

Inscription au RNCP
38632

Diplôme Niveau 3



Durée de la formation :
1 an en apprentissage

Rythme de la formation:

2 semaines campus
2 semaines en entreprise
de septembre à juin



Pré-requis

Etre âgé de 15 à 29 ans

Après un CAP Pâtissier ou
BAC PRO Boulanger-Pâtissier

Formation accessible aux personnes
en situation de handicap (PSH).
Accompagnement de notre référent
handicap lors de l'inscription.



**Profil et qualités
indispensables**

Sensibilité à la matière
Œil esthétique
Esprit créatif développé
Goût du raffinement
Précision du geste
Réactivité en atelier
Discipline et organisation.
Excellente condition physique



CAP CHOCOLATERIE-CONFISERIE

OBJECTIF PRINCIPAL

*Devenir spécialiste dans l'art du chocolat et de la confiserie artisanale.
Se préparer aux épreuves professionnelles du CAP Chocolaterie-Confiserie.*

LE MÉTIER

Le chocolatier-confiseur donne vie au cacao et au sucre à travers des créations originales, délicates et exigeantes. Chaque geste compte : tempérer, mouler, enrober, cuire les sucres avec précision, jusqu' à obtenir l'équilibre parfait entre texture, goût et esthétique. Artisan passionné, il perpétue un savoir-faire d'excellence tout en portant une attention particulière à la qualité et à l'origine des matières premières.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Formation courte d'une durée d'un an, le CAP Chocolaterie-Confiserie permet d'apprendre à maîtriser l'ensemble des étapes de fabrication, des masses de base aux produits finis.

- fabriquer les fondamentaux du métier : ganaches, giandujas, pralinés par sablage ou caramélisation, massepains, pâtes d'amande, pâtes de fruits, caramels, fondants et sirops à candir, en respectant les exigences de traçabilité et de conservation.
- développer la maîtrise des techniques de mise au point des chocolats (moulage et enrobage), garnir des bonbons moulés, confectionner des mendiants, des aiguillettes et des rochers, confectionner une pâte à tartiner, créer des décors et des pièces créatives en chocolats, confectionner des fruits déguisés et des montages commerciaux, jusqu'au conditionnement et à la valorisation professionnelle des produits.

FORMATION

Le CAP est réparti sur 13 semaines de présence au minimum sont obligatoires au campus, soit un total de 455 heures de formation dispensées par l'établissement.

Cette formation s'effectue dans le cadre d'un contrat d'apprentissage signé avec au choix : une chocolaterie, une confiserie ou une chocolaterie-confiserie, une pâtisserie, une boulangerie-pâtisserie ou un glacier fabricant qui produit une gamme à base de chocolat et/ou des confiseries. L'entreprise doit être dotée d'un laboratoire équipé adapté à ce type de production et le travail du chocolat et/ou de la confiserie doit y être quotidien.



Coût de formation

Le coût de formation étant pris en charge par les OPCO, aucun frais de formation n'est à la charge de l'apprenti

Les + : gratuité du 1er équipement professionnel et du service de restauration en UFA



Évaluation :

Matières générales :

- pas d'épreuves

Matières professionnelles

- CCF : Contrôle en Cours de Formation au campus et en entreprise



Inscriptions :

- Candidater sur www.campusbelliard.fr
- Entretien de positionnement
- Confirmer avec un dossier complet et une promesse d'embauche

Je candidate !



CONTENU

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

Pratique professionnelle chocolaterie 16h - Création artistique 6h - Commercialisation des produits 3h - Chef d'œuvre 1h - Gestion 3h - Prévention-Santé-Environnement 2h

ENSEIGNEMENT GENERAL :

Langue vivante 3h - Arts appliqués et culture artistique 1h

EXAMEN FINAL

Pour obtenir son diplôme, le candidat doit obtenir la moyenne dans le domaine professionnel.

Toute note inférieure à 10 à l'épreuve pratique est éliminatoire.

Toute absence à un examen est éliminatoire

Documents pouvant être remis en fin de formation : attestation de suivi de formation pour les apprentis, attestation de compétences pour les Personnes en Situation de Handicap (PSH), attestation d'acquis en cas d'échec à l'examen.

DÉBOUCHÉS

Le diplôme du CAP Chocolaterie-Confiserie 1 an constitue un véritable atout sur le marché de l'emploi et un passeport vers des opportunités professionnelles à l'international.

- Postes accessibles : chocolatier-confiseur en boutique artisanale, ouvrier qualifié en chocolaterie, employé spécialisé en laboratoire de production, chocolatier en pâtisserie haut de gamme, confiseur en entreprise artisanale ou semi-industrielle, Après quelques années d'expérience : chef de laboratoire, responsable de production, artisan-commerçant à son compte.
- Structures d'emplois : maisons artisanales indépendantes, pâtisseries-chocolateries, ateliers de production haut de gamme.