

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

EIMCL 13 VENTS
Accueil
05.55.20.75.20

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Actif(ve) non salarié(e)
Élève sous statut scolaire

Sélection :

Dossier
Inscription directe ou par un conseiller
en insertion professionnelle

Niveau d'entrée requis :

Niveau Préqualification (Niveau 2
européen)

Conditions d'accès :

* Avoir entre 15 et 29 ans révolus

Prérequis pédagogiques :

base socle commun

Contrat de professionnalisation possible ?

Oui

Objectif de la formation

Le titulaire du CAP « Chocolaterie-confiserie » fabrique, à partir de matières premières, les produits de chocolaterie et de confiserie destinés à la commercialisation et des décors à base de chocolat. Il exerce son activité sous la responsabilité d'un chef de laboratoire et dans le respect : - des procédés de transformation, de l'élaboration à la finition ; - des normes d'hygiène et de sécurité conformément à la législation en vigueur ; - de la réglementation en matière de lutte contre le gaspillage et de valorisation des déchets. Il prend en compte au quotidien la responsabilité sociale des entreprises appliquée à son activité. Il ou elle contribue à la mise en valeur des produits finis auprès du personnel de vente, participant ainsi à la commercialisation. Il ou elle peut être amené à être en contact avec la clientèle. L'artisanat en chocolaterie et confiserie consiste à créer, fabriquer et vendre des produits de chocolaterie, de confiserie et de biscuiterie. Les certifiés sont des artisans qualifiés qui ont une connaissance approfondie des ingrédients, des techniques de fabrication et de présentation de leurs produits. Créatifs et innovants dans leur approche pour concevoir de nouveaux produits, ils répondent aux goûts et aux attentes des clients.

Contenu et modalités d'organisation

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 - Élaborer des giandujas - Préparer des pralinés par sablage et par caramélisation - Confectionner des masepains et des pâtes d'amande cuites - Confectionner des pâtes de fruits - Réaliser des caramels - Élaborer un fondant confiseur - Réaliser un sirop à candir 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 - Obtenir une plaque de bonbons chocolat - Candir - Enrober des confiseries avec des agents de conservation - Analyser une dégustation - Présenter le produit à un tiers Français et Histoire - géographie - enseignement moral et civique Français - Communiquer : écouter, dialoguer et s'exprimer (F) - Reformuler, à l'écrit ou à l'oral, un message lu ou entendu (F) - Évaluer sa production orale ou écrite en vue de l'améliorer (F) - Lire, comprendre et présenter des textes documentaires ou fictionnels, des œuvres littéraires et artistiques (F)Rendre compte, à l'oral ou à l'écrit, d'une expérience en lien avec le métier (F) Histoire-géographie-enseignement moral et civique - Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'approprier les notions, se repérer, contextualiser (HG) - S'approprier les démarches historiques et géographiques :

...

Durées de la formation *800h en cours du jour
Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Mixte

Validation(s) Visée(s)

CAP chocolaterie-confiserie - Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

MON COMPTE FORMATION Éligible au CPF

Et après ?

Suite de parcours

Le titulaire de ce CAP peut préparer un CS Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées en un an. Après 3 ans d'expérience (incluant les périodes d'apprentissage) deux diplômes, de niveau IV délivrés par les Chambres de Métiers : le brevet de maîtrise (BM) chocolatier ou confiseur, qui permet de s'installer à son compte et d'accéder au titre de Maître-Artisan

Calendrier des sessions

| Numéro Carif | Dates de formation | Ville | Organisme de formation | Type d'entrée | CPF | Modalités |
|-----------------|--------------------------------|-------|------------------------|------------------|--------------------------|-------------|
| 00259890 | du 03/01/2022 au 28/06/2024 | (19) | EIMCL 13 VENTS | | MON COMPTE FORMATION FPC | Contrat pro |
| 00340582 | du 02/01/2023 au 16/07/2025 | (19) | EIMCL 13 VENTS | | MON COMPTE FORMATION | FPC |
| 00340583 | du 02/01/2023 au 16/07/2025 | (19) | EIMCL 13 VENTS | | Non éligible | Contrat pro |
| 00345709 | du 02/08/2023 au 16/07/2025 | (19) | EIMCL 13 VENTS | | Non éligible | Contrat app |

00374435

du 15/07/2024 au
16/07/2026

(19)

EIMCL 13 VENTS

MON
COMPTE
FORMATION

FPC

00374436

du 15/07/2024 au
15/07/2026

(19)

EIMCL 13 VENTS

Non
éligible

Contrat
pro

00438222

du 01/09/2024 au
15/07/2026

(19)

EIMCL 13 VENTS

Non
éligible

Contrat
app