



CHOCOLATIER CONFISEUR

CAP

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE
ARRÊTÉ DU 13/11/2023
RNCP N°37303

CERTIFICATEUR : MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

CONTEXTE PROFESSIONNEL

Le CAP Chocolatier Confiseur (niveau 3) apporte les compétences complémentaires exigées pour exercer le métier. Le titulaire du CAP Chocolatier Confiseur peut poursuivre son cursus de formation vers un Brevet Technique des Métiers Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur (niveau 4) puis vers un Brevet de Maîtrise Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur (niveau 5). Ce métier nécessite de posséder des aptitudes, artistiques et créatives.

OBJECTIFS

- ✓ Être capable de réaliser des produits de chocolaterie, de confiserie et éventuellement de pâtisserie spécialisée à base de chocolat.
- ✓ Être capable d'assurer la gestion et l'organisation de son poste de travail en fonction du produit à élaborer ou à conditionner.
- ✓ Être capable de respecter les conditions d'hygiène et de sécurité spécifiques au métier dans le contexte professionnel.
- ✓ Être capable de présenter et communiquer sur les produits réalisés.
- ✓ Être capable de participer à la gestion du stock.

DURÉE DE LA FORMATION – DELAI D'ACCÈS

Le délai moyen d'accès à la formation se situe entre 1 et 4 mois. La formation se déroule sur 1 année en alternance. La durée moyenne par année de formation est de 12 semaines au Centre de Formation Bernard Stalter.

TARIFS

Le coût de la formation est pris en charge par l'OPCO de l'entreprise dans le cadre de l'apprentissage. Autre situation : nous consulter.

MODALITÉS DE LA FORMATION

Cette formation est accessible en :

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Formation Continue
- Autres : nous consulter.

MODALITÉS DE VALIDATION

Les évaluations comportent :

- des épreuves écrites et orales
- des épreuves de production

Délivrance d'un diplôme de niveau 3 - RNCP n°37303.

PUBLICS ET CONDITIONS D'ACCÈS

Prérequis : être titulaire du CAP Pâtissier.

Autres publics : nous consulter.

Effectif minimum par classe : 6 apprenants.
Effectif maximum par classe : 20 apprenants.

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.



LIEU ET DATES

Lieu :
La formation se déroule au Centre de Formation Bernard Stalter.

Dates :
Se renseigner auprès du Centre de Formation Bernard Stalter.

CONTACTS

Centre de Formation Bernard Stalter
21 rue des Fusiliers Marins - BP 30415
67412 Eschau Illkirch Cedex
cfbs@cm-alsace.fr

Développeurs de l'apprentissage
Anaïs TURAN / Raphaël SCHNEIDER
03 88 59 00 80
developpeurs67@cm-alsace.fr

www.eschau-formation.alsace - www.cm-alsace.fr



www.facebook.com/cfbs67114



www.instagram.com/cf_bernardstalter

Taux de réussite

100%

Taux de satisfaction globale

81%

Taux d'insertion professionnelle

62%

Taux de recommandation

81%

« Source : Inserjeunes niveau national »

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE
RNCP N°37303

PROGRAMME

MODULES PROFESSIONNELS

- Bloc n°1 : Approvisionnement et stockage
- Bloc n°2 : Production et valorisation des fabrications

MODULES GENERAUX

/

« Possibilité de valider un, des ou tous les blocs de compétences »

METHODES PEDAGOGIQUES

- Formation effectuée prioritairement en présentiel et en e-formation.
- Formation appliquée par une pédagogie par objectifs.
- Méthodes actives utilisées : travaux de groupes, exposés, visites d'entreprises, simulations, jeux de rôle, vidéo...
- Alternance entreprise / centre de formation.

EQUIPEMENT TECHNIQUE

- Laboratoires aux normes.
- Matériels et équipements adaptés.
- Parc informatique : PC, tableaux interactifs, classes mobiles, vidéoprojecteurs, accès à internet.
- Centre de ressources & espace de travail.

MODALITES D'EVALUATION

- Positionnement en début de formation pour favoriser l'individualisation du parcours.
- Évaluations formatives effectuées durant toute la durée de la formation.
- Evaluation et suivi en entreprise.

INTERVENANTS

L'équipe pédagogique est constituée d'experts et de professeurs diplômés.



Crédit photo : GettyImages-104851158 et GettyImages-525206402

Conditions générales
de vente



CENTRE DE FORMATION
BERNARD STALTER

APPRENTI-ARTISAN.ALSACE

• FLEURISTERIE • BOIS • BOULANGERIE •
• PÂTISSERIE • CHOCOLATERIE •
• GLACERIE • CONFISERIE •
• BOUCHERIE • CHARCUTERIE • TRAITEUR •
• PROTHÈSE DENTAIRE •
• FACTURE D'ORGUES • MÉTIERS D'ART •

