

VERS QUELS MÉTIERS?

- Chocolatier confiseur
- Pâtissier confiseur

PRÉ-REQUIS, CONDITIONS D'ACCÈS

- Être âgé de 16 ans ou 15 ans après une classe de 3^{ème}, compléter une fiche de renseignements pour valider les pré-requis.
- Ouvert aux adultes
- Un entretien sera proposé pour vérifier l'adéquation de la formation avec le projet professionnel
- Avoir signé un contrat avec une entreprise
- Détails des modalités d'accès ⁽¹⁾

EXAMEN

- Diplôme de l'Éducation Nationale – Obtention en Contrôle en Cours de Formation (CCF) pour les apprentis - possibilité de modularisation.
- Pour les candidats titulaires d'un diplôme égal ou supérieur au CAP, dispense des épreuves du domaine général.
- N°RNCP : 50022133
- Certif info : N°21225

POURSUITES D'ÉTUDES

- BAC PRO Boulanger Pâtissier
- MC Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées

UN TREMPLIN POUR...

- Acquérir les techniques fondamentales du métier, pour s'insérer dans l'artisanat, chocolatier confiseur, chocolatier-pâtissier, dans un restaurant gastronomique, dans les industries agroalimentaires, en traiteur

QUELQUES CHIFFRES ⁽¹⁾ ⁽³⁾

- 100 % de réussite à l'examen session juin 2019 (15 reçus sur 15 présentés)
- 100% : taux de persévérance en formation par an ⁽²⁾
- À 6 mois après la formation :
 - 60 % en poursuite de formation
 - 40 % sur le marché de l'emploi
 - 83 % en emploi
 - 17 % en recherche d'emploi

TARIFS ⁽¹⁾

- Formation prise en charge dans le cadre de l'apprentissage (OPCO, CNFPT, France Compétences,...)
- Possibilité de prise en charge des coûts pédagogiques en fonction des statuts pour les adultes
- Pour plus de détails, nous consulter
- Frais liés à la vie résidentielle (hébergement, restauration...) nous consulter.

ACCESSIBILITÉ HANDICAP



Bâtiments aux normes d'accessibilité aux personnes à mobilité réduite.
Accessibilité à la formation : nous consulter pour étudier avec notre référent handicap la faisabilité selon le handicap



SITE DE FORMATION

MFR ST MICHEL MONT MERCURE
02 51 57 81 81
mfr.stmichel.mtmercure@mfr.asso.fr
www.mfrsaintmichelmontmercure.com

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR

sur
1 an

ORGANISATION PÉDAGOGIQUE



DURÉE

- Rentrée en septembre
- Entrée permanente possible tout au long de l'année, nous consulter
- 12 semaines par an en centre de formation
- 35 semaines en entreprise



RYTHME D'ALTERNANCE

- 1 semaine à la MFR
- 2 semaines en entreprise



STATUTS

- Scolaire Ministère Agriculture
- Apprentissage
(Prise en charge par les OPCO d'une partie des frais d'hébergement et de restauration)
- Contrat de professionnalisation
- Autres (ex : formation pour adultes...)

LA FORMATION EN ENTREPRISE

TYPE D'ENTREPRISE D'ACCUEIL

- Chocolaterie
- Pâtisserie-Chocolaterie
- Grande et Moyenne surface (ayant un laboratoire)

ACTIVITÉS RÉALISABLES PAR LE JEUNE EN ENTREPRISE

- Assurer les opérations d'approvisionnement et de stockage
- Réaliser les produits de chocolaterie, confiserie et pâtisserie à base de chocolat
- Les conditionner
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur
- Présenter et valoriser les produits face aux clients

LA FORMATION EN MFR

Etablissement privé, associatif, en contrat avec l'Etat

OBJECTIFS ET CONTENUS DE LA FORMATION

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES :

- Intervenir à tous les stades de la fabrication de la chocolaterie à la confiserie et éventuellement de la pâtisserie à base de chocolat
- Assurer le conditionnement avant commercialisation
- Effectuer en chocolaterie les opérations de tempérage, trempage, enrobage
- Connaître les techniques de cuisson, de fonte, de façonnage et de fourrage en confiserie

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- Travaux pratiques avec préparation de productions, Technologie Appliquée à la profession, Arts appliqués, Gestion, Sciences Appliquées

MOBILITÉ INTERNATIONALE :

- Erasmus + : En CAP 1 an, Mobilité européenne obligatoire de 3 semaines dans une entreprise européenne partenaire
- Erasmus Pro, possibilité de suivre une formation par alternance en Europe pour une durée de 3 mois pendant le parcours CAP.

ENSEIGNEMENT GENERAL :

- Ouverture culturelle, anglais

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ⁽¹⁾