

CAP Chocolatier confiseur

 ampara.fr/catalogue-formation-alternance/cap-chocolatier-confiseur/

Objectif de la formation

- Participer à tous les stades de la fabrication de la chocolaterie ou de la confiserie de sucre et avoir des activités liées au commerce.
- Connaître parfaitement les familles de matières premières ainsi que leurs additifs.
- En chocolaterie : effectuer correctement les opérations de tempérage, trempage, enrobage.
- En confiserie : connaître les techniques de cuisson, de fonte, de façonnage, de fourrage, etc.

Accès handicapé

Formation en présentiel

Validation par bloc

Prérequis

- Titulaire du CAP Pâtissier pour l'accès par la voie de l'apprentissage.
- 1 an d'expérience dans le métier ou 1607 h pour un accès par la voie de la VAE uniquement.

Modalités d'accès et contacts

Entretien et positionnements préalables sur pré-requis et représentation des métiers.

Contactez :

- Apprentissage : 0495235314
- VAE : 0495235300

Durée de la formation

420 h en centre.

La durée de la formation est adaptée en fonction du profil de l'apprenant et sa modalité d'accès à la formation.

Entrées et sorties permanentes.

Lieux de formation

Ajaccio, Porto-Vecchio, Propriano pour les matières d'enseignement général.

Ajaccio pour les matières d'enseignement professionnel.

Niveau

Niveau 3

Formation diplômante validée par un diplôme éducation Nationale CAP.

Niveau 3 Européen.

Modalités d'évaluation

Examen certificatif final incluant des épreuves écrites et orales (épreuves générales) et de pratiques professionnelles.

Accessibilités

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Retrouver toutes nos informations sur la page dédiée ou contacter notre référent handicap au 04.95.23.53.14

Passerelles

Dispense des épreuves du domaine général si titulaire d'un CAP ou autre diplôme de niveau 4 délivré par l'Education Nationale.

Tarifs

Nous consulter.

Prise en charge possible suivant les modalités d'accès à la formation et le profil de l'apprenant. Prise en charge par les OPCO pour la formation en apprentissage avec

rémunération de l'apprenti.

Les frais annexes de type repas, nuitée, premier équipement peuvent être financés par l'OPCO dans le cadre d'un contrat d'apprentissage

Délai d'accès

Entrée en formation tout au long de l'année. Délai d'accès à la formation entre 1 et 15 jours maximum selon disponibilité de l'entreprise.

Demande d'informations

Vous souhaitez plus d'informations sur cette formation

[contactez-nous](#)

Pré Inscription

Pour vous pré-inscrire en ligne à cette formation, merci de remplir le formulaire ci dessous

[Je me pré-inscris](#)



Public visé

Par la voie de l'apprentissage :

- Jeunes à partir de 15 ans, sous conditions, jusqu'à 29 ans* révolus.
- Personnes en situation de handicap et sportifs de haut niveau sans limite d'âge.
- Futurs créateurs ou repreneurs d'entreprise nécessitant d'obtenir le diplôme pour une activité réglementée sans limite d'âge (dispositif particulier : nous contacter).

*possibilité de porter l'âge maximum à 34 ans révolus sur des poursuites d'études déjà réalisées en apprentissage, cas spécifiques : nous contacter.

Par la voie de la VAE (Validation des Acquis et de l'Expérience) :

- Toute personne disposant d'au moins 1 an d'expérience dans le métier ou à minima 1607 h de façon consécutive ou non.



Modalités d'organisation pédagogiques

Formation en présentiel 35 h de cours par semaine.

Alternance 1/3 Centre et 2/3 Entreprise.

Horaires en centre de formation : 08h00-12h00 13h30-16h30.

Formation appliquée par une pédagogie inversée, capitalisation sur les périodes en entreprise et complément en centre de formation, pédagogie par objectif.

Méthodes actives utilisées : travaux de groupes, exposés, mises en situations, vidéos, visites d'entreprises.

Moyens techniques

Plateaux techniques, matériels et équipements adaptés et professionnels, outils numériques individuels, Plateforme LMS, Centre de ressources et espaces de travaux, documentations professionnelles.

Laboratoire de Pâtisserie chocolaterie pour la pratique professionnelle.

Poursuite d'études

Le CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre ses études en 1 an en Mention Complémentaire (MC) ou en 2 ans en Bac Professionnel ou en Brevet Professionnel.

Exemples de poursuite d'études :

CAP Chocolatier Confiseur, CAP Glacier Fabricant, MC Pâtisserie Boulangère, MC Pâtisserie Glaceries Chocolaterie Confiserie Spécialisées, BAC PRO Boulanger Pâtissier.

Perspectives professionnelles

Le CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre ses études en 1 an en Mention Complémentaire (MC) ou en 2 ans en Bac Professionnel ou en Brevet Professionnel.

Exemples de poursuite d'études :

CAP Chocolatier Confiseur, CAP Glacier Fabricant, MC Pâtisserie Boulangère, MC Pâtisserie Glaceries Chocolaterie Confiserie Spécialisées, BAC PRO Boulanger Pâtissier.



Contenu détaillé de la Formation au 21/11/2022

Bloc de compétences n° 1 – Approvisionnement et stockage (unité UP1)

Participer à la prévision des besoins.

Préparer les équipements nécessaires à la réception, au contrôle, au déconditionnement et au stockage des matières premières.

Identifier les matières premières pour la production, préparer les matières premières pour

la production.

Sélectionner les matériels et les outillages adaptés, identifier les matériels et les produits d'entretien.

Réceptionner, déconditionner et entreposer les matières premières.

Vérifier la conformité des marchandises lors de la livraison.

Contrôler l'état des stocks des matières premières.

Renseigner les documents internes.

Rendre compte auprès de sa hiérarchie

Bloc de compétences n° 2 – Production et valorisation des fabrications (unité UP2)

:

Bloc de compétences n° 3 – Français (unité UG1) :

Bloc de compétences n° 3 – Histoire-Géographie – Enseignement moral et civique (unité UG1) :

Bloc de compétences n° 4 – Mathématiques – Sciences physiques et chimiques (unité UG2) :

Bloc de compétences n° 5 – Education physique et sportive (unité UG3) :

Bloc de compétences n° 6 – Prévention Santé Environnement (unité UG5)

Bloc de compétences n° 7 – Langue vivante obligatoire (unité UG4) Compétences de niveau A2 du CECRL

Bloc de compétences n° 7 – Langue vivante (unité UG5)
