RNCP 38632

CAP Chocolatier Confiseur

Compétences globales

Le titulaire du Certificat d'Aptitude Professionnelle 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.

Objectifs de formation

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 outillages adaptés et organiser son poste de travail*

Réaliser

- *Réaliser des produits de chocolaterie*
- *Confectionner des confiseries*
- *Fabriquer des pâtisseries 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*

Contrôler, apprécier

- *Vérifier la conformité des marchandises lors de la livraison et contrôler l'état des stocks*
- *Apprécier la conformité de sa fabrication tout au long de la production*

Communiquer

- *Prendre contact avec les tiers, le public et les membres de l'entreprise*
- *Renseigner les documents internes*
- *Informer le client et le public*

Règlement d'examen

Les épreuves se passent en examen ponctuel.

EP1 : Approvisionnement et stockage
(Technologie, sciences appliquées, gestion appliquée)

EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat
(Technologie, sciences appliquées, gestion appliquée et arts appliqués)

EP2 : Chef d'œuvre

Méthodes utilisées

Presentiel:

- Cours en salle / institut pédagogique
- Travail de groupe avec ou sans outil informatique
- Utilisation de l'outil numérique
- Retours d'expérience entreprises, professionnalisations - livret d'apprentissage

Distanciel:

- synchrone (visio), asynchrone (mails) en fonction des impératifs

Modalités d'évaluations

- Au moins une évaluation par année, par matière adapté au type d'épreuve préparée (oral, écrit, pratique)
- Examen blanc

Accessibilité

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Ne pas hésiter à contacter notre référente handicap Mme Marielle HILAIRE.

Institut de Formation Professionnelle 43 - CFA Interprofessionnel de Haute-Loire
220 Rue des Camélias - 43370 BAINS

Tél. : **04 71 57 98 00**

www.ifp43.fr

E-mail : contact@ifp43.fr

MAJ - 03/26

Qualités requises

Attentif et minutieux
Bonne résistance physique
Rigueur et organisation
Autonomie
Aisance manuelle
Créatif

Conditions d'accès

La formation se prépare en alternance sous contrat d'apprentissage (de 16 à 29 ans, pas de limite d'âge pour les personnes ayant une RQTH).
Le CAP chocolatier confiseur est accessible aux jeunes étant titulaire d'un CAP Pâtissier.
Attention, l'admission ne sera définitive qu'après avoir signé un contrat d'apprentissage.

Accessible en formation continue

Délai d'accès:
Il est individualisé en fonction de la période et du traitement administratif.
Entrée: fin septembre-début octobre
Sortie: juin

RNCP 38632
Date d'enregistrement : 01/09/2024
Certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse

Débouchés

Plusieurs possibilités s'offrent aux titulaires du Certificat d'Aptitude Professionnelle chocolatier confiseur :

- *Accès direct à l'emploi*
  - *A l'issue de la formation*
    Commis chocolatier confiseur
    Chocolatier confiseur spécialisé
  - *A moyen terme :*
    Chocolatier confiseur qualifié
    Chef de laboratoire
    Responsable de production
- *Poursuite d'étude*
  - *CS Pâtisserie de boutique (proposé à l' IFP 43)*
  - *BTM Pâtissier (proposé à l' IFP 43)*

Infos pratiques

Public cible:
Toutes personnes souhaitant évoluer dans le métier.
Jeunes issus de 3ème.

Diplôme:
CAP, niveau 3.

Type de formation:
Formation en alternance,
1 semaine en CFA et 2 semaines en entreprise.

Durée:
1 année de formation dont 420h en centre et 1225h en entreprise (base 35h semaine).

Tarif:
Formation gratuite en apprentissage et financée par les OPCO (Opérateurs de compétences)

Laboratoire de pâtisserie - IFP 43

www.ifp43.fr

Plus d'information

Institut de Formation Professionnelle 43
Centre de Formation d'Apprentis Interprofessionnel de Haute-Loire
220 Rue des Camélias 43370 Bains
Tél. : 04 71 57 98 00 - contact@ifp43.fr