



CHOCOLATIER CONFISEUR - GLACIER



PRÉSENTATION

En tant que chocolatier-confiseur-glacier, tu devras :

- Travailler avec les matières premières, les chauffer et les cuire
- Associer ces matières premières à d'autres ingrédients parfois inattendus
- Manier balance, spatule, thermomètre et autres équipements mécanisés indispensables
- Connaître et respecter parfaitement les règles d'hygiène
- Utiliser les procédés de conservation appropriés à chaque produit
- Savoir comment conditionner et stocker les produits finis
- Maîtriser les techniques de production de tous les produits
- T'adapter aux évolutions du métier
- Mettre au point de nouvelles recettes qui raviront la clientèle

DÉBOUCHÉS

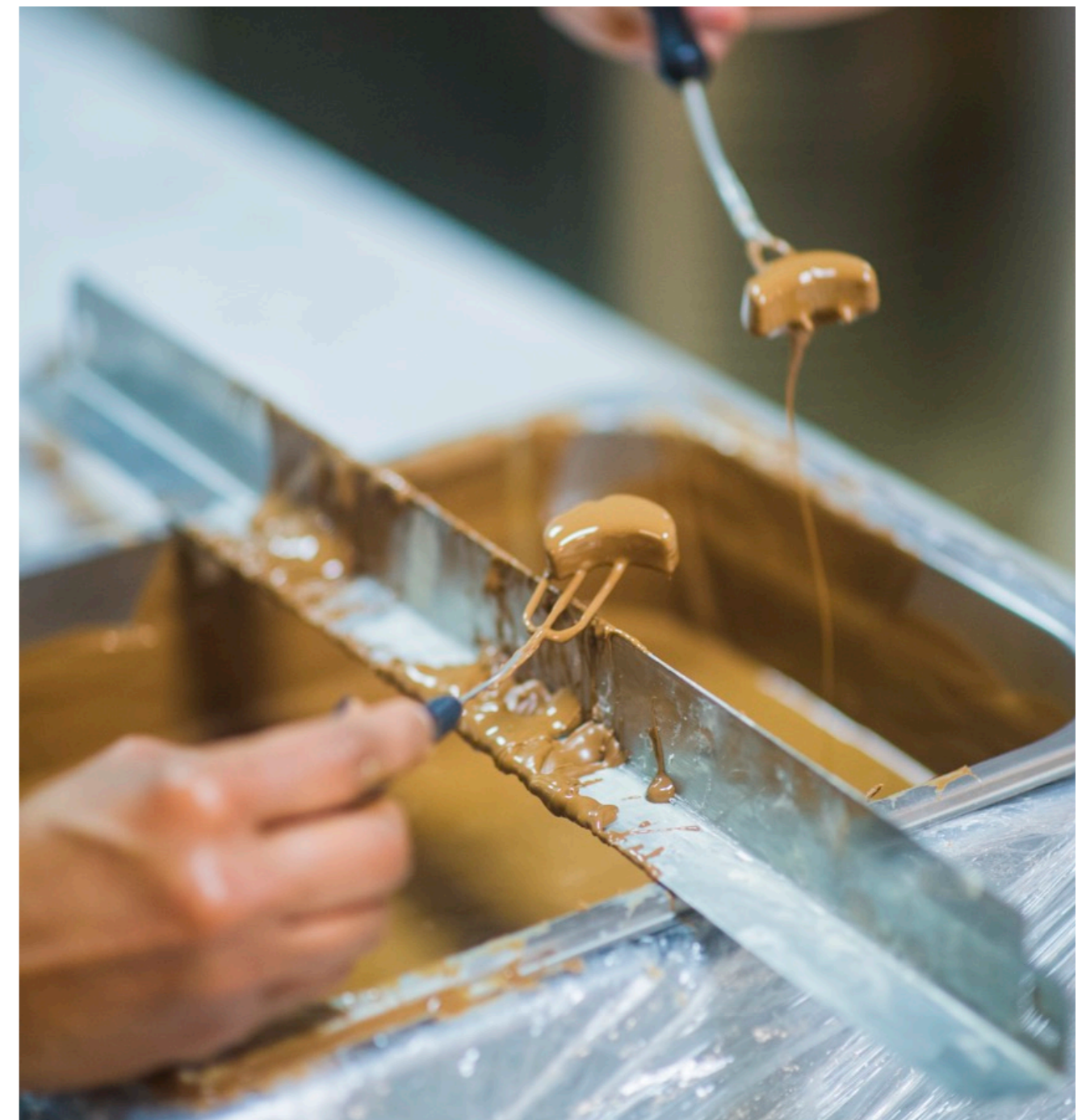
Au terme de ta formation, tu pourras travailler :

- Dans une chocolaterie
- Dans une confiserie
- Chez un glacier

QUALITÉS

Pour être confiseur-chocolatier, tu dois :

- Être respectueux des règles d'hygiène
- Avoir une bonne résistance physique
- Avoir un sens développé du goût et de l'odorat
- Être créatif
- Être commercial



ENSEIGNEMENT

Type d'établissement :

École secondaire

Niveau d'études :

3^{ème} degré du secondaire
7P (Chocolatier-confiseur-glacier)

Durée : 1 an

Horaire :

Toujours en journée
(min.28p/semaine)

CEFA

Type d'établissement :

CEFA

Niveau d'études :

Article 49 (Chocolatier-confiseur-glacier)

Durée : 2 ans

Horaire :

Cours en journée (1 à 2 jours)
en alternance avec
l'apprentissage en entreprise
(3 à 4 jours)

FORMATION PME

Type d'établissement :

efp

Niveau d'études :

Apprentissage dès 15 ans

Durée : 3 ans

Horaire :

Cours en journée (1 à 2 jours)
en alternance avec
l'apprentissage en entreprise
(3 à 4 jours)