

POLE METIERS DE BOUCHE CAP CHOCOLATERIE-CONFISERIE en formation continue (10 mois)

Parole d'apprenti : " L'Art du chocolat n'a aucune limite "

www.cfmda.fr
Renseignement : stoerke@cfdma.fr
Administratif et suivi : fc@cfdma.fr
5 rue de la Sablière
26250 LIVRON SUR DROME
04 75 61 69 55
Mis à jour le 11/12/25



PUBLIC

Salarié, demandeur d'emploi, personne en reconversion.

Prérequis : être titulaire au minimum du CAP Pâtissier

DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 35 heures par semaine sur 10 mois, pour un total de 385 heures.

Classe de 12 à 14 alternants en moyenne.

MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Ateliers équipés. Salles informatiques.

Centre de ressources : ordinateurs, documentations, annales, sujets d'examens.

COUT DE LA FORMATION

Le coût pédagogique de la formation est de 5 967,50 € + frais d'équipements sur devis

La formation peut être financée par :

- Pôle Emploi
- CPF
- La Région
- Transition Pro pour les salariés
- Autofinancement

NATURE DU DIPLOME

Examen de l'Education Nationale de niveau 3 en fin d'année RNCP
38632

Nom du certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

Date début certification : 01/09/2024

MODALITE D'EVALUATION

Examen Ponctuel

OBJECTIFS OPERATIONNELS

Le titulaire du CAP « Chocolaterie-confiserie » fabrique, à partir de matières premières, les produits de chocolaterie et confiserie destinés à la commercialisation, ainsi que des décors à base de chocolat.

Il exerce son activité sous la responsabilité d'un chef de laboratoire et dans le respect :

- des procédés de transformation, de l'élaboration à la finition
- des normes d'hygiène et de sécurité conformément à la législation en vigueur
- de la réglementation en matière de lutte contre le gaspillage et de valorisation des déchets.

Il a une connaissance approfondie des ingrédients, techniques de fabrication et de présentation des produits. Créatif et innovant, il répond aux goûts et attentes des clients.

Il prend en compte au quotidien la responsabilité sociale des entreprises appliquée à son activité.

Il contribue à la mise en valeur des produits finis auprès du personnel de vente, participant à la commercialisation. Il peut être amené à être en contact avec la clientèle.

Activités visées :

- Fabrication des masses de base
- Confection et valorisation des produits finis

MATIERES ENSEIGNEES

MATIÈRES PROFESSIONNELLES :

- Pratique
- Technologie

MATIÈRES SEMI-PROFESSIONNELLES / SAVOIRS ASSOCIES :

- Sciences appliquées
- CEEJS
- Commercialisation Communication Relations client
- Prévention Santé Environnement (selon diplôme obtenu)

MATIÈRES GENERALES :

- Arts appliqués

POURSUITES DE FORMATION / DEBOUCHES

- CS Pâtisserie de Boutique (possible au CFA)
- Brevet Technique des Métiers (BTM) Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur (possible au CFA)
- CAP Glacier fabricant
- Bac Professionnel Boulanger-pâtissier

Le titulaire du CAP Chocolaterie-Confiserie peut exercer son activité au sein d'entreprise (artisanat, hôtellerie-restauration, industrie agro-alimentaire) ayant un laboratoire de chocolaterie-confiserie, et utilisant des techniques de production artisanale :

- pâtisserie
- chocolaterie,
- confiserie
- boulangerie-pâtisserie
- grandes et moyennes surfaces, rayon Pâtisserie
- salon de thé, restauration

CANDIDATURE et DELAIS D'ACCES

Vous pouvez candidater à partir du mois de novembre en vous connectant sur notre site : www.cfmda.fr, onglet : "Candidature à la formation".

Ce qui vous permet de bénéficier d'offres d'apprentissage de nos entreprises partenaires.

Le démarrage de la formation se fera sur le 1er trimestre de l'année scolaire. L'inscription se fera sous réserve de places disponibles à la signature d'une convention de stage. Si la formation atteint sa capacité maximale, une liste d'attente sera ouverte.

Le calendrier sera fourni après inscription définitive. Le service développement et l'assistante formation accompagnent les candidats et les entreprises dans la signature d'une convention de stage.

HANDICAP / ACCESSIBILITE



Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Pour plus d'informations merci de consulter notre site, rubrique : « Dispositif d'accompagnement des apprenants porteurs de handicap »

LES TAUX ET RATIOS

Les taux et les ratios de la formation sont disponibles sur le site du CFMDA dans la rubrique : « Taux et Ratios ».

INFOS PRATIQUES

Restauration sur place

Lignes de bus directes par KEOLIS Casiers

