

Nouvelle section

Le Campus des Métiers de Moselle en quelques chiffres

www.cma-moselle.fr/apprentissage-nos-cfa

<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

CAP Chocolatier-Confiseur en alternance

Objectif général : Acquérir les compétences, savoirs et capacités exigés au référentiel examen pour se présenter aux épreuves du diplôme visé.

Compétences visées - à l'issue de la formation, l'apprenant sera capable d'assurer, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, les opérations d'approvisionnement. Il réalisera des produits de chocolaterie, de confiserie et, éventuellement, de pâtisserie spécialisée à base de chocolat. Il en assurera le conditionnement avant commercialisation. Il peut être amené à être en contact avec la clientèle.

CONTENU DETAILLE DE LA FORMATION

Bloc de compétences n° 1 : Approvisionnement et stockage

- Participer à la prévision des besoins
- Préparer les équipements nécessaires à la réception, au contrôle, au déconditionnement et au stockage des matières premières
- Identifier les matières premières pour la production
- Préparer les matières premières pour la production-
- Sélectionner les matériels et les outillages adaptés
- Identifier les matériels et les produits d'entretien
- Préparer les matériels et les produits d'entretien
- Réceptionner, déconditionner et entreposer les matières premières
- Vérifier la conformité des marchandises lors de la livraison
- Contrôler l'état des stocks des matières premières
- Renseigner les documents internes
- Rendre compte auprès de sa hiérarchie

Bloc de compétences n° 2 : Production et valorisation des fabrications

- Organiser son poste de travail pour une production donnée
- Réaliser des produits de chocolaterie
- Confectionner des confiseries
- Fabriquer des pâtisseries spécialisées à base de chocolat
- Conditionner et stocker les produits semi-élaborés et les produits finis
- Nettoyer et entretenir les matériels, les équipements et les locaux
- Contrôler l'état des stocks des produits semi-finis et finis
- Apprécier la conformité de sa fabrication tout au long de la production

Le programme détaillé et le règlement d'examen de la formation sont mis à disposition sur le logiciel Y-PAREO après validation du compte individuel de l'apprenant.

Préparation à l'examen : Une semaine de révision avec rappel de toutes les notions vues au cours de la formation.

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Formation théorique et pratique en Centre - Période de Formation en milieu professionnel – laboratoire avec 12 postes de travail, salles de cours de 15 à 25 places équipées PC et vidéo projection, salles informatiques, Centre de Ressources Multimédia.

MODALITES DE SUIVI PEDAGOGIQUE ET D'EVALUATION DES ACQUIS : Positionnement des apprenants en fonction des prérequis à l'entrée de la formation. Evaluations des compétences acquises tout au long de la formation, examens blancs, passage de l'examen suivant le calendrier fixé par l'Education Nationale.

PUBLIC ET PREREQUIS : Etre titulaire d'un CAP Pâtissier ou Boulanger.

Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation selon les conditions prévues au code du travail. Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

Informez-vous sur l'apprentissage en cliquant sur : <https://www.cma-moselle.fr/apprentissage-decouvrez-notre-univers-interactif>

FORMATEURS : Formateurs spécialisés dans le domaine de la Pâtisserie-Chocolaterie.

FORMALISATION A L'ISSUE DE LA FORMATION : Attestation des acquis en fin de formation et validation par examen final devant un jury paritaire tripartite pour la partie pratique.

LIVRABLES A L'ISSUE DE LA FORMATION : Les supports de formation sont élaborés par chaque formateur et mis à disposition des apprenants en cohérence avec la méthode pédagogique utilisée et les compétences visées.

DUREE : 1607 heures (Centre 400 heures - Entreprise 1207 heures) pour un cycle de 1 an à ajuster selon la date d'inscription au CFA, le positionnement et les éventuelles dispenses.

TARIFS : Coût de la formation pris en charge par l'OPCO de l'entreprise. Consultez-nous pour les possibilités de prise en charge de votre financeur.

MODALITES ET DELAI D'ACCES : dès signature du contrat et en centre selon calendrier d'alternance du CFA.

CAMPUS DES METIERS	Metz	Tél : 03 87 39 31 50	1 an de septembre à juin de l'année n+1
---------------------------	-------------	-----------------------------	---

Possibilité de restauration sur nos implantations - Formations accessibles aux personnes handicapées - Parking gratuit