



PROGRAMME DE FORMATION CAP CHOCOLATIER EISF – 500 heures

Objectifs pédagogiques :

Former au métier de Chocolatier-confiseur et préparer aux examens du CAP Chocolatier-confiseur. Le chocolatier confectionne les bonbons et pièces d'art en chocolat, les entremets au chocolat, les bonbons en sucre, pâte d'amandes dans le souci de la satisfaction du client. Il connaît sa matière de base, le chocolat et les techniques de tempérage. Il applique et respecte les procédures d'hygiène et de sécurité dans le respect de l'environnement. Il adopte le savoir-être propre à la profession.

Compétences :

1. Maîtriser les techniques de tempérage des chocolats
2. Maîtriser les techniques de fabrications des bonbons, pièces commerciales, entremets avec du chocolat.
3. Maîtriser la fabrication des bonbons et autres confiseries en sucre, pâte d'amande, pâte de fruits.
4. Être capable de comprendre la transformation du chocolat
5. Être capable de travailler en toute sécurité
6. Être capable de développer créativité et sens artistique
7. Être capable de bien gérer ses stocks et ses coûts

Rythme de la formation :

- 6 mois pour le cursus Priorité CAP
- 12-18 mois pour le cursus complet

Programme de formation :

BLOC THÉORIQUE – 130 heures

Module 1 : Histoire et géographie du chocolat – 15 heures

3 cours théoriques - Validation par Quiz

Connaître l'univers du cacao, son histoire, sa production son économie.

Module 2 : Matières premières – 25 heures

9 cours théoriques - Validation par Quiz

Connaître les matières premières utilisées en chocolaterie et confiserie, leurs propriétés et les conditions de leur utilisation

Module 3 : Sciences appliquées – 20 heures

4 cours théoriques - Validation par Quiz

Connaître les bases de la nutrition, de la diététique et de l'hygiène.

Module 4 : Culture professionnelle – 30 heures

10 cours théoriques - Validation par Quiz

Connaître les bases historiques et artistiques du métier, le vocabulaire professionnel, l'organisation de la production, la commercialisation.

Module 5 : Gestion appliquée – 25 heures

10 cours théoriques - Validation par Quiz

Connaître les bases de la gestion comptable et sociale, ainsi que l'environnement juridique des entreprises.

PRÉVENTION SANTÉ ENVIRONNEMENT – PSE – 15 heures

4 cours théoriques

Validation par Quiz

Connaître les principales mesures d'hygiène et de prévention des accidents et maladies du travail



PROGRAMME DE FORMATION CAP CHOCOLATIER EISF – 500 heures

BLOC PRATIQUE : LES TECHNIQUES DE PRODUCTION – 359 heures

Module 1 : Le tempérage du chocolat – 30 heures

2 Travaux Pratiques Préparatoires

Maîtriser les températures de travail du chocolat noir, du chocolat au lait et du chocolat blanc

Module 2 : Les masses – 55 heures

12 Travaux Pratiques - Validation par le tuteur à partir des photos d'étape

Maîtriser les bases des bonbons en chocolat

Module 3 : Le moulage – 55 heures

9 Travaux Pratiques - Validation par le tuteur à partir des photos d'étape

Maîtriser les techniques de réalisation des bonbons moulés dans le respect des règles d'hygiène et de la bonne utilisation des moules

Module 4 : Le trempage – 55 heures

6 Travaux Pratiques - Validation par le tuteur à partir des photos d'étape

Maîtriser les techniques de réalisation des bonbons trempés selon les 2 méthodes

Module 5 : Les décors – 25 heures

4 Travaux Pratiques - Validation par le tuteur à partir des photos d'étape

Maîtriser la réalisation des décors en chocolat noir, chocolat blanc, chocolat coloré

Module 6 : Les pièces commerciales – 55 heures

2 Travaux Pratiques - Validation par le tuteur à partir des photos d'étape

Maîtriser la réalisation d'une pièce commerciale sur un thème donné

Module 7 : Les entremets – 54 heures

8 Travaux Pratiques - Validation par le tuteur à partir des photos d'étape

Maîtriser les techniques du pâtissier pour fabriquer des entremets à base de chocolat

Module 8 : Le sucre – 30 heures

6 Travaux Pratiques

Maîtriser les états du sucre et son utilisation dans différentes recettes

EXAMENS BLANCS - 11 heures

2 journées de production en condition d'examen : respect des conditions de temps et des thèmes, réalisation et correction.

STAGES EN ENTREPRISE – Facultatif

Conventions de stage + attestations de réalisation

Mettre en pratique ses savoir-faire et savoir-être dans le cadre d'une production professionnelle

+ **MATIÈRES GÉNÉRALES et LANGUE** si aucune dispense par un autre diplôme de niveau CAP ou plus