production.

## ► PRÉSENTIEL

## Modalités d'évaluations

En contrat d'apprentissage : contrôle en cours de formation (CCF). En contrat de professionnalisation : examen ponctuel. Validation partielle par blocs de compétences possible, capitalisable sur 5 ans.

## Modalités pédagogiques

Méthode active : Expérimentation, TICE, atelier, pratique en laboratoire, simulation, jeu de rôle, jeu d'entreprise, semaines de pratique professionnelle en entreprise.

## Perspectives métiers

Commis chocolatier confiseur Chocolatier confiseur spécialisé Pâtissier (si expérience ou diplôme complémentaire)

Pour en savoir plus sur le métier, les évolutions possibles dans la filière professionnelle et les potentialités d'embauche en Bretagne, rendez-vous sur le site CLEOR BRETAGNE en cliquant sur <https://cleor.bretagne.bzh>

## Poursuite d'études

En 1 an : MC Pâtissier, CAP Glacier fabricant ; en 2 ans : Brevet technique des métiers de la pâtisserie

## En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Date et mise à jour des informations : 19/12/2022

Intitulé : CAP - Chocolatier confiseur

Code RNCP : 891

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet [www.cci-formation-bretagne.fr](http://www.cci-formation-bretagne.fr)

## Les sessions

Brest cedex 9

- Nous contacter

## Contacts



### SERVICE DÉVELOPPEMENT ET PROMOTION

ifac@ifac-brest.fr

IFAC Campus des Métiers Brest - N° SIRET 13002293200086 - N° d'activité 53290897729  
465 rue de Kerlaurent, BP 30037, Guipavas - 29801 Brest cedex 9  
Tél. : 02 29 00 60 60 - ifac@ifac-brest.fr - <http://www.ifac-brest.fr/>

