

# CHOCOLATERIE /CONFISERIE

MENTION COMPLÉMENTAIRE



## 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.

## PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Le titulaire du CAP 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.



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

# CHOCOLATERIE/CONFISERIE

CAP (1 an)

## FORMATION DESCRIPTION

Nature du diplôme : diplôme d'état

Durée de la formation : Une année scolaire

Niveau terminal d'études : CAP ou équivalent + 1 an

## OBJECTIFS

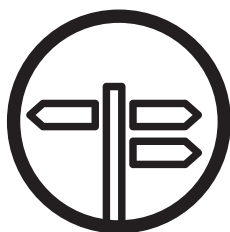
- o Préparer, mettre au point, travailler le chocolat.
- o Réaliser des moulages, des enrobages d'intérieurs et bonbons chocolat.
- o Réaliser des masses de base : praliné, pâte d'amande, ganaches...
- o Création d'une spécialité à base de sucre ou de chocolat.
- o Entremets à base de chocolat.
- o Confiserie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

## MATIÈRES moyenne hebdomadaire par an

- o Arts appliqués : 1h30
- o EPS : 2h
- o Gestion : 2h30
- o Langue(s) : 1h
- o Lettres/histoire-Géo-EMC : 1h
- o Maths/sciences : 1h
- o Sciences appliqués/PSE : 2h/1h
  
- o Travaux pratiques : 14h
- o Techno : 2h
- o Projet Pluridisciplinaire à Caractère Professionnel : 1h

**PFMP**  
Période de Formation  
en Milieu Professionnel

2x4 semaines de stage en  
entreprise sur **1 an**



## PERSPECTIVES SCOLAIRES

À la suite de la mention complémentaire il est possible de poursuivre ses études (en mention complémentaire Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées)

