

CAP **Chocolatier- Confiseur (1 an)**



Objectif

Le (la) titulaire du CAP chocolatier confiseur assure, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, les opérations d'approvisionnement. Il (elle) intervient à tous les stades de la fabrication de la chocolaterie, de la confiserie et éventuellement de la pâtisserie à base de chocolat. Il (elle) est amené(e) à être en contact avec la clientèle. En chocolaterie, il (elle) sait effectuer correctement les opérations de tempérage, trempage, enrobage. En confiserie, il connaît les techniques de cuisson, de fonte, de façonnage et de fourrage...

Prérequis

Être titulaire du CAP Pâtissier

Durée

1 an

420H de présentiel en centre (12 semaines/an)
adaptable, présentiel – distanciel, à la durée du parcours

Modalités d'alternance

Formation en alternance : périodes en centre de formation et en entreprise

Contenu

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

EP1 – Approvisionnement et stockage

EP2 – Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat

Modalités d'évaluation examen

Ecrit et/ou Oral

Contrôle en Cours de Formation (CCF) et/ou examen ponctuel en fin de cycle de formation

Lieu de la formation

Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat
Antenne du Tarn – Site de Cunac

112 Route des Templiers CS 22340 – 81020 ALBI – CEDEX 09

Tarifs

5995€ (coût OPCO 1 AN base 2019)

- Prise en charge complète pour un contrat d'apprentissage
- Prise en charge partielle ou totale pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat : 14 € de l'heure (*proposition d'un parcours personnalisé*)

Contacts

Formation par apprentissage :

05.63.48.43.60

cfa@cm-tarn.fr

Formation Professionnelle Continue :

05.63.48.43.63

formation@cm-tarn.fr

Accessibilité handicap

Formation par apprentissage :

Cécile LEO - 05.63.48.43.60

Formation Professionnelle Continue :

Sophie RAFFAELLI - 05.63.48.43.63

www.cm-tarn.fr

