

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

CHOCOLATIER CONFISEUR

16 semaines de stage



LA FORMATION

- Assure, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, les opérations d'approvisionnement.
- Réalise des produits de chocolaterie, de confiserie et de pâtisserie spécialisée à base de chocolat
- Peut être amené à être en contact avec la clientèle pour la vente des produits

LES QUALITÉS

- Esprit créatif et sens artistique
- Bon niveau en sciences
- Bonne présentation et hygiène irréprochable
- Bonne condition physique et capacité à accepter des horaires de travail décalés

CONDITIONS D'ADMISSION & DURÉE DE LA FORMATION

- Accessible après une 3e générale, ou une 3e préparatoire aux projets professionnels
- Deux années

LE CONTENU DE LA FORMATION

DES ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

Français, Histoire Géographie, Éducation à la citoyenneté,
LV1 - Anglais, Mathématiques, Physique Chimie,
Arts appliqués et cultures artistiques, Éducation physique et sportive

DES ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

Sciences appliquées, Prévention Santé Environnement,
Connaissance de l'entreprise, Technologie professionnelle,
Travaux pratiques

DÉBOUCHÉS

- Salarié en pâtisserie, chocolatier ou confiserie artisanale ou industrielle.
- Après solide expérience professionnelle, installation à son compte envisageable

POURSUITE D'ÉTUDES

Le CAP a pour objectif l'insertion dans la vie professionnelle. Les meilleurs élèves peuvent poursuivre éventuellement leur formation en :

- Mention complémentaire Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisée
- Baccalauréat professionnel Boulangerie Pâtisserie

