



# CAP CHOCOLATIER- CONFISEUR

## OBJECTIFS

- > **FABRIQUER** des produits de chocolat, de confiserie et de pâtisserie spécialisée à base de chocolat à partir de matières premières en respectant les règles d'hygiène et de santé et sécurité au travail, ainsi que les préconisations liées au développement durable.
- > **IDENTIFIER** les besoins en matières premières et les stocker.
- > **ORGANISER** sa production.
- > **CONTRÔLER** la qualité des produits au cours de la fabrication.



mis à jour le 9 mars 2023

**3ifa.fr**



Centre de Formation des Apprentis

**FORMATION  
GRATUITE**

# CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR



Centre de Formation des Apprentis

## ORGANISATION

- > Durée : 1 an
- > De septembre à juin
- > 2 semaines en entreprise 1 semaine au CFA
- > Du lundi au vendredi
- > Lieu : CFA-3ifa

## PRÉ-REQUIS

- > Le CAP Chocolatier confiseur est ouvert aux titulaires d'un CAP PATISSIER
- > Bac Professionnel Boulanger Pâtissier

## POURSUITE D'ÉTUDES

- > Bac professionnel Boulanger-Pâtissier
- > MC Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées
- > BTM de pâtisserie

## CONTENU DE LA FORMATION

### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL TECHNOLOGIQUE ET PRATIQUE

- > L'approvisionnement et le stockage
- > Réaliser des produits de chocolaterie
- > Confectionner des confiseries : fondants, pâtes d'amandes, pâtes de fruits, caramels, nougats....
- > Fabriquer des pâtisseries spécialisées à base de chocolat
- > L'histoire et les pays producteurs de cacao
- > Les matières premières
- > L'élaboration et la conserva
- > Communiquer : informer le client et le public
- > Sciences appliquées
- > L'environnement économique juridique et social de l'entreprise

### LES APPORTS DU 3ifa

- > Travaux pratiques dans un laboratoire adapté
- > Régulièrement renouvelés, les équipements sont multiples et modernes.
- > Accompagnement dans votre recherche d'entreprise d'accueil.
- > Le pack office 365 est mis à la disposition de l'apprenant, afin qu'il puisse travailler de chez lui.

## TYPES D'ENTREPRISES VISÉES

- > Commis chocolatier
- > Confiseur
- > Chocolatier confiseur spécialisé

## DÉBOUCHÉS

- > Chocolatier Confiseur
- > Commerçant en alimentation

## QUALITÉS NÉCESSAIRES

- > Minutie
- > Patience
- > Sens de l'écoute
- > Organisation
- > Créativité

**3ifa.fr**

**CFA 3ifa**  
Rue du Roselet  
CS 80106  
61000 Alençon

**INSCRIPTION**  
02 33 28 76 76  
contact@3ifa.fr  
ou candidature.3ifa.fr

