

Lieu de la formation

CFAie Val-de-Reuil

Admission

- Période de rentrée en septembre (à titre indicatif).
- Possibilité d'entrée en formation tout au long de l'année
- Une session d'examen par an - Passation des épreuves en juin

Accessibilité / Handicap

- Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap
- Des aménagements individuels sont étudiés en fonction des besoins et des situations
- 2 référentes Handicap

Les moyens humains

- Equipe de 90 formateurs
- 2 accompagnatrices socio-professionnelles
- 1 référent mobilité européenne

Les moyens matériels

- 14 000 m² de locaux dont un internat et un self
- 48 Salles de cours
- 23 Laboratoires techniques
- 1 Centre de ressources
- 1 Amphithéâtre



TYPE DE FORMATION

Modalités et durée de la formation

- Formation accessible par la voie de l'apprentissage et de la formation continue
- 1 an en alternance (400 heures de formation par an)
- Rythme de la formation dans le cadre de l'alternance : 2 semaines en entreprise, 1 semaine au CFAie adaptable selon calendrier
- Aménagement possible du rythme et de la durée dans le cadre de l'individualisation des parcours
- Formation par apprentissage gratuite pour les apprentis
- Formation continue : nous consulter pour les possibilités de prise en charge

Niveau d'entrée et pré-requis

- Être âgé de 16 à 29 ans au moment de la signature du contrat d'apprentissage (15 ans sous certaines conditions)
- Être titulaire d'un CAP Pâtissier



LES PERSPECTIVES - LE PARCOURS

Poursuite de formation

- CAP Boulanger en 1 an ou 2 ans
- BTM Pâtissier
- CS* Employé Traiteur en 1 an
- CS* Pâtisserie Glacerie Chocolaterie Confiserie Spécialisées

Types d'emplois et débouchés

Le titulaire du CAP Chocolaterie-Confiserie fabrique, à partir de matières premières, des chocolats, des confiseries et des décors à base de chocolat. Il occupe un emploi d'ouvrier ou ouvrière qualifié en chocolaterie confiserie. Il exerce son activité sous la responsabilité d'un chef de laboratoire en respectant tous les procédés de transformation du chocolat et du sucre : de l'élaboration à la finition. L'activité de l'artisan chocolatier confiseur consiste à :

- Créer, fabriquer et vendre des produits de chocolaterie, de confiserie et de biscuiterie
- Utiliser des matériels et technologies particuliers (machines à commande numérique)

Après une expérience professionnelle de plusieurs années ou après avoir obtenu un BTM Chocolatier-Confiseur, ou un BTM Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur, le diplômé peut accéder à des postes hautement qualifiés et évoluer vers des postes à responsabilité (chef de laboratoire en particulier).

Dans les boutiques de chocolaterie-confiserie-biscuiterie artisanale, dans le secteur de l'agro-alimentaire (entreprises possédant un laboratoire de production chocolat confiserie) et dans le secteur de l'Hôtellerie-restauration.

Nos indicateurs

- Taux de réussite aux examens : 83,3%
- Taux net de rupture : 18%
- Taux de poursuite d'études : 63,2%
- Insertion professionnelle : 78,6%
- Taux de satisfaction global CFAie : 91%

Chiffres 2024

Enquête Seine cohorte 2022 à 7 mois

*Anciennement Mention Complémentaire (MC)



Objectifs

- Préparer aux épreuves professionnelles définies par le référentiel d'examen, en prenant en compte le profil de l'apprenant
- Accompagner les apprentis dans leur insertion professionnelle dans le diplôme préparé
- Accompagner chaque apprenant dans le développement de son identité sociale et citoyenne

Les qualités requises

- Être endurant et posséder une bonne condition physique
- Faire preuve de concentration, de précision, de rigueur et de patience
- Maîtriser les bases de la pâtisserie
- Gérer son temps et son matériel
- Savoir travailler en équipe
- Respecter les règles d'hygiène, de nettoyage et de sécurité des locaux et matériels
- Avoir le sens de l'esthétisme
- Être créatif
- Être innovant

Modalités de certification

- Contrôle ponctuel
- Dates d'examen fixées par l'Education Nationale, convocation et notes envoyées par le Rectorat
- Dispense possible en fonction des diplômes déjà acquis
- L'examen s'obtient après la validation de l'ensemble des blocs de compétences

Méthodes pédagogiques

- Méthodes pédagogiques variées, axées sur la mise en application de cas concrets avec des apports théoriques et pratiques
- Formation en présentiel / distanciel
- Accompagnement individualisé, adapté aux acquis de l'apprenant

Programme de la formation et compétences visées

Enseignement professionnel

Bloc 1 : Fabrication des masses de base

- Réception et stockage
- Organisation du travail, hygiène et sécurité
- Fabrication de masses de base
- Cuisson des sucres

(Technologie professionnelle, Pratique professionnelle, Sciences Appliquées)

Bloc 2 : Confection et valorisation des produits finis

- Mise au point des chocolats
- Réalisation de produits finis de chocolaterie
- Confection de produits finis de confiserie
- Découpe et conditionnement des masses
- Enrobage et moulage
- Valorisation des produits

(Technologie professionnelle, Pratique professionnelle, Sciences Appliquées)

Enseignement Général

Afin de renforcer les acquis pour la poursuite de parcours, le CFAie propose le maintien du français, de l'anglais et des arts appliqués.

