

CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR



fiche mise à jour le 26 mars 2024

OBJECTIFS

Fabriquer des produits de chocolat, de confiserie et de pâtisserie spécialisée à base de chocolat à partir de matières premières en respectant les règles d'hygiène et de santé et

Sécurité au travail, ainsi que les préconisations liées au développement durable.

Identifier les besoins en matières premières et les stocker.

Organiser sa production.

Contrôler la qualité des produits au cours de la fabrication.



CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR

ORGANISATION

- ≥ Durée : 1 an
- ≥ De septembre à juin
- ≥ 2 semaines en entreprise
1 semaine au cfa
- ≥ Du lundi au vendredi
- ≥ Lieu : cfa-3ifa

ADMISSION

- ≥ Le CAP chocolatier confiseur est ouvert aux titulaires d'un CAP pâtissier
- ≥ BAC professionnel boulanger pâtissier

POURSUITES D'ÉTUDES

- ≥ BAC professionnel boulanger-pâtissier
- ≥ MC pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées
- ≥ BTM de pâtisserie

CONTENU DE LA FORMATION

Enseignement professionnel technologique et pratique

- ≥ L'approvisionnement et le stockage
- ≥ Réaliser des produits de chocolaterie
- ≥ Confectionner des confiseries : fondants, pâtes d'amandes, pâtes de fruits, caramels, Nougats....
- ≥ Fabriquer des pâtisseries spécialisées à base de chocolat
- ≥ L'histoire et les pays producteurs de cacao
- ≥ Les matières premières
- ≥ L'élaboration et la conserva
- ≥ Communiquer : informer le client et le public
- ≥ Sciences appliquées
- ≥ L'environnement économique juridique et social de l'entreprise

MÉTIERS VISÉS

- ≥ Commis chocolatier
- ≥ Confiseur
- ≥ Chocolatier confiseur spécialisé

OÙ FAIRE SON ALTERNANCE ?

- ≥ Toute entreprise de production de produits de chocolaterie et/ou de confiserie

LES APPORTS DU 3IFA

- ≥ Travaux pratiques dans un laboratoire adapté
- ≥ Régulièrement renouvelés, les équipements sont multiples et modernes.
- ≥ Accompagnement dans votre recherche d'entreprise d'accueil.
- ≥ Le pack office 365 est mis à la disposition de l'apprenant, afin qu'il puisse travailler de chez lui.



3ifa
Rue du Roselet
CS 80106
61000 Alençon

INSCRIPTION
02 33 28 76 76
contact@3ifa.fr
ou candidature.3ifa.fr

ACCESSIBILITÉ
Pour toute information, contactez
notre référente accessibilité, Christelle
Fromont - cfromont@3ifa.fr