Confiseur - Chocolatier (H/F/X)

Alimentation - Horeca

Coordination et encadrement

Durée

1 an

Tranche d'âge

18 à 25 ans

25 ans et +

Finalité

Diplôme

Pratique en entreprise / Alternance

Oui

Métier en pénurie / Fonction critique

Oui

Lorsque vous commencez un carré de chocolat vous ne pouvez vous empêcher de manger la tablette, ou presque ? Noir, blanc, au lait, aux noisettes... En tablette, en ba
en mousse... vous ne résistez pas ?! Alors pourquoi ne pas devenir Confiseur-chocolatier afin d'apprendre à fabriquer du chocolat, des pralines et tous ses dérivés !

La formation de Confiseur-chocolatier initie au métier d'un artisan qui **fabrique ou participe à la fabrication d'une gamme de produits variés de confiserie et de choco**
Confiseur - Chocolatier et la Confiseuse - Chocolatière créent et transforment les produits à base de chocolat. Pralines, oeufs, truffes, tablettes, ils sont capables de tra
chocolat sous diverses formes ainsi que différents types de confiseries comme le massepain. Ils maîtrisent toutes les techniques de préparation et surgélation afin de re
produits de qualités.

Au cours de cette formation en Coordination et encadrement, vous développerez toutes les compétences et apprendrez toutes les techniques nécessaires au métier d
Chocolatier :

Assurer l'hygiène et la sécurité (locaux / matériel et produits) : vous contrôlez rigoureusement la qualité des matières utilisées et transformées au niveau des C
Control Points) et autres, veillez à la propreté parfaite des machines et outillages, directement en contact avec les matières alimentaires,. Vous maintenez en bo
propreté l'environnement de travail, vous surveillez la qualité des produits finis au moment de leur conditionnement, lors de leur stockage et de leur conservati
garantissez la qualité des produits en vue de leur distribution en circuit économique court ou long, vous respectez les règles de sécurité en conformité avec la lég
le bien-être au travail

Mettre en oeuvre les techniques de base spécifiques au métier de confiseur : vous préparez le poste de travail, vous réalisez des décors en massepain et des pr
simples de confiserie, vous conservez les produits de confiserie et les décors

Mettre en oeuvre les techniques de base spécifiques au métier de chocolatier : vous réalisez des produits simples en chocolat et des décors, vous conservez les

Mettre en oeuvre toutes les techniques spécifiques au métier de confiseur pour des produits complexes : vous réalisez des produits complexes en confiserie e
toutes les techniques, vous conserver les produits, vous débarrassez et nettoyez le poste de travail

Mettre en oeuvre toutes les techniques spécifiques au métier de chocolatier : vous réalisez des produits complexes en chocolaterie en utilisant toutes les techn
conserver les produits de chocolaterie, vous débarrassez et nettoyez le poste de travail

Mettre en oeuvre toutes les techniques spécifiques au métier de confiseur pour des produits originaux : vous réalisez des produits originaux en confiserie en u
toutes les techniques.

Alors si vous êtes "chaud cacao, chaud chocolat" à l'idée de suivre cette formation, rendez vous dans l'un des Centres qui la proposent afin de vous y 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 250h réparties sur l'année de formation ; non-rémunérées.

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)

Employé / Employée dans une chocolaterie, dans une confiserie

Employé / Employée dans une boulangerie - pâtisserie

Employé / Employée dans une entreprise spécialisée, chez un traiteur

Débouché(s) future(s) formation(s)

Confiseur - Chocolatier artisan *(https://www.ifapme.be/formations/chef-dentreprise/confiseur-chocolatier-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 Coordination et d'encadrement homologué par la Communauté française

Aptitudes

La pratique de ce métier nécessite un certain nombre de qualités telles que :

- une bonne résistance physique (travail en station debout)
- 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)
- un sens de la créativité et de la décoration (sens artistique)
- une adaptabilité à la flexibilité des horaires (travail saisonnier)
- un esprit commercial.

Le confiseur-chocolatier maîtrise les techniques de production de tous les produits en alliant tradition et innovation. Il est capable de s'adapter à l'évolution des nouvel
techniques du métier.

Programme

1ère année :

A10/25 Assurer l'hygiène et la sécurité (personnel, locaux, matériel et produits) (8h)

A10/25 Histoire, origine, étapes de fabrication du chocolat (8h)

A10/25 Mettre en oeuvre les techniques de base spécifiques au métier de confiseur (16h)

A10/25 Mettre en oeuvre les techniques de base spécifiques au métier de chocolatier (32h)

A10/25 Mettre en oeuvre toutes les techniques spécifiques au métier de chocolatier pour des produits complexes (84h)

A10/25 Commerce (12h)

A10/25 Coordination et encadrement (24h)

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.

Perwez

Rue des Dizeaux, 6 1360 Perwez

081 39 15 00

Secrétariat :

Du lundi au jeudi : de 8h à 20h

Le vendredi et samedi : de 8h à 13h

Non disponible

centre.perwez@ifapme.be

Type d' inscription

Au Centre/lieu de formation

Dispenses partielles

Consultez votre Centre de formation pour en savoir plus.

Bon à savoir

Inscription possible jusqu'au 30 octobre de l'année académique concernée.