RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

GRETA GIP FIPAN
ACADÉMIE DE NICE

Tourisme, Hôtellerie et Restauration



CAP Chocolaterie-confiserie

Maîtrisez les techniques de chocolaterie-confiserie

Formation aux techniques de chocolaterie-confiserie.

Objectifs

Acquérir les compétences nécessaires pour la transformation et la finition de produits de chocolaterie et confiserie, tout en respectant les normes d'hygiène et de sécurité.
Procédés de transformation, finition, hygiène alimentaire, sécurité, lutte contre le gaspillage et valorisation des déchets.

Secteurs visés

Entreprises artisanales, laboratoires, restaurants, industries agroalimentaires.

Infos clés

Niveau : Niveau 3 (CAP)
Certification : CAP
Métier : Cuisine & production culinaire

Parcours

Durée : Parcours individualisé
Adaptation : Selon le profil, les acquis et le rythme de formation

Contact

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