

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR

NOUVEAU !

Le CAP chocolatier est désormais ouvert au CFA les 13 vents. Il accueille les apprentis des trois départements de la Région Limousin

Pour quel public ?

La CAP de chocolatier confiseur s'adresse aux jeunes de 16 à 26 ans souhaitant se former par l'apprentissage ou aux demandeurs d'emploi et salariés en formation continue. Le CAP Chocolatier confiseur permet d'accéder aux emplois de commis chocolatier confiseur ou de chocolatier confiseur spécialisé. Il est idéalement suivi par une formation en Mention Complémentaire Pâtisserie Glacierie Chocolaterie également proposée au CFA Les 13 vents

Pour quelle durée ?

La durée de la formation est de 12 semaines en centre par année de formation. Cette durée est modulée en durée et en contenu en fonction du bagage de l'apprenti. Ainsi devient-il possible de proposer par exemple à des jeunes ayant des niveaux supérieurs (BAC et plus) de rejoindre les métiers de l'artisanat au moyen de parcours plus adaptés à leur attentes.

Avec quel contenu ?

La formation pratique du CAP Chocolatier confiseur est assurée par Jean Louis Boutouyrie, professionnel confirmé de la discipline. Elle comprend les techniques spécifiques du métier : organisation, réalisation, contrôle qualité, commercialisation. Afin de renforcer la capacité « créative » des apprentis, le CFA Les 13 vents a en outre noué un partenariat avec l'École Nationale des Beaux Arts de Limoges pour la réalisation de travaux pratiques spécifiques.



Infos +

Le CFA Les 13 Vents accueille les apprentis en internat.

Contacts :

- Jean Louis Boutouyrie, Professeur de Chocolaterie 05 55 72 11 06
- Lionel Tourbier, Président des chocolatiers confiseurs du Limousin, 05 55 56 03 39
- Jérôme Bordes, Conseiller en formation 05 55 20 75 20



CFA les 13 Vents

51, Bd de la Lunade
19000 Tulle 05 55 20 75 20

www.cfa13vents.com