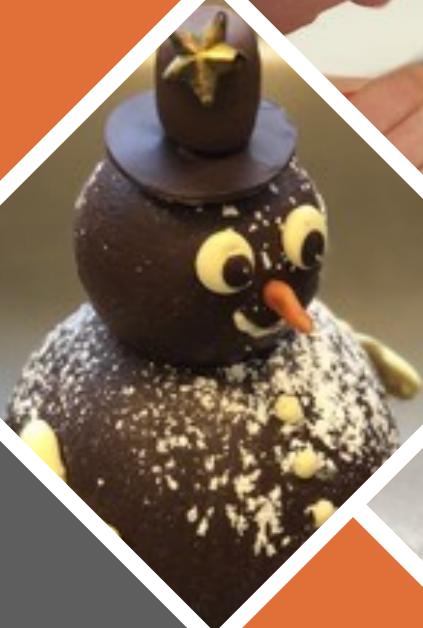


LE CHOCOLATIER- CONFISEUR

RIGUEUR & CRÉATIVITÉ

CAP 1 AN



LYCEE CHARLES DE FOUCAULD

CFA/UFA - CENTRE DE FORMATION CONTINUE

Allée d'Athènes - 67300 SCHILTIGHEIM

03 88 18 60 00



CAP Chocolatier- Confiseur

RIGUEUR & CRÉATIVITÉ

Objectifs de la formation

Former de futurs artisans capables de concevoir et de réaliser des préparations dans le domaine de la chocolaterie-confiserie dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Pré-requis

Après un CAP Pâtissier ou un BAC PRO
Boulangier-Pâtissier

Etre créatif(ve) et avoir le sens de l'esthétique
Avoir le sens du détail et le souci de la précision
Avoir le sens de la rigueur et de l'organisation

Durée

1 an de formation au lycée, 16 semaines de
stage en entreprise
1 an de formation par la voie de
l'apprentissage

Evaluations

Contrôle continu, validation en cours de
formation. Dossier professionnel

Modalités pédagogiques

Cours théoriques d'enseignement général en présentiel
et/ou en distanciel

Travaux pratiques dans notre chocolaterie équipée
Salle informatique, classe mobile et WiFi dans tous les
espaces

Poursuite d'études

Mention Complémentaire, BAC PRO Boulangerie-
Pâtisserie, BTM Chocolatier-confiseur, BM

Débouchés

Chocolatier-confiseur, pâtissier, commerçant en
alimentation, opérateur de fabrication de produits
alimentaires

Accessibilité aux personnes handicapées

Le lieu de formation étudiera l'adaptation des moyens de
prestations pour les personnes en situation de handicap
Accès à la prestation, contactez l'établissement

Modalités d'inscription

Contactez l'établissement
Rentrée en septembre

Tarifs

Gratuit en contrat d'apprentissage
Prise en charge possible par un OPCO
Pour plus d'informations, contactez l'établissement

PARCOURS



contact@lyceefoucauld.fr



www.lyceefoucauld.fr

