



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**
BRETAGNE



➔ CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR

➔ Le Chocolatier-confiseur

Le chocolatier confiseur invente et confectionne des créations originales à partir de produits naturels (cacao, lait, sucre) en soignant le goût, la présentation.

En plus de son habileté manuelle, le chocolatier doit être créatif et rechercher des formes, des couleurs, des saveurs pour créer de nouveaux produits tout en respectant les règles d'hygiène.

Le CAP Chocolatier s'effectue suite à une première formation validée en pâtisserie.

➔ Objectifs de la formation

Le titulaire du CAP Chocolatier confiseur est capable de :

- assembler et monter des éléments en chocolat
- confectionner des produits à partir du travail du sucre
- utiliser avec art toutes les techniques du moulage
- peut être rajouter une ou deux lignes ça fait «pauvre»
- peut être rajouter une ou deux lignes ça fait «pauvre»

➔ Contenu de la formation

Enseignement technique et professionnel (440h) : Pratique Professionnelle, Technologie, Environnement Economique Juridique et Social, Sciences Appliquées, Arts Appliqués à la profession, Anglais, PSE.

Tutorat : 12h

Intervenants : Professeurs du CFA.

➔ Modalités d'organisation

Par année de formation :

- 12 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA.
- 35 heures par semaine de cours.
- 40 semaines de formation en entreprise.
- 5 semaines de congés payés par an (prises durant les semaines en entreprise).



Campus

Bruz - Ploufragan - Vannes



Prérequis

CAP Pâtissier



Public

Candidats ayant achevé un premier parcours d'étude et répondant aux prérequis



Modalités & délais d'accès

Fiche de candidature et validation du projet professionnel.
Délais d'accès, nous consulter.



Durée

Parcours en 1 an



Validation

Diplôme inscrit au RNCP* :
CAP Chocolatier-Confiseur. Niveau 3



Type de contrat

Alternance



Frais formation

Formation prise en charge par l'OPCO de votre entreprise formatrice.
Frais annexes : repas, nuitées, premier équipement.

Qualités & Profils requis

- Organisation dans le travail
- Bonne mémorisation
- Aptitude au travail en équipe
- Résistance physique
- Créativité, curiosité, passion, adaptabilité, finesse, dextérité

Entreprises conseillées

- Pâtisserie chocolaterie
 - Chocolaterie artisanale
 - Laboratoire
- Nous consulter

Accessibilité aux personnes handicapées

Nous consulter

Modalités pédagogiques/évaluation

- Examen : Epreuves en Contrôle en Cours de Formation (CCF) et épreuves ponctuelles en fin de formation.
- Positionnement et restitution au Maître d'Apprentissage.
- Rencontres Maître d'Apprentissage/Professeurs/Représentants légaux.
- Livret d'apprentissage.
- Visite en entreprise.
- Séances de tutorat (Accompagnement individualisé).
- Conseils de classes et bulletins de notes semestriels.

Moyens techniques

La formation se déroule en :

- Laboratoires équipés.
- Salles de cours équipées en moyens numériques.
- Centre de Ressources multimédias.



Poursuite d'étude

BTM Chocolatier

Perspectives professionnelles

Le titulaire d'un CAP Chocolatier-Confiseur peut exercer comme ouvrier de production en pâtisserie/chocolaterie artisanale, en entreprise industrielle ou dans la grande distribution.

Contactez le CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Bretagne

Campus de Auceleuc

La Croix Fresche Blanc - 22100 AUCALEUC
02 96 76 27 37 - accueil.dinan@cma22.fr
www.cfa-cotesdarmor.fr

Faculté des Métiers - Campus de Bruz

Rue des Frères Mongolfier - 35170 BRUZ
02 99 05 45 45 - facmet@fac-metiers.fr
www.fac-metiers.fr

Faculté des Métiers - Campus de Fougères

37 boulevard de Groslay - 35300 FOUGERES
02 99 94 58 85 - fougeres-secretariat@cma-rennes.fr
www.fac-metiers.fr

Campus de Ploufragan

Campus de l'Artisanat & des Métiers - 22440 PLOUFRAGAN
02 96 76 27 27 - cfa.ploufragan@cma22.fr
www.cma22.bzh

Campus de Quimper

24 route de Cuzon - 29000 QUIMPER
02 98 76 46 35 - cfa@cma29.fr
www.campusdesmetiers29.bzh

Faculté des Métiers - Campus de Saint-Malo

68 avenue de Marville - 35400 SAINT-MALO
02 99 05 45 55 - facmetiers@cma-rennes.fr
www.fac-metiers.fr

Campus de Vannes

Boulevard des Iles - 56000 VANNES
02 97 63 95 10 - cfa@cma-morbihan.fr
www.cma56.bzh