

CAP chocolatier - confiseur

Niveau 3 - Professionnel qualifié

École
Supérieure
des Métiers



LE CYCLE DE FORMATION

Titulaire d'un diplôme
de niveau 3 ou +

**CAP CHOCOLATIER
- CONFISEUR**
(1 an)

Vous
êtes ici

BTM chocolatier - confiseur
(2 ans)
ou
BTM pâtissier
(2 ans)

PUBLIC

Ouvert à tous : Jeune de moins de 30 ans en apprentissage, demandeur d'emploi, salarié, RQTH.

TARIFS

Formation gratuite et rémunérée sous contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation, prise en charge par le financeur de l'entreprise (OPCO, Fonds de formation ou CPF).

Coût horaire hors prise en charge : 14 € TTC

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Présentiel

DÉBOUCHÉS

Le titulaire du CAP débute comme chocolatier confiseur spécialisé dans une entreprise industrielle ou artisanale. Avec une solide expérience, il peut devenir artisan commerçant, chef de laboratoire ou responsable de production.

Retrouvez le taux d'insertion sur le site France Compétences : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37303/>

POURSUITE D'ÉTUDES

Il peut continuer son apprentissage à l'ESM en BTM chocolatier confiseur ou en BTM pâtisserie.

OBJECTIFS, APTITUDES ET COMPÉTENCES

Le titulaire du CAP chocolatier confiseur participe à tous les stades de la fabrication de la chocolaterie ou de la confiserie de sucre et peut avoir des activités liées au commerce.

En chocolaterie, il sait effectuer les opérations de tempérage, trempage, enrobage. En confiserie, il connaît les techniques de cuisson, de fonte, de façonnage et de fourrage... Avec une solide expérience professionnelle, il peut devenir artisan commerçant.

FORMATION

>> Pré-requis et durée :

En 1 an : titulaire d'un CAP ou d'un BEP ou d'un niveau supérieur.

Durée totale : 420h

Nombre d'heures à l'ESM : 1 an : 420h

>> Rythme de l'alternance :

Les apprentis sont en entreprise 2 semaines sur 3.

>> Contenu de la formation :

- Production et valorisation de la fabrication de chocolateries
- Techniques de commercialisation, d'approvisionnement et de stockage
- Dessin d'art
- Technologie professionnelle
- Gestion
- SAE (Sciences Appliquées à l'Environnement)
- Chef d'oeuvre

>> Modalités d'évaluation :

Evaluations au centre de formation, passage de l'examen à l'issue de la formation. Pour la possibilité de valider un ou plusieurs bloc(s) de compétence(s) : se rapprocher du secrétariat pédagogique au 05 62 11 60 60.

>> Modalités d'accès et délai d'accès :

Admission sur dossier et possibilité d'entretien.

Accessible à partir de 3 mois avant et jusqu'à 3 mois après le début de la formation. Rentrée en septembre.

Conditions d'accès au public en situation de handicap, contactez le référent handicap au 05 62 11 60 60.

Lieu de la formation

ÉCOLE SUPÉRIEURE DES MÉTIERS

Chemin de la Pyramide - BP 25 31601 Muret cedex 1

Renseignements formations à l'ESM Muret

Mail : alimentation@cm-toulouse.fr - Tél : 05 62 11 60 60