



RNCP38632

NIVEAU 3


 PRÉSENTIEL

## PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉREQUIS

- ▶ Contrat d'apprentissage :
  - Être titulaire d'un CAP Pâtissier
- ▶ Formation adultes : nous contacter

## DURÉE ET RYTHME DE LA FORMATION

- ▶ 1 an - 400 heures / an
- ▶ Alternance 1 semaine au CFA / 2 semaines en entreprise

## DÉLAI D'ACCÈS ET COÛT DE LA FORMATION

- ▶ Apprentissage : La formation est gratuite pour le jeune qui signe un contrat d'apprentissage. Le coût est intégralement pris en charge par la branche professionnelle, via l'OPCO.
- ▶ Continue : Les financements de la formation continue sont nombreux (CPF, autofinancement, France Travail...). Ils dépendent de la situation des candidats (salarié, demandeur d'emploi, etc.).
- ▶ Consultation des délais d'accès et conditions tarifaires sur [www.cfa.fr](http://www.cfa.fr)

## CAP Chocolatier - confiseur

Le ou la titulaire du CAP Chocolatier - confiseur est un véritable spécialiste du chocolat et de la confiserie, capable de réaliser les opérations spécifiques au métier (tempéage, trempage, enrobage, moulage, ...).

## Objectifs et compétences visés

- ▶ Organiser le rangement des produits réceptionnés
- ▶ Peser, mesurer, préparer, fabriquer
- ▶ Conditionner les produits fabriqués
- ▶ Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés et des aliments
- ▶ Disposer les produits dans le magasin, contrôler la quantité et la qualité
- ▶ Transmettre un argumentaire sur le produit au personnel de vente
- ▶ Rendre compte des non-conformités des produits réceptionnés et des dysfonctionnements lors des phases de production

## Programme de la formation 35 h/semaine

Matières	h / s
Anglais	2
Sciences appliquées	3
Gestion	2
Arts appliqués	2
Travaux pratiques	17
Technologie professionnelle	5
Prévention Santé et Environnement	2
Chef-d'oeuvre	1
Vie de classe	1



## MÉTHODE PÉDAGOGIQUE ET MISE À DISPOSITION

La formation respecte les obligations du référentiel. Des activités pratiques complémentaires à la progression de l'apprenti sont proposées sur Yparéo aux entreprises.

► L'espace pâtisserie a été réhabilité en 2020. Il est équipé de :

- 1 laboratoire dédié à la chocolaterie,
- 1 laboratoire dédié à la pâtisserie,
- 1 SAS dit « hygiène » fait partie de cette réhabilitation et engendre de nouveaux process qualité hygiène,
- 1 salle de lancement de cours est mise à disposition des apprenants. Elle est multifonction (salle de démonstration, d'expositions pour les examens, caméra et écrans de projection). Elle est également équipée d'un certain nombre de matériels de préparation et de cuisson.

## LIEU ET ACCESSIBILITÉ DE LA FORMATION

► CFA DU ROANNAIS

155 route de Briennon 42300 MABLY  
04 77 44 83 50 - cfa.roannais@cfa.fr  
www.cfa.fr



Formation accessible aux personnes en situation de handicap après entretien à l'entrée en formation avec notre référent handicap.

## Contacts Pôle Alimentation

**Véronique GEORGES**  
Responsable Pôle Alimentation  
04 77 44 83 55 - georges.v@cfa.fr

**Séverine DESAUTEL**  
Secrétariat Pôle Alimentation  
04 77 44 83 53 - desautel.s@cfa.fr

## Suivi et modalités d'évaluation

Chaque apprenti a un espace de suivi dématérialisé consultable par tous les intervenants (apprenti, responsables légaux, maître d'apprentissage, formateurs). Il permet de suivre la progression du jeune tout au long de sa formation.

L'apprenti est évalué tout au long de son apprentissage (bulletin par semestre). Il prépare l'examen final dans les meilleures conditions. Les épreuves pratiques, écrites et orales portent sur les cours dispensés durant la formation. Contrôle terminal par épreuves ponctuelles.

## Débouchés

Le ou la titulaire du CAP Chocolatier - confiseur peut débiter dans la vie professionnelle comme commis ou chocolatier - confiseur spécialisé dans :

- L'artisanat
- L'industrie agro-alimentaire

Avec une solide expérience professionnelle, il peut devenir :

- Artisan commerçant,
- Chef de laboratoire,
- Responsable de production

## Poursuite d'études

Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible de poursuivre des études en Mention Complémentaire (MC - pâtissier), en BAC PRO ou en Brevet Technique des Métiers (BTM).

Retrouvez les formations proposées au CFA du Roannais dans le schéma ci-dessous.

