

# Confiseur-chocolatier (Chef d'entreprise) (2952)

Document imprimé à partir de dorifor.be.

Vous pouvez rencontrer un conseiller sans rendez-vous à la Cité des métiers, Avenue de l'Astronomie 14, 1210 Bruxelles (métro Madou), lundi, mardi, mercredi et vendredi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 16h, jeudi de 13h30 à 19h (jusqu'à 16h pendant les vacances scolaires).

*Formation en alternance : Apprenez ce métier chez un patron et suivez en même temps des cours (chocolat, confiserie, glace) dans un centre de formation.*

## Objectif et Contenu

**Objectif** Le métier s'exerce dans un atelier d'une entreprise de type artisanal (boulangerie-pâtisserie, pâtisserie, confiserie...), dans une entreprise de restauration, chez un traiteur, dans une grande ou moyenne surface ou encore dans une PME-PMI. Le métier est tenu de manière isolée ou au sein d'une équipe organisée en postes de travail. Les jours et horaires de travail sont commandés par le mode de commercialisation, le type d'entreprise et de production : l'activité débute souvent avant six heures le matin dans l'artisanat, est organisée en équipes dans les grandes et moyennes surfaces et peut être postée dans l'industrie.

**Programme** - Cours Professionnels :  
Appliquer les techniques de base du Confiseur - Chocolatier; Maîtriser toutes les techniques du Confiseur - Chocolatier; Gérer les locaux, le matériel et les stocks; Présentation du rapport de stage; Evaluation pratique formative; Réaliser des produits originaux (module spécialisation) - S'intégrer dans l'environnement économique et social; Assurer les aspects commerciaux; Suivi du projet d'entreprise.

- Cours de Gestion : Comptabilité - Aspects financiers - Esprit d'entreprendre - Création d'entreprise - Législation - Fiscalité - Gestion commerciale.

- Pratique professionnelle:

En complément des cours, il est fortement conseillé de conclure une convention de stage avec un patron-formateur, supervisée par un délégué à la tutelle . Il est l'intermédiaire indispensable à la conclusion d'une convention de stage.

Un stage de 120 heures par an est obligatoire en entreprise

[Plus de détails? Veuillez cliquer ICI](http://www.efp-bxl.be/fr/formation/confiseur-chocolatier) ( <http://www.efp-bxl.be/fr/formation/confiseur-chocolatier> )

Certification(s) visée(s) Diplôme de chef d'entreprise, homologué par la Fédération

Wallonie-Bruxelles, ET Certificat de gestion

Type de formation [Alternance PME](http://www.dorifor.be/filiere/formation-pme-11.html) ( <http://www.dorifor.be/filiere/formation-pme-11.html> )

## Organisation

Durée 2 ans  
Début Septembre  
Coût 325 euro par an - Coût réduit Gratuit pour chercheur d'emploi bruxellois sur présentation du formulaire A15 -

## Conditions d'admission

Prérequis administratif Etre agé de 18 ans au 31/12 OU avoir satisfait à l'obligation scolaire ET : être porteur du CESI ou du CESDD dans les sections générale, technique ou artistique OU avoir suivi avec fruit la 6e année de l'enseignement professionnel OU réussir un test d'admission (connaissances de base en mathématique et en français).  
Les ressortissants étrangers hors union européenne doivent satisfaire aux exigences légales de séjour en Belgique.

## Intéressé(e) ?

Que faire La période d'inscription se situe entre debut mai et le 31 octobre.

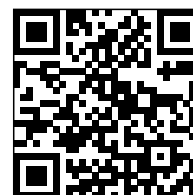
[Plus d'informations concernant les inscriptions ?](https://www.efp.be/inscriptions-1/) ( <https://www.efp.be/inscriptions-1/> )

Des questions sur les stages ? Rencontrez un délégué à la tutelle ([voir les permanences](#)) ( <https://www.efp.be/sfpme-1/je-cherche-un-stage/contacter-un-delegue-a-la-tutelle/> ) .

## Remarques

Possibilité de combiner la formation avec celle de Glacier.

Retrouvez cette formation sur <http://www.dorifor.be/formation/confiseur-chocolatier-chef-d-entreprise-2952.html>



---

### efp / SFPME- Chef d'Entreprise

Rue de Stalle 292b - 1180 Uccle  
efp 0800 85 210  
info@efp-bxl.be - <http://www.efp-bxl.be>