

SE
FORMER
POUR
REUSSIR
www.cma-gard.fr



IRFMA 30/CFA

LE METIER DE Chocolatier.ère

Activité

Le.la **chocolatier.ère** rivalise d'imagination pour inventer et confectionner des créations originales, à partir de produits naturels (cacao, lait et sucre). Il.elle compose des réalisations en soignant le goût, la présentation et concocte de multiples friandises chocolatées, comme les bouchées, les rochers et les moulages. A l'origine d'innombrables "spécialités locales", il.elle perpétue un savoir-faire respectueux des traditions, afin de satisfaire une clientèle soucieuse d'authenticité et d'excellence.

Où et comment ?

Le.la chocolatier.ère travaille dans son laboratoire en "temps réel" : la recherche de nouvelles saveurs est étroitement liée au rythme des saisons. Avec la mécanisation des procédés de fabrication (trempeuse, enrobeuse, mouleuse), il.elle produit plus, avec une garantie de qualité et de fraîcheur constante. Pour réaliser des intérieurs comme les enrobages, il.elle lui faut bien connaître les matières premières utilisées (malléabilité, résistance au chaud et au froid) et maîtriser toutes les étapes de fabrication : torréfaction, décorticage, broyage, affinage, conchage et tempérage.

Profil

Les arômes qui se dégagent de ses casseroles et de ses fourneaux, son spectaculaire tour de main, son adresse, l'originalité de ses créations font du chocolatier.ère, "l'artisan des gourmands". Sa réussite repose sur le choix des produits de base, un équilibre minutieux des mélanges et un respect strict des règles d'hygiène. Mais son habileté manuelle serait insuffisante sans la créativité, la recherche des formes et couleurs, un vrai talent esthétique et le sens de la présentation.



Avec
le réseau des , d'Occitanie
l'Artisanat a de l'avenir



Chambre
de **Métiers**
et de l' **Artisanat**

OCCITANIE / PYRÉNÉES-MÉDITERRANÉE

GARD

Les formations de l'IRFMA 30/CFA de la CMA du Gard sont réalisées en étroite collaboration avec les Professionnels du secteur des métiers.

Toutes les conditions POUR REUSSIR !

L'IRFMA 30 se dote :

- D'un hébergement, « La Résidence Gaston Doumergue », proposant aux jeunes des **chambres** à 3 lits, ou des **studios et appartements** équipés d'une kitchenette, plus un **foyer** pour les résidents et une **laverie** ;
- Et d'une salle de restaurant qui permettra aux résidents de bénéficier d'un petit déjeuner, déjeuner et repas du soir à des prix très étudiés, et sera également ouvert le midi à tous les apprenants de l'IRFMA 30.

Transport

Bus de la gare de Nîmes à l'IRFMA 30/CFA, lignes 5,11 et Tempo, arrêt « Chambre de Métiers ». Compter environ 15 mn.

Pour en savoir plus

Découvrez toutes les formations proposées par l'IRFMA 30/CFA :

www.cma-gard.fr

à la rubrique « Découvrez le Centre de Formation des Apprentis ».



L'IRFMA 30/CFA de la CMA30 est aussi sur Facebook : Cliquez sur « J'aime »

Institut Régional de Formation des Métiers de l'Artisanat (IRFMA30/CFA) de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Gard (Site du Gard) 904 avenue Maréchal Juin 30908 Nîmes Cedex 2

Tél: 04.66.62.80.30 - Fax: 04.66.62.80.37 Courriel : cfa@cma-gard.fr

www.cma-gard.fr
Suivez-nous sur les réseaux sociaux



OCÉANIE / PYRÉNÉES-MÉDITERRANÉE
IRFMA 30



Le diplôme et la formation sont accessibles en alternance :

- Aux jeunes de 16 à 29 ans révolus dans le cadre d'un contrat d'apprentissage.
- Aux personnes qui ont une Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé (RQTH), sans limite d'âge.
- Aux personnes qui ont un projet de création ou de reprise d'entreprise, sans limitation d'âge.
- Aux sportifs de haut niveau, sans limitation d'âge.



Le CAP Chocolatier - Diplôme de niveau 3 (Anciennement V)

Durée de la Formation

2 ans à raison de 420h par an réparties sur 12 semaines.

Conditions d'entrée

Avoir 16 ans et moins de 30 ans ou 15 ans et terminé la classe de 3^{ème}.

- Soit c'est une première formation, et le contrat sera sur 2 ans avec 840 heures de formation au CFA des Métiers, réparties à raison de 12 semaines la première année, 12 semaines la deuxième année.
- Soit c'est après l'obtention du CAP Pâtissier et le contrat pourra se dérouler sur un an, avec 420 heures de formation au CFA des Métiers.

Contenu de la Formation

Domaines Professionnels

- Pratique professionnelle
- Technologie
- Sciences appliquées
- Arts appliqués à la profession
- Prévention Santé Environnement
- CEEJ

Domaines généraux

- Maths – Sciences - Physiques
- Français, Histoire/Géographie
- Education physique et sportive
- Langue Vivante

Vous avez, après le CAP, la possibilité de passer une Mention Complémentaire "Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées", un BTM pâtissier (Brevet Technique des Métiers).

La Mention Complémentaire pâtisserie Diplôme de niveau 3 (Anciennement V)

Durée de la Formation

1 an après le CAP.

Contenu de la Formation

- Pratique professionnelle ; arts appliqués à la profession
- Technologie
- Sciences appliquées
- Evaluation de l'activité en milieu professionnel (dossier)

Le BTM Pâtisserie - Diplôme de niveau 4 (Anciennement IV)

Durée de la Formation

2 ans à raison de 420 heures par an réparties sur 12 semaines.

Conditions d'entrée

- Etre titulaire d'un CAP pâtissier ET une MC en pâtisserie, chocolaterie, glacerie-confiseur ou en traiteur ;
- Ou Etre titulaire d'un CAP pâtissier ET un CAP de chocolaterie ou de glacerie
- Ou Etre titulaire d'un CAP pâtissier ET un an d'expérience professionnelle hors apprentissage en tant que salarié en pâtisserie, chocolaterie, glacerie ;
- Ou Etre titulaire d'un BTM de chocolatier –confiseur ou glacier sur un an avec bénéfice du domaine transversal.

Admission sur entretien et/ou test de positionnement.

Contenu de la Formation

Pour maîtriser et encadrer une production de haute qualité

- Production (pratique et technologie), Arts appliqués
- Gestion des coûts de fabrication
- Organisation du travail
- Animation d'équipe
- Innovation et commercialisation
- Langue vivante
- Informatique et parcours individualisé