

LE CAP CHOCOLATIER



Le chocolatier confiseur participe à tous les stades de la fabrication de la chocolaterie ou de la confiserie de sucre et peut avoir des activités liées au commerce.

Il connaît bien les familles de matières premières.

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, etc ».

Le CAP Chocolatier s'adresse à des professionnels titulaires du CAP Pâtissier et / ou de la mention complémentaire pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiseries spécialisées qui souhaitent élargir leurs compétences au domaine de la chocolaterie et de la confiserie.

Ce complément de formation est quasiment indispensable pour être polyvalent en entreprise, ce qui représente le meilleur atout professionnel.

Pour indication, la formation d'une durée totale de 420 heures se répartit comme suit :

Pratique :	192 h
Culture professionnelle : matières premières, techniques et matériel professionnel	72 h
Sciences appliquées : hygiène et sécurité	24 h
Gestion appliquée : environnement économique et juridique de l'entreprise approvisionnement et commercialisation :	36 h
Arts appliqués	48 h
Chef d'œuvre :	24 h
Gestion de l'alternance :	24 h