

Certificat d'aptitude professionnelle chocolaterie-confiserie

CAP CHOCOLATERIE-CONFISERIE

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION

Objectif de formation

A l'issue de la formation, le titulaire du CAP chocolaterie-confiserie 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

COMPETENCES

Bloc 1 - Fabriquer des masses de base

Réceptionner et contrôler les marchandises
 Déconditionner et ranger en réserve
 Réaliser un état des lieux des stocks et participer à l'inventaire
 Assurer la traçabilité et la conservation des matières premières et des produits intermédiaires
 Utiliser la fiche technique appropriée Mettre en place son poste de travail
 Utiliser les matériels et les produits d'entretien adaptés
 Appliquer les protocoles d'utilisation, de sécurité et de nettoyage des machines de production
 Confectionner des ganaches
 Elaborer des giandujas
 Préparer des pralinés par sablage et par caramélisation
 Confectionner des massepains et des pâtes d'amande cuites
 Confectionner des pâtes de fruits Réaliser des caramels
 Elaborer un fondant confiseur
 Réaliser un sirop à candir

Bloc 2 - Confectionner et valoriser les produits finis

Réaliser la mise au point des chocolats ; Garnir des bonbons moulés ; Confectionner des mendiants, des aiguillettes et des rocailles ; Confectionner une pâte à tartiner ; Réaliser un montage commercial ; Confectionner des décors en chocolat ; Réaliser des fruits déguisés ; Confectionner des confiseries de base ; Découper des masses de base et des produits de confiserie ; Pocher une masse de base ; Conditionner les produits de confiserie ; Réaliser un enrobage chocolat ; Réaliser un moulage chocolat ; Obturer une plaque de bonbons chocolat ; Candir ; Enrober des confiseries avec des agents de conservation ; Analyser une dégustation ; Présenter le produit à un tiers

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 ou CS Pâtisserie

→ **Niveau d'entrée** : CAP, MC, BEP - Niveau 3

↔ **Niveau de sortie** : CAP, MC, BEP - Niveau 3

Modalités d'entrée

Participation à la réunion collective « mercredis de l'apprentissage » /étude du dossier de candidature/positionnement/signature d'un contrat d'alternance.

Délais d'accès à la formation de juillet à décembre (en dehors de cette période nous contacter).

Pour une adaptation de la durée de la formation, nous consulter.

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 : Examen ponctuel. En contrat de professionnalisation : examen ponctuel.

Validation partielle par blocs de compétences possible. Certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse.

Modalités pédagogiques

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

Perspectives métiers

Commis chocolatier confiseur / Chocolatier confiseur spécialisé ...

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 : CS 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 : 17/12/2024

Intitulé : CAP - Chocolaterie - confiserie -

MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET

DE LA JEUNESSE

Code RNCP : 38632 - JO du 14/02/2024

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

Contacts



SERVICE DÉVELOPPEMENT ET PROMOTION

ifac@ifac-brest.fr

IFAC Campus des Métiers Brest - N° SIRET 130 022 932 00086 - 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/>

Les sessions



Brest cedex 9

- Nous contacter