

Chocolatier-confiseur (2463)

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).

Chocolat...Le mot suffit à donner le sourire, devenez chocolatier et réalisez un rêve d'enfant... Gros plan sur le métier de chocolatier - confiseur.

Objectif et Contenu

Programme 1ère année

chocolaterie - confiserie : niveau élémentaire 100 périodes
Sécurité et hygiène professionnelle 10 périodes
Technologie de chocolaterie - confiserie 20 périodes
Pratique professionnelle de chocolaterie - confiserie 70 périodes

formation générale de base pour les métiers de l'alimentation
160 périodes (si pas de CESI)
Mathématiques appliquées 60 périodes
Communication professionnelle 60 périodes
Biologie appliquée 20 périodes
Sciences humaines appliquées 20 périodes

chocolaterie - confiserie : niveau de base 100 périodes
Sécurité et hygiène professionnelle 10 périodes
Technologie de chocolaterie - confiserie 20 périodes
Pratique professionnelle de chocolaterie - confiserie 70 périodes

stage d'initiation : chocolatier - confiseur 96 périodes

2ème année

chocolaterie - confiserie : niveau avancé 120 périodes
Sécurité et hygiène professionnelle 10 périodes
Technologie de chocolaterie - confiserie 20 périodes
Pratique professionnelle de chocolaterie - confiserie 90 périodes

chocolaterie - confiserie : niveau de maîtrise 120 périodes
Technologie de chocolaterie - confiserie 20 périodes
Pratique professionnelle de chocolaterie - confiserie 100 périodes

métiers de l'alimentation : base des techniques de vente 80 périodes

Communication et accueil de la clientèle 30 périodes

Techniques de vente 25 périodes

Techniques de présentation des produits 25 périodes

stage : chocolatier - confiseur 144 périodes

épreuve intégrée de la section : chocolaterie - confiserie 20 périodes

[Pour plus de renseignement](#) (

http://www.ceria.be/irl/index.php?option=com_content&view=article&id=7&Itemid=12)

Certification(s) visée(s) Certificat de qualification spécifique à l'enseignement secondaire supérieur de Promotion sociale

Type de formation [Enseignement de promotion sociale](#)

Organisation

Durée 2 années

Horaire en soirée 17h15 - 22h15 2 à 3 fois par semaine

Début Septembre 2021 / 1 fois par an, septembre.

Coût 124 Euros - Coût réduit gratuit -

Conditions d'admission

Prérequis administratif Avoir au moins 18 ans. Avoir **au minimum** le *certificat d'études de base* (CEB) (diplôme d'études primaires) ou son *équivalence* . ou tests d'admission portant sur la maîtrise de la langue française et des mathématiques, niveau primaire.

Intéressé(e) ?

Que faire La prise de rendez-vous se fait uniquement par téléphone à partir du 16 août de 10h00 à 17h00

1/ prendre rendez-vous via le 02 526 77 77

2/ Se rendre sur le [site internet de l'école](#) (<http://www.ceria.be/irl/>) et choisir 2 horaires qui vous conviennent pour l'année scolaire à venir.

Les groupes se remplissent au fur et à mesure des rendez-vous. Si les groupes sont complets vous devrez choisir un autre groupe.

3/ Se présenter le jour et à l'heure de votre rendez vous

En raison des conditions actuelles nous ne tolérerons aucun retard.

Si vous êtes en retard, nous vous fixerons un rendez-vous ultérieur en fonction des disponibilités

4/ le jour de votre réinscription vous devez porter un masque

Être en possession de votre carte d'identité et une copie recto verso

Diplôme (minimum CEB ou attestation de fréquentation scolaire ou Bulletin) +
photocopie ou Test d'admission

Pour obtenir une exonération du coûts de votre inscription :

Attestation du CPAS datée à partir du 22 août si vous êtes inscrit et
bénéficiaire chez eux

Numéro d'inscription Actiris (numéro ibis) si vous êtes demandeur d'emploi
et indemnisé complet.

Pour les formations en alimentation, un certificat médical d'aptitude au travail
des denrées alimentaires

Remarques

Le test d'entrée a lieu les vendredis du mois de septembre à 18h00 précise.

Pour les personnes certifiées en chocolaterie, possibilité de suivre le module
Sucre d'art

Retrouvez cette formation sur
<https://www.dorifor.be/formation/chocolatier-confiseur-2463.html>



**CERIA - Centre d'enseignement et de recherches des industries alimentaires - Institut
Roger Lambion**

Avenue Emile Gryzon 1 - 1070 Anderlecht

02 526 73 37

infoirl@ceria.be - <http://www.ceria.be/irl>