

EN RÉSUMÉ

VERS QUELS MÉTIERS?

- Chocolatier confiseur
- Pâtissier confiseur

PRÉ-REQUIS, CONDITIONS D'ACCÈS

- Après un CAP pâtissier ou un BAC PRO Boulanger Pâtissier
- Être âgé de 16 à 29 ans révolus
- Ouvert aux adultes
- En fonction du parcours du candidat, un entretien de positionnement sera réalisé avant l'entrée en formation.
- Admission après étude du dossier scolaire et entretien de motivation, réponse sous 20 jours ouvrables.
- Détails des modalités d'accès ⁽¹⁾

EXAMEN

- Diplôme de l'Éducation Nationale – Obtention en Contrôle en Cours de Formation (CCF) pour les apprentis – possibilité de modularisation.
- Pour les candidats titulaires d'un diplôme égal ou supérieur au CAP, dispense des épreuves du domaine général.
- N°RNCP : 50022133
Certif info : N°21225

POURSUITES D'ÉTUDES

- BAC PRO Boulanger Pâtissier
- MC Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiseries spécialisées

UN TREMPLIN POUR...

- Acquérir les techniques fondamentales du métier, pour s'insérer dans l'artisanat, chocolatier confiseur, chocolatier-pâtissier, dans un restaurant gastronomique, dans les industries agroalimentaires, en traiteur

QUELQUES CHIFFRES ⁽¹⁾ ⁽³⁾

- 100 % de réussite à l'examen session juin 2019 (soit 11 jeunes sur 11)
- 100% : taux de persévérance en formation par an ⁽²⁾
- À 6 mois après sortie de formation : 33 % de taux d'emploi dont 100 % travaillent dans le secteur professionnel lié à la formation
60 % en poursuite en formation

TARIFS ⁽¹⁾

- Formation gratuite sauf pour les adultes, mais dans ce cas possibilité de prise en charge des frais de formation par l'OPCO, Pôle emploi et/ou l'entreprise. Pour plus de détails nous consulter.
- Frais liés à la vie résidentielle (hébergement, restauration...) nous consulter.

ACCESSIBILITÉ HANDICAP



Bâtiments aux normes d'accessibilités aux personnes à mobilité réduite.
Accessibilité à la formation : nous consulter pour étudier avec notre référent handicap la faisabilité selon le handicap



SITE DE FORMATION

MFR ST MICHEL MONT MERCURE
02 51 57 81 81
mfr.stmichel.mtmercure@mfr.asso.fr
www.cfasaintmichelmontmercure.com

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR

sur
1 an

ORGANISATION PÉDAGOGIQUE



DURÉE

- Rentrée en septembre
- Entrée permanente possible tout au long de l'année, nous consulter
- 12 semaines en centre de formation
- 35 semaines en entreprise



RYTHME D'ALTERNANCE

- 1 semaine à la MFR
- 2 semaines en entreprise



STATUTS

- Scolaire Ministère Agricolture
- Apprentissage jusqu'à 30 ans (Prise en charge par les OPCO d'une partie des frais d'hébergement et de restauration)
- Contrat de professionnalisation
- Autres (ex : formation pour adultes...)

LA FORMATION EN ENTREPRISE

TYPE D'ENTREPRISE D'ACCUEIL

- Chocolaterie
- Pâtisserie-Chocolaterie
- Grande et Moyenne surface (ayant un laboratoire)

ACTIVITÉS RÉALISABLES PAR LE JEUNE EN ENTREPRISE

- Assurer les opérations d'approvisionnement et de stockage
- Réaliser les produits de chocolaterie, confiserie et pâtisserie à base de chocolat
- Les conditionner
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur
- Présenter et valoriser les produits face aux clients

LA FORMATION EN MFR

Etablissement privé, associatif, en contrat avec l'Etat

OBJECTIFS ET CONTENUS DE LA FORMATION

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES :

- Intervenir à tous les stades de la fabrication de la chocolaterie à la confiserie et éventuellement de la pâtisserie à base de chocolat
- Assurer le conditionnement avant commercialisation
- Effectuer en chocolaterie les opérations de tempérage, trempage, enrobage
- Connaître les techniques de cuisson, de fonte, de façonnage et de fourrage en confiserie

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- Travaux pratiques avec préparation de productions, technologie appliquée à la profession, arts appliqués, sciences appliquées, hygiène alimentaire, PSE Prévention Santé Environnement, formation SST (Sauveteur Secouriste du Travail), gestion.

MOBILITÉ INTERNATIONALE :

- CAP sur 1 an : Stage professionnel de 3 semaines dans une entreprise européenne partenaire, Erasmus+ .
- Erasmus Pro, possibilité de suivre une formation par alternance en Europe pour une durée de 3 mois pendant le parcours CAP.

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL :

- Expression et ouverture culturelle
- Anglais
- Éducation physique et sportive

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ⁽¹⁾

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES

⁽¹⁾ Détails et mise à jour le site Internet de la MFR

⁽²⁾ Pourcentage des jeunes et/ou des adultes ayant réalisé la totalité de l'année scolaire

⁽³⁾ Les chiffres concernent la dernière année scolaire