

CAP chocolaterie - confiserie

Niveau 3 - Professionnel qualifié

CMA FORMATION

LE CYCLE DE FORMATION

Titulaire d'un diplôme
de niveau 3 ou +

**CAP CHOCOLATERIE
- CONFISERIE**
(1 an)

Vous
êtes ici

BTM chocolatier - confiseur
(2 ans)
ou
BTM pâtissier
(2 ans)

PUBLIC

Ouvert à tous : Jeune de moins de 30 ans en apprentissage, demandeur d'emploi, salarié, RQTH.

TARIFS

Formation gratuite et rémunérée sous contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation, prise en charge par le financeur de l'entreprise (OPCO, Fonds de formation ou CPF).

Coût horaire hors prise en charge : 14 € TTC

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Présentiel

DÉBOUCHÉS

Le titulaire du CAP débute comme chocolatier confiseur spécialisé dans une entreprise industrielle ou artisanale. Avec une solide expérience, il peut devenir artisan commerçant, chef de laboratoire ou responsable de production.

Retrouvez le taux d'insertion sur le site France Compétences : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38632/>

POURSUITE D'ÉTUDES

Il peut continuer son apprentissage à CMA Formation Muret en BTM chocolatier confiseur ou en BTM pâtisserie.

OBJECTIFS, APTITUDES ET COMPÉTENCES

Le titulaire du CAP chocolaterie confiserie fabrique à partir de matières premières, les produits de chocolaterie et de confiserie destinés à la commercialisation et des décors à base de chocolat.

En chocolaterie, il sait effectuer les opérations de tempérage, trempage, enrobage. En confiserie, il connaît les techniques de cuisson, de découpage, de façonnage et d'enrobage... Avec une solide expérience professionnelle, il peut devenir artisan commerçant.

FORMATION

>> Pré-requis et durée :

En 1 an : titulaire d'un CAP ou d'un BEP ou d'un niveau supérieur.

Durée totale : 420h
Nombre d'heures au CFA : 1 an : 420h

>> Rythme de l'alternance :

Les apprentis sont en entreprise 2 semaines sur 3.

>> Contenu de la formation :

- Fabrication des masses de base
- Confection et valorisation des produits finis
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées
- Gestion
- Chef d'œuvre
- en option selon les diplômes obtenus précédemment : anglais et PSE

>> Modalités d'évaluation :

Evaluations au centre de formation, passage de l'examen à l'issue de la formation. Pour la possibilité de valider un ou plusieurs bloc(s) de compétence(s) : se rapprocher du secrétariat pédagogique au 05 62 11 60 60.

>> Modalités d'accès et délai d'accès :

Admission sur dossier et possibilité d'entretien.

Accessible à partir de 3 mois avant et jusqu'à 3 mois après le début de la formation. Rentrée en septembre.

Conditions d'accès au public en situation de handicap, contactez le référent handicap au 05 62 11 60 60.

Lieu de la formation
CMA FORMATION MURET

Chemin de la Pyramide - BP 25 31601 Muret cedex 1

Renseignements formations

Mail : alimentation@cm-toulouse.fr - Tél : 05 62 11 60 60