

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR

Le titulaire du CAP Chocolatier confiseur réalise, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, des produits de chocolaterie, de confiserie et éventuellement de pâtisseries spécialisées à base de chocolat.

Conditions d'accès à la formation

- Etre âgé de moins de 26 ans (si 26 ans et plus, nous consulter).
- Etre titulaire du CAP Pâtissier
- Signer avec un employeur un contrat d'apprentissage d'une durée de 1 an.

Débouchés et poursuite d'études

Le titulaire du CAP Chocolatier confiseur accède aux emplois de commis chocolatier confiseur ou de chocolatier confiseur spécialisé, dans des entreprises artisanales ou industrielles. Avec l'expérience professionnelle, il pourra devenir artisan commerçant, chef de laboratoire ou responsable de production.

S'il choisit de poursuivre ses études, il peut préparer une «MC pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées» voire un BTM Pâtissier ou un BTM Chocolatier-confiseur.

Formation et rythme d'alternance

1 an de formation comprenant 12 semaines de cours au CFA en alternance avec l'entreprise.

Contenu de la formation au CFA

- Pratique
- Technologie
- Connaissance de l'entreprise
- Sciences appliquées
- Arts appliqués
- Prévention, santé, environnement



Centre de Formation d'Apprentis
du Commerce, de l'Industrie et de l'Artisanat
28, rue des Mouliniers
BP 60098
42010 Saint-Etienne cedex 2
Tél. 04 77 59 31 80 – Fax 04 77 59 31 99
www.cfa-mouliniers.com