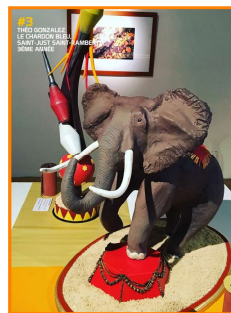


CAP CHOCOLATIER CONFISEUR

CAP EN 1 AN



Conditions d'accès à la formation Prérequis et public concerné

- Signer un contrat d'apprentissage (pour les moins de 30 ans) d'une durée de 1 an et :
 - Etre titulaire d'un CAP Pâtissier ou Etre titulaire d'un Bac Pro Boulanger-Pâtissier
- Dans le cadre de la formation continue : Disposer d'un financement et d'un lieu de stage en milieu professionnel. Entretien de positionnement préalable.

Conditions de réussite

- Assiduité
- Respect des consignes de l'encadrement en entreprise et à l'IMSE
- Implication de l'entreprise garantissant une activité adaptée au référentiel de formation prenant en compte les progressions pédagogiques
- Implication de l'apprenant dans les tâches confiées

Objectif de formation

Le CAP Chocolatier confiseur est un diplôme national certifiant qu'une personne maîtrise les techniques en chocolaterie et confiserie (enrobage, fourrage, trempage...). Son titulaire est un spécialiste de la fabrication de bonbons, nougats, pralinés, caramels et autres gourmandises à base de chocolat. Il est doté d'un esprit créatif pour concevoir des produits savoureux, de qualité et originaux. Conseiller les clients sur leur achat et assurer les opérations d'approvisionnement font aussi partie de ses fonctions.

Contenu de la formation

Domaine professionnel

- Pratique
- Technologie
- Sciences appliquées
- Arts appliqués
- Prévention Santé Environnement
- Connaissance entreprise

Modalités d'évaluation

- Examen ponctuel terminal sanctionné par un diplôme national

Modalités pédagogiques

- 420 heures de formation sur 1 an, soit 12 semaines à l'IMSE
- Les autres semaines se déroulent dans l'entreprise formatrice.
Période entreprise minimum en formation continue : 16 semaines soit 560 heures
- Cours théoriques et travaux pratiques animés par des enseignants et formateurs issus du milieu professionnel.

Débouchés

Le chocolatier confiseur accède aux emplois de commis chocolatier ou chocolatier confiseur dans des entreprises artisanes ou industrielles. Avec l'expérience professionnelle, chef de laboratoire ou responsable de production. Il peut poursuivre ses études en Mc Pâtisserie, voire un BTM Pâtissier ou Chocolatier Confiseur.



imsé

Institut
des Métiers
de Saint-Étienne

La force de l'alternance

Institut des Métiers de Saint-Etienne

1 Rue Auguste Colonna • BP 60098 • 42010 Saint-Etienne cedex 2

04 77 59 31 80 – communication@im-saintetienne.fr
www.im-saintetienne.fr