



**CAMPUS DE
GROISY**

FORMATEUR DEPUIS 1973



MÉTIER
DE
BOUCHE

CAP*

**CHOCOLATIER
CONFISEUR**





Filière
Métier de bouche

CAP* CHOCOLATIER CONFISEUR

Plus d'informations

www.campusdegroisy.com

126 ch, des métiers

74570 GROISY

04 50 68 00 50

GÉNÉRALITÉS

RENTRÉE

- *Semaine d'intégration obligatoire au Campus de Groisy : du 21 au 26 Août 2023*
- *Démarrage en entreprise : au plus tôt dès Juin 2023*

DURÉE

Formation en 1 an

DIPLÔME

En contrat d'apprentissage : De 15 à 29 ans, après une classe de 3ème (*Rentrée à 14 ans si 15 ans atteint avant le 31/12 de l'année scolaire en cours)*

En formation continue : + de 30 ans nous consulter pour élaborer ensemble votre projet.

Ou RQTH sans limite d'âge.

A mettre en parallèle avec les pré-requis

Le sucre et le beurre de cacao sont des matières premières que le chocolatier confiseur manipule chaque jour. Celui-ci réalise toutes les étapes de fabrication de la chocolaterie, de la confiserie de sucre et éventuellement de la pâtisserie à base de chocolat.

LA NOMENCLATURE DES DIPLOMES DU RNCP



COMMENT INTÉGRER CETTE FORMATION ?

PREREQUIS

- *Maitrise de la langue Française (B1) et des 4 opérations de base.*
- *Formation uniquement accessible aux titulaires d'un CAP Pâtissier.*

QUALITÉS REQUISES

- *Persévérance*
- *Minutie*
- *Créativité*
- *Hygiène rigoureuse*
- *Esprit d'initiative*

CONDITIONS D'ADMISSION

- *En contrat d'apprentissage : De 15* à 29 ans, après une classe de 3ème (*Rentrée à 14 ans si 15 ans atteint avant le 31/12 de l'année scolaire en cours)*
- *En formation continue : + de 30 ans nous consulter pour élaborer ensemble votre projet.*
- *Ou RQTH sans limite d'âge.*
- *A mettre en parallèle avec les pré-requis*



MÉTIER
DE
BOUCHE

QUELS OBJECTIFS ?

Acquérir les compétences nécessaires pour tenir les postes de commis chocolatier confiseur, chocolatier confiseur dans les entreprise artisanales : pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie.

CONTENU PÉDAGOGIQUE

MODULE PROFESSIONNEL

- *Pratique professionnelle*
- *Technologie et Sciences appliquées à l'hygiène et aux équipements*
- *Environnement économique et juridique de l'entreprise*
- *Prévention Santé Environnement*
- *Dessin appliqué*
- *Valorisation d'une production*

DOMAINE GÉNÉRAL

- Anglais professionnel
- Expression orale et écrite
- Initiation au marketing

QUEL
CONTENU ?

MODALITES PEDAGOGIQUES

Les séquences pédagogiques sont construites à partir de temps de face à face en groupes restreints et de TP sur plateaux techniques.

Le Campus de Groisy met à disposition un environnement de travail qualitatif : un auditorium, des laboratoires équipés avec les dernières technologies, des salles de classes lumineuses et modernes, une salle informatique équipés de PC portables, l'accès au système ENT NetYparéo pour chaque apprenant.

MODALITES D'EVALUATION

Épreuves terminales : étude de cas, mise en situation.

Évaluation continue sur l'année en entreprise.

TAUX DE RÉUSSITE

100% de réussite de 2023



POURSUITE D'ÉTUDES CONSEILLÉES

- CAP Boulanger
- CAP Pâtissier

EMPLOYABILITÉ

En cours d'évaluation

EMPLOI TYPE :

Le vendeur en boulangerie a pour tâche principale la vente de produits de la boulangerie dans laquelle il travaille.

Selon la taille de l'enseigne et de l'équipe dont il fait partie, il peut aussi être amené à effectuer des missions plus ou moins nombreuses, telles que : l'aménagement de l'espace de vente, approvisionnement des étals, l'accueil et le conseil client mais aussi la tenue de caisse

ET

APRÈS ?

TAUX DE SATISFACTION

En cours d'évaluation pour le 1er semestre de l'année 2022-2023

ACCESSIBILITE

Nos locaux sont partiellement accessibles PMR. Un référent handicap est disponible pour étudier les conditions d'accès à la formation.



La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes :

ACTIONS DE FORMATION
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE

DÉLIVRÉE PAR



ICPF
CERTIFICATION
QUALITÉ



Accréditation
N° 5-0616
Fonction disponible
sur www.cofrac.fr

TARIF :

Pour l'apprentissage > Coût contrat en vigueur (nov 2022) = 6 603 €/an

Pour les autres statuts : Sur demande, Devis en fonction de votre profil professionnel. Toutes les informations sur la prise en charge sur le site internet du Campus.

Plus d'informations :

www.campusdegroisy.com

126 ch, des métiers
74570 GROISY
04 50 68 00 50

NB : Il sera demandé une contribution de vie étudiante et de campus (CVEC), d'un montant de montant à définir : pour information 95 € TTC en 2022/2023.