Confiseur-Chocolatier artisan

RÉF | 2952

OBJECTIF ET CONTENU

Objectif

Au terme de cette formation en alternance dont la majeure partie se déroule en entreprise, vous serez capable de :

- Assurer l'hygiène et la sécurité (personnelle, locaux / matériel et produits);
- Mettre en œuvre les techniques de base spécifiques au métier de confiseur;
- Mettre en œuvre les techniques de base spécifiques au métier de chocolatier;
- Mettre en œuvre toutes les techniques spécifiques au métier de confiseur pour des produits complexes;
- Mettre en œuvre toutes les techniques spécifiques au métier de chocolatier pour des produits complexes;
- Créer des produits originaux de chocolaterie en mettant en œuvre toutes les techniques spécifiques au métier;
- Gérer des ressources humaines;
- Assurer les aspects commerciaux;
- Reprendre ou créer une confiserie-chocolaterie;
- Gérer l'organisation du commerce;
- Promouvoir les produits bio, l'environnement durable et/ou l'économie circulaire.

Programme

- **Cours Professionnels :**

  1ère année :
  Histoire, origine, étapes de fabrication du chocolat (8h);
  Assurer l'hygiène et la sécurité (personnelle, locaux / matériel et produits) (8h);
  Mettre en oeuvre les techniques de base spécifiques au métier de confiseur (16h);
  Mettre en oeuvre les techniques de base spécifiques au métier de chocolatier (32h);
  Mettre en oeuvre toutes les techniques spécifiques au métier de chocolatier pour des produits complexes (84h);
  Commerce (12h);
  Coordination et encadrement (24h).

  2ème année :

Mettre en oeuvre toutes les techniques spécifiques au métier de confiseur pour des produits complexes et/ou originaux (40h);
Créer des produits originaux de chocolaterie en mettant en oeuvre toutes les techniques spécifiques au métier (80h);
Gestion spécifique (24h);
Suivi du projet technique (24h);
Promouvoir les produits bio, l'environnement durable et/ou l'économie circulaire (16h);
Commerce (8h).

- **Cours de Gestion :**

  Esprit d'entreprendre; Création d'entreprise; Législation; Stratégie commerciale; Gestion commerciale; Comptabilité; Fiscalité; Plan financier.

- **Pratique professionnelle :**

  En complément des cours, il est fortement conseillé de conclure une **convention de stage** avec un patron-formateur, supervisée par un délégué à la tutelle qui est chargé de tous les aspects administratifs et qui veille au bon déroulement de la formation pratique en entreprise. N'hésitez pas à le contacter pour une information ou un conseil.

  Cette formule en alternance (cours + pratique professionnelle au quotidien) est rémunérée et aboutit souvent à l'engagement du stagiaire au sein de l'entreprise qui l'a accueilli.

  En l'absence de convention de stage ou de contrat de travail dans le métier, un stage de formation pratique professionnelle en entreprise est obligatoire. Le nombre d'heures de stage pour la formation de confiseur-chocolatier artisan est fixé à 250h sur l'ensemble des 2 années de formation. Idéalement, l'apprenant réalisera minimum 150h en année 1 et maximum 100h en année 2.

  Pour plus d'informations, visitez le site de l'organisme.

Possibilité de combiner la formation avec celle de Glacier.

Visionnez la vidéo vous présentant cette formation.

Certification(s) visée(s)

Diplôme de chef d'entreprise, homologué par la Fédération Wallonie-Bruxelles, ET Certificat de gestion
Par ailleurs, il est possible d'obtenir dès la fin de la 1ère année un diplôme de Coordination et d'Encadrement (COEN) Confiseur - Chocolatier.

Type de formation

Alternance PME

ORGANISATION

Durée

2 ans

Horaire

En soirée et/ou le samedi. Mais dans certains cas, des cours peuvent être donnés en journée.

Début

Septembre

Coût

325 € par an - Coût réduit : Gratuit pour chercheur d'emploi bruxellois inoccupé à temps plein (attestation A15 de moins de 2 mois obtenue via votre compte My Actiris) ou personne émargeant au CPAS (attestation de prise en charge par le CPAS) -

CONDITION D'ADMISSION

Prérequis administratifs

Avoir 18 ans accompli au 31/12 de l'année d'inscription ou avoir satisfait à l'obligation scolaire à cette date **ET** répondre à l'une des conditions ci-après:

OU 4ème année réussie en secondaire général, technique ou artistique;
OU CESI;
OU 6ème année secondaire professionnelle réussie (soit le CE6P, soit le CQ6P);
OU Certificat d'apprentissage;
OU Examen d'admission.

Les ressortissants étrangers hors union européenne doivent

satisfaire aux exigences légales de séjour en Belgique.

Remarques

Il est éventuellement possible de conclure une convention de stage entre le 1er janvier et le 30 avril pour les candidats non inscrits pour l'année académique en cours, mais ayant déjà un patron formateur en vue.
Le but est de permettre aux candidats de démarrer leur formation sans attendre le début de l'année académique suivante.
Pour ce faire, il y a lieu de contacter le délégué à la tutelle qui :
- S'assurera que le candidat est dans les conditions pour suivre la formation choisie
- Fera signer une promesse d'inscription aux cours pour l'année académique suivante.
Les chercheurs d'emploi indemnisés s'informeront préalablement des implications inhérentes à leur statut.

EN PRATIQUE

Pour s'informer et postuler

Consultez les modalités d'inscription sur le site de l'organisme. La période d'inscription se situe entre début mai et le 31 octobre.

Pour s'informer uniquement

Rencontrez un délégué à la tutelle pour toutes questions relatives aux stages (voir les permanences).

Organisme

Efp - Sfpme : Chef d'Entreprise
Rue de Stalle 292b
1180 Uccle
Tél: efp 0800 85 210
http://www.efp-bxl.be

Pour connaître les dernières informations publiées, consultez cette fiche sur Dorifor.be © Bruxelles Formation

Pour connaître les dernières informations publiées, consultez cette fiche sur Dorifor.be © Bruxelles Formation