

## CHOCOLAT ET CONFISERIE

### LIEU(X) DE FORMATION

Campus de St-Gratien  
(17 Boulevard Pasteur  
95210 St-Gratien

Campus de Bordeaux  
Campus du Lac  
10 rue René Cassin - CS 31996  
33071 Bordeaux

Campus de Rennes  
2 rue de Brest  
35000 Rennes

### ACCESSIBILITÉ

Le site de formation est accessible aux personnes à mobilité réduite

### RYTHME

5 jours Campus de St-Gratien  
(35 h - 7 h par jour)  
3 jours Campus de Rennes  
3 jours Campus de Bordeaux  
(21 h - 7 h par jour)

### PRÉ-REQUIS

Sans pré-requis spécifiques

### PUBLIC VISÉ

Adultes avec projet professionnel

### DATES

Campus de St-Gratien

- Session du 12 au 16 février 2024

Campus de Rennes

- Session du 25 au 27 novembre 2024

Campus de Bordeaux

- Session du 11, 12 et 18 mars 2024

### MODALITÉS ET DELAIS D'ACCÈS

Prise de contact téléphonique.

Renseignement et retour du bulletin d'inscription.

Prise de contact par l'école sous 48 heures pour validation de l'inscription.

### OBJECTIFS

Préparer les épreuves du bloc de compétence RNCP37303BC02 – Production et valorisation des fabrications

- Organiser son poste de travail pour une production donnée
- Réaliser des produits de chocolaterie
- Confectionner des confiseries
- Fabriquer des pâtisseries spécialisées à base de chocolat
- Conditionner et stocker les produits semi-élaborés et les produits finis
- Nettoyer et entretenir les matériels, les équipements et les locaux
- Contrôler l'état des stocks des produits semi-finis et finis
- Apprécier la conformité de sa fabrication tout au long de la production

### CONTENU PÉDAGOGIQUE

Fabrication des masses de base : ganaches, pralinés et pâtes d'amande

Confection de confiseries : pâtes de fruits, nougats et caramels

Procédé et différentes techniques de cristallisation du chocolat

Les techniques du trempage manuel et mécanique de bonbons

Le montage des pièces commerciales et une pièce de vitrine

## MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Exposés et exercices d'application
- Démonstrations des gestes professionnels
- 100% pratique : Formation-action
- Analyse critique des productions

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation formative des productions réalisées en cours et en fin de formation
- Questionnaire de satisfaction en fin de stage
- Attestation de participation FERRANDI Paris délivrée à la fin du stage

## LES RÉSULTATS OBTENUS

# 95,8%

Taux de satisfaction globale des stagiaires en Formation Continue en 2022/2023  
(Très satisfait/ Satisfait)

## TARIFS

5 jours de formation : 2 100 euros  
3 jours de formation : 1260 euros

**FORMATION ELIGIBLE AU CPF \***  
RNCP37303BC02

- En mobilisant votre CPF, vous vous engagez à vous inscrire en candidat libre au CAP Chocolatier

### CONTACT BORDEAUX

Céline MEYNARD

Responsable développement d'affaires

06 67 70 88 31

celine.meynard@formation-lac.com

### CONTACT PARIS – Saint Gratien

Jean-François Ceccaldi

Chargé de clientèle

01 49 54 29 71

jceccaldi@ferrandi-paris.fr

### CONTACT RENNES

Maud Jego

Conseillère formation

06 72 87 80 70

mjego@fac-metiers.fr

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 08/12/2023

PARIS

FERRANDI Paris  
28 rue de l'Abbé Grégoire  
75006 Paris

une école de la



CCI PARIS ILE-DE-FRANCE