



## Le Chocolatier-confiseur

Le chocolatier confiseur invente et confectionne des créations originales à partir de produits naturels (cacao, lait, sucre) en soignant le goût, la présentation.

En plus de son habileté manuelle, le chocolatier doit être créatif et rechercher des formes, des couleurs, des saveurs pour créer de nouveaux produits tout en respectant les règles d'hygiène. Le CAP Chocolatier s'effectue suite à une première formation validée en pâtisserie.

## Objectifs de la formation

**Le titulaire du CAP Chocolatier est capable de :**

- 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

**Enseignement technique et professionnel (440h) :**

Pratique Professionnelle, Technologie, Environnement Economique Juridique et Social, Sciences Appliquées, Arts Appliqués à la profession, Anglais, PSE.

**Intervenants :** Professeurs du CFA

## 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
- 5 semaines de congés payés par an (prises durant les semaines en entreprise)



## Campus

Bruz - Ploufragan - Vannes



## Prérequis

CAP Pâtissier



## 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.



## Durée

Parcours en 1 an



## Validation

Diplôme inscrit au RNCP\* : CAP Chocolatier-Confiseur, Niveau 3



## Type de contrat

Alternance



## Frais formation

**Public apprenti ou salarié en professionnalisation :** Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

**Publics en reconversion :** Formation prise en charge financière possible en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...)

**Frais annexes :** repas, nuitées

## Qualités & profils requis

- Organisation dans le travail
- Bonne mémorisation
- Aptitude au travail en équipe
- Résistance physique
- Créativité, curiosité, passion, adaptabilité, finesse, dextérité

## Entreprises conseillées

- Pâtisserie chocolaterie
- Chocolaterie artisanale
- Laboratoire

Nous contacter

## Accessibilité aux personnes handicapées

Le CFA Régional 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

## Modalités pédagogiques / évaluation

- Examen : épreuves en Contrôle en Cours de Formation (CCF) et épreuves ponctuelles en fin de formation
- Positionnement et restitution au Maître d'apprentissage
- Rencontres Maître d'apprentissage / Professeurs / Représentants légaux
- Livret d'apprentissage
- Visite en entreprise
- Séances de tutorat (accompagnement individualisé)
- Conseils de classes et bulletins de notes semestriels

## Moyens techniques

La formation se déroule en :

- Laboratoires équipés
- Salles de cours équipées en moyens numériques
- Centre de ressources multimédias

## Poursuites d'études

- BTM Chocolatier

## Perspectives professionnelles

Le titulaire d'un CAP Chocolatier-Confiseur peut exercer comme ouvrier de production en pâtisserie/chocolaterie artisanale, en entreprise industrielle ou dans la grande distribution.

## Contactez les CFA :

### Campus de Dinan-Auceleuc

La Croix Fresche Blanc - 22100 AUCALEUC  
02 96 76 27 37  
conseilformation.dinan@cma-bretagne.fr  
www.cfa-cotesdarmor.fr

### Faculté des Métiers - Campus de Fougères

37 boulevard de Groslay - 35300 FOUGÈRES  
02 99 05 45 55  
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr  
www.fac-metiers.fr

### Campus de Ploufragan

18 rue du Tertre de la Motte - 22440 PLOUFRAGAN  
02 96 76 27 27  
conseilrecrutement.ploufragan@cma-bretagne.fr  
www.cfa-cotesdarmor.fr

### Faculté des Métiers - Campus de Saint-Malo

68 avenue de Marville - 35400 SAINT-MALO  
02 99 05 45 55  
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr  
www.fac-metiers.fr

### Campus de Quimper

24 route de Cuzon - 29000 QUIMPER  
02 98 76 46 35  
campusquimper@cma-bretagne.fr  
www.campusdesmetiers29.bzh

### Campus de Vannes

Boulevard des Îles - 56000 VANNES  
02 97 63 95 10  
conseilformation.vannes@cma-bretagne.fr  
www.cma56.bzh

### Faculté des Métiers - Campus de Bruz

6 rue des Frères Mongolfier - 35170 BRUZ  
02 99 05 45 55  
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr  
www.fac-metiers.fr

