



Le chocolatier confiseur

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.

Objectifs de la formation



La formation CAP Chocolaterie-confiserie 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.

Contenu de la formation



Blocs de compétences

- RNCP38632BC01 - Fabriquer des masses de base
- RNCP38632BC02 - Confectionner et valoriser les produits finis
- RNCP38632BC03 - Français et Histoire - géographie - enseignement moral et civique
- RNCP38632BC04 - Mathématiques et physique-chimie
- RNCP38632BC05 - Éducation physique et sportive
- RNCP38632BC06 - Prévention - santé - environnement
- RNCP38632BC07 - Langue vivante étrangère

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



Lieux de formation

Saint-Brieuc - Ploufragan | Rennes - Bruz | Vannes



Prérequis

Aucun



Modalités & délais d'accès

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.



Validation

CAP Chocolaterie-confiserie diplôme de l'Éducation nationale, de niveau 3, inscrit au RNCP* : 38632

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



Durée

A minima 800h parcours en 2 ans
Réduction de durée suivant profil



Type de contrat

Alternance



Frais de formation

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

Public en reconversion ou salariés 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 (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

96,2 % Taux de réussite aux examens**

94,6 % Taux de satisfaction**

94 % Taux d'insertion*** dont 57,6 % en poursuite d'étude***

10,7% Taux de rupture**

**QUALITÉS & PROFIL REQUIS**

Créatif et curieux
Dextérité
Sens de l'esthétique
Respect des règles d'hygiène

**ENTREPRISES CONSEILLÉES**

Pâtisserie chocolaterie
Chocolaterie artisanale
Laboratoire
Nous consulter

**MODALITÉS PÉDAGOGIQUES & ÉVALUATIONS**

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

**MOYENS TECHNIQUES**

- Plateaux techniques équipés
- Salles de formation
- Centre de ressources

**POURSUITES D'ÉTUDES**

Au sein de CMA Formation Bretagne :

- BTM Chocolatier - confiseur

D'autres poursuites d'études sont possibles. Consultez le site de l'Onisep.

**PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES**

- Ouvrier de production en pâtisserie / chocolaterie artisanale, en entreprise industrielle ou dans la grande distribution

**ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES****EN SITUATION DE HANDICAP**

CMA Formation Bretagne souhaite favoriser et sécuriser l'insertion des personnes en situation de handicap dans le monde professionnel. Les locaux sont aménagés pour accueillir des personnes à mobilité réduite. Contactez-nous.

**NOUS CONTACTER****CMA FORMATION DINAN-AUCALEUC**

cmaformation-dinan@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 37

CMA FORMATION SAINT-BRIEUC - PLOUFRAGAN

cmaformation-saintbrieuc@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 27

CMA FORMATION QUIMPER

cmaformation-quimper@cma-bretagne.fr • 02 98 76 46 35

CMA FORMATION FOUGÈRES

cmaformation-fougères@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION RENNES-BRUZ

cmaformation-rennes@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION SAINT-MALO

cmaformation-saintmalo@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION VANNES

cmaformation-vannes@cma-bretagne.fr • 02 97 63 95 10

