

CAP CHOCOLATIER - CONFISEUR

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire du CAP Chocolatier_Confiseur acquiert une expertise professionnelle, il est capable de travailler le chocolat et le sucre afin de créer une vaste gamme de produits, comme des bonbons au chocolat, des pâtisseries, des confiseries et des pièces artistiques.

À la fin de ce programme de formation, le titulaire sera capable de :

- Réaliser des produits de chocolaterie à partir de matières premières en respectant les règles d'hygiène et santé et sécurité au travail ainsi que les préconisations liées au développement durable
- Identifier les besoins en matières premières et les stocker
- Organiser sa production
- Contrôler la qualité des produits au cours de la fabrication (critères organoleptiques)
- Présenter les produits finis



Public visé : être titulaire d'un CAP Pâtissier et avoir moins de 30 ans



Lieu : UFA André Siegfried à Haguenau



Durée : 1 an



Apprentissage : 1 jour / semaine + 2 jours une fois / mois



Diplôme de l'Éducation Nationale (niveau 3)

PROGRAMME

Enseignement professionnel :

- Matière professionnelle
- Arts appliqués et culture artistique
- Économie-gestion

POURSUITE DE PARCOURS

Entrée dans la vie active :

- Entrepreneur
- Chocolatier et confiseur
- Chef formateur
- Conception en chocolaterie et en confiserie
- Production en chocolat



**FLASHEZ LE
CODE
POUR VOUS
PRÉINSCRIRE**



CONTACT

Cynthia BLUMERT
Chargée de développement
03 88 73 45 47
cynthia.blumert@cfa-academie.fr