

CAP CHOCOLATERIE/ CONFISERIE



Certificat d'Aptitude Professionnel - 1 an

DÉFINITION DU MÉTIER

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

ACCÈS A LA FORMATION



L'accès en formation est ouvert aux candidats titulaires des diplômes de CAP Pâtisserie ou de Bac Professionnel Boulangerie Pâtisserie

OBJECTIFS



- Préparer, mettre au point et travailler le chocolat
- Réaliser des pralinés, pâte d'amande, ganaches...
- Produire un présentoir en chocolat
- Réaliser des tablettes gourmandes et des pâtes à tartiner
- Confectionner des confiseries de sucre
- Créer des pièces commerciales à thème
- Confectionner et valoriser les produits finis



PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Le ou la diplômé(e) débute comme ouvrier(ère) en pâtisserie, chocolaterie ou confiserie.



QUALITÉS PROFESSIONNELLES

