

## CAP chocolatier - confiseur

Niveau V - Professionnel qualifié

### LE CYCLE DE FORMATION



Collège 3<sup>ème</sup>

CAP pâtissier  
(2 ans)

**CAP Chocolatier -  
confiseur**  
(1 an)

Vous  
êtes ici

BTM chocolatier  
confiseur  
(2 ans)  
ou  
BTM pâtissier  
(2 ans)

### DÉBOUCHÉS ET ÉVOLUTION :

Le titulaire du CAP débute comme chocolatier confiseur spécialisé dans une entreprise industrielle ou artisanale. Avec une solide expérience, il peut devenir artisan commerçant, chef de laboratoire ou responsable de production.

Il peut aussi continuer son apprentissage à l'ESM en BTM chocolatier confiseur ou en BTM pâtisserie.

### RECHERCHE D'ENTREPRISE :

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Haute-Garonne vous informe sur les métiers de l'artisanat et sur les formations en apprentissage. Elle vous accompagne pour la recherche d'une entreprise et la réalisation de vos démarches liées au contrat d'apprentissage.

Le titulaire du CAP 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.

En chocolaterie, il sait effectuer les opérations de tempérage, trempage, enrobage. En confiserie, il connaît les techniques de cuisson, de fonte, de façonnage et de fourrage...

Avec une solide expérience professionnelle, il peut devenir artisan commerçant.

### FORMATION :

#### >> Durée et domaines d'enseignement :

• En 1 an : titulaire d'un CAP pâtissier.

**Durée totale :** 420 Heures

**Nombre d'heures à l'ESM**

1an : 420h

#### >> Alternance :

Les apprentis sont en entreprise 2 semaines sur 3.

#### >> Programme de formation :

##### Domaine Professionnel

- Approvisionnement des stocks
- Production et valorisation de chocolaterie, confiserie et pâtisserie à base de chocolat.

- PSE
- Dessin
- Technologie

### Renseignements formations à l'ESM Muret :

Mail : [alimentation@cm-toulouse.fr](mailto:alimentation@cm-toulouse.fr) - Tél : 05 62 11 60 60