

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CMAR NOUVELLE-AQUITAINE - SIÈGE
(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
Salarie(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

Durées de la formation

*455h en cours du jour

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
00227835	du 30/08/2021 au 08/07/2022	(86)	CMAR NOUVELLE-AQUITAINE - CFA DE LA CMA 86		  	
00256707	du 29/08/2022 au 07/07/2023	(86)	CMAR NOUVELLE-AQUITAINE - CFA DE LA CMA 86		  	
00339967	du 28/08/2023 au 05/07/2024	(86)	CMAR NOUVELLE-AQUITAINE - CFA DE LA CMA 86		Non éligible	

00350543

du 02/10/2023 au
28/06/2024

(86)

CMAR NOUVELLE-
AQUITAINE - CFA DE
LA CMA 86

MON
COMPTE
FORMATION

FPC

00412509

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

(86)

CMAR NOUVELLE-
AQUITAINE - CFA DE
LA CMA 86

Non
éligible

Contrat
app