

CAP CHOCOLATERIE CONFISERIE NIVEAU 3



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

CMA FORMATION

TAUX DE
RÉUSSITE 2025



PRÉREQUIS

- Être titulaire du diplôme CAP Pâtissier.
- Projet professionnel confirmé (possibilité de stage pour validation de projet, contactez-nous).

Le chocolatier-confiseur exerce un métier alliant savoir-faire artisanal, précision et créativité. Il intervient à toutes les étapes de la fabrication de chocolats et de confiseries, et peut également être impliqué dans des activités commerciales.

Expert des matières premières et de leurs additifs, il maîtrise les techniques spécifiques : tempérage, trempage et enrobage pour la chocolaterie ; cuisson, fonte, façonnage et fourrage pour la confiserie. Exerçant en entreprise artisanale ou industrielle, il développe un savoir-faire reconnu qui, avec l'expérience, permet d'évoluer vers le métier d'artisan commerçant.

Métier technique et créatif, il offre de belles perspectives dans l'univers du goût et de la gourmandise.



PROGRAMME

- Fabrication de produits de chocolaterie
- Fabrication de produits de confiserie
- Techniques de décoration et de finition
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées
- Arts appliqués

OBJECTIFS

Acquérir les compétences qui permettent de :

- Réaliser des produits de chocolaterie, confiserie et de pâtisseries spécialisées à base de chocolat
- Effectuer correctement les opérations de tempérage, trempage, enrobage des chocolats
- Participer à toutes les étapes de l'approvisionnement à la commercialisation des produits de chocolaterie et de confiserie.

SAVOIR-ÊTRE

- **Rigueur et précision** : Respecter les dosages, les températures et les étapes de fabrication.
- **Créativité** : Imaginer de nouvelles formes, saveurs et présentations.
- **Patience** : Travailler avec minutie et accepter des temps de réalisation longs.
- **Organisation** : Gérer la production, le temps et le matériel efficacement.

CENTRES D'INTÉRÊT

- Tu t'intéresses aux chocolats, aux confiseries et aux vitrines gourmandes.
- Tu aimes les tâches où il faut être appliqué(e), précis(e) et attentif(ve) aux détails.
- Tu prends plaisir à imaginer, décorer ou personnaliser ce que tu fabriques.
- Tu es motivé(e) par l'apprentissage de gestes techniques et du savoir-faire.

DURÉE

12 mois, selon le positionnement et le parcours antérieur.

MODALITÉS

Fiche de candidature, préinscription, tests et entretien de positionnement.

COÛT

Selon le statut du bénéficiaire (nous consulter)

Gratuité de la formation pour l'apprenti : Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice.

Frais annexes à prévoir (matériel, équipement, repas et internat)

PLANNING

Entrée cadencée, possible tout au long de l'année, nous consulter.

LIEU(X) DE FORMATION

MERCUREY (SAÔNE-ET-LOIRE)

cfa71@artisanat-bfc.fr
03 85 98 10 30

GEVINGEY (JURA)

cmaformation39@artisanat-bfc.fr
03 84 47 33 72

ACCESSIBILITÉ

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

> Référent Handicap sur chaque site de formation.

Pour plus d'informations, contactez-nous.

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES D'ENCADREMENT

La formation est encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise.

- Formation en alternance : présentiel centre et période en entreprise, FOAD
- Accompagnement personnalisé, adaptation des parcours et soutien
- Moyens pédagogiques diversifiés (exercices pratiques, documents écrits, supports audios et visuels, outils multimédias).
- Ressources documentaires,
- Plateaux techniques reconstituant les conditions de réalisation des gestes professionnels.

Dans le cadre des formations à distance, les formateurs restent disponibles pour toute question qui pourrait être posée par un apprenant, via une plateforme dédiée



SUIVI ET ÉVALUATION DE L'ACTION

- Evaluations semestrielles avec conseil de classe, bulletins.
- Evaluation des acquis : en cours de formation et en évaluation finale
- Evaluation des périodes en entreprise
- Attestation de formation
- Enquête de satisfaction



Validation

Diplôme inscrit au RNCP, de niveau 3

Examen en fin de formation : validation totale au partielle

DÉBOUCHÉS

Chocolatier confiseur spécialisé

Dans une entreprise industrielle ou artisanale.

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE AVEC CMA FORMATION

CAP Glacier
CS Pâtisserie de boutique
BTM Pâtissier glacier
chocolatier confiseur traiteur
BTM Chocolaterie-confiserie
BTM Glacier-fabricant

Toutes nos formations sur

www.cmaformation-bfc.fr

CAP - Chocolaterie-confiserie

N° de fiche Répertoire national des certifications professionnelles : RNCP38632.

Certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse.

Date d'enregistrement de la certification : 24/12/2023