CHOCOLATERIE/ CONFISERIE

CAP 1 an

DÉFINITION DU MÉTIER ?

Le titulaire du CAP chocolatier/confiseur intervient à tous les stades de la fabrication de la chocolaterie, de la confiserie et éventuellement de la pâtisserie à base de chocolat.

DESCRIPTION FORMATION

o Nature du diplôme :
Diplôme d'état

o Durée de la formation :
Une année scolaire

o Niveau terminal d'études :
CAP

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Le diplômé débute comme ouvrier(ère) en pâtisserie, chocolaterie ou confiserie. Polyvalent(e), il ou elle peut se spécialiser dans les postes suivants : tourier, entremétier, fournier, chocolatier, confiseur, pâtissier.

CHOCOLATERIE/ CONFISERIE

Lycée des Métiers de Bouche et d'Hôtellerie
CHATEAU des COUDRAIES

OBJECTIFS _

o Préparer, mettre au point et travailler le chocolat.
o Réaliser des moulages, des enrobages d'intérieurs et bonbons chocolat.
o Réaliser des masses de base : praliné, pâte d'amande, ganaches...
o Création d'une spécialité à base de sucre ou de chocolat.
o Entremets à base de chocolat.
o Confiserie de sucre (pâtes de fruits, caramels, guimauves, nougats...)
o Créer des pièces commerciales à thème

MATIÈRES _

o Arts appliqués
o Gestion
o Sciences appliqués/PSE
o Travaux pratiques
o Technologie - Culture professionnelle

PFMP
Période de **F**ormation en **M**ilieu **P**rofessionnel
8 semaines de stage en entreprise sur **1** an.