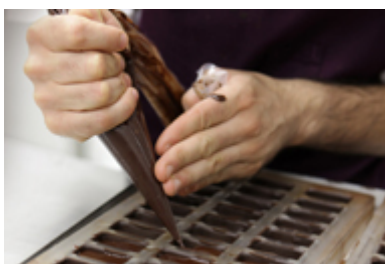


Vous êtes ici : [Accueil IMT Nos formations](#)



CAP Chocolatier-Confiseur connexe en 1 an

Au sein d'un secteur très porteur, le chocolatier et le confiseur sont des professionnels qui aiment éveiller les papilles gustatives. Le chocolatier-confiseur intervient à tous les stades de la fabrication de la chocolaterie, de la confiserie et éventuellement de la pâtisserie à base de chocolat. Il peut avoir des activités liées au commerce. Il connaît bien les familles de matières premières ainsi que leurs additifs.

En chocolaterie, il sait effectuer correctement les opérations de tempérage, trempage, enrobage.

En confiserie, il connaît les techniques de cuisson, de fonte, de façonnage et de fourrage...

Cette profession nécessite habileté, imagination, créativité et amour des formes et des couleurs. L'excellence s'acquiert avec la connaissance des secrets de fabrication et la recherche constante de la qualité.

Objectif

Le titulaire du CAP chocolatier-confiseur assure, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, les opérations d'approvisionnement. Il réalise des produits de chocolaterie, de confiserie et éventuellement, de pâtisserie spécialisée à base de chocolat. Il en assure le conditionnement avant commercialisation. Il peut être amené à être en contact avec la clientèle.

Statut

- Contrat d'apprentissage pour les jeunes de - 30 ans.
- Période d'essai de 45 jours effectifs travaillés en entreprise (hors période de formation et jours de repos)

Candidater

[Pour candidater à cette formation, cliquez](#)

Déplier tout le contenu Tout replier

Admission

- Pour faire acte de candidature, il faut être titulaire d'un diplôme CAP, BEP ou BAC PRO dans le secteur de la pâtisserie ou d'une mention complémentaire Pâtisserie.
- Vous pouvez [candidater à cette formation](#) ou nous contacter par mail dès janvier: contact.sca-jeune@grenoble.cci.fr ou par téléphone au 04.76.28.26.98 ou au 04.76.28.29.56
- Dates importantes : Signature du contrat dès la date officielle de délivrance des contrats dans les services apprentissage (dates : nous consulter) à fin novembre **en fonction des places disponibles.**
- Rentrée en septembre.

Organisation de l'alternance

L'organisation des études est adaptée au statut de l'apprenant, en apprentissage :

- Formation de 400 heures environ sur 1 an.
- Enseignement : cours théoriques et travaux dirigés animés par des enseignants et des professionnels.
- Alternance : 1 semaine sur 3 en centre de formation.
- Possibilité de restauration et d'hébergement.
- Horaires/congés payés: dispositions législatives, réglementaires ou conventionnelles.

Matières enseignées

- Approvisionnement et stockage :
 - technologie,
 - sciences appliquées,
 - économie
 - droit
 - prévention, santé et environnement.
- Production et valorisation des fabrications de chocolaterie confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat :
 - art appliqué,
 - production,
 - communication,
 - technologie (oral),
 - sciences appliquées (oral),
 - environnement économique et juridique (oral).

Compétences visées

A la fin de la formation, la personne est capable de :

- Organiser, préparer :
 - participer à la prévision des besoins,
 - préparer les équipements nécessaires à la réception, au contrôle, au conditionnement et au stockage des matières premières,
 - identifier et préparer les matières premières pour la production,
 - sélectionner le matériel et l'outillage adaptés,
 - organiser son poste de travail pour une production donnée,
 - identifier et préparer les matériels et les produits d'entretien.

- Réaliser :
 - réceptionner, déconditionner et entreposer les matières premières,
 - réaliser des produits de chocolaterie,
 - confectionner des confiseries,
 - fabriquer des pâtisseries spécialisées à base de chocolat,
 - conditionner et stocker les produits semi-laborés et les produits finis,
 - nettoyer et entretenir le matériel, les équipements et les locaux.

- Contrôler, apprécier :
 - vérifier la conformité des marchandises lors de la livraison,
 - contrôler l'état des stocks des matières premières, des produits semi-finis et finis,
 - apprécier la conformité de sa fabrication tout au long de la production, vérifier les opérations d'entretien et de nettoyage.

- Communiquer :
 - prendre contact avec les tiers, le public et les membres de l'entreprise,
 - renseigner les documents internes,
 - informer le client et le public, rendre compte auprès de sa hiérarchie.

Sous-domaine

Chocolaterie - Confiserie

Métier

Chocolatier

Validation de la formation

- Examen d'Etat de niveau V en fin d'année.

Contact

Email

contact.sca-jeune@grenoble.cci.fr



•



•



•



•



•



•