

CAP Chocolaterie-confiserie

CAP

PRÉSENTATION

Le titulaire du CAP « Chocolaterie-confiserie » fabrique, à partir de matières premières, les produits de chocolaterie et de confiserie destinés à la commercialisation et des décors à base de chocolat.

L'artisanat en chocolaterie et confiserie consiste à créer, fabriquer et vendre des produits de chocolaterie, de confiserie et de biscuiterie. Les certifiés sont des artisans qualifiés qui ont une connaissance approfondie des ingrédients, des techniques de fabrication et de présentation de leurs produits. Créatifs et innovants dans leur approche pour concevoir de nouveaux produits, ils répondent aux goûts et aux attentes des clients.

OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉS

Fabriquer des masses de base :

- Réceptionner et contrôler les marchandises
- Déconditionner et ranger en réserve
- Réaliser un état des lieux des stocks et participer à l'inventaire
- Assurer la traçabilité et la conservation des matières premières et des produits intermédiaires
- Utiliser une fiche technique
- Mettre en place son poste de travail
- Utiliser les matériels et les produits d'entretien adaptés
- Appliquer les protocoles d'utilisation, de sécurité et de nettoyage des machines de production
- Confectionner des ganaches, des massepains, des pâtes d'amande cuites et des pâtes de fruits
- Elaborer des giandujas, un fondant confiseur
- Préparer des pralinés par sablage et par caramélisation
- Réaliser des caramels, un sirop à candir

Confectionner et valoriser les produits finis :

- Réaliser la mise au point des chocolats
- Garnir des bonbons moulés
- Confectionner des mendiants, des aiguillettes, des rocailles, une pâte à tartiner
- Réaliser un montage commercial
- Confectionner des décors en chocolat
- Réaliser des fruits déguisés
- Confectionner des confiseries de base
- Découper des masses de base et des produits de confiserie
- Pocher une masse de base
- Conditionner les produits de confiserie
- Réaliser un enrobage et un moulage chocolat
- Obturer une plaque de bonbons chocolat
- Candir
- Enrober des confiseries avec des agents de conservation
- Analyser une dégustation
- Présenter le produit à un tiers

DÉBOUCHÉS / POURSUITES D'ÉTUDES

Le titulaire d'un CAP chocolaterie peut préparer un CS Pâtisserie de Boutique / un CAP Boulanger / un BTM Chocolatier confiseur / un BM Pâtissier confiseur glacier traiteur.

Le titulaire du CAP « Chocolaterie-confiserie » exerce son activité dans les secteurs de l'artisanat, de l'hôtellerie-restauration et de l'industrie agroalimentaire au sein d'entreprises possédant un laboratoire de chocolaterie-confiserie.

L'activité du titulaire du CAP « Chocolaterie-confiserie » s'exerce, en priorité, dans des entreprises utilisant des techniques de production artisanales. Ces entreprises peuvent être de tailles différentes et avoir d'autres activités que celles de la chocolaterie-confiserie.

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

Alternance d'apports théoriques et d'applications pratiques. Les méthodes pédagogiques sont interactives et prioritairement inductives. Les séances de formation sont construites à partir des référentiels de formation et de l'expérience des apprenants en entreprise. L'approche pluridisciplinaire est privilégiée autant que possible.

CONTACTER LE CECOF

04.74.38.40.22

integration@cecof.asso.fr

CECOF

52, av. de la Libération
01500 Ambérieu en Bugey
Tél. : 04 74 38 40 22
cfa@cecof.asso.fr

www.cecof.asso.fr

MÉTIERS DE L'ALIMENTATION

PUBLIC CONCERNE ET PRE-REQUIS

Le diplôme de CAP Pâtissier est nécessaire et un certificat de spécialisation pâtisserie de boutique est recommandé. Les titulaires de ces 2 diplômes seront prioritaires.

TARIFS

La formation est gratuite pour le bénéficiaire en apprentissage
Le coût de la formation est intégralement pris en charge par la branche professionnelle de l'entreprise, via l'OPCO.

Code RNCP : 38632
Nom certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse
Date d'enreg certification : 14/02/2024



MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les acquis sont évalués tout au long de la formation (un bulletin par semestre) en préparation de l'examen final qui se déroule selon des épreuves pratiques, écrites et orales portant sur les enseignements généraux et professionnels reçus au cours de leur formation.



MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCES À LA FORMATION

- Apprentissage
- Eligible au CPF
- Financement France Travail
- Transition Pro
- CFP

Qualification à l'entrée	Durée de la formation	Alternance
CAP Pâtissier minimum	1 an - 400 heures	1 semaine sur 3

25 % minimum de la durée du contrat seront dévolus à la formation au CFA.

Période d'inscription à compter de mi-décembre
Début de la formation à partir de fin août.
Démarrage en entreprise : au plus tôt 3 mois avant le début de la formation



PROGRAMME DE FORMATION

CAP Chocolaterie-confiserie
Environnement Economique Juridique et Social
Arts Appliqués et Culture Artistique
Culture professionnelle
Conseiller et vendre
Sciences Appliquées
Réalisation d'un Chef d'Œuvre
Travaux Pratiques
Vie de classe

Contenu adapté en fonction des blocs de compétences et des diplômes précédents déjà acquis.

