



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

↘ 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 Dinan-Aucaleuc

La Croix Fresche Blanc - 22100 AUCALEUC

02 96 76 27 37 - campusdinan@cma-bretagne.fr

www.cfa-cotesdarmor.fr

Faculté des Métiers - Campus de Bruz

Rue des Frères Mongolfier - 35170 BRUZ

02 99 05 45 45 - fac-metiers@cma-bretagne.fr

www.fac-metiers.fr

Faculté des Métiers - Campus de Fougères

37 boulevard de Groslay - 35300 FOUGERES

02 99 94 58 85 - fac-metiers@cma-bretagne.fr

www.fac-metiers.fr

Campus de Ploufragan

Campus de l'Artisanat & des Métiers - 22440 PLOUFRAGAN

02 96 76 27 27 - campusploufragan@cma-bretagne.fr

www.cfa-cotesdarmor.fr

Campus de Quimper

24 route de Cuzon - 29000 QUIMPER

02 98 76 46 35 - campusquimper@cma-bretagne.fr

www.campusdesmetiers29.bzh

Faculté des Métiers - Campus de Saint-Malo

68 avenue de Marville - 35400 SAINT-MALO

02 99 05 45 55 - fac-metiers@cma-bretagne.fr

www.fac-metiers.fr

Campus de Vannes

Boulevard des Iles - 56000 VANNES

02 97 63 95 10 - campusvannes@cma-bretagne.fr

www.cma56.bzh

+ d'infos : www.apprentissagebretagne.fr