

# Certificat d'aptitude professionnelle chocolatier confiseur

CAP

CPF

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION



## Objectif de formation

A l'issue de la formation, le titulaire du CAP chocolatier confiseur sera capable d'assurer, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, les opérations d'approvisionnement. Il interviendra à tous les stades de la fabrication de la chocolaterie, de la confiserie et éventuellement de la pâtisserie à base de chocolat. Il assurera le conditionnement avant commercialisation. Il sera amené à être en contact avec la clientèle. En chocolaterie, il effectuera correctement les opérations de tempérage, trempage, enrobage. En confiserie, il connaîtra les techniques de cuisson, de fonte, de façonnage et de fourrage.

## Objectif(s) pédagogique(s)

Au cours de la formation l'alternant apprendra à réaliser des produits de chocolaterie, confectionner des confiseries, fabriquer des pâtisseries spécialisées à base de chocolat, respecter les règles d'hygiène et de sécurité ainsi que les techniques de production.

## Programme

### Compétence 1 - Organiser, préparer

- Participer à la prévision des besoins
- Préparer les équipements nécessaires à la réception, au contrôle, au déconditionnement et au stockage des matières premières
- Identifier et préparer les matières premières pour la production
- Sélectionner les matériels et les outillages adaptés - Organiser son poste de travail
- Identifier et préparer les matériels et les produits d'entretien

### Compétence 2 - 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-élaborés et les produits finis
- Nettoyer et entretenir les matériels, les équipements et les locaux

### Compétence 3 - 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

### Compétence 4 - Communiquer

- Prendre contact avec les tiers, le public et les membres de l'entreprise
- Renseigner les documents internes, rendre compte auprès de sa hiérarchie
- Informé le client et le public

## Infos pratiques

### Type de formation

Formation alternance

### Public cible

Tout public souhaitant évoluer vers le métier de chocolatier.

### Durée

1 Année(s) dont 420 Heure(s) en centre 1400 Heure(s) en entreprise

### Tarif(s)

Alternance : formation gratuite et rémunérée

### Adresse

**Brest - IFAC Campus des Métiers**  
465 rue de Kerlaurent,  
BP 30037, Guipavas

29801 Brest cedex 9

<http://www.ifac-brest.fr/>

## Les plus

- Après votre formation, stage possible de 3 à 6 mois en Europe, dans le cadre du programme Erasmus +.
- Suivi et soutien individualisé.

## Les conditions d'admission

### Prérequis

Etre titulaire d'un CAP Pâtissier ou bac pro boulanger pâtissier

→ Niveau d'entrée : CAP, MC, BEP ↔ Niveau de sortie : CAP, MC, BEP

### Modalités d'entrée

En contrat d'apprentissage : Jusqu'à 30 ans.

Durée de la formation : 1 an.

Autres situations : nous consulter

### Modalités de recrutement

Participation à la réunion collective "mercredis de l'apprentissage" / Positionnement / Signature du contrat d'apprentissage. Délais d'accès à la formation : entrées et sorties permanentes.

## Le parcours de formation

### Type de parcours

Présentiel

### Modalités d'évaluation

En contrat d'apprentissage : contrôle en cours de formation (CCF). En contrat de professionnalisation : examen ponctuel. Validation partielle possible de certaines épreuves, capitalisable sur 5 ans.

### Modalités pédagogiques

Méthode active : Expérimentation, TICE, atelier, pratique en laboratoire, simulation, jeu de rôle, jeu d'entreprise, semaines de pratique professionnelle en entreprise.

## En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Date et mise à jour des informations : 01/03/2021

Intitulé : CAP chocolatier confiseur

Code CPF : 239346

Code RNCP : 891

## Contacts



### SERVICE DÉVELOPPEMENT ET PROMOTION

ifac@ifac-brest.fr

IFAC Campus des Métiers - N° SIRET 13002293200086 - N° d'activité 53290897729

465 rue de Kerlaurent, BP 30037, Guipavas - 29801 Brest cedex 9

Tél. : 02 29 00 60 60 - ifac@ifac-brest.fr - <http://www.ifac-brest.fr/>

