

# Certificat d'Aptitude Professionnelle Chocolatier-Confiseur 1 an

CAP

ALTERNANCE

## Objectifs de formation

Le chocolatier confiseur invente et confectionne des créations originales. Il compose des réalisations en soignant le goût et la présentation. Il perpétue un savoir-faire respectueux des traditions afin de satisfaire une clientèle soucieuse d'authenticité et d'excellence. Le chocolatier confiseur travaille dans son laboratoire et doit savoir maîtriser toutes les étapes de fabrication. La recherche de nouvelles saveurs est étroitement liée au rythme des saisons.

La formation CAP Chocolatier confiseur permet d'acquérir les compétences suivantes :

- Assembler et monter des éléments en chocolat,
- Confectionner des produits à partir du travail du sucre,
- Utiliser avec art toutes les techniques du moulage.

## Programme

### Enseignements techniques et professionnels

- Pratique professionnelle
- Technologie
- Environnement Économique Juridique et Social
- Sciences Appliquées
- Arts appliqués
- Langue vivante (anglais)
- Prévention santé environnement

### Modalités d'organisation

Par année de formation

- 12 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA
- 35 heures par semaine de cours
- 40 semaines de formation en entreprise  
dont 5 semaines de congés payés

## Infos pratiques

### 🕒 Durée

1 Année(s)

### 💶 Tarif(s)

Public apprenti : formation prise en charge par l'OPCO de branche.

Public en reconversion ou salarié en professionnalisation : tarif horaire : entre 14 € et 18 €. Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction des droits acquis et du statut.

## Contacts

### CANDIDE MESNIL Orientation & Recrutement (Bruz)

candide.mesnil@cma-bretagne.fr  
06.75.65.61.83

### DEVRAND-LE MOAL BÉNÉDICTE Assistante Formation (Bruz)

benedicte.devrand@cma-bretagne.fr  
02 99 05 45 59

## Les conditions d'admission

### Prérequis

Etre titulaire d'un CAP Pâtissier

### Modalités de recrutement

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement de fin août à début novembre - Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations - Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement - Admission sur dossier et possibilité d'entretien Nous consulter

➔ **Niveau de sortie** : Niveau 3, CAP, MC, CQP (Niv. 3)

### Sessions

Bruz

- A minima 400h, parcours en 1 an. Réduction de durée possible suivant profil.

## Le parcours de formation

### Type de parcours

Présentiel

### Modalités d'évaluation

- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation - Participation à des projets pédagogiques - Contrôles réguliers de connaissances, notamment par des examens blancs et des mises en situation pratiques - Examens en CCF et en épreuves ponctuelles en fin de formation

### Modalités pédagogiques

- Livret d'apprentissage entre l'apprenant, l'entreprise et le campus - Visite en entreprise par l'enseignant tuteur - Séance de tutorat à chaque période au campus - Conseils de classe et bulletins de notes avec l'avis de l'équipe pédagogique - Supports de formation numériques

### Modalités d'entrée

**Qualités & profils requis**

- Créatif et curieux
- Bonne dextérité
- Sens de l'esthétique
- Respect des règles d'hygiène-

**Entreprises conseillées**

- Pâtisserie chocolaterie
- Chocolaterie artisanale
- Laboratoire

### Nous consulter

### Perspectives métiers

Ouvrier de production en pâtisserie / chocolaterie artisanale, en entreprise industrielle ou dans la grande distribution Toutes les perspectives métiers et poursuites d'étude sur le site de l'Onisep.

FACULTÉ  
DES MÉTIERS  
FOUGÈRES | RENNES | ST-MALO

## En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

**Intitulé** : CAP Chocolatier-confiseur

Date et mise à jour des informations : 05/02/2024

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet [www.fac-metiers.fr](http://www.fac-metiers.fr)