

### Chocolatier confiseur



Le chocolatier-confiseur intervient à tous les stades de la fabrication de la chocolaterie, de la confiserie et éventuellement de la pâtisserie à base de chocolat. Il peut avoir des activités liées au commerce. Il connaît bien les familles de matières premières ainsi que leurs additifs.

En chocolaterie, il sait effectuer correctement les opérations de tempérage, trempage, enrobage.

En confiserie, il connaît les techniques de cuisson, de fonte, de façonnage et de fourrage...

Il sait :

- organiser, préparer la production en assurant l'approvisionnement des matières premières fondamentales (chocolat noir, lacté, ivoire, gianduja, sucres, crème, beurre, œufs, etc.)
- réaliser des produits de chocolaterie, de pâtisserie spécialisée, à partir de ces matières premières
- confectionner des confiseries (caramels, bonbons, nougats, pâtes de fruit, etc.)
- utiliser les procédés de conservation appropriés à chaque produit
- conditionner et stocker les produits semi élaborés et les produits finis
- nettoyer et entretenir les matériels, les équipements et les locaux
- informer la clientèle

#### Débouchés

Le titulaire du CAP chocolatier confiseur peut accéder aux emplois de commis chocolatier confiseur, chocolatier confiseur spécialisé

Après expérience professionnelle, il peut occuper un poste de chocolatier confiseur spécialisé qualifié, de chef de laboratoire ou de responsable de production dans une entreprise industrielle. Il peut aussi s'installer ou reprendre une activité artisanale

#### Accès à la formation

Après une classe de 3ème



**Formation dispensée  
uniquement  
par la voie de  
l'apprentissage**

#### Programme

Disciplines et activités	1 <sup>ère</sup> Année	2 <sup>ème</sup> Année
Enseignement technologique et professionnel	17h	17h
Français, histoire-géographie	4h30	4h
Mathématiques Sciences	4h	3h30
Langue vivante	2h	2h30
Arts appliqués-cultures artistiques	2h	2h
Education physique et sportive	2h30	2h30
Prévention –santé- environnement	1h	1h30
Période de formation en milieu professionnel	8 semaines	8 semaines
Enseignements facultatifs		
Atelier d'expression artistique	2h	2h
Atelier Education physique et sportive	2h	2h

#### Enseignements professionnels

- **L'histoire et les pays producteurs de cacao** : repérage des zones de production, principales variétés de cacao et leurs caractéristiques, géographie économique

- **Les matières premières et les produits de base** : le cacao, le lait et leurs dérivés, identification et utilisation des sucres et édulcorants, les œufs et les ovoproduits, les fruits secs
- **Les autres produits** : les fruits frais et séchés, leurs modes de transformation et d'utilisation, les arômes (fleurs, épices) et les additifs (colorants, acidifiants, etc.)
- **L'élaboration et la conservation des produits** : la cristallisation et la conservation du chocolat, les ganaches, les pralinés et gianduja, les sirops et sucres cuits, les autres produits de confiserie, les procédés de conservation, l'emballage et le conditionnement
- **Les sciences appliquées** : les constituants des aliments, l'hygiène et la prévention, l'utilisation des locaux, équipements et matériels, leur nettoyage et leur entretien
- **La relation avec le public** : les principes de communication
- **L'environnement économique juridique et social de l'entreprise** : la forme juridique, les éléments comptables, les opérations commerciales, le droit social

## Stages

Les "stages" appelés périodes de formation en entreprise, durent 16 semaines.

La formation en milieu professionnel doit permettre à l'élève d'acquérir et de mettre en œuvre des compétences en termes de savoir-faire et de savoir-être. Les activités confiées doivent être en adéquation avec celles qui sont définies dans le référentiel des activités professionnelles. Au cours de la deuxième année de formation, la période de formation en milieu professionnel fournit le cadre et les supports des évaluations prévues en entreprise dans le cadre du contrôle en cours de formation. Pendant la période de formation en milieu professionnel, le candidat a obligatoirement la qualité d'élève stagiaire, et non de salarié. L'élève reste sous la responsabilité pédagogique de l'équipe des professeurs chargés de la section. Ces derniers effectuent des visites au sein de l'entreprise afin d'y rencontrer le responsable de la formation et ainsi, d'assurer un suivi efficace de l'élève.

## Examen

### Unités professionnelles :

- Approvisionnement et stockage, coeff. 2
- Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie, pâtisserie spécialisée à base de chocolat, coeff. 15 (dont coeff. 1 pour Prévention-santé-environnement)

### Unités d'enseignement général :

- Français, histoire-géographie – éducation civique coeff. 3
- Mathématiques– Sciences physiques, coeff. 2
- Education physique et sportive, coeff. 1
- Epreuve facultative : Langue vivante étrangère

## Statistiques

En 2013, dans l'académie de Montpellier : 32 candidats inscrits, 30 présents, 24 admis (soit 80.00 % de réussite).

En 2014, dans l'académie de Montpellier : 32 candidats inscrits, 28 présents, 27 admis (soit 96.43 % de réussite).

En 2015, dans l'académie de Montpellier : 24 candidats inscrits, 19 présents, 18 admis (soit 94.74 % de réussite).

En 2016, dans l'académie de Montpellier : 12 candidats inscrits, 12 présents, 11 admis (soit 91.66 % de réussite).

## Poursuites d'études

La majorité des titulaires de CAP s'engagent dans la vie active. Pour se spécialiser davantage, ils peuvent aller en formation complémentaire (MC, FCIL) ou, tout en travaillant, obtenir une qualification professionnelle supérieure en préparant un BP ou un BM. Dans certains cas, ils peuvent aussi préparer un BACPRO en lycée professionnel ou en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

### Principales poursuites d'études

- Mention Complémentaire Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisée
- Autre CAP: CAP Boulanger, CAP Pâtissier (en 1 an)
- Brevet de maîtrise Pâtissier confiseur glacier traiteur
- Brevet technique des métiers Chocolatier confiseur

### Eventuellement :

- Bac professionnel Boulanger-Pâtissier
- Brevet professionnel (BP) Boulanger
- MC Boulangerie spécialisée
- MC Employé Traiteur, Cuisinier en desserts de restaurant

Pour connaître les poursuites d'études envisageables en Languedoc-Roussillon, consultez les guides régionaux.

## Où se former en Languedoc Roussillon

### 30 Nîmes

CFA des métiers **A**

### 34 Sète

CFA municipal N. Albano **A**

### 66 Rivesaltes

CFA interprofessionnel **A**

**A** Formation en apprentissage

## En savoir plus

Consultez les documents Onisep :

- Guides régionaux « Après la 3e »
- Voie Pro Les métiers de la vente et du commerce
- Zoom Les métiers des industries alimentaires

Vous les trouverez au CDI de votre établissement ou au Centre d'Information et d'Orientation (CIO)

**N'hésitez pas à rencontrer un conseiller d'orientation-psychologue.**