



Réseau des Établissements Agricoles
Nouvelle-Aquitaine

**PARTAGER, FORMER,
RÉUSSIR !**



Alimentation, laboratoire, qualité **CAP Chocolatier confiseur**

Description

Certificat d'aptitude professionnelle – niveau 3

Ce CAP propose une qualification professionnelle pour devenir chocolatier confiseur.

Il forme des professionnels capables de participer à toutes les opérations de fabrication de la chocolaterie ou de la confiserie, ainsi qu'aux activités de conseil-vente.

Il permet l'accès à un emploi d'exécution de premier niveau.

De multiples compétences et qualités sont nécessaires au métier : maîtrise des techniques de chocolaterie et de confiserie, conception et fabrication des confiseries, goût pour la relation clientèle.

Ce métier, outre les solides connaissances techniques qu'il impose, est aussi un métier de création, ce qui le rend particulièrement passionnant.

Le programme comprend des enseignements généraux (français, maths ...), des enseignements professionnels, et des stages en entreprise.

Le parcours de formation propose une véritable ouverture sur la filière (visites d'entreprises du secteur alimentaire, sorties pédagogiques) ainsi qu'une forte immersion, avec 14 semaines de stage en entreprise et des travaux pratiques en condition professionnelle.

Compétences visées:

- Maîtriser les travaux préparatoires à la fabrication, et post fabrication : approvisionnement, stockage, connaissance et préparation des matières et matériels, conditionnement des produits élaborés et finis
- Maîtriser les techniques de chocolaterie : tempérage, trempage, enrobage ...
- Maîtriser la conception - fabrication des confiseries (nougats, pralinés, caramels, pâtes de fruits, et autres confiseries) : cuisson, fonte, façonnage, fourrage..., pâtisseries spécialisées à base de chocolat.
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité
- Conseiller la clientèle

Débouchés Métiers

Ce CAP ouvre directement sur la vie active. Le chocolatier confiseur peut travailler dans des entreprises industrielles ou dans des entreprises artisanales.

L'expérience professionnelle peut lui permettre de devenir artisan commerçant.

Ex : Commis chocolatier confiseur, chocolatier confiseur spécialisé

Avec expérience : chef de laboratoire, responsable de production .

Poursuites d'études

Pour évoluer dans l'emploi (poste à responsabilité):

BAC pro Bio-industries de transformation

CAP Glacier fabricant (en 1 an)

Brevet de Maîtrise Pâtissier confiseur glacier traiteur

Voies d'accès au sein du réseau Réana

Formation initiale scolaire	x
Formation par Apprentissage	
Formation continue pour adultes	

Lieux de la formation

Formation initiale scolaire	Formation par Apprentissage	Formation continue pour adultes
ENILIA – ENSMIC- Surgères		