

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE CHOCOLATIER - CONFISEUR

Code RNCP 37303 - France Compétences

Fiche diplôme



À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable d'assurer les opérations d'approvisionnement, de réaliser des produits de chocolaterie, de confiserie et, éventuellement, de pâtisserie à base de chocolat. Il en assurera le conditionnement avant commercialisation.

En alternance

1 an

Niveau 3 *

PUBLIC & PRÉREQUIS

Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation selon les conditions prévues par le code du travail. Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap. Être titulaire d'un CAP Pâtissier.

TARIF

Coût de la formation entièrement pris en charge par l'OPCO (OPérateur de COmpétences) de l'entreprise.

Rémunération de l'apprenant prévue par le code du travail.

DURÉE

1607 heures (400h au CFA - 1207h en entreprise) pour un cycle de **1 an** à ajuster selon la date d'inscription au CFA, et les résultats aux tests de positionnement.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Intégration au CFA après la signature du contrat et selon le calendrier d'alternance.

OÙ SE FORMER ?

La formation de CAP Chocolatier - Confiseur s'effectue au Campus des Métiers de Moselle, site de Metz.



LES + DE NOTRE CAMPUS

- + Équipements adaptés aux évolutions du métier
- + Matériel technologique dernière génération
- + Espace bibliothèque et multimédia (Centre de Ressources Multimédia)
- + Médiateur de l'apprentissage
- + Possibilité de restauration sur place ou à proximité
- + Stationnement gratuit
- + Accessibilité à la formation : 1 référent handicap par site
handicap57@cma-moselle.fr
- + Transports en commun & pistes cyclables à proximité
- + Aide à la mise en relation avec un réseau d'entreprises habilitées



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**
MOSELLE

Retrouvez nos
chiffres-clés sur
cma-moselle.fr

PROGRAMME



ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Approvisionnement et stockage (participer à la prévision des besoins, identifier les matières premières pour la production, sélectionner le matériel, contrôler l'état des stocks,...).
- Production et valorisation des fabrications (confectionner des confiseries, fabriquer des pâtisseries spécialisées à base de chocolat, réaliser des produits de chocolaterie,...).



MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Période de préparation aux examens grâce à un examen blanc et à une semaine de révision. Des visites pédagogiques semestrielles sont organisées en entreprise. La formation se fait en présentiel et en situation de travail. Chaque apprenti bénéficie d'un accompagnement individualisé. Un portail numérique avec des documents pédagogiques est disponible.



FORMATEURS

Des formateurs qualifiés et expérimentés dans le domaine de la chocolaterie confiserie et dans les disciplines d'enseignement général.



ÉVALUATIONS

Positionnement des apprenants en fonction des prérequis à l'entrée de la formation. Évaluation des compétences acquises tout au long de la formation, examens blancs, passage de l'examen en fin de cursus suivant le calendrier fixé par l'Éducation Nationale.



POURSUITE DE LA FORMATION AU CAMPUS DES MÉTIERS DE MOSELLE

MC - Mention Complémentaire Pâtissier - Chocolatier - Confiseur - Glacier - 1 an (niveau 3)

MC - Mention Complémentaire Pâtisserie Boulangère - 1 an (niveau 3)

BTM - Brevet Technique des Métiers Pâtissier - Confiseur - Glacier - Traiteur - 2 ans (niveau 4)

BM - Brevet de Maîtrise Pâtissier - Confiseur - Glacier - Traiteur - 2 ans (niveau 5)

* Les niveaux d'étude

Niveau 3

CAP - CTM - MC

Niveau 4

BP - BTM - BAC PRO - BMA

Niveau 5

BM - BTMS - Titre Pro

CAMPUS DES MÉTIERS DE MOSELLE

CFA de Metz

03 87 39 31 50

cfametz@cma-moselle.fr

5 boulevard de la Défense

57070 Metz



Le Campus des Métiers de Moselle est certifié ISO 9001

www.cma-moselle.fr

Déclaration d'activité enregistrée sous le n°41 57 P 001957.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément d'État.

Fiche Diplôme
CAP Chocolatier
112023-V2