

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CMAR NOUVELLE-AQUITAINE - SIÈGE
CATHERINE THIERRY
05.53.02.44.79
catherine.thierry@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
Inscription directe ou par un conseiller en insertion professionnelle

Niveau d'entrée requis :

Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

Conditions d'accès :

avoir entre 16 et 29 ans révolus

Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

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 production.

Contenu et modalités d'organisation

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 La période de formation en milieu professionnel est de 16 semaines, réparties sur les deux années de formation (8 semaines en première année, et 8 semaines l'année terminale). Modules Ufac 01. Langue vivante Ufac Mobilité UG 01. Expression française UG 02. Mathématique (E4 - UG2) UG 03. Vie sociale et professionnelle UG 04. Education physique et sportive UP 01. Approvisionnement et stockage UP 02. Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat

Durées de la formation

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Non renseigné**

Validation(s) Visée(s)

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

Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00226814	du 01/09/2021 au 30/06/2023	(24)	CMAR NOUVELLE-AQUITAINE - CFA DES METIERS BOULAZAC		Non éligible	
00338069	du 01/09/2023 au 04/07/2025	(24)	CMAR NOUVELLE-AQUITAINE - CFA DES METIERS BOULAZAC		Non éligible	

00423521

du 02/09/2024 au
03/07/2026

(24)

CMAR NOUVELLE-
AQUITAINE - CFA
DES METIERS
BOULAZAC

Non
éligible

