

Certificat d'Aptitude Professionnelle Connexe Chocolatier Confiseur

Le métier

Le **Chocolatier Confiseur** est un spécialiste de la fabrication et de la présentation. Il participe à tous les stades de la fabrication du chocolat ou de la confiserie.

En confiserie, il faut connaître des techniques de fonte, de tempérage et de fourrage.
En chocolaterie, il s'agit plutôt des matières premières que l'on utilise, savoir les marier.
Tempérage, trempage, enrobage, la chocolaterie est un métier très technique.



Les qualités requises

- Avoir une habileté manuelle et une sensibilité culinaire
- Avoir le sens de l'initiative et être créatif
- Avoir une bonne concentration
- Etre de nature rapide et perfectionniste
- Avoir une hygiène irréprochable

Les conditions de travail

- Position debout et variations de température
- Travailler sur des horaires très matinaux ainsi que les weekend et jours fériés

La formation

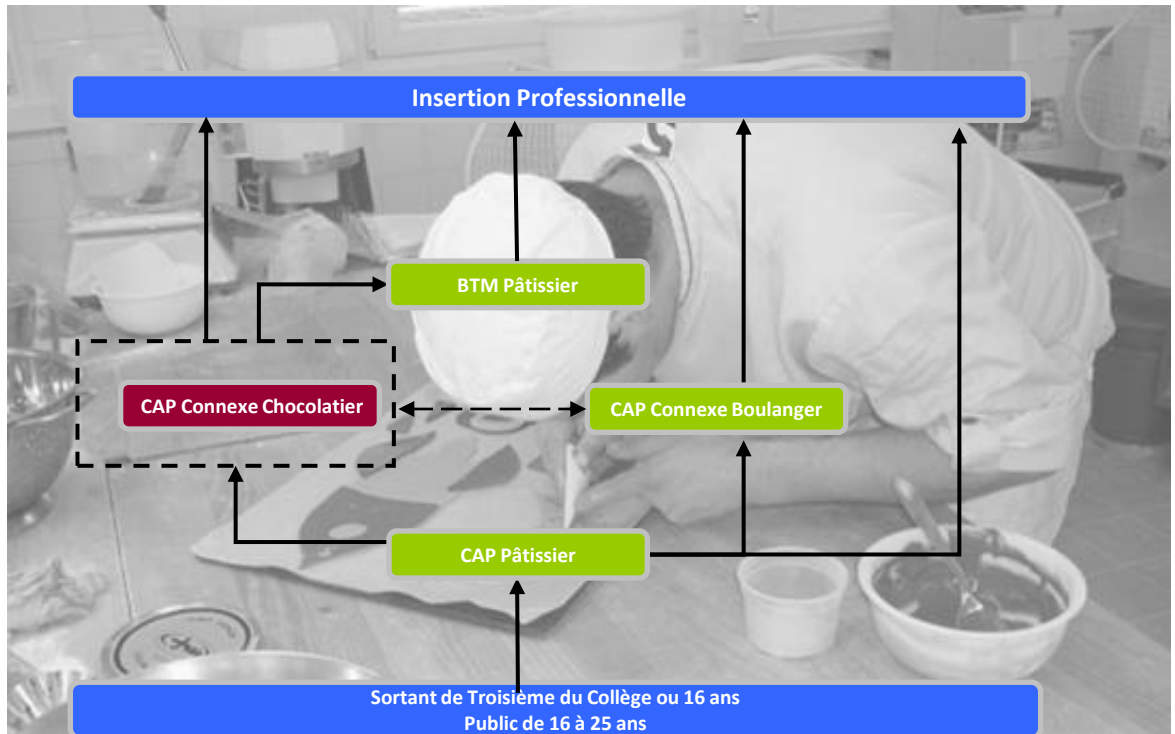
Les matières préparées à l'examen :

Enseignement professionnel
<ul style="list-style-type: none"> • Pratique professionnelle • Technologie professionnelle • Connaissance de l'entreprise • Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements • Prévention Santé Environnement • Arts appliqués

Modalités de la formation :

- Contrat d'apprentissage sur un an (après l'obtention du CAP Pâtissier)
- Alternance : 2 semaines en entreprise, 1 semaine au CFA

La filière chocolatier confiseur



Les perspectives professionnelles

Vous pourrez travailler chez des artisans maîtres chocolatiers, ou chez un artisan boulanger-pâtissier, dans l'industrie du chocolat ou de la confiserie, ou encore dans la restauration gastronomique.

Pour les projets plus élaborés, vous pourrez ensuite vous diriger vers le Brevet Technique des Métiers (BTM) en Pâtisserie, à préparer sur 2 ans.

