



PROGRAMME DE FORMATION

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR

pour les diplômés d'un CAP Pâtissier

Temps de formation sur 1 an en apprentissage : 400 heures avec une alternance moyenne de 3 jours (21.5h) en CFA tous les 15 jours (2 jours de Pratique, 1 jour de théorie professionnelle)

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Unité UP 1: Fabrication des masses de base - Coef 8 - Epreuve écrite 30 min et pratique 4h

- Réceptionner et contrôler les marchandises
- Déconditionner et ranger en réserve
- Réaliser un état des lieux des stocks et participer à l'inventaire
- Assurer la traçabilité et la conservation des matières premières et des produits intermédiaires
- Utiliser la fiche technique appropriée
- Mettre en place son poste de travail
- Utiliser les matériels et les produits d'entretien adaptés
- Appliquer les protocoles d'utilisation, de sécurité et de nettoyage des machines de production
- Confectionner des ganaches
- Elaborer des giandujas
- Préparer des pralinés par sablage et par caramélisation
- Confectionner des massepains et des pâtes d'amande cuites
- Confectionner des pâtes de fruits
- Réaliser des caramels
- Elaborer un fondant confiseur
- Réaliser un sirop à candir

Présentation du chef d'œuvre -coef1, épreuve orale de 10 min (5 min d'exposé et 5 min de questionnement) exposant une démarche de réalisation pluridisciplinaire collaborative ou individuelle

- Unité UP2: Confection et Valorisation des produits finis - Coef 7 - Epreuve écrite 45min (croquis et schéma éclaté de montage), orale 15 min et pratique 4h30

- Réaliser la mise au point des chocolats
- Garnir des bonbons moulés
- Confectionner des mendiants, des aiguillettes et des rocailles
- Confectionner une pâte à tartiner
- Réaliser un montage commercial
- Confectionner des décors en chocolat
- Réaliser des fruits déguisés
- Confectionner des confiseries de base
- Découper des masses de base et des produit de confiserie
- Pocher une masse de base
- Conditionner les produits de confiserie
- Réaliser un enrobage chocolat
- Réaliser un moulage chocolat
- Obturer une plaque de bonbons chocolat
- Candir
- Enrober des confiseries avec des agents de conservation
- Analyser une dégustation
- Présenter le produit à un tiers