



PROGRAMME DE FORMATION CAP CHOCOLATIER EISF – 501 heures

Objectifs pédagogiques :

Former au métier de Chocolatier-confiseur et préparer aux examens du CAP Chocolaterie-confiserie

Le chocolatier confectionne les bonbons, gourmandises, décors et pièces en chocolat, les bonbons en sucre, dans le souci de la satisfaction du client.

Il connaît sa matière de base, le chocolat et les techniques de tempérage.

Il applique et respecte les procédures d'hygiène et de sécurité dans le respect de l'environnement.

Il adopte le savoir-être propre à la profession.

Compétences :

1. Maîtriser les techniques de tempérage des chocolats
2. Maîtriser la création des différentes masses qui entrent dans la fabrication des bonbons au chocolat (ganaches, praliné, gianduja, pâte d'amandes, ...)
3. Maîtriser les techniques de fabrications des bonbons, décors et pièces en chocolat,
4. Maîtriser la fabrication des bonbons et autres confiseries en sucre, pâte d'amande, pâte de fruits.
5. Être capable de comprendre la transformation du chocolat
6. Être capable de travailler en toute sécurité
7. Être capable de développer créativité et sens artistique
8. Être capable de bien gérer ses stocks et ses coûts

Rythme de la formation :

- 6 mois pour le cursus Priorité CAP
- 12-18 mois pour le cursus complet

Programme de formation :

BLOC THÉORIQUE – 140 heures

Module 1 : Matières premières – 36 heures

11 cours théoriques - Validation par Quiz

Connaître les matières premières utilisées en chocolaterie et confiserie, leurs propriétés et les conditions de leur utilisation

Module 2 : Hygiène alimentaire – 16 heures

4 cours théoriques - Validation par Quiz

Connaître les bases de l'hygiène et de la sécurité en entreprise

Module 3 : Culture professionnelle – 24 heures

7 cours théoriques - Validation par Quiz

Connaître les bases historiques et artistiques du métier, la réglementation, le vocabulaire professionnel, l'organisation de la production, la commercialisation.

Module 4 : Créer et gérer son entreprise – 12 heures

4 cours théoriques - Validation par Quiz

Connaître les bases de la gestion comptable et sociale, ainsi que l'environnement juridique des entreprises.

Module 5 : Organisation du travail – 15 heures

4 cours théoriques - Validation par Quiz

Connaître le matériel professionnel et l'organisation de la production

Module 6 : Approvisionnement et gestion des stocks – 10 heures

3 cours théoriques - Validation par Quiz

Connaître les bases de l'approvisionnement et de la gestion des matières premières

PRÉVENTION SANTÉ ENVIRONNEMENT – PSE – 27 heures

8 cours théoriques - Validation par Quiz

Connaître les principales mesures de santé et de prévention des accidents et maladies du travail

BLOC PRATIQUE : LES TECHNIQUES DE PRODUCTION – 361 heures

Module 1 : Les techniques et masses de base – 40 heures

6 Travaux Pratiques sans évaluation directe

Maîtriser les températures de travail des chocolats, les masses (ganaches, pralinés, ...), la cuisson des sucres

Module 2 : Le moulage – 70 heures

8 Travaux Pratiques - Validation par le tuteur à partir des photos d'étape

Maîtriser les techniques de réalisation des bonbons moulés dans le respect des règles d'hygiène et de la bonne utilisation des moules

Module 3 : Le trempage – 70 heures

7 Travaux Pratiques - Validation par le tuteur à partir des photos d'étape

Maîtriser les techniques de réalisation des bonbons trempés

Module 4 : Les décors – 20 heures

3 Travail Pratique - Validation par le tuteur à partir des photos d'étape

Maîtriser la réalisation des décors en chocolat noir, chocolat blanc, chocolat coloré, en pâte d'amandes

Module 5 : Les pièces en chocolat – 60 heures

6 Travaux Pratiques - Validation par le tuteur à partir des photos d'étape

Maîtriser la réalisation d'une pièce commerciale sur un thème donné

Module 6 : Les gourmandises en chocolat – 40 heures

8 Travaux Pratiques - Validation par le tuteur à partir des photos d'étape

Maîtriser les techniques du pâtissier pour fabriquer des entremets à base de chocolat

Module 7 : Confiserie – 50 heures

9 Travaux Pratiques

Maîtriser les états du sucre et son utilisation dans différentes recettes

EXAMENS BLANCS - 11 heures

2 journées de production en condition d'examen : respect des conditions de temps et des thèmes, réalisation et correction.

STAGES EN ENTREPRISE – Facultatif

Conventions de stage + attestations de réalisation

Mettre en pratique ses savoir-faire dans le cadre d'une production professionnelle

+ **MATIÈRES GÉNÉRALES et LANGUE** si aucune dispense par un autre diplôme de niveau CAP ou plus