



# CAMPUS DES MÉTIERS ET DES QUALIFICATIONS

Gastronomie,  
hôtellerie et  
tourismes  
Occitanie

ARGELES SUR MER  
*Lycée Christian Bourquin*

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL  
TOURISME - ÉCOLE HÔTELIÈRE



## CAP Chocolatier Glacier Confiseur

### Votre profil

- Sens de l'ordre et de l'organisation du travail
- Envie d'approfondir des connaissances de base
- Précision et dynamisme

### Accès à la formation

Il s'agit d'une formation de spécialisation qui se prépare en une année de formation. Il faut que le candidat possède un diplôme basique dans le domaine de formation.

### L'enseignement

- 18 heures d'enseignement professionnel en groupe de pratique
- 2 heures de technologie professionnelle
  
- 1 heure de prévention – santé - environnement
- 1 heure d'art appliqué
- 1 heure de sciences appliquées
- 1 heure d'anglais

Période de formation en milieu professionnel de 12 semaines sur une année de formation.

## Poursuite d'études possible

- MC Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées
- BP Boulanger
- BTM Chocolatier confiseur
- BM Pâtissier confiseur glacier traiteur

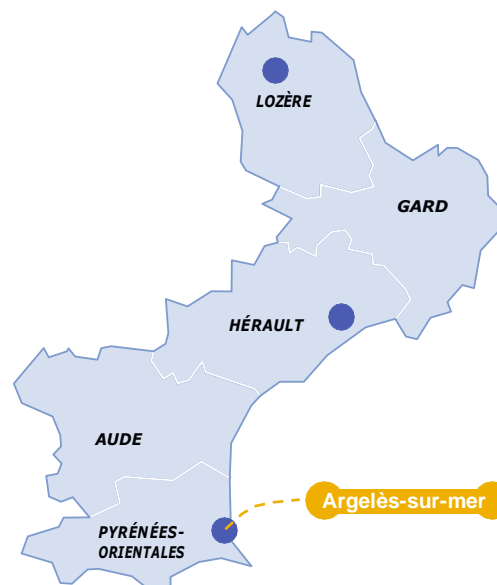
## Insertion

Le titulaire du CAP chocolatier glacier confiseur assure, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, les opérations d'approvisionnement. Il intervient à tous les stades de la fabrication de la chocolaterie, de la confiserie et éventuellement de la pâtisserie à base de chocolat. Il assure le conditionnement avant commercialisation. Il est amené à être en contact avec la clientèle. En chocolaterie, il sait effectuer correctement les opérations de tempérage, trempage, enrobage. En confiserie, il connaît les techniques de cuisson, de fonte, de façonnage et de fourrage...

Le titulaire du CAP débute comme commis ou chocolatier confiseur spécialisé dans une entreprise industrielle ou artisanale. Avec une solide expérience professionnelle, il peut devenir artisan commerçant, chef de laboratoire ou responsable de production.

## Les + du lycée Bourquin

- Un internat de 160 places
- 1 laboratoire spécifique pour le travail du chocolat
- 1 partenariat avec les chocolats CEMOI
- 1 amphithéâtre de démonstration
- 4 restaurants pour distribuer la production
- 1 boutique de vente ouverte sur une clientèle extérieure



## Établissements publics (sans frais d'inscription)

Établissements	Contacts	Portes ouvertes	Langues vivantes	Charte Erasmus+	Liens
<b>PYRÉNÉES-ORIENTALES</b>					
Lycée polyvalent des métiers de la gastronomie, de l'hôtellerie et des tourisme - CHRISTIAN BOURQUIN 66700 Argelès-sur-Mer	<a href="mailto:ce.0660924w@ac-montpellier.fr">ce.0660924w@ac-montpellier.fr</a>		Anglais	✓	