

CAP CHOCOLATERIE CONFISERIE

Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse



VERS QUELS MÉTIERS

> Postes d'ouvrier(ère)
qualifié(e) en
chocolaterie-confiserie.



DURÉE

1 an

- > Rentrée en septembre
- > 12 semaines par an en centre de formation
- > 35 semaines en entreprise



RYTHME DE L'ALTERNANCE

- > 1 semaine à la MFR
- > 2 à 4 semaines en entreprise



STATUTS



Apprentissage

PRÉ REQUIS - MODALITÉS D'ACCÈS

- > Avoir le niveau ou être titulaire d'un diplôme au moins de niveau 3 car parcours sur une année. Si issu d'autre parcours : Si issu d'autre parcours : nous consulter pour une adaptation possible ou non
- > Admission après un entretien pour vérifier la cohérence du projet professionnel et après réception du contrat d'apprentissage signé avec une entreprise. Le rendez-vous individuel sera fixé au maximum 20 jours après la première prise de contact
- > Le nombre de places est limité en raison de notre capacité d'accueil en laboratoire. Possibilité d'être sur une liste d'attente selon l'ordre d'arrivée des dossiers complets

UN TREMPLIN POUR ...

- > Créer, fabriquer et vendre des produits de chocolaterie, de confiserie et de biscuiterie. Devenir un Les femmes et les hommes en chocolaterie-confiserie sont des artisans qualifiés qui ont une connaissance approfondie des ingrédients, des techniques de fabrication et de présentation de leurs produits.
- Créatifs et innovants dans leur approche pour concevoir de nouveaux produits, ils ou elles répondent aux goûts et aux attentes des clients.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- > Diplôme de l'Éducation Nationale
 - > Modalités de certification : contrôle en cours de formation (CCF)
 - > Possibilité de valider l'intégralité du CAP ou de valider des blocs de compétences
 - > Pour les candidats titulaires d'un diplôme égal ou supérieur au CAP, dispense des épreuves du domaine général.
 - > N°RNCP : 38632
- Date de publication de la fiche : 14/02/2024

POURSUITE DE FORMATION

- > CS Pâtisserie de Boutique
- > CAP 1 an Boulanger
- > BAC PRO Boulanger Pâtissier
- > CAP Pâtisserie

Liste non exhaustive



Formation(s) disponible(s) à la
MFR Saint-Michel-Mont-Mercure

QUELQUES CHIFFRES ⁽¹⁾ ⁽³⁾

- > 100 % de réussite à l'examen session juin 2024 (13 reçus sur 13 présentés)
- > 0 % de taux d'abandon de formation sur l'année 2022-2023
- > 6 mois après la formation :
 - 65 % en poursuite de formation
 - 29 % sur le marché de l'emploi dont :
 - * 100 % en emploi
 - 6 % autres situations (services civiques, santé, congé maternité..)

- > 2,80 % de taux de rupture global 2022-2023 des contrats d'apprentissage du centre de formation

LA FORMATION EN ENTREPRISE

TYPE D'ENTREPRISE D'ACCUEIL :

Les entreprises dotées d'un laboratoire équipé pour produire une gamme à base de chocolat et/ou des confiseries et fabriquant leurs produits à partir de matières premières et produits bruts :

- > les chocolateries, les confiseries ou les chocolateries-confiseries ;
- > les pâtisseries, boulangeries-pâtisseries et les glaciers fabricants qui produisent une gamme à base de chocolat et/ou des confiseries : le travail du chocolat et/ou de la confiserie doit y être quotidien.

Nous vous accompagnons à la recherche de l'entreprise d'accueil en adéquation avec les objectifs de la formation.

ACTIVITÉS DU JEUNE EN ENTREPRISE :

- > Fabriquer, à partir de matières premières, les produits de chocolaterie et de confiserie destinés à la commercialisation et des décors à base de chocolat. Exercer son activité sous la responsabilité d'un chef de laboratoire et dans le respect : des procédés de transformation, de l'élaboration à la finition ; des normes d'hygiène et de sécurité conformément à la législation en vigueur ; de la réglementation en matière de lutte contre le gaspillage et de valorisation des déchets. Contribuer à la mise en valeur des produits finis auprès du personnel de vente, participer à la commercialisation et être en contact avec la clientèle.

TARIFS ⁽¹⁾

- > Coût de formation pris en charge par le financeur (accessible sur : <https://www.francecompetences.fr>)
- > Frais liés à la vie résidentielle (hébergement, restauration ...) accessible sur le site internet : www.mfrsaintmichelmontmercure.com / INSCRIPTION - Les tarifs

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Bâtiments aux normes d'accessibilité aux personnes à mobilité réduite.

Accessibilité à la formation : contacter nos référentes handicap pour étudier la faisabilité selon le handicap.

Mme Line BULTEAU :

line.bulteau@mfr.asso.fr - 02.51.57.81.81

Mme Elisabeth TRAVERT :

elisabeth.travert@mfr.asso.fr - 02.51.57.81.81

SITE DE FORMATION

en APPRENTISSAGE et en FORMATION CONTINUE ADULTES

MFR ST MICHEL MONT MERCURE

CONTACT : MME VÉRONIQUE MÉRIAU

02 51 57 81 81 - veronique.meriau@mfr.asso.fr

LA FORMATION EN MFR

Etablissement privé, associatif, en contrat avec l'Etat

Activités autour de deux blocs de compétences :

- > Pôle 1 – Fabrication des masses de base
 - Réception et stockage
 - Organisation du travail, hygiène et sécurité
 - Fabrication de masses de base
 - Cuissons des sucres
- > Pôle 2 – Confection et valorisation des produits finis
 - Mise au point des chocolats
 - Réalisation de produits finis de chocolaterie
 - Confection de produits finis de confiserie
 - Découpe et conditionnement des masses
 - Enrobage et moulage

Modalités de déroulement :

- En présentiel, en situation de travail, Mobilité Européenne Erasmus + de 3 semaines dans une entreprise partenaire incluse dans le temps de formation obligatoire

Erasmus+

Enrichit les vies, ouvre les esprits.

Moyens prévus :

- > Analyse réflexive de l'expérience vécue en entreprise
- > Activités pédagogiques en salle de classe ; Travaux pratiques en ateliers pédagogiques équipés
- > Visites professionnelles et intervenants extérieurs ; Projets pédagogiques transversaux
- > Cahier de texte numérique ; Livres pédagogiques ; Equipement numérique mis à disposition
- > Equipe de moniteurs pluridisciplinaires.

Modalités de suivi :

- > Positionnement, évaluations formatives,
- > Accompagnement individuel par un moniteur référent : entretien individuel à chaque début de session, rencontres avec l'entreprise (2 fois dans l'année de formation) et la famille ou lieu de vie (1 fois par an)
- > Utilisation d'un carnet de liaison entre les différents partenaires (CFA-Entreprise-Famille- Apprenant)

(1) Détails et mise à jour sur le site internet de la MFR ou par téléphone

(2) Pourcentage des jeunes et/ou des adultes ayant réalisé la totalité de l'année scolaire

