



Invitation

LYCÉE DES MÉTIERS SAINTE-ANNE

HÔTELLERIE - RESTAURATION



Établissement membre :

du réseau [RENASUP](#)
Pays de la Loire

de l'[AREPPAL](#) :

Association Régionale
d'Education Permanente
des Pays de la Loire

des associations de
lycées hôteliers :

[ANEPHOT](#) :

Association Nationale
des Ecoles Privées
d'Hôtellerie et de
Tourisme

[AFLYHT](#) :

Association Française
des Lycées d'Hôtellerie
et de Tourisme

[AEHT](#) :

Association Européenne
des Ecoles d'Hôtellerie et
de Tourisme



CAP CHOCOLATIER

1 année de formation après le CAP Pâtissier

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Une année de formation complémentaire après le CAP Pâtissier
- Le titulaire du CAP Chocolatier réalise des produits de chocolaterie, de confiserie et éventuellement de pâtisserie spécialisée à base de chocolat. Il en assure le conditionnement avant commercialisation. Il peut être amené à être en contact avec la clientèle.

APTITUDES REQUISES

- Hygiène corporelle et vestimentaire rigoureuse
- Sens de l'organisation
- Bonne technique gestuelle
- Sens artistique et esthétique
- ◆ Bonne mémorisation et sens critique



COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES

Participer à la détermination des besoins, à l'approvisionnement et au stockage

- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité
- Réaliser des produits de chocolaterie, confiserie, pâtisserie spécialisée à base de chocolat
- Communiquer et informer (équipe et clientèle)

POURSUITE D'ÉTUDES

- CAP Glacier
- Brevet de maîtrise Chocolatier
- Bac Pro Boulanger-Pâtissier
- Mentions complémentaires diverses Cuisinier en desserts de restaurant, FCIL Desserts en Restauration ...

DÉBOUCHES PROFESSIONNELS

- Entreprises avec techniques de production artisanale
- Commis chocolatier confiseur
- Chocolatier confiseur spécialisé
- Responsable de production



DOMAINES D'ENSEIGNEMENT GENERAL - PROFESSIONNEL ET PRATIQUE

- Travaux pratiques et technologie
- Arts appliqués
- Prévention, sante, environnement
- Sciences appliquées
- Mathématiques - sciences
- Économie - gestion
- Anglais
- Français - histoire-géographie
- Éducation physique et sportive

PÉRIODES DE FORMATION EN ENTREPRISE

Durant cette année, les élèves réalisent 10 semaines de Formation en Entreprise :

- 2 fois 5 semaines



Lycée des Métiers Sainte Anne Hôtellerie Restauration

250 boulevard Laënnec
BP 337
44615 SAINT NAZAIRE CEDEX

Téléphone : 02 40 17 12 00
Télécopie : 02 40 53 16 43
Messagerie : secretariat2@lycee-sainte-anne.fr
Site : www.lycee-sainte-anne.fr



Invitation à l'excellence

