



SCANNEZ-MOI  
pour accéder au site



Formations  
en apprentissage

MFR Balan  
53, rue Centrale  
01360 Balan

Tél : 04 78 06 16 03  
email : mfr.balan@mfr.asso.fr

www.mfr-balan.fr

## ACQUERIR DES TECHNIQUES ET SAVOIR-FAIRE DES ARTISANS CHOCOLATIER - CONFISEUR

### DESCRIPTION

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. »

### OBJECTIFS

- ✓ Connaissance des familles de matières premières.
- ✓ En chocolaterie, savoir effectuer correctement les opérations de tempérage, trempage, enrobage.
- ✓ En confiserie, connaître les techniques de cuisson, de fonte, de façonnage et de fourrage, etc.
- ✓ Exercer dans des entreprises industrielles ou artisanales. Avec une solide expérience professionnelle, devenir artisan commerçant.

### CONDITIONS D'INSCRIPTION

Le CAP Chocolatier s'adresse à des professionnels titulaires du CAP Pâtissier et / ou du certificat de spécialisation pâtisserie de boutique 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.

### RYTHME DE L'ALTERNANCE

1 an

420 h à raison de 12 semaines au CFA en alternance avec l'entreprise.

### CONTENU FORMATION

#### PÉDAGOGIE BASÉE SUR L'ALTERNANCE ET L'EXPÉRIENCE VÉCUE EN STAGE

##### → MODULES GÉNÉRAUX

- ✓ LVI Anglais
- ✓ Education physique et sportive

##### → ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNEL

- ✓ Pratiques
- ✓ Culture professionnelle : matières premières, techniques et matériel professionnel
- ✓ Sciences appliquées : hygiène et sécurité
- ✓ Gestion appliquée : environnement économique et juridique de l'entreprise approvisionnement et commercialisation
- ✓ Arts appliqués
- ✓ Chef d'œuvre
- ✓ Gestion de l'alternance

## COÛT ANNUEL

Coût pédagogique intégralement pris en charge par les OPCO partenaires.

✔ Coût de la pension complète :  
102€ par semaine de formation

✔ Coût de la demi-pension :  
30€ par semaine de formation

✔ Option transport: 10€/mois



**Formations**  
en apprentissage



## i INFOS PRATIQUES

### EXAMEN

L'évaluation se déroule dans le cadre habituel des enseignements (CCF) et en entreprise durant la période de formation.

## POURQUOI CHOISIR LA MFR DE BALAN ?

- ✔ Temps d'accompagnement individualisés
- ✔ Équipements modernes et performants
- ✔ Boutique pédagogique
- ✔ Trophée et concours

### Méthodes mobilisées

- ✔ Pédagogie de l'alternance spécifique aux MFR et reposant sur le milieu socio-professionnel.
- ✔ Accompagnement social, scolaire et professionnel individualisé.

## ♿ ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES PORTEUSES DE HANDICAP

- ✔ Infrastructure connectée, innovante, modulable et ergonomie adaptée aux personnes handicapées.
- ✔ Établissement aux normes PMR requises.
- ✔ Habilité H+
- ✔ Aucune limite d'âge



## ET APRÈS

### LES POURSUITES D'ÉTUDES

- ✔ CS Pâtisserie de boutique(1 an)
- ✔ Autre CAP(1 an)
- ✔ BTM Pâtissier ou chocolatier(2 ans)

**MFR**  
CULTIVONS LES RÉUSSITES