Confiseur - Chocolatier artisan (H/F/X)

Alimentation - Horeca

Chef d'entreprise

Durée

2 ans

Tranche d'âge

18 à 25 ans

25 ans et +

Finalité

Diplôme

Pratique en entreprise / Alternance

Oui

Métier en pénurie / Fonction critique

Oui

Pralines, truffes, tablettes, lapins, oeufs et autres formes de chocolat... vous en raffolez ? Alors pourquoi ne pas vous perfectionner dans l'élaboration de ces recettes qu
sourire !

Le Confiseur - Chocolatier artisan et la Confiseuse - Chocolatière artisan **travaillent le chocolat sous toutes ses formes**. Ils recherchent de nouveaux produits et mette
de nouvelles recettes grâce à leurs connaissances des matières premières et des techniques de production. Ils savent **exploiter le cacao et le transformer en chocolat** r
réaliser divers produits de confiserie comme le massepain. Oeufs, tablettes, truffes et autres pralines font partie de leur quotidien, tout comme la recherche de nouve
Ils gèrent également les différents aspects de **la gestion d'une entreprise**.

Au cours de cette formation en Chef d'entreprise, vous développerez toutes les compétences et apprendrez toutes les techniques nécessaires au métier de Confiseur -
artisan :

Assurer l'hygiène et la sécurité : réceptionner les marchandises, contrôler les produits livrés, assurer le rangement des marchandises, contrôler rigoureusement des matières utilisées et transformées au niveau des CCP (Critical Control Points) et autres, veiller à la propreté parfaite des machines et outillages directement avec les matières alimentaires, maintenir en bon état de propreté l'environnement de travail et surveiller la qualité des produits finis au moment de leur conditio Vérifier la qualité des produits finis lors de leur stockage et de leur conservation. Garantir la qualité des produits en vue de leur distribution en circuit économiqu long. Respecter les règles de sécurité en conformité avec la législation sur le bien-être au travail.

Mettre en oeuvre les techniques de base spécifiques au métier de confiseur : préparer le poste de travail, réaliser des décors en massepain, réaliser des produit confiserie, conserver les produits de confiserie et les décors, débarrasser et nettoyer le poste de travail.

Mettre en oeuvre les techniques de base spécifiques au métier de chocolatier : préparer le poste de travail, réaliser des produits simples en chocolat et des déc conserver les produits de chocolaterie, débarrasser et nettoyer le poste de travail.

Mettre en oeuvre toutes les techniques spécifiques au métier de confiseur pour des produits complexes et/ou originaux : préparer le poste de travail, réaliser complexes et/ou originaux en confiserie en utilisant toutes les techniques, conserver les produits de confiserie, débarrasser et nettoyer le poste de travail.

Mettre en œuvre toutes les techniques spécifiques au métier de chocolatier pour des produits complexes : préparer le poste de travail, réaliser des produits co chocolaterie en utilisant toutes les techniques, conserver les produits de chocolaterie, débarrasser et nettoyer le poste de travail.

Créer des produits originaux de chocolaterie. en mettant en œuvre toutes les techniques spécifiques au métier : créer des pièces d'exposition artistiques en ut techniques complexes, créer des sculptures en utilisant des techniques complexes et créatives, créer des peintures au cacao, développer son esprit créatif.

Assurer les aspects commerciaux : calculer le prix de revient des produits, étiqueter les produits : respecter la réglementation sur l'affichage des prix et l'étiquet produits, organiser le comptoir, les présentoirs et les étalages, rédiger les fiches techniques de vente (dénomination, composition, allergènes, ...), vendre les prod compris en ligne), servir et conseiller le client, emballer les produits.

Gérer une entreprise : évaluer ses qualités entrepreneuriales : être ou pas entrepreneur, évaluer les possibilités de création/reprise d'une confiserie-chocolater Rechercher des informations, analyser le marché et l'environnement commercial, lister les charges financières liées à la création/reprise d'une confiserie-chocol déterminer les contraintes réglementaires et les démarches administratives préalables à l'exercice de l'activité envisagée, choisir la forme juridique et le statut l adaptés, comparer les implications des régimes matrimoniaux et du régime fiscal, identifier les différents types de contrats commerciaux. Effectuer les démarch nécessaires à l'ouverture de l'activité, souscrire les contrats d'assurance et choisir une stratégie commerciale. Collecter les informations utiles à l'élaboration d'u financier. Déterminer les sources de financement.

Gérer l'organisation du commerce : recruter du personnel, choisir un contrat de travail, communiquer dans le cadre de relations professionnelles, encadrer et c personnel d'une équipe. Créer un espace de vente, gérer les opérations de commande avec les fournisseurs et les contacts avec l'A.F.S.C.A. et les UPC régionales appliquer les règles de déontologie, d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie, protection de l'environnement, tenir un commerce ambulant.

Alors si vous souhaitez devenir le prochain Willy Wonka, n'hésitez pas à vous rendre dans l'un des Centres qui proposent cette formation afin de vous inscrire !

La pratique en entreprise est obligatoire dans cette formation :

de préférence via le modèle de formation en alternance *(https://www.ifapme.be/decouvrir-lalternance)* : ± 8h de cours en horaire décalé et ± 30h de prati entreprise par semaine ; rémunérées.

sinon via un ou des **stages de pratique professionnelle** : pour un total de 500 h réparties sur les années de formation ; non-rémunérées.

Ces heures de stages sont réparties comme suit :

250 heures en 1ère année

250 heures en 2ème année

Cette formation mène à un métier répertorié comme « Fonction Critique » : les employeurs ont du mal à trouver des candidats correspondant pleinement aux c
d'emploi. Vous aurez donc des possibilités d'emploi à la suite de votre formation.

Les demandeurs d'emploi peuvent profiter d'une prime Incitant+ *(https://www.ifapme.be/liens-utiles/question/faq#prime-incitant+)* en fin de formation p
adultes.

Débouché(s) métier(s)

Confiseur-chocolatier / Confiseuse-chocolatière dans une pâtisserie, boulangerie, chocolaterie, confiserie, entreprise industrielle

Artisan confiseur-chocolatier indépendant / Artisane confiseuse-chocolatière indépendante

Débouché(s) future(s) formation(s)

Artisan boulanger-pâtissier *(https://www.ifapme.be/formations/chef-dentreprise/boulanger-patissier-artisan)*

Point(s) fort(s)

Fonction critique (nombreux emplois + prime pour demandeurs d'emploi) Sur le terrain Contact client Travail en équipe ou en autonomie Créativité

Finalité

Diplôme de chef d'entreprise homologué par la Communauté française Certificat de connaissance de gestion de base

Aptitudes

La pratique de ce métier nécessite :

Un sens de l'organisation, de l'ordre et de la méthode.

Un respect de la propreté et de l'hygiène alimentaire, corporelle et du matériel (guide sectoriel d'auto-contrôle). Le port d'une tenue professionnelle est exigé.

Un sens de la créativité et de la décoration (sens artistique).

Un esprit commercial.

Une bonne résistance physique (travail en station debout).

Programme

1ère année :

voir programme Confiseur - Chocolatier *(https://www.ifapme.be/formations/coordination-et-encadrement/confiseur-chocolatier)*

2ème année :

A36/6 Mettre en oeuvre toutes les techniques au métier de confiseur pour des produits complexes et/ou originaux (40h)

A36/6 Commerce (8h)

A36/6 Créer des produits originaux de chocolaterie en mettant en oeuvre toutes les techniques spécifiques aux métiers : produits "tendance" et associations de

A36/6 Créer des produits originaux de chocolaterie en mettant en œuvre toutes les techniques spécifiques au métier : sculptures et pièces commerciales (32h)

A36/6 Produits bio, environnement durable et économie circulaire (16h)

A36/6 Gestion spécifique (24h)

A36/6 Suivi du projet technique (16h)

Remboursement Minerval

Dans le cadre du Plan de reconstruction de la Wallonie, l'IFAPME et le Gouvernement wallon, mettent en place des mesures concrètes pour booster l'envie et l'intérêt ceux qui envisagent de se former dans le secteur de la construction élargi.

Pour ce métier, un **remboursement du minerval** est prévu si l'apprenant et l'apprenante remplissent les conditions d'octroi. Pour plus d'information, consultez la liste d formations concernées *(https://www.ifapme.be/liens-utiles/question/faq#remboursement-minerval)*

Conditions d'octroi :

L'auditeur doit être considéré comme "régulier" au moment de l'agrément : au moins 50 % de présences au cours entre la date de sa première présence et la dat comptage.

L'auditeur doit avoir presté au moins 30 jours sous convention de stage rémunérée entre le 1er septembre et le 15 décembre 2023.

L'auditeur doit être inscrit dans l'une des formations adultes suivantes *(https://www.ifapme.be/liens-utiles/question/faq#remboursement-minerval)* .

Conditions d'admission à une formation pour adultes

Ne plus être soumis à l'obligation scolaire *(http://www.enseignement.be/index.php?page=24546&navi=22#r%C3%A8gles)* ;

Satisfaire à l'une de ces 3 exigences :

Soit **être titulaire du certificat d'apprentissage IFAPME** ou avoir terminé avec fruit les cours généraux et professionnels de fin d'apprentissage et réussir pratique au plus tard en fin de la seconde année de formation ;

Soit avoir suivi avec fruit le **2ème degré de l'enseignement secondaire général, technique ou artistique**, ou le 3ème degré de l'enseignement secondaire p et dans ce cas avoir obtenu le certificat de qualification ;

Soit avoir satisfait à un **examen d'entrée**.

S'inscrire aux cours de formation dans la profession faisant l'objet de la convention de stage dans les 6 semaines à dater du premier cours et au plus tard le 31 oc

Il peut exister des conditions particulières pour quelques formations. Soyez attentif aux mentions indiquées dans la fiche formation que vous consulterez.

S'inscrire à une formation pour adultes

Délais et informations

Les inscriptions sont **ouvertes jusque fin octobre.** En cas d'année préparatoire, les inscriptions sont **possibles jusqu'au 15 novembre**. Il est possible de s'inscrire formations *(https://www.ifapme.be/rentree-janvier)* pendant le mois de **janvier**.

Des droits d'inscription sont requis. Le montant varie d'une formation à l'autre mais est compris généralement entre 220 et 350€ ou plus.

Prenez contact avec le Centre IFAPME *(https://www.ifapme.be/centres)* qui organise la formation.

S'inscrire

Pour l'inscription proprement dite, munissez-vous des documents suivants :

votre **carte d'identité** ;

une **copie du dernier diplôme** (ou bulletin) obtenu ;

si vous êtes demandeur d'emploi et vous vous inscrivez à une formation à un "métier en pénurie" *(https://www.ifapme.be/actualites/metiers-en-penuriecritiques-formations-ifapme-y-repondent)* , une **attestation d'inscription au FOREM *(https://www.leforem.be/)*** pour profiter d'un possible incitant financier.

Après cette inscription, **si l'Alternance est possible pour cette formation**, vous pouvez trouver une entreprise avec laquelle signer une convention de stage.

Pour signer votre convention ou en cas de difficultés, contactez un Service de l'IFAPME près de chez vous. Pour ce rendez-vous, munissez-vous des documents suivant

votre carte d'identité

la preuve de votre inscription à la formation.

Gilly

Chaussée de Lodelinsart, 417 6060 Charleroi (Gilly)

071 28 10 00

Accueil :

Du lundi au vendredi : de 8h à 19h

Le samedi : de 9h à 12h

071 42 28 03

info.charleroi@ifapme.be

Type d' inscription

Au Centre/lieu de formation