

CAP CONNEXE CHOCOLATIER 1 AN NIVEAU 3 RNCP 891. Code diplôme 50022130

Durée : 12 mois, 450 heures de formation par an. **Modalité** : PRESENTIEL+E-LEARNING, groupe de 12. **Taux de réussite** 90 %. **Taux d'insertion** 90 %. **Taux de rupture** 9 %. **Poursuite d'étude** 70 %. **Taux de satisfaction** 88 %. **Délais d'accès** : Session en septembre, intégration jusqu'en décembre . **Mise à jour de la fiche** : 04/2021. **Présence du référent handicap** .



Objectifs : 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.

Poursuite d'étude : Bac pro boulanger pâtissier, BTM chocolatier confiseur. MC pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie, BM pâtissier confiseur glacier traiteur. **Qualités** : Créativité. Rapidité d'exécution. **Insertion professionnelle** : Le titulaire du CAP Chocolatier confiseur peut accéder aux emplois de : commis chocolatier confiseur, chocolatier confiseur spécialisé. Après une expérience professionnelle, il pourra occuper un poste de chocolatier confiseur qualifié, de chef de laboratoire, et de responsable de production. S'il maîtrise les techniques inhérentes à la gestion d'entreprise, il pourra prendre la responsabilité d'un établissement, conformément à la réglementation en vigueur. L'activité du titulaire du CAP Chocolatier confiseur s'exerce, en priorité, dans des entreprises utilisant des techniques de production artisanales, plus ou moins automatisées. Ces entreprises peuvent être de tailles différentes, spécialisées ou non en chocolaterie et/ou en confiserie. Le titulaire du CAP Chocolatier confiseur exerce son activité dans un environnement technique et commercial tel que : laboratoire, lieux de stockage, salons et autres lieux d'animations. Il utilise certains équipements, des matériels et des produits. **Conditions de travail** : Il peut être amené, dans certains cas, à travailler en horaires décalés, en fin de semaine, les jours fériés et lors de périodes événementielles (fêtes de fin d'année, Pâques...). **Prérequis** : Etre titulaire d'un CAP pâtissier, CAP boulanger, BAC pro boulanger pâtissier. Avoir de 15 à 29 ans en apprentissage. Pas de limite d'âge en contrat pro et si RQTH. **Alternance** : 2 semaines en entreprise/ 1 semaine au CFA.

Modalités pédagogiques : Mise en situation sur plateaux techniques. **Programme de formation** :

APPROVISIONNEMENT	Participation à la détermination des besoins. Réception des produits. Vérification quantitative et qualitative des produits. Stockage.
PRODUCTION EN CHOCOLATERIE, EN CONFISERIE, EN PÂTISSERIE SPÉCIALISÉE A BASE DE CHOCOLAT	Mise en place des produits et des matériels. Organisation du poste de travail. Réalisation des tâches inhérentes aux productions. Contrôle de la qualité et de la conformité du produit. Stockage des produits semi-élaborés et des produits finis. Réalisation des opérations d'entretien et de rangement. Réaliser des produits de chocolaterie. Mettre au point, cristalliser les chocolats de couverture. Maintenir les chocolats de couverture à point. Tremper et enrober des intérieurs. Réaliser des moulages. Confectionner des supports et des éléments de décoration. Assembler et monter des éléments en chocolat. Réaliser, détailler et mettre en forme les masses de base. Conditionner les produits semi-élaborés et les produits finis. Confectionner des confiseries. Réaliser des bonbons de sucre cuit pleins. Fabriquer d'autres confiseries. Conditionner et conserver les confiseries. Fabriquer des pâtisseries spécialisées à base de chocolat. Réaliser des entremets. Confectionner d'autres produits à base de chocolat.
CONTRÔLER, APPRÉCIER	Vérifier la conformité des marchandises lors de la livraison. Contrôler l'état des stocks des matières premières. Contrôler l'état des stocks des produits semi-finis et finis. Apprécier la conformité de sa fabrication .
COMMUNICATION	Prendre contact avec les tiers, le public et les membres de l'entreprise Renseigner les documents internes. Informer le client et le public.

TP CHOCOLATERIE Réalisation d'un chef d'œuvre	14 H	SCIENCES APLIQUEES PSE	2 H 1 H
TECHNOLOGIE	2 H	JURIDIQUE ET GESTION	2 H
ARTS APPLIQUES	2 H	ANGLAIS	2 H

Certifications EXAMEN CCF

EP1 – Approvisionnement et stockage CCF.
EP2 – Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat CCF.

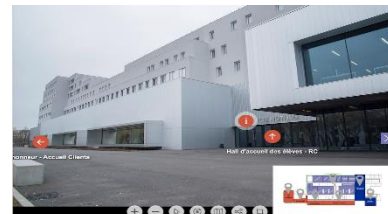
Certification partielle : Non

Niveau de sortie : 3

Tarifs : En contrat d'apprentissage et pro le coût de la formation est pris en charge à 100 % par l'OPCO de l'entreprise donc gratuit pour l'apprenant. Autres cas nous consulter.



Lieu de formation :
ECOLE HOTELIERE
SAINT QUENTIN EN YVELINES
PLACE FRANCOIS RABELAIS
78042 GUYANCOURT



guyancourt7@cfatrajectoire.fr
Gare de Saint Quentin en Yvelines : Ligne C, N, U.
Bus 475 porte d'Orléans-Elancourt. Bus ligne 16 Cergy.
Tram 13 (Saint Germain- St Cyr).



Conditions techniques :

- 1 CDI, 1 internat 180 places.
- 26 salles de cours.
- 10 salles informatique.
- 2 restaurants d'application
- 12 cuisines pédagogiques.
- 3 laboratoires de Pâtisserie.
- 1 laboratoire de Boulangerie
- 1 laboratoire de Chocolaterie.



Contacts pour une formation :
CFA TRAJECTOIRE 0782093 B
11788423778 ☎ 01 30 96 12 35
www.cfatrajectoire.fr
infos@cfatrajectoire.fr

Pour postuler
sur notre site internet:

