

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 3^{ème}

🔄 Programme

Grille horaire (a)	1 ^{ère} année	2 ^{ème} année
Enseignement professionnel	333h30	312h
Enseignements professionnels et français en co-intervention (b)	43h30	39h
Enseignements professionnels et mathématiques en co-intervention (b)	43h30	39h
Réalisation d'un chef d'œuvre(c)	87h	78h
Prévention Santé Environnement	43h30	26h
Français, Histoire-Géographie	43h30	39h
Enseignement moral et civique	14h30	13h
Mathématiques – Physique-Chimie	43h30	39h
Langue vivante	43h30	39h
Arts appliqués et culture artistique	29	26h
Education physique et sportive	72h30	65h
Consolidation, accompagnement personnalisé et accompagnement au choix d'orientation	101h30	91h
Période de formation en milieu professionnel (semaines)	6 à 7	6 à 7

(a) Volume horaire identique quelle que soit la spécialité

(b) Dotation horaire professeur égale au double du volume horaire élève

(c) Horaire donnant droit au dédoublement de la dotation horaire professeur sans condition de seuil

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

Académie de Montpellier

En 2017 : 10 présents, 9 admis (soit 90.00% de réussite).

En 2018 : 12 candidats inscrits, 12 présents, 12 admis (soit 100,00% de réussite)

En 2019 : 12 candidats inscrits, 12 présents, 12 admis (soit 100 % de réussite).

Académie de Toulouse

En 2018 : 36 candidats présents, 32 candidats admis (soit 88,9% de réussite)

En 2019 : 24 présents, 22 admis (soit 91.7% de réussite).

Candidats en apprentissage uniquement

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 consultez les guides régionaux.

Où se former en Occitanie

Académie de Montpellier

30 Nîmes

IRFMA du Gard **A**

66 Argelès sur Mer

Lycée Christian Bourquin (Public)

66 Rivesaltes

IRFMA des Pyrénées-Orientales **A**

Académie de Toulouse

offre de formation absente

A Formation en apprentissage



En savoir plus

Consultez les documents Onisep :

- 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 psychologue de l'Éducation Nationale (PSY-EN).

Les centres d'information et d'orientation dans l'académie de Montpellier

Alès

04 66 56 46 70 - ce.0300061d@ac-montpellier.fr

Bagnols sur Cèze

04 66 89 53 93 - ce.0300992r@ac-montpellier.fr

Béziers

04 67 62 45 04 - ce.0340097w@ac-montpellier.fr

Carcassonne

04 34 42 91 90 - ce.0110035d@ac-montpellier.fr

Castelnaudary

04 34 42 91 88 - ce.0110843g@ac-montpellier.fr

Céret

04 68 87 02 07 - ce.0660575s@ac-montpellier.fr

Lunel

04 67 83 56 83 - ce.0341426r@ac-montpellier.fr

Mende

04 30 43 51 95 - ce.0480020l@ac-montpellier.fr

Montpellier Celleneuve

04 67 75 74 50 - ce.0341619a@ac-montpellier.fr

Montpellier Centre

04 67 91 32 55 - ce.0340096v@ac-montpellier.fr

Montpellier Est

04 48 18 55 10 - ce.0341482b@ac-montpellier.fr

Narbonne

04 68 32 61 75 - ce.0110036e@ac-montpellier.fr

Nîmes Centre

04 49 05 80 80 - cio.nimescentre@ac-montpellier.fr

Nîmes Ouest

04 49 05 80 80 - cio.nimesouest@ac-montpellier.fr

Perpignan

04 11 64 23 66 - ce.0660667s@ac-montpellier.fr

Pézenas

04 48 18 55 75 - ce.0341033n@ac-montpellier.fr

Prades

04 68 05 32 00 - ce.0660463v@ac-montpellier.fr

Sète

04 67 18 34 18 - ce.0340098x@ac-montpellier.fr

Les centres d'information et d'orientation dans l'académie de Toulouse

CIO Albi

Tél. 05 67 76 57 74 - cio.albi@ac-toulouse.fr

CIO Auch

05 62 05 65 20 - cio.auch@ac-toulouse.fr

CIO Cahors

Tél. 05.65.30.19.05 - cio.figeac@ac-toulouse.fr

CIO Castelsarrasin

05 36 25 74 99 - cio.castelsarrasin@ac-toulouse.fr

CIO Castres

Tél. 05 67 76 57 90 - cio.castres@ac-toulouse.fr

CIO Condom

05 67 76 51 82 - cio.condom@ac-toulouse.fr

CIO Decazeville

05 65 43 17 88 - cio.decazeville@ac-toulouse.fr

CIO Figeac

05 67 76 55 66 - cio.figeac@ac-toulouse.fr

CIO Foix

05 67 76 52 94 - cio.foix@ac-toulouse.fr

CIO Lourdes

05 67 76 56 43 - cio.lourdes@ac-toulouse.fr

CIO Millau

[05 65 60 98 20 - cio.millau@ac-toulouse.fr](mailto:cio.millau@ac-toulouse.fr)

CIO Montauban

05 63 66 12 66 - cio.montauban@ac-toulouse.fr

CIO Muret

05 67 52 40 72 - cio.muret@ac-toulouse.fr

CIO Pamiers

05 67 76 53 02 - cio.foix@ac-toulouse.fr

CIO Rodez

05 67 76 54 46 - cio.rodez@ac-toulouse.fr

CIO Saint-Gaudens

05 67 52 41 41 - cio.stgaudens@ac-toulouse.fr

CIO Tarbes

05 67 76 56 33 - cio.tarbes@ac-toulouse.fr

CIO Toulouse Centre

05.67.76.51.84 - cio.tlsecentre@ac-toulouse.fr

CIO Toulouse Mirail

05.67.52.41.63 - cio.tlsemirail@ac-toulouse.fr

CIO Toulouse Nord

05 67 52 41 80 - cio.tlsenord@ac-toulouse.fr

CIO Toulouse Rangueil

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

CAP

05 67 52 41 55 - cio.tlserangueil@ac-toulouse.fr