



Catalogue de la Formation Adultes

CAP Chocolatier - Confiseur 2018-2019

Ojectifs

- * Préparer chaque candidat à passer le CAP chocolatier confiseur inscrit en tant que candidat libre.
- * Maîtriser toutes les techniques nécessaires pour se présenter au CAP dans de bonnes conditions.
- * Aide et Préparation pour les épreuves théoriques et écrites.

Durée

149 h

Contenu

- * Préparation technique et orientation vers la théorie pour appréhender le CAP Chocolatier - Confiseur conformément au référentiel de l'Education nationale : fabrication de pièces type bonbon, pâtes de fruit, guimauves, nougatine...
- * Maîtriser la rédaction d'un ordonnancement.

Date

18/09/18 au 14/05/19

Prix HT

5 825 €

Prix TTC

6 990 €

Méthodes Pédagogiques

- * Démonstration des pratiques professionnelles.
- * Formation-Action : les élèves réalisent toutes les productions à chaque séance, Méthode du Pas à pas.
- * Aide/ conseil au fur et à mesure de la réalisation (Petit groupe 4 Pax).
- * Analyse critique de chaque production (par le formateur et l'élève).
- * Soutien /conseil lors de la pratique à la maison (support FB/ tel).
- * Inclus un CAP Blanc et des Ateliers d'arts appliqués

Public concerné

Adulte avec une réelle motivation, possédant le CAP Pâtissier*, désirant passer le CAP chocolatier- confiseur en candidat libre.

Contact

Stéphane Dozier
Tel : 06 50 60 08 68
email : latelier@stephanedozier.fr
www.stephanedozier.fr

Lieu

1 rue Georges Auric 75019 Paris
62 rue des Entrepôts 93400 Saint Ouen

* Personnalisation possible avec cours supplémentaires en Pâtisserie si non diplômé CAP Pâtisserie.