

CAP CHOCOLATIER - CONFISEUR

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 sait effectuer correctement les opérations de tempérage, trempage, enrobage. En confiserie, il connaît les techniques de cuisson, de fonte, de façonnage et de fourrage. Il en assure le conditionnement avant commercialisation. Il peut être amené à être en contact avec la clientèle.

LE MÉTIER

Le titulaire du CAP Chocolatier confiseur peut accéder aux emplois de : commis chocolatier confiseur ou chocolatier confiseur spécialisé.

Après une expérience professionnelle, il pourra occuper un poste de chocolatier confiseur qualifié, de chef de laboratoire, et de responsable de production. S'il maîtrise les techniques inhérentes à la gestion d'entreprise, il pourra prendre la responsabilité d'un établissement, conformément à la réglementation en vigueur.

LES QUALITÉS REQUISES

Passionné et créatif, rigoureux, minutieux et précis.
Il est important d'aimer le contact avec la clientèle.

POURSUITES D'ÉTUDES

Vie active, Mention Complémentaire pâtisserie-glacierie-chocolaterie-confiserie spécialisée, Brevet Technique des Métiers, Brevet de Maîtrise, ...

CAP CHOCOLATIER - CONFISEUR

Diplôme de niveau 3
Durée : 1 an après le
CAP Pâtissier

ENSEIGNEMENTS DISPENSÉS

Pratique professionnelle en chocolaterie et glacier, Technologie, dessin d'art appliqué, Sciences appliquées, Connaissance de l'entreprise et de son environnement.