

Chocolatier - Confiseur - Glacier (sfpme)

DETAILS SUR LA FORMATION

**Certificat d'apprentissage
chocolatier-confiseur-glacier**

Prix: 70 euros par an

Durée: 3 ans

stage obligatoire

**Plus d'informations : 0800
85 210 - info@efp.be**

CONDITIONS D'ADMISSION

- Avoir atteint l'âge de 18 ans
- Avoir fréquenté au moins 2 années dans le premier degré l'enseignement secondaire

Formation en apprentissage

Description

Un métier généreux, gourmand et créatif

Pralines, truffes, caramels, pâtes de fruits, glaces, et bien d'autres délices sont réalisés par le confiseur-chocolatier pour le plus grand plaisir des gourmands !

Sous la responsabilité d'un patron, tu participes à la fabrication d'une gamme de produits variés de confiserie, de chocolaterie et de glacerie. Tu exerces un métier précis et créatif qui requiert un véritable savoir-faire artisanal. Tu connais les matières premières comme le cacao et le chocolat et sais comment les travailler.

Journée type

Chaque jour, tu travailles avec les matières premières, les chauffes, les cuits et les associes à d'autres ingrédients parfois inattendus. Tu réalises ainsi des produits variés au goût classique ou original.

Balance, spatule, thermomètre et autre équipements mécanisés sont indispensables à la fabrication de ces produits de qualité. Tu connais et respectes parfaitement les règles d'hygiène et utilise les procédés de conservation appropriés à chaque produit. Tu sais également comment conditionner et stocker les produits finis.

Alliant tradition et innovation, tu maîtrises les techniques de production de tous les produits et es capable de t'adapter aux évolutions du métier. Créatif, tu peux également mettre au point de nouvelles recettes qui raviront la clientèle.

Débouchés

Au bout de trois ans de formation, tu peux choisir de :

- Travailler comme artisan dans une chocolaterie, une confiserie ou comme glacier
- Continuer ta formation pour ouvrir ta propre chocolaterie, confiserie ou glacierie
- Te perfectionner dans une technique propre à la chocolaterie-confiserie

Qualités

Quelles qualités dois-tu posséder pour être chocolatier-confiseur-glacier ?

Tu dois être respectueux des règles d'hygiène, avoir une bonne résistance physique et un sens développé du goût.

Quelles qualités vas-tu développer pendant ta formation ?

Tu vas développer ton sens de la créativité, de la décoration et du commerce.

Détails sur la formation

Organisation de la formation :

L'alternance allie cours théoriques dans un centre de formation et formation pratique en entreprise.

Nous vous proposons de vous former dans ce métier en concluant un contrat d'alternance avec une entreprise.

Organisation

Durée : 3 années.

Horaire : en journée.

Début : septembre.

Date limite des inscriptions : peut débiter à tout moment de l'année.

Pratique en entreprise via un contrat d'alternance : vous devez trouver un patron formateur qui accepte de vous engager sous contrat d'alternance. Le délégué à la tutelle est l'intermédiaire indispensable à la conclusion du contrat d'alternance. Il veille au bon déroulement de la formation pratique en entreprise et s'assure du respect de la réglementation. N'hésitez pas à le contacter pour une information ou un conseil. Cette formule en alternance (cours + pratique professionnelle au quotidien) est rémunérée et aboutit souvent à l'engagement de l'apprenti(e) au sein de l'entreprise qui l'a accueilli(e).

Les cours de connaissances professionnelles ne sont pas organisés, le patron formateur assure la formation pratique et théorique.

Programme de cours :

L'intégralité de la formation est donnée en entreprise