

CHOCOLATERIE CONFISERIE



Se spécialiser en chocolaterie, confiserie et glacerie...

Cette section est destinée aux candidats souhaitant se spécialiser dans la fabrication de chocolats, de confiseries ou de glaces.

L'artisan confectionne des crèmes glacées, des pralines, de différents parfums, des truffes, des caramels, des bonbons, des pâtes de fruits, des nougats et des pièces d'exposition.

Cet artisanat requiert de sélectionner des matières premières de qualité, de les doser, les associer, les cuire de manière précise.

Il demande une grande technicité dans la réalisation (moulage, trempage, enrobage, fourrage, ...) et un grand savoir-faire.



Athénée Royal de Neufchâteau-Bertrix

Avenue de la Victoire 28
6840 Neufchâteau
061/27.72.02

Rue du Gibet 48
6880 Bertrix
061/41.10.85

Internat
061/27.71.41



www.arnb.cloud

**GRILLE-HORAIRE
EN PROFESSIONNEL
CHOCOLATERIE
CONFISERIE - GLACERIE**

**LES COMPETENCES
DU METIER**

Formation commune :	
Philosophie et citoyenneté (CPC)	1h
Religion/Morale/CPC	1h
Français	4h
Mathématiques	2h
Formation sociale et économique	2h
Education physique	2h
Formation scientifique	2h
Cours de l'option	
Connaissance du matériel	1h
Organisation du travail et de l'entreprise	2h
Hygiène – Sécurité du travail – Législation	2h
Commercialisation – Vente	2h
Travaux pratiques et méthodes	
TP Chocolaterie	6h
TP Confiserie	4h
TP Glacerie	3h



Maîtriser les techniques de travail du chocolat et du sucre



Contrôler la qualité des matières premières et des produits finis ainsi que l'application des règles d'hygiène et de sécurité



Créer des associations harmonieuses afin de garder un bon équilibre des saveurs



Valoriser les préparations par la décoration, la garniture et le conditionnement



Mettre au point de nouvelles recettes en tenant compte de l'évolution des attentes des consommateurs



Cette 7e année professionnelle permet d'obtenir un Certificat de qualification en chocolaterie-confiserie-glacerie et le Certificat d'Enseignement Secondaire Supérieur (CESS).