

## Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

## Organisme responsable et contact

CMA NA  
(cad) CENTRE D'AIDE À LA DÉCISION  
05.49.62.24.90  
86-cfa-cad@cma-nouvelleaquitaine.fr

## Accès à la formation

## Publics visés :

Demandeur d'emploi  
Jeune de moins de 26 ans  
Personne handicapée  
Salarié(e)  
Actif(ve) non salarié(e)

## Sélection :

Dossier  
Entretien

## Niveau d'entrée requis :

Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

## Conditions d'accès :

Candidats titulaires d'un CAP Pâtissier

## Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de professionnalisation possible ?

Oui

## Objectif de la formation

Le titulaire du CAP chocolatier confiseur assure, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, les opérations d'approvisionnement. Il intervient à tous les stades de la fabrication de la chocolaterie, de la confiserie et éventuellement de la pâtisserie à base de chocolat. Il assure le conditionnement avant commercialisation. Il est amené à être en contact avec la clientèle. 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... Le titulaire du CAP débute comme commis ou chocolatier confiseur spécialisé dans une entreprise industrielle ou artisanale. Avec une solide expérience professionnelle, il peut devenir artisan commerçant, chef de laboratoire ou responsable de...

## Contenu et modalités d'organisation

La plupart des élèves s'inscrivent après un CAP de pâtissier et se forment en un an. Programme : \* L'histoire et les pays producteurs de cacao : repérage des zones de production, principales variétés de cacao et leurs caractéristiques, géographie économique \* Les matières premières et les produits de base : le cacao, le lait et leurs dérivés, identification et utilisation des sucres et édulcorants, les oeufs et les ovoproduits, les fruits secs \* Les autres produits : les fruits frais et séchés, leurs modes de transformation et d'utilisation, les arômes (fleurs, épices) et les additifs (colorants, acidifiants, etc.) \* L'élaboration et la conservation des produits : la cristallisation et la conservation du chocolat, les ganaches, les pralinés et gianduja, les sirops et sucres cuits, les autres produits de confiserie, les procédés de conservation, l'emballage et le conditionnement \* Les sciences appliquées : les constituants des aliments, l'hygiène et la prévention, l'utilisation des locaux, équipements et matériels, leur nettoyage et leur entretien \* La relation avec le public : les principes de communication \* L'environnement économique juridique et social de l'entreprise : la forme juridique, les éléments comptables, les opérations commerciales, le droit social

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Mixte**

## Validation(s) Visée(s)

**CAP chocolatier confiseur - Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)**








**MON COMPTE FORMATION** Éligible au CPF

## Et après ?

Suite de parcours

**Non renseigné**

## Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
<b>00227835</b>	du 30/08/2021 au 08/07/2022	Saint-Benoît (86)	CMA FORMATION SAINT BENOIT		  	
<b>00256707</b>	du 29/08/2022 au 07/07/2023	Saint-Benoît (86)	CMA FORMATION SAINT BENOIT		  	
<b>00339967</b>	du 28/08/2023 au 05/07/2024	Saint-Benoît (86)	CMA FORMATION SAINT BENOIT		Non éligible	
<b>00350543</b>	du 02/10/2023 au 28/06/2024	Saint-Benoît (86)	CMA FORMATION SAINT BENOIT		 	

00412509

du 26/08/2024 au  
04/07/2025

Saint-Benoît  
(86)

CMA FORMATION  
SAINT BENOIT

Non  
éligible

