

# CAP CHOCOLATIER CONFISEUR (Niveau 3)



## LES OBJECTIFS

Le titulaire du diplôme s'occupe de toute sa production en respectant les règles d'hygiène et en 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 aucun secret pour lui.



## CONTENU DE LA FORMATION

### ► Enseignement professionnel :

- Travaux pratiques
- Technologie
- Sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène
- Connaissance Economique Juridique et Sociale de l'entreprise

### ► Enseignement général :

- Français
- Histoire Géographie
- Mathématiques
- Arts appliqués
- Anglais
- Education Physique et Sportive
- Prévention Santé Environnement

## DURÉE DE LA FORMATION

Formation : 1 an

Rythme : 34 semaines en entreprise et 13 semaines au Campus par an



## PRÉ-REQUIS

Etre titulaire d'un CAP Pâtissier



## MODALITÉS DE RECRUTEMENT

1. Pré-inscription sur le site du Campus
2. Entretien
3. Accompagnement
4. Signature du contrat
5. Inscription définitive au Campus



## CONTACT

Campus des Métiers et de l'Artisanat  
Pôle Activités Cugnot - 5-7, rue Joseph Cugnot  
37300 Joué-lès-Tours  
campus37@cma-cvl.fr  
Tel : 02 47 78 47 00

Retrouvez nous sur :  
[www.campusdesmetiers37.fr](http://www.campusdesmetiers37.fr)



## MODALITÉS D'ACCÈS

- Formation gratuite et rémunérée par l'employeur :
  - Sous contrat d'apprentissage aux moins de 30 ans (sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap)
  - Sous contrat de professionnalisation sans limite d'âge
- Sous statut stagiaire de la formation professionnelle pour les salariés ou demandeurs d'emploi (tarifs et modalités : nous consulter)



## MISSIONS EN ENTREPRISE

- 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
- Réaliser les activités en respectant les règles d'hygiène alimentaire
- Réaliser des produits de chocolaterie, de confiserie et éventuellement de pâtisserie à base de chocolat.



## PERSPECTIVES D'EMPLOI

Chocolatier-confiseur



## POURSUITES D'ÉTUDES

BTM Pâtissier



## LES + DU CAMPUS

- 100% Alternance
- Plus grand CFA de la Région entièrement renové
- Plus de 40 ans d'existence (création en 1976)
- Mobilité Européenne et Internationale
- Nombreux espaces de vie pour les alternants
- Hébergement au cœur du Campus
- Équipements pédagogiques récents



Notre établissement peut accueillir du public en situation de handicap