

CHOCOLATIER CONFISEUR

CAP

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE
RNCP N°891

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

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

DUREE DE LA FORMATION – DELAI D'ACCES

Le délai moyen d'accès à la formation se situe entre 1 et 4 mois.
La formation se déroule sur 1 année en alternance - aménagements possibles : se renseigner au CFA.
La durée moyenne par année de formation est de 12 semaines au CFA.

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.

MODALITES DE LA FORMATION

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Formation Continue (par module ou en totalité)
- Autres : nous consulter.

MODALITES DE VALIDATION

Les évaluations finales comportent :
- des épreuves ponctuelles écrites et orales
- des épreuves de production

Délivrance d'un diplôme de niveau 3 - RNCP n°891.

PUBLICS ET CONDITIONS D'ACCES

Prérequis : être titulaire du CAP Pâtissier.

Autres publics : nous consulter.

Effectif minimum par classe : 6 apprenants.
Effectif maximum par classe : 16 apprenants.

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

LIEU ET DATES

Lieu :
La formation se déroule au CFA d'Eschau.

Dates :
Se renseigner auprès du CFA.

CONTACTS

CFA
21 rue des fusiliers marins - BP 30415
67412 Eschau Illkirch Cedex

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

cfa.eschau@cm-alsace.fr

www.cfa-eschau.fr - www.cm-alsace.fr

www.facebook.com/cfaeschau
www.instagram.com/cfa_eschau

Taux de réussite	Taux de satisfaction	Taux d'insertion professionnelle
98%	79%	72%

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

03-02
déc. 2020

Chambre de Métiers d'Alsace

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE
RNCP N°891

PROGRAMME

MODULES PROFESSIONNELS

- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées
- Gestion appliquée
- Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat

MODULES GENERAUX

- Français / Histoire – Géographie
- Mathématiques - Sciences physiques et chimiques
- Éducation physique et sportive
- Prévention Santé Environnement
- Langue vivante

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 :
  - quizz, QCM
  - exercices pratiques
  - présentation morale
  - évaluation par l'entreprise et en entreprise

INTERVENANTS

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



Crédit photo : GettyImages-104851158 et GettyImages-525206402

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée à la Chambre de Métiers d'Alsace au titre des catégories d'actions suivantes :
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE
ACTIONS FORMATION
ACTIONS PERMETTANT DE FAIRE VALIDER LES ACQUIS DE L'EXPERIENCE

Conditions·générales¶ de·vente¶

UNION EUROPÉENNE
Fonds Social Européen

Chambre de Métiers d'Alsace
CFA ESCHAU

APPRENTI-ARTISAN.ALSACE
• FLEURISTERIE • BOIS • BOULANGERIE •
• PÂTISSERIE - CHOCOLATERIE •
• GLACERIE - CONFISERIE •
• BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR •
• PROTHÈSE DENTAIRE •
• FACTURE D'ORGUES • MÉTIERS D'ART •