

Certificat d'Aptitude Professionnelle

Chocolatier confiseur

Le-a chocolatier-ère-confiseur-euse intervient à tous les stades de la fabrication de la chocolaterie, de la confiserie et éventuellement de la pâtisserie à base de chocolat. Il-elle peut avoir des activités liées au commerce.

Le sucre et le beurre de cacao sont les matières premières du-de la chocolatier-ère confiseur-euse. Il-elle connaît leurs réactions à la chaleur, la technologie minutieuse des mélanges, les différentes techniques de cuisson.

En chocolaterie, il-elle sait effectuer correctement les opérations de tempérage, trempage, enrobage.

En confiserie, il-elle connaît les techniques de cuisson, de fonte, de façonnage et de fourrage...

Il-elle sait :

- organiser, préparer la production en assurant l'approvisionnement des matières premières fondamentales (chocolat noir, lacté, ivoire, gianduja, sucres, crème, beurre, oeufs, etc.)
- réaliser des produits de chocolaterie, de pâtisserie spécialisée, à partir de ces matières premières
- confectionner des confiseries (caramels, bonbons, nougats, pâtes de fruit, etc.)
- utiliser les procédés de conservation appropriés à chaque produit
- conditionner et stocker les produits semi élaborés et les produits finis
- nettoyer et entretenir les matériels, les équipements et les locaux
- informer la clientèle

Débouchés :

Le titulaire du CAP chocolatier confiseur peut accéder aux emplois de commis chocolatier confiseur, chocolatier confiseur spécialisé

Après expérience professionnelle, il peut occuper un poste de chocolatier confiseur spécialisé qualifié, de chef de laboratoire ou de responsable de production dans une entreprise industrielle. Il peut aussi s'installer ou reprendre une activité artisanale

Programme

Grille horaire	1 ^{ère} année	2 ^{ème} année
Enseignement professionnel	333h30	312h
Enseignements professionnels et français en co-intervention	43h30	39h

Enseignements professionnels et math en co-intervention	43h30	39h
Réalisation d'un chef d'œuvre	87h	78h
Prévention santé environnement	43h30	26h
Français, histoire géographie	43h30	39h
Enseignement moral et civique	14h30	13h
Mathématiques-Physique chimie	43h30	39h
Langue vivante	43h30	39h
Arts appliqués et culture artistique	29h	26h
Education physique et sportive	72h30	65h
Consolidation, accompagnement personnalisé et accompagnement au choix d'orientation	101h30	91h
Période de formation en milieu professionnel (semaines)	6 à 7	6 à 7

Descriptif des matières

Enseignement technique et professionnel :

- 🌈 **L'histoire et les pays producteurs de cacao** : repérage des zones de production, principales variétés de cacao et leurs caractéristiques, géographie économique
- 🌈 **Les matières premières et les produits de base** : le cacao, le lait et leurs dérivés, identification et utilisation des sucres et édulcorants, les oeufs et les ovoproduits, les fruits secs
- 🌈 **Les autres produits** : les fruits frais et séchés, leurs modes de transformation et d'utilisation, les arômes (fleurs, épices) et les additifs (colorants, acidifiants, etc.)
- 🌈 **L'élaboration et la conservation des produits** : la cristallisation et la conservation du chocolat, les ganaches, les pralinés et gianduja, les sirops et sucres cuits, les autres produits de confiserie, les procédés de conservation, l'emballage et le conditionnement
- 🌈 **Les sciences appliquées** : les constituants des aliments, l'hygiène et la prévention, l'utilisation des locaux, équipements et matériels, leur nettoyage et leur entretien
- 🌈 **La relation avec le public** : les principes de communication
- 🌈 **L'environnement économique juridique et social de l'entreprise** : la forme juridique, les éléments comptables, les opérations commerciales, le droit social

Stages

Dans les Bouches du Rhône ce CAP se prépare uniquement en apprentissage

Examen

Unités professionnelles :

- Approvisionnement et stockage, coeff. 2
- Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie, pâtisserie spécialisée à base de chocolat, coeff. 15 (dont coeff. 1 pour Prévention-santé-environnement)

Unités d'enseignement général :

- Français et histoire – géographie – éducation civique, coeff. 3
- Mathématiques – sciences physiques, coeff. 2
- Education physique et sportive, coeff. 1
- Epreuve facultative : Langue vivante étrangère

Poursuites d'études

Même si ce diplôme prépare à l'exercice d'un métier, des poursuites d'études sont cependant envisageables.

Exemples de poursuite d'études :

- Mention Complémentaire (MC) Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisée
 - Autre CAP dans une spécialité voisine : CAP Boulanger, CAP Pâtissier (en 1 an)
 - Brevet de maîtrise (BM) Pâtissier confiseur glacier traiteur
 - Brevet technique des métiers (BTM) Chocolatier confiseur
- Eventuellement :*
- Bac professionnel Boulanger-Pâtissier
 - Brevet professionnel (BP) Boulanger
 - MC Boulangerie spécialisée
 - MC Employé Traiteur, Cuisinier en desserts de restaurant

Où se former à proximité d'Aubagne ?

- En apprentissage

Marseille 8^e – Lycée hôtelier régional JP Passadat
Le Beausset- Var – URMA Campus du Beausset

N'hésitez pas à rencontrer un Psychologue de l'Education Nationale