

Chocolatier-Confiseur-Glacier (15 à 25 ans) (8596)

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 Au terme de cette formation en alternance dont la majeure partie se déroule en entreprise, vous serez capable de :

Assurer l'entretien de base des locaux et du matériel et respecter les règles de sécurité et d'hygiène; Assurer le rangement des marchandises; Mettre en oeuvre les techniques de base spécifiques au métier de confiseur; Mettre en oeuvre les techniques de base spécifiques au métier de chocolatier; Mettre en oeuvre des techniques spécifiques au métier de confiseur pour des produits complexes; Mettre en oeuvre des techniques spécifiques au métier de chocolatier pour des produits complexes; Mettre en oeuvre les techniques de base au métier de glacier pour des produits simples; Mettre en oeuvre des techniques spécifiques au métier de glacier pour des produits complexes; Préparer à la vente les produits de chocolaterie, de confiserie et de glacerie; Vendre les produits de chocolaterie, confiserie et glacerie.

Programme

- Connaissances générales :

Commerce; Communication; Droit; Mathématiques.

- Connaissances professionnelles :

Le chocolat : histoire, origine, étapes de fabrication; S'initier au métier; Techniques de base spécifiques au métier de chocolatier; Techniques de base spécifiques au métier de confiseur; Techniques de base spécifiques au métier de glacier; Techniques spécifiques au métier de chocolatier pour des produits complexes; Techniques spécifiques au métier de confiseur pour des produits complexes; Valorisation et vente des produits (emballage, organisation de comptoirs, rayonnages et étalages); Techniques spécifiques au métier de glacier pour des produits complexes; Servir la clientèle

- Pratique en entreprise :

Si les cours de connaissances professionnelles ne sont pas organisés, l'apprenant suivra des cours connexes.

Formation en alternance via un [contrat d'alternance](https://www.efp.be/sfpme-1/je-cherche-un-stage/le-contrat-dalternance/) (<https://www.efp.be/sfpme-1/je-cherche-un-stage/le-contrat-dalternance/>) :
- formation théorique au centre de formation;
- formation pratique en entreprise.

Vous devrez donc trouver un patron-formateur qui accepte de vous engager sous contrat d'alternance.

Le [délégué à la tutelle](https://www.efp.be/contacter-un-delegue-a-la-tutelle/) (<https://www.efp.be/contacter-un-delegue-a-la-tutelle/>) est l'intermédiaire indispensable à la conclusion du contrat d'alternance. Il est chargé de tous les aspects administratifs et veille au bon déroulement de la formation pratique en entreprise. N'hésitez pas à le contacter pour une information ou un conseil.

Le contrat d'alternance répond à l'obligation scolaire et peut être conclu à tout moment de l'année.

Cette formule en alternance (cours + pratique professionnelle au quotidien) est rémunérée et peut aboutir à l'engagement de l'apprenti au sein de l'entreprise qui l'a accueilli.

Certification(s) visée(s) Certificat d'apprentissage homologué par la Fédération Wallonie-Bruxelles
Type de formation [Alternance PME](#)

Organisation

Durée 3 année(s)
Horaire En journée, 12 heures semaine en 1ère année; 8 heures en 2ème et 3ème année.
Début Septembre
Coût Gratuit -

Conditions d'admission

Prérequis administratif Avoir entre 15 et 25 ans. Vous devez :

- avoir atteint l'âge de 15 ans. Sachant que le contrat d'alternance doit se terminer au plus tard l'année de vos 26 ans, l'accès après 23 ans

devra être conditionné à l'établissement du plan de formation.

- avoir fréquenté au moins deux années dans le premier degré de l'enseignement secondaire.

Dans certains cas spécifiques, en fonction de votre parcours scolaire et de vos compétences, vous devrez suivre un programme de cours préparatoires préalable à votre formation en entreprise.

Vous ne répondez pas à ces conditions ? Vous avez des questions ?

Nous vous recommandons de prendre contact avec un [délégué à la tutelle](#)

(

<https://www.efp.be/sfpme-1/je-cherche-un-stage/contacter-un-delegue-a-la-tutelle/>) du Sfpme.

Les ressortissants étrangers hors union européenne de plus de 18 ans doivent satisfaire aux exigences légales de séjour en Belgique.

Intéressé(e) ?

Que faire

La première démarche est de vous présenter à la [permanence d'un délégué à la tutelle](#) (

<https://www.efp.be/sfpme-1/je-cherche-un-stage/contacter-un-delegue-a-la-tutelle/>) . Celui-ci s'assurera que vous êtes dans les conditions pour suivre la formation, établira avec vous un plan de formation (durée et choix du métier), vous informera sur le contrat d'alternance.

Quels sont les documents dont vous avez besoin ?

- copie de votre dernier bulletin ;
- copie de votre carte d'identité.

Remarques

Retrouvez cette formation sur

<https://www.dorifor.be/formation/chocolatier-confiseur-glacier-15-a-25-ans-8596.html>



SFPME - Apprentissage

Rue de Stalle 292b 3 ème étage - 1180 UCCLE

0800 85 210

info@efp.be - <https://www.efp.be/>