



# FORMATION

CAP  
CHOCOLATERIE CONFISERIE



Crédit photos : CFA de Sète - Service communication Ville de Sète

**CFA NICOLAS ALBANO**

TÉL : 04 99 57 60 35  
SITE : [www.cfadesete.fr](http://www.cfadesete.fr)



# CAP CHOCOLATERIE CONFISERIE

**DESCRIPTIF ET RÉFÉRENTIEL CONSULTABLE SUR LE SITE DE FRANCE COMPÉTENCES :**

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rnkp/38632/>

*Date d'enregistrement de la certification : 14/02/2024 et valable jusqu'au 31/08/2031  
Certifiée par le Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse*

## OBJECTIF DE QUALIFICATION :

### Niveau III – Ouvrier(e) chocolatier(e) confiseur(se)

#### **OBJECTIFS DE LA FORMATION :**

À l'issue de la formation, le stagiaire dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de traçabilité, de qualité et de santé au travail, sera capable de :

- Participer à la prévision des besoins
- Préparer les équipements nécessaires à la réception, au contrôle, au déconditionnement et au stockage des matières premières
- Identifier et préparer les matières premières pour la production
- Sélectionner les matériels et outillages adaptés
- Identifier et préparer les matériels et produits d'entretien
- Réceptionner, déconditionner et entreposer les matières premières
- Vérifier la conformité des marchandises lors de la livraison
- Contrôler l'état des stocks des matières premières
- Renseigner les documents internes
- Rendre compte auprès de sa hiérarchie
- 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

#### **QUALITÉ DES FORMATEURS :**

Tous les formateurs sont compétents et diplômés dans la spécialité / discipline qu'ils dispensent. Ils justifient de plusieurs années d'expérience en qualité de formateur.

#### **MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS À LA FORMATION :**

Pré-inscription par formulaire en ligne possible toute l'année à partir du site Web [www.cfadesete.fr](http://www.cfadesete.fr) rubrique [Apprentis/Déposer ma candidature] ou sur rendez-vous lors des mercredis de l'apprentissage ou des journées Portes ouvertes au centre, plus d'infos sur la page d'accueil du site Web.

Démarrage de la formation en septembre, entrée possible jusqu'en décembre, nous consulter. Inscription validée à réception du contrat d'apprentissage

#### **DURÉE DE LA FORMATION ET MODALITÉS D'ORGANISATION :**

- 420 h en centre de formation sur un an
- 1 187 h en entreprise sur un an
- Être titulaire d'un CAP Pâtissier.
- Possibilité d'adapter le parcours en fonction du profil du candidat et après entretien et tests de positionnement
- Alternance Centre de formation / Entreprise
- 35 h hebdomadaires en centre de formation
- Amplitude horaire variable en fonction des plannings
- La formation au CFA se déroule en continu et en présentiel
- Effectif global : 63 à 90 apprenants sous condition d'un effectif minimum de 7 apprenants par groupe

#### **PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION ET PRÉREQUIS :**

- Public en apprentissage : être âgé de 16 ans et 29 ans révolus. Possibilité d'accès à la formation si 15 ans révolus en sortant de troisième.
- Être titulaire du CAP Pâtissier
- Autres publics : nous consulter



# CAP CHOCOLATERIE CONFISERIE

## MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

### 1- LES MOYENS :

- Salles de formation avec vidéoprojecteur
- Espaces numériques/Connexion Internet
- Environnement numérique de travail
- Plateaux techniques

### 2- LES SUPPORTS :

- Cours
- Dossiers techniques
- Études de cas
- Supports numériques
- Fiches techniques
- Fiches d'organisation du travail
- Fiches de séances
- Grilles d'auto-évaluation

### 3- LES MÉTHODES :

- Expositive
- Interrogative
- Active
- Expérimentale

### 4- PROGRAMME :

#### DOMAINE PROFESSIONNEL :

- Bloc 1 : Approvisionnement et stockage
- Bloc 2 : Production et valorisation des fabrications
- Chef d'œuvre (démarche de projet)

#### CERTIFICATION :

CAP CHOCOLATERIE CONFISERIE  
DIPLÔME D'ÉTAT DE NIVEAU III

#### SUITES DE PARCOURS :

- CS PÂTISSERIE DE BOUTIQUE

## TRANSPORTS :

- Par train : arrivée en gare de Sète qui se situe à 10 mn de marche du CFA

## RESTAURATION :

- Plateau repas sur réservation : 6 €
- Pour l'apprenti après déduction de la participation de 3€ de l'OPCO, son prix est de 3€

## MODALITÉS D'ÉVALUATION :

- Évaluations formatives tout au long du parcours (questionnaires, études de cas, mises en situation)
- Bilans intermédiaires et en fin de formation
- Évaluations certificatives ponctuelles en fin de parcours
- Attestation de formation

## DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS :

- Ouvrier(e) chocolatier(e) confiseur(se)
- Chocolatier(e) confiseur(se) spécialisé(e)
- Création d'entreprise

## ACCESIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP :

Adaptation des parcours par le référent handicap et locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite  
(Référente handicap : Magali GONZALEZ)

## TARIFS :

Dans le cadre d'un contrat d'apprentissage, le prix de la prestation est relatif au montant de la prise en charge de l'OPCO de l'entreprise accueillante.

Autres situations : nous consulter

[cfa.accueil@cfadesete.fr](mailto:cfa.accueil@cfadesete.fr) / 04 99 57 60 35

Référente handicap : Magali GONZALEZ  
[magali.gonzalez@cfadesete.fr](mailto:magali.gonzalez@cfadesete.fr) / 04 99 57 60 37

