

## Organisation de la formation

100 périodes

Sécurité et hygiène professionnelles

8 périodes.

Technologie de Chocolaterie-Confiserie

16 périodes.

Pratique Professionnelle de Chocolaterie-confiserie

56 périodes.

Part d'autonomie

20 périodes.

## Prérequis pour l'entrée en formation

- ✓ Le certificat d'études de base (CEB).  
OU
- ✓ La réussite du test d'admission.



« Venez apprendre un  
métier de Tradition et  
d'Artisans »



Chocolaterie - Confiserie

Plus d'infos sur notre site internet  
<https://www.eps-chatelet.be>

Chocolaterie

Confiserie

Niveau élémentaire  
ENSEIGNEMENT SECONDAIRE  
INFERIEUR DE TRANSITION



**E.P.S. Châtelet**

**Place de l'hôtel de ville, 6  
6200 Châtelet  
071/38.59.72**



### Pour qui ?

- ✓ Les personnes qui ont déjà une qualification professionnelle et qui veulent se perfectionner, se spécialiser, mettre à jour leurs connaissances.
- ✓ Les travailleurs qui prévoient de changer de profession.
- ✓ Les demandeurs d'emploi, qualifiés ou non, à la recherche d'une formation qui leur permettra de trouver ou de retrouver un emploi.
- ✓ Les jeunes, inscrits dans un enseignement à horaire réduit, qui approfondissent leur formation.
- ✓ Les jeunes, inscrits dans l'enseignement ordinaire secondaire ou supérieur, qui viennent chercher des compétences dans les matières non couvertes par leurs grilles horaires normales.
- ✓ Les personnes qui veulent élargir leurs connaissances pour leur enrichissement personnel.
- ✓ Les enseignants, dans le cadre de la formation continuée.

## Les débouchés et atouts du métier

Le métier de Chocolatier-Confiseur est en grande évolution, révolution et innovation.

De nombreux artisans et professionnels sont en demande constante d'ouvrier-ère(s).

A l'issue de cette formation, une attestation de chocolatier-(ère) – confiseur-(e) de niveau élémentaire vous sera délivrée.

Cette attestation est reconnue par la Fédération Wallonie Bruxelles.

Cela vous donnera un nouvel élan pour continuer vos études dans ce métier qui aura toujours de l'avenir.

Et qu'à cela ne tienne, si c'est pour votre plaisir d'apprendre de nouvelles techniques ou recettes, vous êtes aussi les bienvenus !



## Compétences générales développées lors de la formation

- ✓ Choisir et contrôler les matières premières et auxiliaires selon les produits à fabriquer sur le plan de la conformité et de la fraîcheur.
- ✓ Réaliser les différents produits de Chocolaterie : Pralines diverses, rocher coco, œufs de pâques, caramel, truffes au beurre, mousse au chocolat.
- ✓ Réaliser les différents produits de Confiserie : les meringues, massepain façonné, modelé, fruits secs
- ✓ Exécuter les étapes successives de la fabrication de différents produits ; contrôle du tempérage.
- ✓ Veiller à la planification des différents travaux : de la préparation au stockage et à l'organisation du travail en atelier.
- ✓ Mettre en œuvre l'ensemble des opérations de finition ; écriture au cornet.
- ✓ Réaliser des moulages ; vidanger, égoutter, gratter, fourrer, lisser les formes, mouler, démouler, etc.
- ✓ Veiller à l'entretien et au nettoyage des équipements.
- ✓ Respecter les règles d'hygiène et de sécurité.
- ✓ Contrôler la conformité de l'équipement et des outils utilisés et en assurer la maintenance de premier niveau.
- ✓ Contrôler les différents processus de transformation des produits jusqu'à leur conservation et la présentation à la clientèle.
- ✓ Diversifier ses produits.

