



PROGRAMME DE FORMATION

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR

pour les diplômés d'un CAP Pâtissier

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

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

Unité UP 2 : Production et Valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat- durée 11h -

1. Art Appliqué : réaliser sous forme de dessin la pièce commerciale à fabriquer – durée 1h- coef1
2. Pratique Professionnelle – durée 4h30 et 5h – coef 13

Réalisation	Coefficient
Préparation du poste de travail	0.5
Réalisation de produits de chocolaterie à partir d'une ou plusieurs couvertures fondues, réaliser une mise au point	1
Réalisation d'une masse de base parmi : praliné, pâte d'amande, gianduja, ganache La masse sera utilisée soit pour le trempage soit pour les bonbons moulés	2
Trempage de 30 intérieurs fournis par le centre réalisé selon deux techniques obligatoires : 15 intérieurs méthode glissée et 15 intérieurs méthode retournée	1.5
Moulage d'une plaque de bonbons, garnir, obturer et présenter	1
Réalisation d'un moulage simple présenté recto verso	1
Réalisation d'une pièce commerciale simple de 400g maximum sur l'un des thèmes suivants : Noël, Carnaval, Saint Valentin, Pâques, 1 ^{er} Avril, Fête des mères, Fête des pères, Fête de la musique	2
Réalisation d'un des produits de confiserie parmi : caramels simples, pâtes de fruits, nougat, guimauves, candi, fondants, nougatines, fruits déguisés	2
Réalisation d'un produit choisi par le candidat en confiserie de sucre ou de chocolat	1
Réalisation d'une pâtisserie spécialisée à base de chocolat : un entremet au chocolat mis en valeur par un décor à dominante chocolat	1

3. Epreuve orale de 30 min - coef 6

- Présentation et valorisation de l'un des produits fabriqués, choisi par le jury, coef1
- Questionnement relatif à l'environnement,
 - Technologique – coef 2
 - Scientifique – coef 2
 - Economique et juridique – coef 1
- **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

Savoirs associés liés à UP2 :

Technologie : L'histoire et les pays producteurs de cacao, les matières premières et les produits de base, les autres produits, l'élaboration et la conservation des produits, les locaux, équipements et matériels, la relation avec le public

Sciences Appliquées : les constituants des aliments, étude nutritionnelle, l'hygiène et la prévention, les énergies, l'alimentation en eau, l'équipement et l'aménagement et l'entretien des locaux professionnels, les principaux matériaux utilisés dans le secteur professionnel

L'environnement économique, juridique et social de l'entreprise : l'initiation économique, à la connaissance de l'entreprise et les éléments comptables, juridique et sociale.