



Le ou la titulaire du CAP Chocolaterie Confiserie est un véritable spécialiste du chocolat et de la confiserie, capable de réaliser les opérations spécifiques au métier (tempérage, trempage, enrobage, moulage, etc.)

Objectifs de la formation

Fabriquer des produits de chocolat, de confiserie et de pâtisserie spécialisée à base de chocolat à partir de matières premières en respectant les règles d'hygiène et de santé et sécurité au travail, ainsi que les préconisations liées au développement durable.

Identifier les besoins en matières premières et les stocker.

Organiser sa production.

Contrôler la qualité des produits au cours de la fabrication.

Présenter et commercialiser les produits finis.

Au programme

2 blocs de compétences :

- Fabriquer des masses de base
- Confectionner et valoriser les produits finis

Méthodes pédagogiques

Pédagogie de l'alternance s'appuyant sur les acquis de l'entreprise

Mise en situation professionnelle sur un plateau technique moderne et innovant

Encadrement de l'apprenant par une équipe dynamique et expérimentée

**Apprentissage : Suivi pédagogique de l'apprenant grâce à un accès personnel accessible à distance pour les entreprises / responsables légaux / apprenant*

Modalités d'évaluations

- Examens finaux : épreuves pratiques, écrites et orales
- Étude de cas
- Évaluation des pratiques en entreprise

L'ensemble des blocs doit être validé pour l'obtention du diplôme.

Le Diplôme

- Le CAP Chocolaterie Confiserie en 1 an est composé de 2 blocs de compétences, selon la fiche détaillée : [RNCP 38632](#)
- Organisme certificateur : Education Nationale

Tarifs

- Apprentissage : Coût de formation déterminé et pris en charge par l'opérateur de compétences de l'entreprise (OPCO). La formation exige du matériel individuel et une tenue professionnelle financés pour un montant maximum de 500€ par l'OPCO.
- Formation continue : 15,00 € / h TTC

Financer ma formation

OPCO (Apprentissage) et CPF (Formation continue)

Informations pratiques

Durée de la formation

CAP en 1 an
420 heures de formations

Horaires

Les horaires diffèrent selon les sites de formations.

Rythme

Alternance à raison d'une semaine en formation et deux semaines en entreprise.

Pré-requis

Être titulaire d'un CAP Pâtissier

Modalités et délais d'accès

Préinscription sur le site web ou en direct lors des JPO.
Votre candidature sera prise en compte dans les 5 jours.

Accessibilité

Nous mettons tout en œuvre pour rendre accessible nos formations aux personnes en situation de handicap.
Afin de mettre en place les adaptations nécessaires, [merci de nous contacter](#) avant toute inscription.

Établissement(s) disponibles à Paris et Île-de-France

CMA Formation Pays de Meaux

2 rue Irène Joliot Curie

Chauconin-Neufmontiers 77124

Accueil

 01 64 79 27 60

 seformer.meaux@cma-idf.fr

Référent handicap

 handicap.77@cma-idf.fr

Reconversion professionnelle

 reconversion@cma-idf.fr