

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR



MÉTIER DE BOUCHE

LE MÉTIER

Le titulaire du diplôme prend en charge sa production de A à Z en respectant les règles d'hygiène et faisant preuve de créativité. Il sait effectuer correctement les opérations de tempérage, trempage et enrobage. En confiserie, les techniques de cuisson, de fonte, de façonnage et de fourrage n'ont pas de secret pour lui.

CONDITIONS D'ACCÈS

Etre titulaire d'un CAP Pâtissier

ALTERNANCE

Sur 1 an (34 semaines en entreprise et 13 semaines au Campus par an)

QUALITES REQUISES

- Etre organisé et rigoureux
- Avoir des qualités gustatives
- Etre doté d'une aisance relationnelle face à la clientèle

ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

Dans une entreprise artisanale :

- Utiliser les matières premières (sucres, cacao, produits laitiers, produits à base de blanc d'œuf) ainsi que les fruits, alcools et liqueurs ;
- Acquérir les techniques de cuisson ;
- Respecter les règles d'hygiène lors de la réalisation des activités ;
- Réaliser des produits de chocolaterie, de confiserie et éventuellement de pâtisserie à base de chocolat ;
- Assurer le conditionnement et la commercialisation des produits.

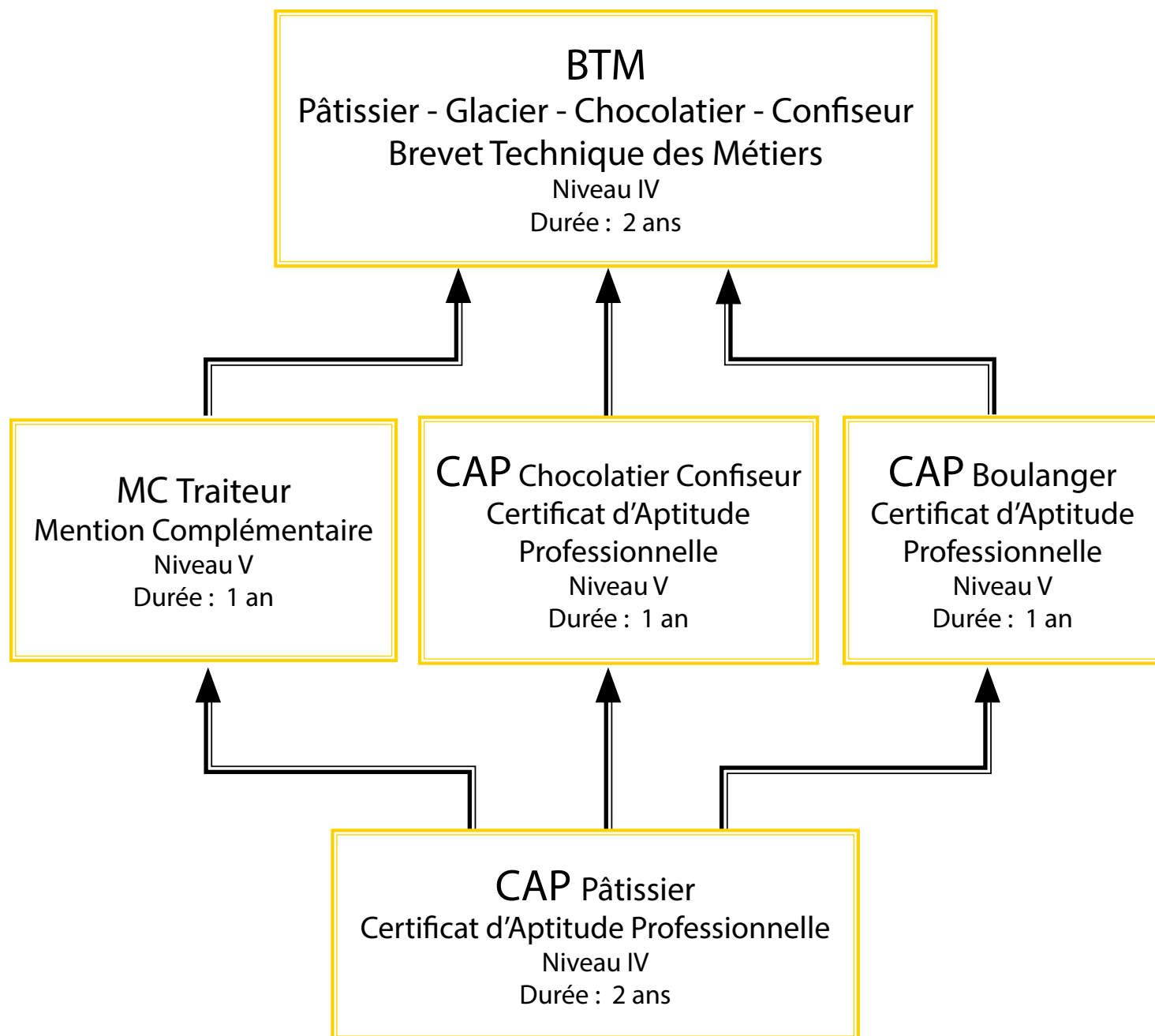
Campus des Métiers et de l'Artisanat

Pôle d'activités Cugnot - 5-7, rue Joseph Cugnot - 37300 Joué-lès-Tours
campus37@cm-tours.fr
www.campusdesmetiers37.fr
Tél. : 02 47 78 47 00



METIERS DE BOUCHE

Chocolatier Confiseur



* Les jeunes de moins de 15 ans ayant achevé le premier cycle de l'enseignement secondaire (fin de 3e) comme stagiaire de la formation professionnelle, sous statut scolaire, dans un lycée professionnel ou dans un centre de formation d'apprentis et peuvent entrer en apprentissage dès lors qu'ils ont atteint l'âge de 15 ans et un jour.

** Depuis la loi du 8 août 2016, l'apprentissage est ouvert jusqu'à l'âge de 30 ans . Projet ouvert à quelques régions, dont la région Centre-Val de Loire.



L'Europe s'engage en région Centre-Val de Loire
avec le Fonds Social Européen

