

FERRANDI
PARIS

FICHE FORMATION

CAP connexe Chocolatier confiseur

En Apprentissage

NATURE DU DIPLÔME

Diplôme du Ministère de
l'Education Nationale
(Certificat d'Aptitude
Professionnelle)

NIVEAU DE FORMATION

Niveau 3

DURÉE DE LA FORMATION

1 an

RYTHME

2 semaines d'école/
2 semaines d'entreprise

LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Saint-Gratien (RER
C - Arrêt Saint-Gratien)

ACCESSIBILITÉ

Le site de formation est
accessible aux personnes à
mobilité réduite

PRÉ-REQUIS

Apprenants titulaires
d'un CAP Pâtissier

DÉLAIS D'ACCÈS

Rentrée en septembre.

MODALITÉS D'ACCÈS

- Renseigner et retourner un dossier de candidature complet.
- Participer à un entretien de motivation suite à l'étude du dossier de candidature.
- Renseigner et retourner un dossier d'inscription.
- Conclure un contrat d'apprentissage avec un employeur habilité.

OBJECTIF DE FORMATION

Préparer aux épreuves professionnelles du CAP Chocolatier Confiseur.

OBJECTIFS

Le ou la titulaire du CAP connexe Chocolatier confiseur est un véritable spécialiste du chocolat et de la confiserie, capable de réaliser les opérations spécifiques au métier (tempéage, trempage, enrobage, moulage, ...).

Il ou elle est capable de :

- Fabriquer des produits de chocolat, de confiserie et de pâtisserie spécialisée à base de chocolat à partir de matières premières en respectant les règles d'hygiène et de santé et sécurité au travail, ainsi que les préconisations liées au développement durable.
- Identifier les besoins en matières premières et les stocker.
- Organiser sa production.
- Contrôler la qualité des produits au cours de la fabrication.
- Présenter et commercialiser les produits finis.

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Enseignement professionnel :

Travaux pratiques (environ 50 % du temps de formation)
CEEEJS/ Gestion
Technologie professionnelle
Sciences appliquées
Arts appliqués
Prévention Santé Environnement

Enseignement général :

Il n'y a pas d'enseignement général dans le cadre de cette formation.

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Accompagnement dans la recherche d'entreprise
- Démonstrations
- Retours d'expériences autour du vécu en entreprise dans le cadre de la pédagogie de l'alternance
- Mise en situation professionnelle au niveau des plateaux pédagogiques
- Travaux de recherche personnelle

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation des acquis en continu dans chaque matière
- Contrôle en Cours de Formation et examen ponctuel

LES RÉSULTATS OBTENUS

95%

Taux de réussite à l'examen en 2019

88.9%

Taux d'insertion à 7 mois des apprenants sortants en 2019

93.1%

Taux de satisfaction des apprenants sortants en 2019 (en formation initiale)

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Le ou la titulaire du diplôme débute en intégrant des entreprises artisanales.

Après quelques années d'expérience, il ou elle accède à des postes de chef(fe) de laboratoire ou responsable de production. Il ou elle peut également devenir artisan commerçant en conciliant une extrême minutie (dosages, cuissons, esthétique) et une indispensable créativité qui fera sa renommée.

POURSUITE DE FORMATION

- MC Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées
- BAC PRO Boulanger pâtissier
- BP Boulanger

TARIFS ET FRAIS

Formation gratuite en tant qu'apprenti(e).
Pour les frais annexes se référer aux Modalités de recrutement 2021.

CONTACT

Sandrine Ben Ali Colpin
Assistante pédagogique -
Campus de Saint-Gratien
01 34 05 17 62
sbenalicolpin@ferrandi-paris.fr

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 19/05/2021

SAINT-GRATIEN

FERRANDI Paris
17, boulevard Pasteur
95210 Saint-Gratien

une école de la

 CCI PARIS ILE-DE-FRANCE