

Chocolatier-confiseur

RÉF | 2463

OBJECTIF ET CONTENU

Programme

1ère année

chocolaterie - confiserie : niveau élémentaire 100 périodes
Sécurité et hygiène professionnelle 10 périodes
Technologie de chocolaterie - confiserie 20 périodes
Pratique professionnelle de chocolaterie - confiserie
70 périodes

formation générale de base pour les métiers de l'alimentation
160 périodes (si pas de CESI)
Mathématiques appliquées 60 périodes
Communication professionnelle 60 périodes
Biologie appliquée 20 périodes
Sciences humaines appliquées 20 périodes

chocolaterie - confiserie : niveau de base 100 périodes
Sécurité et hygiène professionnelle 10 périodes
Technologie de chocolaterie - confiserie 20 périodes
Pratique professionnelle de chocolaterie - confiserie
70 périodes

stage d'initiation : chocolatier - confiseur 96 périodes

2ème année

chocolaterie - confiserie : niveau avancé 120 périodes
Sécurité et hygiène professionnelle 10 périodes
Technologie de chocolaterie - confiserie 20 périodes
Pratique professionnelle de chocolaterie - confiserie
90 périodes

chocolaterie - confiserie : niveau de maîtrise 120 périodes
Technologie de chocolaterie - confiserie 20 périodes
Pratique professionnelle de chocolaterie - confiserie
100 périodes

métiers de l'alimentation : base des techniques de vente
80 périodes
Communication et accueil de la clientèle 30 périodes

Techniques de vente 25 périodes
Techniques de présentation des produits 25 périodes

stage : chocolatier - confiseur 144 périodes
épreuve intégrée de la section : chocolaterie - confiserie
20 périodes

[Pour plus de renseignement](#)

Certification(s) visée(s)

Certificat de qualification spécifique à l'enseignement
secondaire supérieur de Promotion sociale

Type de formation

[Enseignement de promotion sociale](#)

ORGANISATION

Durée

2 années

Horaire

en soirée 17h15 - 22h15
2 à 3 fois par semaine

Début

Septembre 2024 1 fois par an, septembre.

Coût

124 Euros - Coût réduit : gratuit -

CONDITION D'ADMISSION

Prérequis administratifs

Avoir au moins 18 ans.
Avoir **au minimum** le *certificat d'études de base* (CEB)
(diplôme d'études primaires) ou une équivalence de ce
certificat par la Fédération Wallonie-Bruxelles.
ou tests d'admission portant sur la maîtrise de la langue
française et des mathématiques, niveau primaire.
Pour les formations en alimentation, un certificat médical
d'aptitude au travail des denrées alimentaires sera demandé

Remarques

Le test d'entrée a lieu les vendredis du mois de septembre à
18h00 précise.

Pour les personnes certifiées en chocolaterie, possibilité de

suivre le module **Sucre d'art**

EN PRATIQUE

Pour s'informer et postuler

Vous pouvez prendre un rendez-vous uniquement par téléphone à partir de mi juin de 10h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00 au 02/526.77.77. Les premiers rendez-vous débuteront début juillet. Dès le premier lundi de septembre septembre vous pouvez vous inscrire au secrétariat de l'école en fonction des places disponibles

Pour s'informer uniquement

Vous avez plusieurs possibilités, soit :

- Visitez le [site](#) de l'école
- Téléphonnez à l'établissement

Organisme

CERIA - Centre d'enseignement et de recherches des industries alimentaires - Institut Roger Lambion

Avenue Emile Gryzon 1

1070 Anderlecht

Tél: 02 526 73 37

<https://lambion.brussels/>