

CONTACT

contact.sca-jeune@grenoble.cci.fr
04 76 28 26 98

MÉTIERS DE BOUCHE

CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR (2ans ou 1 an)

" Je suis habile, précis et j'ai un côté créatif et artistique ..."

PUBLIC

Il faut être âgé de 15 à 29 ans au début du contrat d'apprentissage.

Parcours en 1 an pour les titulaires d'un diplôme au moins équivalent au CAP (voir au dos).

PREREQUIS

Pour un accès en apprentissage

Les jeunes de 15 ans peuvent signer un contrat d'apprentissage s'ils ont accompli la scolarité du collège, jusqu'en fin de 3e.

Les jeunes ayant 15 ans avant le terme de l'année civile, peuvent être inscrits, sous statut de stagiaire pour débiter la formation en septembre.

Aucune limite d'âge si l'apprenti est reconnu travailleur handicapé.

DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 800 heures sur 2 ans maximum.

Alternance : 1 semaine sur 3 en centre de formation.

Classe de 12 à 15 alternants en moyenne.

MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Laboratoire de chocolaterie équipé.
Centre de ressources, salles informatiques.

Intervention de fournisseurs-partenaires, participation à des concours internes ou externes.

Le 1er équipement professionnel est fourni au démarrage de la formation.

Les EPI doivent être fournis par l'employeur pour les apprentis. Les stagiaires de la formation continue doivent se procurer leurs propres EPI.

NATURE DU DIPLOME

Examen de l'Éducation nationale de niveau 3, en fin de 2e année RNCP 38632.

Nom du certificateur : Ministère de l'Éducation et de la Jeunesse

Date de début certification : 14/02/2024

MODALITÉ D'ÉVALUATION

Examen en fin de formation.

OBJECTIFS OPERATIONNELS

Organiser, préparer :

- Identifier et préparer les matières premières pour la production
- Sélectionner le matériel et l'outillage adaptés
- Organiser son poste de travail pour une production donnée

Réaliser :

- 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 le matériel, les équipements et les locaux

Contrôler, apprécier :

- Vérifier la conformité des marchandises lors de la livraison
- Contrôler l'état des stocks des matières premières, des produits
- Apprécier la conformité de sa fabrication tout au long de la production, vérifier les opérations d'entretien et de nettoyage

Communiquer :

- Prendre contact avec les tiers, le public et les membres de l'entreprise
- Informer le client et le public, rendre compte auprès de sa hiérarchie

MATIERES ENSEIGNEES

Enseignement professionnel :

- Pratique professionnelle
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées
- Environnement économique et juridique
- Prévention, santé et environnement
- Arts appliqués

Enseignement général :

- Français / Histoire-géographie
- Mathématiques
- Anglais
- Education physique et sportive

Et après : POURSUITE DE FORMATION ET DEBOUCHES

Poursuite d'étude :

CS Pâtisserie de boutique

CAP Pâtissier en 1an

BTM Chocolatier confiseur

Le titulaire du CAP chocolatier confiseur peut accéder aux emplois de commis chocolatier confiseur, chocolatier confiseur spécialisé.

CANDIDATURE ET DELAI D'ACCES

Vous pouvez candidater à partir du mois de janvier jusqu'au 30 novembre en vous connectant sur notre site : www.imt-grenoble.fr onglet CANDIDATER.

Ce qui vous permet de bénéficier d'offres de contrats de nos entreprises partenaires.

Le démarrage de la formation se fera sur le 1^{er} trimestre de l'année.
Inscription sous réserve de place disponibles à la signature d'un contrat avec un employeur.
Le calendrier sera fourni après inscription définitive.
Le Service Conseil Alternance de l'IMT accompagne les jeunes et les entreprises dans la signature d'un contrat d'apprentissage.

HÉBERGEMENT

OUVERT DU LUNDI AU VENDREDI.

Une superficie d'environ 3 500 m² :

- 2 niveaux sont réservés à la colocation, soit 4 appartements de 4 personnes avec kitchenette et coin repas,
- les 6 autres niveaux sont répartis en chambres simples, doubles ou multiples, avec des pièces d'eau et coin bureau,
- des chambres individuelles sont également prévues pour personne à mobilité réduite.

-Un accès Wifi gratuit.
-Un espace détente /salon télévision à chaque étage.
-Un accueil bagagerie au rez-de-chaussée.

COUT DE LA FORMATION

Formation gratuite et rémunérée sous contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation.
Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise.

RESTAURATION

La restauration comprend :

- 1 self,
- 1 cafétéria,
- 1 espace bar pour les petits déjeuners et cafés.

Ouverture également pour les internes en soirée.

PARCOURS EN 1 AN

Formation de 400 heures sur 1 an dédiées à l'enseignement professionnel uniquement.

Alternance : 1 semaine sur 3 en centre de formation.

HANDICAP / ACCESSIBILITÉ

Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.
Des chambres individuelles à l'hébergement sont prévues pour personne à mobilité réduite.
Pour plus d'informations merci de consulter notre site, rubrique formation et handicap.



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



LES TAUX ET RATIOS

Les taux et les ratios de la formation sont disponibles sur site de l'IMT- Rubrique Taux et Ratios.

Le CAMPUS
de L'ALTERNANCE

10 rue Aimé-Pupin
38029 Grenoble cedex 2

T. 04 76 28 26 98

imt@grenoble.cci.fr
www.imt-grenoble.fr



Siret : 183 830 017 00236 - Code NAF : 8532Z

Qualiopi
processus certifié

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
La certification qualité a été délivrée au titre
des catégories d'actions suivantes :
ACTIONS DE FORMATION
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE