

Formacode : 21554 - Code Rome : H2102

Eligible CPF - Tous publics - n°140151



CAP CHOCOLATIER

PUBLIC VISÉ

Tout public

NIVEAU

Niveau de sortie : niveau V (CAP, BEP, CFPA du premier degré)

NATURE DE LA VALIDATION

Validation de la formation :
diplôme CAP chocolatier

DUREE

Durée moyenne : contenus et durées individualisés.

Durée en centre : 550 heures

Durée en entreprise : 490 heures

Durée hebdomadaire moyenne :
35h / semaine

Possibilité de réduction de parcours de formation pour les candidats titulaires d'un diplôme Education Nationale.

DATES PREVISIONNELLES

Du 09/10/2017 au 12/05/2018.

LIEUX DE FORMATION

GMTE94

Collège Elsa TRIOLET

2 avenue Boileau

94500 Champigny-sur-Marne

Tél : 01 45 16 19 19

CONTACT

Severine Beranger

OBJECTIFS

Assurer, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, les opérations d'approvisionnement. Réaliser des produits de chocolaterie, de confiserie et, éventuellement, de pâtisserie spécialisée à base de chocolat. Assurer le conditionnement avant commercialisation.

Le titulaire du CAP Chocolatier confiseur peut être amené à être en contact avec la clientèle.

Il peut occuper un poste de commis chocolatier confiseur, chocolatier confiseur spécialisé. Après une expérience professionnelle, il pourra occuper un poste de chocolatier confiseur qualifié, de chef de laboratoire, et de responsable de production. S'il maîtrise les techniques inhérentes à la gestion d'entreprise, il pourra prendre la responsabilité d'un établissement, conformément à la réglementation en vigueur.

PRE-REQUIS

Positionnement : réglementaire.

Bon niveau d'enseignement général (3ème des collèges)

Aucune contre indication médicale

Niveau d'entrée : niveau V bis (préqualification)

MODALITES DE RECRUTEMENT

Inscriptions du 01/09/2016 au 06/10/2017 au GRETA des Métiers et des techniques économiques du 94 à Champigny-sur-Marne.

Faire une demande de devis de formation :

- Tél : 01 45 16 19 19

- Mail : gmte94@forpro-creteil.org

MODALITES PEDAGOGIQUES

Cours du jour

CONTENUS

DOMAINES PROFESSIONNELS

- ▶ Travaux pratiques et technologie professionnelle
- ▶ Communication
- ▶ Les sciences appliquées
- ▶ Connaissance de l'entreprise et de son environnement juridique et social
- ▶ Sauveteur Secourisme du Travail
- ▶ Prévention Santé Environnement
- ▶ Dessin

DOMAINES GÉNÉRAUX

- ▶ Mathématiques - Sciences Physiques et Chimiques
- ▶ Histoire - Géographie - Enseignement moral et Civique
- ▶ Français

Période de formation en milieu professionnel