

CAP Chocolatier confiseur

Mis à jour le 18 novembre 2024

Conditions d'entrée et prérequis

Maîtrise des savoirs de base (lecture, écriture, calculs).
Aptitude, motivation et projet validé en chocolaterie.
Avoir une bonne résistance physique et nerveuse.
Autonomie, mobilité, savoir-être.
Réussite aux tests et entretien de sélection.

Niveau d'entrée

Sans diplôme

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Demandeur d'emploi jeune et adulte, salariés en reconversion et individuel payant

Rythme

Temps plein

Durée en centre

820 heures

Durée en entreprise

14 semaines

Validation

CAP Chocolatier Confiseur ou bloc(s) de compétences du CAP en cas de réussite partielle.
Attestation de fin de formation précisant les résultats de l'évaluation des acquis de la formation.

Certification

Oui

Objectifs professionnels

Acquérir les connaissances et compétences techniques nécessaires réaliser des produits de chocolaterie et de confiserie, dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et sécurité au travail.

Contenu

Activités professionnelles

Bloc 1 : Approvisionnement et stockage

- Participer à la prévision des besoins
Préparer les équipements nécessaires à la réception, au contrôle, au déconditionnement et au stockage de matières premières
- Identifier les matières premières pour la production
- Préparer les matières premières pour la production
- Sélectionner les matériels et les produits d'entretien
- Identifier les matériels et les produits d'entretien
- Préparer les matériels et les produits d'entretien
- Réceptionner, déconditionner et entreposer les matières premières

Bloc 2 : Production et valorisation des fabrications

- Organiser son poste de travail pour une production donnée
- Réaliser des produits de chocolaterie
- Confectionner des confiseries
- Fabriquer des pâtisseries spécialisées à base de chocolat
- Conditionner et stocker les produits semi-élaborés et les produits finis
- Nettoyer et entretenir les matériels, les équipements et les locaux
- Contrôler l'état des stocks des produits semi-finis et finis
- Apprécier la conformité de sa fabrication tout au long de la production

Enseignements généraux et transversaux

- Prévention Santé Environnement
- Français, Histoire-Géographie et enseignement moral et civique
- Insertion professionnelle & citoyenneté
- Réglementation et législation

Modalités pédagogiques

Formation en groupe et en présentiel à temps plein.
Formation en alternance.
VAE (Validation des Acquis et de l'Expérience).

Profil des intervenants

Formateurs professionnels expérimentés.

Méthodes pédagogiques

Pédagogie participative et active, individualisée et adaptée à la formation des adultes et aux besoins de l'entreprise.

CAP Chocolatier confiseur

Modalités d'évaluation

Contrôle en cours de formation et évaluation en entreprise.

Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

Nombre de participants

12

Entrée et sortie permanente

Non

Codes réglementaires

- Code RNCP : [RNCP37303](#)

Alternance de mises en situation pratiques et d'apports théoriques.
Suivi individualisé mise en place en centre et formalisé dans le livret.

Moyens pédagogiques

5 plateaux techniques intégralement équipés : Pâtisserie, Boulangerie, Mix, Chocolat/Confiserie, Technologie.

Une équipe de formateurs, anciens professionnels, expérimentés.
Mise en valeur des productions dans un point de vente pédagogique.
Documents pédagogiques, études de cas, travaux pratiques.

Durée

410 heures en centre pour un CAP en 1 an. 820 heures en centre pour un CAP en 2 ans. 14 semaines minimum en entreprise.

Délais et modalités d'accès

Entrée en septembre.

Financements possibles

Coût horaire indicatif : 14,60 €

Parcours Individualisé / sur mesure, proposition tarifaire sur demande.

Plan de formation de l'entreprise.

Transition professionnelle.

Compte personnel de Formation.

Financement dans le cadre d'un dispositif d'état.

Possibilité par la VAE.

Les conditions générales de ventes sont disponibles sur notre site internet

Référent handicap

Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite. Accompagnement spécifique au projet et durant la formation organisé et coordonné par notre référent handicap selon les besoins.

Réseau

- GRETA CFA de la Marne
- 20, rue des Augustins CS 30037
51725 REIMS CEDEX
- contact@gretamarne.com
- 03.26.84.55.40
- gretamarne.com
- SIRET : 19510035900023
- Numéro d'activité : 2151P000451
- Date d'obtention : 29/10/1982