

**13 Avenue de Charbonnier****63570 BRASSAC LES MINES**

Mail : 0630012W@ac-clermont.fr

Tél : 04 73 54 17 69

Fax : 04 73 54 05 62

<http://www.lycee-rabelais-brassac.fr>

Admission

à l'issue de la classe de 3^{ème} ou
réorientation pendant ou après
la classe de 2^{nde} GT ou 2^{nde} Bac Pro

Sous statut scolaire :

14 semaines de PFMP sur 2 ans

Par apprentissage :

420 h de formation en lycée par anDomaines
généraux**10h00**AP, consolida-
tion, orientation**3h00**Domaines
professionnels**20h00**

Objectifs

Le ou la titulaire du CAP « Chocolaterie-confiserie » fabrique, à partir de matières premières, les produits de chocolaterie et de confiserie destinés à la commercialisation et des décors à base de chocolat. Il ou elle exerce son activité sous la responsabilité d'un chef de laboratoire et dans le respect :

- des procédés de transformation, de l'élaboration à la finition ;
- des normes d'hygiène et de sécurité conformément à la législation en vigueur ;
- de la réglementation en matière de lutte contre le gaspillage et de valorisation des déchets.

Il ou elle prend en compte au quotidien la responsabilité sociale des entreprises appliquée à son activité. Il ou elle contribue à la mise en valeur des produits finis auprès du personnel de vente, participant ainsi à la commercialisation. Il ou elle peut être amené à être en contact avec la clientèle.



Aptitudes

Sens artistique**Le goût du détail****Dynamisme, réactivité****Résistance physique : station debout****Capacité d'écoute****Culture de l'entreprise****Rigoureux****Hygiène irréprochable****Habileté manuelle****Aimer travailler proprement****Etre organisé**

Emplois concernés

Le ou la titulaire du CAP « Chocolaterie-confiserie » occupe un emploi d'ouvrier ou ouvrière qualifié en chocolaterie-confiserie. Il ou elle exerce son activité dans les secteurs de l'artisanat, de l'hôtellerie-restauration et de l'industrie agroalimentaire au sein d'entreprises possédant un laboratoire de chocolaterie-confiserie.



Examens

Le **CAP Chocolatier** s'obtient en cumulant les évaluations de **CCF** (Contrôles en Cours de Formation) en enseignement général et professionnel (épreuves écrites, pratiques, orales), mais aussi lors des périodes de formation en milieu professionnel.

Débouchés

Qualification professionnelle dont la finalité est l'insertion sur le marché du travail

Possibilité de poursuivre vers :

CAP pâtissier

BTM (brevet de technicien des métiers) Chocolatier - Confiseur



