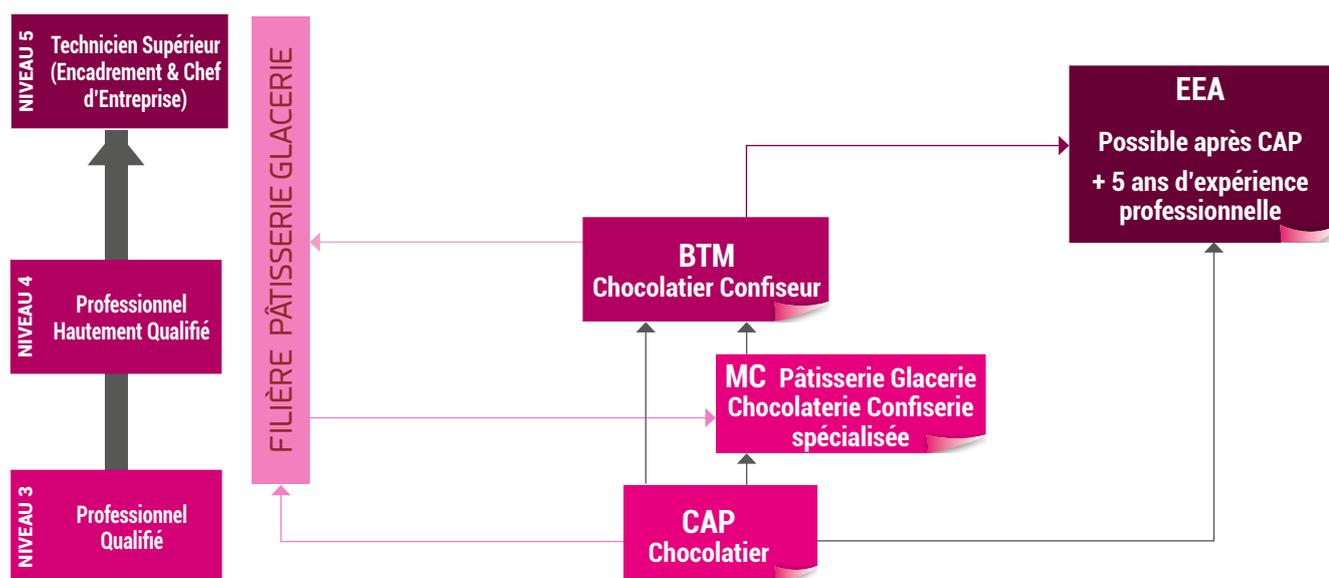


PARCOURS DE FORMATION DANS LA FILIÈRE FARINE CHOCOLATIER - CONFISEUR

PROFIL ET CARRIÈRE

Tour de main spectaculaire, adresse et originalité font du chocolatier confiseur « L'artisan des gourmands ». Le choix des produits de base, un équilibre minutieux des mélanges et un respect strict des règles d'hygiène lui permettent de réaliser des produits de qualité. Il doit aussi rivaliser d'imagination et de créativité, posséder un vrai talent esthétique et le sens de la présentation. Il peut aussi enrichir ses compétences en se formant au métier de Glacier.

PARCOURS MÉTIERS



Légende diplômes

CAP : Certificat d'Aptitude Professionnelle
MC : Mention Complémentaire

BTM : Brevet Technique des Métiers
EEA : Encadrant d'Entreprise Artisanale



OBTENIR SON DIPLÔME, C'EST LA GARANTIE D'ÊTRE RECONNU POUR SES SAVOIR-FAIRE !

CAP Chocolatier Confiseur

2 ans*

Pourquoi ?

Participe à toutes les étapes de l'approvisionnement à la commercialisation des produits de chocolaterie et de confiserie.

Sait effectuer correctement les opérations de tempérage, trempage, enrobage des chocolats.

Connait les techniques de cuisson, de fonte, de façonnage et de fourrage des confiseries.

Applique les règles d'hygiène et de sécurité.

Ce diplôme peut s'enrichir par l'obtention de diplôme de la filière tels que la pâtisserie et/ou la glacerie, afin de diversifier les compétences de son titulaire pour aborder une formation supérieure en BTM.

- Ce CAP Chocolatier Confiseur peut être préparé en 1 an en formation complémentaire connexe.

Lieu de formation



BTM Chocolatier Confiseur

2 ans*

Maîtriser l'ensemble des techniques de fabrication des chocolats et de la confiserie dans un objectif permanent d'optimisation de la production en respectant les impératifs économiques, les critères de qualité, les règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels.

Animer et manager l'équipe de production.

Recruter et former des apprentis.

Participer à la commercialisation des produits.

Le titulaire d'un BTM Chocolatier Confiseur est un professionnel hautement qualifié. Il peut seconder le chef d'entreprise, s'installer ou reprendre une entreprise artisanale.

- Ce diplôme permet à son titulaire de se présenter au concours du Meilleur Ouvrier de France.

Lieu de formation



MC Pâtisserie Glacerie Chocolaterie Confiserie spécialisée

1 an

Parfaire les techniques de base du CAP Pâtissier (pâtes, crèmes, sucre, accompagnement, décor).

Réaliser de manière traditionnelle les produits en chocolaterie, en glacerie et confiserie.

Cette mention donne à son titulaire les capacités nécessaires pour aborder une formation supérieure (BTM).

Lieux de formation



PARLEZ-NOUS DE VOTRE MÉTIER...



Arthur

« Depuis tout petit je fais de la pâtisserie, mon grand-père était boulanger. Passionné par ce métier j'ai souhaité apprendre à travailler le chocolat. J'ai appris mon métier au contact de deux Meilleurs Ouvriers de France en DIMA, puis en CAP pâtissier chez Laurent LE

DANIEL, je suis actuellement en apprentissage chez Jacques BELLANGER. Pour travailler le chocolat, je pense qu'il faut être exigeant avec soi-même, courageux et patient. La créativité et la minutie permettent de répondre à la demande des clients. L'année prochaine je poursuis ma formation au Château de Beaulieu près de TOURS en Mention Complémentaire Pâtisserie Glacerie Chocolaterie Confiserie spécialisée. Ensuite je souhaite évoluer dans de grandes maisons pour acquérir de l'expérience afin de transmettre mon savoir-faire et ma passion à des jeunes. Et qui sait plus tard enseigner. Je n'exclus pas d'ouvrir ma propre boutique si l'opportunité se présente. »

Olivier

« Je suis Maître Chocolatier Confiseur aux Sorinières dans le vignoble Nantais. Du CAP au BTM j'ai réalisé mon parcours de formation en apprentissage dans le Morbihan, la Vienne et le Loiret. J'ai complété ma formation en brevet de maîtrise chez FINK à Poitiers. Puis j'ai évolué chez CARLI à Nantes comme ouvrier chocolatier pendant 10 ans. Ensuite, j'ai enseigné au lycée des Métiers Sainte Anne sur Saint Nazaire en chocolaterie. Avec mon équipe de trois personnes nous fabriquons des douceurs cacaotées pur beurre de cacao et des confiseries artisanales. Nous fournissons une clientèle de particuliers et des professionnels. Notre but : valoriser des matières premières nobles en proposant à nos clients de découvrir toutes sortes de crus de chocolat. J'aime transmettre mon savoir-faire et j'ouvre volontiers les portes de ma chocolaterie. Je cherche à faire partager une passion plus qu'un métier tout en créant des emplois ! »



URMA PAYS DE LA LOIRE

Le réseau régional des Centres de Formation de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat

URMA - CIFAM LOIRE-ATLANTIQUE

1 place Jacques Chesné - BP 38309
44981 Ste Luce/Loire cedex
02 40 18 96 96
urma44sainteluce@artisanatpaysdelaloire.fr

66 rue Michel Ange - Quartier Heinlex
44600 Saint-Nazaire
02 28 54 17 01
urma44saintnazaire@artisanatpaysdelaloire.fr

URMA - DÉLÉGATION MAINE-ET-LOIRE

3 rue Darwin - CS 80806
49008 Angers cedex 01
02 41 22 61 56
urma49@artisanatpaysdelaloire.fr

URMA - IMA MAYENNE

30, bd Volney
53000 Laval
02 43 64 11 00
urma53@artisanatpaysdelaloire.fr

URMA - DÉLÉGATION SARTHE

187 rue Henri Champion
72019 Le Mans cedex
02 43 50 13 70
urma72@artisanatpaysdelaloire.fr

URMA - ESFORA VENDÉE

24 rond point du Coteau - CS 90075
85002 La Roche/Yon
02 51 36 53 00
urma85@artisanatpaysdelaloire.fr



Retrouvez-nous sur urmapaysdelaloire.fr