

FILIÈRE PRODUCTION ALIMENTAIRE -Métiers de la Farine-



Le **BOULANGER** exploite la diversité des farines pour élaborer des pains et des viennoiseries de formes, de poids et de goûts variés. De la préparation de la pâte à la cuisson, il veille à respecter les règles d'hygiène et doit faire preuve de rigueur à toutes les étapes. Il élargit souvent son savoir-faire en pâtisserie et en chocolaterie.



Le **PÂTISSIER** est créateur et connaît les secrets de la farine, de la glace, des fruits et du chocolat. Il sait s'adapter à une clientèle experte et aux commandes de dernière minute, notamment en période de fêtes. Le pâtissier peut se spécialiser et devenir glacier, chocolatier et confiseur. Le chocolatier confiseur est un professionnel de la fabrication de pâtisseries à base de chocolat. La maîtrise parfaite de ces techniques s'acquiert avec beaucoup de pratique.

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.

Les formations accessibles au CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Morbihan

FORMATION	PRE-REQUIS	DUREE	Nombre de semaines de cours au CFA	
			EN 1 AN	EN 2 ANS
CAP BOULANGER	/	2 ANS OU 1 AN SELON PROFIL	12 semaines	24 semaines
CAP PÂTISSIER	/	2 ANS OU 1 AN SELON PROFIL	12 semaines	24 semaines
CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Etre titulaire du CAP Pâtissier	1 AN	12 semaines	/
MC PÂTISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE CONFISERIE SPECIALISEE	Etre titulaire du CAP Pâtissier	1 AN	12 semaines	/
MC BOULANGERIE SPECIALISEE	Etre titulaire du CAP Boulangier	1 AN	12 semaines	/
MC PÂTISSERIE BOULANGERE	Etre titulaire du CAP Pâtissier ou Boulangier	1 AN	12 semaines	/
BTM PÂTISSIER CONFISEUR GLACIER TRAITEUR	Etre titulaire du CAP Pâtissier et CAP chocolatier ou MC de la filière	2 ANS	/	24 semaines
BP BOULANGER	Etre titulaire du CAP Boulangier et/ou MC	2 ANS	/	25 semaines
BM BOULANGER	Etre titulaire du CAP Boulangier + 3 ans d'expérience	2 ANS à 3 ANS		

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR



OBJECTIFS :

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

PRÉREQUIS :

Etre titulaire du CAP Pâtissier

PUBLIC :

Candidat répondant aux prérequis

MODALITÉS D'ACCÈS :

Dossier de candidature

DURÉE :

Parcours en 1 an

VALIDATION :

CAP Chocolatier Confiseur (Diplôme de l'Éducation Nationale - Niveau v)

INTERVENANTS :

Professeurs du CFA

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

Examen épreuves ponctuelles
Livret d'apprentissage
Visite en entreprise
Séances de tutorat (Accompagnement individualisé)
Bulletins semestriels avec avis de l'équipe pédagogique

MODALITÉS D'ORGANISATION :

- 12 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat
- 35 heures de cours par semaine
- 40 semaines de période d'application en entreprise (dont 5 semaines de congés payés)

CONTENU DE LA FORMATION :

- **Enseignement général (48h)** : Anglais, Prévention Santé Environnement, EPS
- **Enseignement professionnel (360h)** : Pratique Professionnelle, Technologie, Environnement économique, juridique et social, Sciences appliquées, Commercialisation, Gestion appliquée
- **Tutorat (12h)**

MOYENS TECHNIQUES :

Laboratoires équipés
Salles de cours équipées en moyens numériques
Centre de Ressource multimédias

EMPLOI :

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

Référentiel national accessible sur : www.eduscol.fr



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

MORBIHAN

LIEU DE LA FORMATION :

CFA CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DU MORBIHAN

Boulevard des Îles 56000 Vannes - +33 2 97 63 95 10
www.cma56.bzh - cfa@cma-morbihan.fr