

CAP chocolatier-confiseur

Formation accessible Financée par la Région Normandie.

Public concerné :

Demandeur.euse d'emploi
Jeune 16-29 ans
Salarié.e
Individuel.le autre

Objectifs de la formation :

- Participer à la prévision des besoins
- Préparer les équipements nécessaires à la réception, au contrôle, au déconditionnement et au stocker les matières premières
- Identifier les matières premières pour la production
- Préparer les matières premières pour la production
- Sélectionner les matériels et les outillages adaptés
- Identifier les matériels et les produits d'entretien
- Préparer les matériels et les produits d'entretien
- Réceptionner, déconditionner et entreposer les matières premières
- Vérifier la conformité des marchandises lors de la livraison
- Contrôler l'état des stocks des matières premières
- Renseigner les documents internes
- Rendre compte auprès de sa hiérarchie
- 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 de la formation :

- Approvisionner et stocker
- Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat
- Français, Histoire – Géographie et Éducation morale et civique
- Mathématiques - Sciences physiques et chimiques
- Anglais
- 16 semaines de stages en entreprise

Méthodes et outils pédagogiques :

Alternance de cours théoriques et d'applications pratiques Formation en alternance centre et en entreprise. Le parcours est individualisé. La durée totale est donnée à titre indicatif. Un positionnement réglementaire sera réalisé en début de parcours afin d'étudier la possibilité de réduction du nombre d'heures.

Modalités d'enseignement :

Formation entièrement présentielle

Durée indicative en centre de formation :

560 heures

Durée indicative en entreprise :

560 heures

Pré-requis :

Maîtriser les compétences de base en français et mathématiques Etre apte à l'emploi visé et être âgé de plus de 16 ans

GRETA ROUEN MARITIME

Siège social : 40, avenue du Mont aux malades - 76130 Mont-Saint-Aignan
N° SIRET : 197 600 968 00022 - N° de déclaration d'activité : 2376 P001876
Document non contractuel, peut-être soumis à modification

Modalités d'admission :

Dossier de candidature + Entretien individuel + Test de positionnement

- Taux de réussite aux examens 2023 : 100%
- Taux de satisfaction 2023 : 94%
- Taux d'insertion professionnel 2023 : 85%

Niveau d'entrée :

Obligatoire : niveau 1 (savoir de base)

Niveau de sortie :

niveau 3 (CAP, BEP, CFPA du premier degré)

Validations :

Diplôme du Ministère de l'Éducation Nationale Niveau 3 : CAP Chocolatier Confiseur Ou validation d'un ou plusieurs de ses blocs de compétences suivants :

- Approvisionner et stocker
- Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat
- Français, Histoire – Géographie et Éducation morale et civique
- Mathématiques - Sciences physiques et chimiques
- Anglais

Épreuves en Contrôle en cours de formation (CCF)

Certification :

+ d'informations sur la certification RNCP38632 (libellé exact du diplôme, nom du certificateur, date d'enregistrement de la certification) en cliquant sur le lien suivant <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38632/>.

Financement :

CPF
CPF transition
Financement individuel
Financement sur fonds publics
Plan de développement des compétences

Tarif de référence :

15€/heure

Lieu(x) de formation :

LE GRAND QUEVILLY

Accès Handicapés :

Locaux accessibles aux personnes en situation de handicap

Prochaines dates :

Formation du 04/09/2023 au 21/06/2024

Renseignements et inscriptions

Nom du contact : Marie-Anne Hinas
Téléphone : 02 79 02 30 00
Courriel : grand-quevilly-hr@greta-rouen.fr