RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

GRETA ESSONNE ACADÉMIE DE VERSAILLES

Réseau des GRETA de l'académie de Versailles

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR

GRETA de l'Essonne (91)

Lycée Hôtelier le Château des Coudraies - Etiolles

OBJECTIFS

Acquérir les compétences nécessaires à l'exercice du métier de Chocolatier confiseur et assurer, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, les fonctions suivantes :
- approvisionnement ;
- production en chocolaterie, confiserie, pâtisserie spécialisée à base de chocolat ;
- communication.

Le chocolatier confiseur réalise des produits de chocolaterie, de confiserie et, éventuellement, de pâtisserie spécialisée à base de chocolat. Il en assure le conditionnement avant commercialisation. Il peut être amené à être en contact avec la clientèle.
Accéder aux emplois de commis chocolatier confiseur, de 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.

CONTENU

Techniques professionnelles :
APPROVISIONNEMENT
PRODUCTION EN CHOCOLATERIE, EN CONFISERIE, EN PATISSERIE SPECIALISEE A BASE DE CHOCOLAT
Sciences appliquées
Communication et environnement économique juridique et social de l'entreprise
Prévention Santé Environnement
Arts appliqués / Dessin
Français
Enseignement moral et civique
Histoire-Géographie
Mathématiques
Sciences physiques et chimiques
Anglais
Transitions numériques
Transitions écologiques
Accompagnement vers l'emploi

PUBLICS

- Demandeur d'emploi
- Individuel
- Compte Personnel de Formation
- Salarié

DURÉE

De 1155 h, dont 560 h en entreprise

DATES

Date de début : 07 octobre 2024
Date de fin : 30 mai 2025

PRÉ-REQUIS

Niveau 3 (ex V)
LE CAP Chocolatier Confiseur s'appuie sur les compétences techniques des candidats notamment en pâtisserie. Ainsi il est nécessaire d'être titulaire d'un CAP Pâtissier ou d'un BAC PRO Boulanger Pâtissier pour entrer en formation.
S'il s'agit des candidats en reconversion professionnelle, il est nécessaire d'être titulaire d'un diplôme de niveau 3 ou plus obtenu en France et avoir une expérience professionnelle de 12 mois en pâtisserie artisanale.

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3 (ex V)

VALIDATION

- Attestation de fin de formation
- Attestation de compétences
  CAP Chocolatier Confiseur

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Cours du jour
- Face à face
- Formation de groupe

POURSUITE D'ACTIVITÉS

Secteurs d'activités :
Alimentation, chocolaterie, confiserie
Type d'emplois accessibles :
Commis chocolatier confiseur, chocolatier confiseur spécialisé
Formation :
Bac pro boulanger Pâtissier
BM Pâtissier, confiseur, glacier, traiteur

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Tenue professionnelle à prévoir.

Conditions générales de vente consultables ici

"En cas de force majeure, le GRETA pourrait être amené à réaliser la formation à distance, sur les modules permettant d'être réalisés selon cette modalité"

COÛT

Tarif tout public pour un parcours type : 14€/ heures sous réserve de 10 participants. Demandeurs d'emploi et individuels : nous consulter

FINANCEMENT

- Auto-financement
- CPF
- Entreprise et OPCO
- Projet de transition Pro
  Plan de développement des compétences

DOMAINES PROFESSIONNELS

- Hôtellerie, restauration, tourisme

CONTACT

Greta de l'Essonne
0164909191
candidatures@greta-essonne.fr

RÉFÉRENT HANDICAP

Catherine BENSOUSSAN
greta.essonne@ac-versailles.fr

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Accessibilité aux personnes en situation de Handicap
Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite