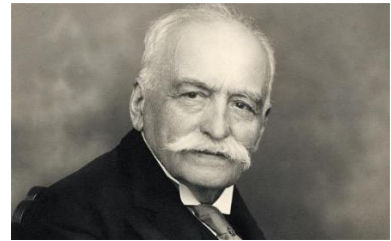


CERTIFICAT DE COMPETENCES PROFESSIONNELLES - CHOCOLATIER Formation Continue pour semi professionnels ou passionnés

CERTIFICAT NIVEAU V EDUCATION NATIONALE FRANCAISE

VOUS AVEZ UN PROJET PROFESSIONNEL ?

- ✓ Vous êtes passionné par les métiers du goût et du luxe dont celui de chocolatier - confiseur ?
- ✓ Les grandes maison de la chocolaterie et confiserie dont Valrhona, Lindt, Marquise de Sevigné, Castelain, Cote d'Or, Jeff de Bruges vous inspirent ?
- ✓ Vous travaillez ou pas dans le domaine de la chocolaterie et de la confiserie et vous recherchez une formation diplômante reconnue mondialement ?
- ✓ Vous recherchez une formation pour maîtriser Les fondamentaux techniques de ce métier ?
- ✓ Vous recherchez une reconversion professionnelle ?
- ✓ Vous recherchez une formation en temps partiel menant à un diplôme professionnel Français ?
- ✓ Cette formation, première à l'Ile Maurice, est la vôtre.



LES ATOUTS DE CETTE FORMATION

- ✓ Diplôme professionnel Français
- ✓ Une démarche professionnalisante favorisant l'apprentissage du métier de chocolatier – confiseur avec des professionnels reconnus à travers le monde.
- ✓ Légitimité académique (diplôme Français) et légitimité professionnelle (support du réseau mondial des Escoffiers)
- ✓ Formation technique complète renforçant l'employabilité et votre ascension professionnelle.
- ✓ Formation susceptible d'être accréditée par la Mauritius Qualification Authority (M.Q.A)
- ✓ Formation délivrée par l'Institut Escoffier (Ile Maurice) sous l'égide du gouvernement français

LES COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES PAR CETTE FORMATION



Cette formation diplômante permet au participant de maîtriser :

- ✓ Connaissance des produits
- ✓ Vocabulaire professionnel
- ✓ Techniques de transformation
- ✓ Techniques de commercialisation
- ✓ Communication...

www.escoffier-institut.com
Tel : (230) 59 33 31 80

CONTENU DE LA FORMATION

- ✓ Le C.C.P a été conçu par le gouvernement français pour répondre aux besoins de l'industrie mauricienne.
- ✓ Le C.C.P représente trois cents heures (300) de formation réparties entre cent heures d'enseignement général (100) et deux cents (200) heures d'enseignement technologique.
- ✓ Les thématiques abordées en enseignement général de cette formation sont:
 - ✓ Approvisionnement, stockage, base de comptabilité
 - ✓ Science appliquée, technologie et législation
- ✓ Les thématiques abordées en enseignement technologique sont:
 - ✓ La cristallisation du chocolat
 - ✓ Les ganaches, les pralinés, les giandujas
 - ✓ Les pâtes à tartiner, de fruits, les confitures
 - ✓ Les nougats, la nougatine
 - ✓ Les guimauves, les entremets (les différentes finitions / glaçage, pulvérisation, décors divers)
 - ✓ Les pièces commercialisables (mise au point des couvertures, moulages, collage..)



INFRASTRUCTURE DE FORMATION MODERNE



- ✓ L'Institut Escoffier se situe à Saint Pierre, Moka, cœur de l'île Maurice
- ✓ Infrastructure de plus de 2000 mètres carrés au stade initial
- ✓ Le plateau technique comporte un laboratoire de cuisine, de pâtisserie / boulangerie, mixologie / café / sommellerie, un comptoir de réception, master class, et restaurant pédagogique...

ACCÈS ET DURÉE DE LA FORMATION

- ✓ Durée en formation continue : 9 mois, soit 300 heures à l'Institut Escoffier
- ✓ Possibilité de délivrer cette formation en cours du soir.
- ✓ L'accès à la formation: Fin de la III^{ème} (système éducatif français / fin la Form IV système éducatif mauricien), expérience professionnelle et entretien
- ✓ Entrées : octobre et avril de l'année en cours



QUE FAIRE APRÈS LA FORMATION ?



- ✓ Cette formation professionnalisante favorise l'insertion sociale et professionnelle à travers l'accès à l'emploi et / ou l'entrepreneuriat
- ✓ Les détenteurs du C.C.P peuvent poursuivre leurs formations professionnelles soit en s'inscrivant en C.C.P Science et Technologie de l'Hôtellerie et de la Restauration, C.C.P S.T.H.R (niveau bac professionnel) pour accéder aux études universitaires à l'Institut Escoffier ou en participant à des ateliers de perfectionnement de l'Institut Escoffier.