



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

INDRE
Centre de Formation d'Apprentis

Niveau 3

CAP Chocolatier Confiseur

Diplôme de l'Éducation nationale

Code RNCP : 891 Eligible au CPF

LES + DE LA FORMATION



Un CFA
à taille humaine



Pôle pédagogique
renforcé



Formation SST pour
tous les apprenants



Semaines de Prévention
Santé Sécurité



Actions de
Mobilité Européenne



Une association pour les
apprenants (l'ASCA)



Accompagnement
aux concours

LES CONDITIONS D'ADMISSION

Modalités d'entrée :

Cette formation est accessible :

- aux apprenants de moins de 30 ans sous contrat d'apprentissage ou sous contrat de professionnalisation,
- sans limite d'âge aux personnes en situation de handicap,
- aux salariés ou demandeurs d'emploi par la voie de la formation professionnelle continue.

Tarif : Gratuit pour les apprentis

Sur devis pour les stagiaires de la formation professionnelle

Tests de positionnement pour adapter les parcours, pour orienter vers le Pôle Pédagogique Renforcé

Prérequis : Être titulaire d'un CAP Pâtissier

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

Objectif général de formation :

À l'issue de la formation, le titulaire du CAP 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.

Aptitudes visées :

Être minutieux, passionné, créatif, avoir un intérêt pour les arts et le design

Compétences à acquérir :

Quatre blocs de compétences :

- 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 pour une production donnée, Identifier et préparer les matériels et les produits d'entretien

- 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

- 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

- Communiquer

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

LE CFA DES MÉTIERS DE L'INDRE

**UN MÉTIER,
UNE FORMATION PROFESSIONNELLE,
VOTRE AVENIR !**

LE PARCOURS DE FORMATION

Type de parcours : Présentiel, en alternance CFA/Entreprise

Durée : 1 an - 12 semaines de 35h par an soit au total 420 heures au CFA

Contenu de formation par semaine de 35 heures :

Domaine professionnel : Travaux pratiques en laboratoire de pâtisserie (14h), Savoirs associés (Technologie professionnelle (5h), Communication (2h), Sciences appliquées (2h), Environnement économique, juridique et social de l'entreprise (2h)), Arts appliqués (2h), Chef-d'œuvre (1h), Alternance (1h)

Domaine général : Français (1.5h), Mathématiques (1.5h), Prévention-Santé-Environnement (2h), Anglais (1h)

Méthodes mobilisées :

Modalités pédagogiques : Pédagogie active faisant appel à la participation des apprenants et aux échanges de pratiques vues dans les entreprises d'accueil - Alternance d'apports théoriques et d'exercices pratiques en lien avec les situations professionnelles des apprenants

Matériels pédagogiques :

- Matériel mis à disposition de chaque apprenant : 1 poste de travail équipé d'un plan de travail avec 1 tour frigo, 1 plaque à induction, 1 batteur mélangeur, 1 lampe à sucre, 1 plaque inox, 3 casseroles inox, 3 culs de poule inox, 1 litre inox, 1 cercle à tarte inox, 1 cercle à entretet, 3 bassines plastique – 16 postes de travail individuels
- Matériel partagé en laboratoire de pâtisserie : fours ventilés, four à sol, laminoir à bande, armoire réfrigérée, congélateur, surgélateur, mixer plongeants, robot coupe, broyeuse, micro-ondes, conches chocolat, guitare, enrobeuse avec tapis, compresseur avec pistolet pour flocage
- Hygiène : centrale de désinfection, plonge, lave-main, balai, balai brosse, raclette

Matériel demandé : Liste détaillée fournie lors de l'inscription

Document remis aux apprenants : Livret d'accueil, règlement intérieur, carnet de liaison, règlement d'examen, fiches de cours et d'exercices remises par les professeurs

Méthodes d'évaluation : Examen ponctuel en fin d'année

L'APRES-FORMATION

Taux de réussite : 100 % en 2020, 100,00 % en 2019, 58,33 % en 2018, 77,78 % en 2017, 100,00 % en 2016

Taux d'insertion : 60 % en 2020, 86 % en 2017

Satisfaction des apprenants ayant passé un examen en 2020 : note moyenne de 7.96 sur 10

Poursuite de formation au CFA des Métiers de l'Indre :

Niveau 3 : un autre CAP (boulangier, cuisine...)

Niveau 4 : BTM Pâtissier Chocolatier Confiseur Glacier (2 ans)

Débouchés : Accès direct en tant que commis chocolatier confiseur, chocolatier confiseur spécialisé. Après une expérience professionnelle, un poste de chocolatier confiseur qualifié, de chef de laboratoire ou de responsable de production pourront être occupés. Si les techniques inhérentes à la gestion d'entreprise sont maîtrisées, la responsabilité d'un établissement peut être prétendue.

Date de la dernière mise à jour des informations : 15 mars 2021



Pour tous renseignements concernant les formations et la vie pratique

Accueil du public :

Du lundi au jeudi : de 8h00 à 12h00 et de 13h30 à 17h30
Le vendredi : de 8h00 à 12h00 et de 13h30 à 16h00

02 54 08 70 00 - info@cfacm36.fr
www.cfacm36.fr - [cfacm36](https://www.facebook.com/cfacm36)

164, avenue John Kennedy
BP 55 - 36002 Châteauroux Cedex

INFOS PRATIQUES

 Accès à moins de 30 minutes à pied de la gare

 Bus de ville (gratuit) - Ligne 4

 Hébergement et self au sein du CFA (internat possible à l'année)

 Notre établissement peut accueillir du public en situation de handicap



Réalisation graphique COMBANA