Confiseur - Chocolatier artisan | Confiseuse - Chocolatière

Un métier généreux, gourmand et créatif



Formation adulte

Vous avez plus de 18 ans ?
Vous cherchez à vous former tout en travaillant ?
L'alternance est la solution idéale pour acquérir les compétences nécessaires à la pratique d'un métier.

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

Sous la responsabilité d'un patron, vous fabriquez une gamme de produits variés de confiserie et de chocolaterie. Vous exercez un métier précis et créatif qui requiert un véritable savoir-faire artisanal. Vous connaissez les matières premières comme le cacao et le chocolat et savez comment les travailler.

Journée type

Chaque jour, vous travaillez avec les matières premières, les chauffez, les cuisez et les associez à d'autres ingrédients parfois inattendus. Vous réalisez ainsi des produits variés au goût tantôt classique ou original.

Balance, spatule, thermomètre et autre équipements mécanisés sont indispensables à la fabrication de ces produits de qualité. Vous connaissez et respectez parfaitement les règles d'hygiène et utilisez les procédés de conservation appropriés à chaque produit. Vous savez également comment conditionner et stocker les produits finis.

Alliant tradition et innovation, vous maitrisez les techniques de production de tous les produits et êtes capable de vous adapter aux évolutions du métier. Créatif, vous pouvez également mettre au point de nouvelles recettes qui raviront la clientèle.



Débouchés

Au bout de deux ans de formation, vous pouvez choisir de :

- Ouvrir votre propre chocolaterie ou confiserie

- Travailler comme artisan dans une chocolaterie ou une confiserie
- Vous perfectionner dans une technique propre à la chocolaterie-confiserie

Qualités

Quelles qualité devez-vous posséder pour être confiseur-chocolatier ?

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

Quelles qualité développez-vous pendant votre formation ?

Vous allez développer votre sens des responsabilités, de la créativité et du commerce et vous aurez acquis des compétences en gestion.

Détails sur la formation:

Horaire:

Les horaires repris ci-dessous sont à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés.

- 1ère année : plusieurs horaires sont proposés :
  - Classe A : mardi (9h00 à 16h30) et 6 mardis soirs (18h00 à 21h30) - début des cours le 15/09/26
  - Classe B : samedi (9h00 à 16h30) et 9 mardis soirs (18h00 à 21h30) - début des cours le 19/09/26
- 2ème année : mercredi (9h00 à 16h30) - début des cours le 16/09/26

Le choix du créneau horaire se fait au moment de l'inscription sous réserve de disponibilité. Ces horaires ne tiennent pas compte des cours de gestion. Il faut donc rajouter 4 heures supplémentaires au programme de 1ère et de 2ème année.

Organisation

Cette formation en 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 une convention de

stage avec une entreprise (+/- 26 à 30 heures par semaine) et en suivant des cours dans un centre de formation (+/- 8 à 12 heures par semaine).

Pour toute information concernant votre formation :

Téléphone : 0800 85 210
Email : info@efp.be

Pratique en entreprise

Vous devrez être occupé dans la profession pour laquelle vous vous formez soit :

- en concluant une convention de stage rémunéré avec une entreprise formatrice ;
- en étant sous contrat de travail dans le métier pour lequel vous vous formez.

D’autres modalités d’accès à la pratique professionnelle peuvent toutefois être admises, sous conditions définies, notamment pour les personnes sous contrat de travail, et ce afin de garantir l’acquisition du volume minimal de pratique professionnelle requis.

Le référent est l'intermédiaire à la conclusion de la convention de stage. Il est présent pour vous orienter, vous aider dans vos recherches de stages, il est chargé des aspects administratifs et veille au bon déroulement de votre formation en entreprise.

Certification

A l'issue de la formation, l'apprenant obtient un diplôme chef d'entreprise "Confiseur(se)-Chocolatier(e) Artisan(e)" homologué par la Fédération Wallonie-Bruxelles, ainsi qu'un certificat de gestion.

Par ailleurs, il est possible d’obtenir dès la fin de la 1ère année un diplôme de Coordination et d'Encadrement (COEN) Confiseur - Chocolatier.

DETAILS SUR LA FORMATION

Métier qui recrute

Diplôme de chef d'entreprise confiseur-chocolatier artisan et certificat de gestion

Prix: 325 euros par an

Matériel à acquérir pour suivre la formation: Tenue professionnelle +/- 170€. Matériel : entre 150€ et 200€

Durée: 2 ans

Stage: Stage pratique en entreprise obligatoire pour chaque année de formation

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

CONDITIONS D'ADMISSION

Avoir 18 ans accomplis au 31/12 de l'année d'inscription ou avoir satisfait à l'obligation scolaire à cette date ET répondre à l'une des conditions suivantes:
• 4ème année secondaire réussie dans l'enseignement général, technique ou artistique (CESI/CE2D)
• 6ème année secondaire réussie dans l'enseignement professionnel (CE6P ou CQ6P)
• Certificat d'apprentissage
• Examen d'admission aux conditions générales (CESI/CE2D)