

*Tourisme, Hôtellerie et
Restauration*



CAP Chocolaterie-confiserie

Maîtrisez les techniques de chocolaterie-confiserie

Transformer, fabriquer et finaliser des produits de chocolaterie-confiserie dans le respect des règles professionnelles.

■ **Objectifs**

Procédés de transformation
Finition
Hygiène alimentaire, sécurité
Lutte contre le gaspillage et valorisation des déchets.

■ **Secteurs visés**

Entreprise artisanale, hôtellerie, restaurant, industrie agroalimentaire, laboratoire.

■ **Infos clés**

Niveau : Niveau 3 (CAP)

Certification : CAP

Métier : Cuisine & production culinaire

■ **Contact**

Valérie VANDEWALLE
Coordonnatrice
Tél. 04 94 22 34 07
Mél. valerie.vandewalle@ac-nice.fr

■ **Parcours**

Durée : 1820 h maximum

Centre : 400 h

Entreprise : 1420 h