



# ➤ CAP CHOCOLATIER CONFISEUR

## Niveau 3

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](http://www.cifa-jean-lameloise.com)

E-mail : [mercurey@cifa-jean-lameloise.com](mailto: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.

### > Les objectifs de la formation :

Le titulaire du CAP Chocolatier-Confiseur assure, dans le respect de règles d'hygiène et de sécurité, les opérations d'approvisionnement. Il réalise des produits de chocolaterie, de confiserie et éventuellement, de pâtisserie spécialisée à base de chocolat. Il en assure le conditionnement avant commercialisation. Il peut être amené à être en contact avec la clientèle. Le titulaire du CAP Chocolatier-Confiseur débute comme commis ou chocolatier-confiseur spécialisé dans une entreprise industrielle ou artisanale. Avec une solide expérience professionnelle, il peut devenir artisan commerçant, chef de laboratoire ou responsable de production.

### > Organisation de la formation :

#### 🔗 Conditions d'admission :

- Etre titulaire d'un CAP Pâtissier.

#### 🔗 Rythme d'alternance :

Cette formation alterne, sur un an, des périodes au CIFA (10 semaines de cours) et en entreprise.

#### 🔗 Disciplines enseignées au CIFA :

Enseignement professionnel	Enseignement général
Travaux Pratiques	Arts Appliqués
Technologie	PSE (Prévention Santé Environnement)
Sciences Appliquées	
CEEEJS (Connaissance de l'Entreprise et de son Environnement Economique, Juridique et Social)	
Gestion	

#### 🔗 Poursuite d'études au CIFA :

- BTM Pâtissier-Confiseur-Glacier-Traiteur
- BTM Chocolatier-Confiseur

