



➤ BTM CHOCOLATIER-CONFISEUR Niveau IV

Jean Lameloise
MERCUREY

17, Voie Romaine
71640 Mercurey
Tél. : 03 85 98 10 30
Fax : 03 85 98 10 28

Internet : www.cifa-jean-lameloise.com

E-mail : mercurey@cifa-jean-lameloise.com



> Le métier :

Le chocolatier-confiseur réalise, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité des produits de chocolaterie, de confiserie, et éventuellement, de pâtisserie spécialisée à base de chocolat. Il possède une bonne connaissance des matières premières et maîtrise toutes les étapes de fabrication, torréfaction, cuisson, tempérage, moulage, enrobage... Le chocolatier-confiseur doit avoir des connaissances en biologie, et en chimie pour arriver à maîtriser la faisabilité, la conservation, l'aspect de ses produits, ainsi qu'un sens de l'esthétique qui lui permettra d'allier formes, couleurs, textures mais aussi goût ! Il se doit d'être autonome, passionné, minutieux, créatif et innovant.

> Objectif de la formation :

Le titulaire du Brevet Technique des Métiers Chocolatier-Confiseur participe et supervise la fabrication de chocolats et de confiseries, la préparation des ingrédients, le dressage, le détaillage des intérieurs, de l'enrobage à la décoration.

> Organisation de la formation :

🔗 Conditions d'admission :

Etre titulaire :

- Soit d'un CAP Pâtissier ou d'un diplôme ou titre homologué de niveau V dans le secteur d'activité concerné
- Et d'un diplôme supplémentaire (de niveau V ou IV) dans le secteur d'activité concerné
- Ou justifier d'une année de pratique professionnelle après l'obtention du diplôme de niveau V.

🔗 Rythme d'alternance :

Cette formation, d'une durée de 2 ans, alterne des périodes en entreprise et au CIFA (25 semaines de cours).

🔗 Disciplines enseignées au CIFA :

Enseignement professionnel	Enseignement général
Production (Travaux Pratiques, Technologie Professionnelle)	Langue Vivante (anglais)
Commercialisation	

