



SCANNEZ-MOI
pour accéder au site

APPRENEZ LES TECHNIQUES ET SAVOIR-FAIRE POUR MAÎTRISER L'ART DE LA CHOCOLATERIE !

DESCRIPTION

Venez apprendre les techniques et savoir-faire pour que le tempérage du chocolat, les pralinés fondants et les bonbons enrobés n'aient plus de secret pour vous. Associez précision des gestes et développez votre créativité pour séduire une clientèle exigeante en quête de saveurs raffinées. **Venez découvrir les matières premières, maîtrisez les étapes de fabrication pour travailler le cacao et les techniques de cuisson, de moulage, d'enrobage et de fourrage !**

OBJECTIFS

Le titulaire du CAP « Chocolaterie-confiserie » fabrique, à partir de matières premières, les produits de chocolaterie et de confiserie destinés à la commercialisation et des décors à base de chocolat. Il exerce son activité sous la responsabilité d'un chef de laboratoire et dans le respect des procédés de transformation, de l'élaboration à la finition ; des normes d'hygiène et de sécurité conformément à la législation en vigueur et de la réglementation en matière de lutte contre le gaspillage et de valorisation des déchets. L'artisanat en chocolaterie et confiserie consiste à créer, fabriquer et vendre des produits de chocolaterie, de confiserie et de biscuiterie. Créatifs et innovants dans leur approche, ils répondent aux goûts et aux attentes des clients.



Conditions d'inscription

Le CAP Chocolatier (Code RNCP38632) s'adresse aux 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

Entretien individuel afin de vérifier la motivation et le projet professionnel du candidat. Adhésion à l'association (100€/an). 1 rentrée au mois de septembre – Entrée possible jusqu'au mois de décembre.

Rythme de l'alternance



Cette formation diplômante, en apprentissage, s'adresse aux jeunes de 15 à 29 ans (sans limite d'âge pour les RQTH).

Elle se déroule sur une année scolaire avec 12 semaines d'école par an (420h).

CONTENU DE LA FORMATION

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

→ MODULES GÉNÉRAUX

→ ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

-  Maîtrise des procédés professionnels, de la gestion, de la production et des sciences appliquées.
-  Préparation, confection et enrobage de produits en lien avec le chocolat, moulage, découverte de la confiserie.
-  Compétences générales (français, langue vivante, gestion et sécurité au travail).

Ces différents modules sont abordés durant les cours au sein de l'école et leur mise en application s'effectue en milieu professionnel. C'est l'occasion de découvrir le laboratoire dédié à la transformation du cacao et à la fabrication des produits de chocolaterie et de confiserie, les équipements et le matériel utilisé, les matières premières, ainsi que les protocoles d'hygiène, de traçabilité et de sécurité sanitaire au travail...



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

FORMATION CAP CHOCOLATERIE -CONFISERIE

ET APRÈS ?

DES POURSUITES D'ÉTUDES

- ✓ Autre CAP (en 1 an)
- ✓ Certificat de spécialisation (en 1 an)
- ✓ Bac Professionnel (en 2 ans)
- ✓ Brevet professionnel (en 2 ans)

COÛT ANNUEL

Coût pédagogique intégralement pris en charge par les **OPCO** partenaires.

- ✓ **Coût de la pension complète :**
1140€ par an /10 mois
- ✓ **Coût de la demi-pension :**
420€ par an /10 mois
- ✓ **Option transport:**
100€ par an / 10 mois



Formations
en apprentissage

INFOS PRATIQUES

Préparez votre CAP Boulangerie en alternance à deux pas de Lyon !

Facilement accessible par l'autoroute A42 (Sortie 5.1 La Boisse – Montluel), notre école accueille et forme chaque année plus de 330 apprentis aux métiers de bouche. Dotée d'un internat (non-obligatoire), d'une boulangerie pédagogique et de locaux et équipements professionnels, la MFR de Balan accueille les élèves de 15 à 29 ans.

POURQUOI CHOISIR LA MFR DE BALAN ?

- ✓ Etablissement à taille humaine
- ✓ Temps d'accompagnement
- ✓ Équipements modernes et performants
- ✓ Matières premières de qualité
- ✓ Trophées et concours

Méthodes mobilisées

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



DEVENIR APPRENTI(E)

Le cursus du CAP Chocolaterie-Confiserie dure un an, durant lequel l'apprenti partage son temps entre la MFR et l'entreprise qui l'a embauché. Il s'agit d'une formation rémunérée : l'élève signe un contrat qui lui assure un emploi salarié, des congés payés, mais aussi et surtout les conseils et l'encadrement d'un maître d'apprentissage qui lui enseigne les bases du métier.



ACCESSIBILITÉ

- ✓ Établissement aux normes PMR requises.
- ✓ Ambassadeur H+
- ✓ Adaptation et aménagements en fonction des besoins éducatifs particuliers.



MODALITES D'ÉVALUATION

Contrôle en Cours de Formation (CCF)
Pas de validation sous forme de blocs de compétences.



INDICATEURS 2025:

Réussite à l'examen : 100 %
Taux de rupture : 1 candidat sur 9
Taux d'insertion : Site INSERJEUNES
Valeur ajoutée : Non diffusée par INSERJEUNES

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES

MFR Balan
53, rue Centrale - 01360 BALAN
Tél : 04 78 06 16 03 - email : mfr.balan@mfr.asso.fr
www.mfr-balan.fr