



FORMATION

CHOCOLATIER CONFISEUR



CHOCOLATIER CONFISEUR

OBJECTIFS :

Permettre aux apprentis titulaires d'un CAP Pâtissier d'acquérir de réelles compétences dans les domaines de la chocolaterie et de la confiserie : participation à l'approvisionnement, réalisation de différents produits de chocolaterie, de confiserie et de pâtisserie spécialisée à base de chocolat, commercialisation des productions (communication des spécificités des produits finis, conditionnement, stockage et présentation.)

ADMISSION :

- Avoir entre 16 à 29 ans révolus (ou 15 ans sortant de 3^{ème})
- Titulaire d'un CAP Pâtissier
- Signer un contrat d'apprentissage avec une entreprise

ORGANISATION DE LA FORMATION :

- 1 an en contrat d'apprentissage
- 420 heures de formation au CFA (Alternance de 2 semaines en entreprise et 1 semaine au CFA)

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS :

Le titulaire pourra travailler chez des artisans maîtres chocolatiers, ou chez un artisan boulanger-pâtissier, dans l'industrie du chocolat ou de la confiserie, ou encore la restauration gastronomique.

POURSUITE D'ÉTUDES :

- MC pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiseries spécialisées
- BTM chocolatier-confiseur

RENSEIGNEMENTS

www.cfamunicipaldesete.fr
CFA rue Mirabeau - BP 176 - 34200 Sète
TEL : 04 99 57 60 35 - FAX : 04 99 57 60 44