



le Centre
des Apprentis
d'Alsace

CFA DE L'ENSEIGNEMENT
CATHOLIQUE

- Institution Don Bosco
- Institution St-Jean
- Institution Ste-Clotilde
- Institution Ste-Jeanne d'Arc
- Institution Ste-Philomène
- **Lycée Charles de Foucauld**
- Lycée Sonnenberg
- Lycée St-Joseph de Cluny

Contact UFA

Lycée Charles de Foucauld

SCHILTIGHEIM

Alexia Grossiord - Tél. : 03 88 18 60 00

www.lyceefoucauld.fr

Formacode : 21519

Code NSF : 221

Code Rome : D1104

**Le Centre
des Apprentis d'Alsace**

3 Route de Bâle
68000 COLMAR

Tél. 03 89 20 83 27

www.cfa-caa-alsace.fr

CAP

Chocolatier – Confiseur

CODE RNCP 38632 – Niveau 3

Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse

Arrêté du 13 novembre 2023



Pré-requis

- Titulaire d'un CAP Pâtissier
- Titulaire d'un BAC PRO Boulanger-Pâtissier

Objectifs

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

Débouchés

- Chocolatier-confiseur
- Pâtissier
- Commerçant en alimentation
- Opérateur de fabrication de produits alimentaires

Durée

- 800 heures en contrat d'apprentissage sur 2 ans

Résultats session 2023-2024 - Effectifs : 0

RAS

Taux de réussite

NC

Taux de rupture

NC

Taux de satisfaction

NC

Taux de poursuite d'étude

NC

Taux d'insertion professionnelle

INSERJEUNES
2017-2021
Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse

Compétences visées

Approvisionnement et stockage

- Participer à la prévision des besoins
- Préparer les équipements nécessaires à la réception, au contrôle, au déconditionnement et au stockage des matières premières
- Identifier les matières premières pour la production
- Préparer les matières premières pour la production
- Sélectionner les matériels et les outillages adaptés
- Identifier les matériels et les produits d'entretien
- Préparer les matériels et les produits d'entretien
- Réceptionner, déconditionner et entreposer les matières premières
- Vérifier la conformité des marchandises lors de la livraison
- Contrôler l'état des stocks des matières premières
- Renseigner les documents internes
- Rendre compte auprès de sa hiérarchie

Production et valorisation des fabrications

- Organiser son poste de travail pour une production donnée
- Réaliser des produits de chocolaterie
- Confectionner des confiseries
- Fabriquer des pâtisseries spécialisées à base de chocolat
- Conditionner et stocker les produits semi-élaborés et les produits finis
- Nettoyer et entretenir les matériels, les équipements et les locaux
- Contrôler l'état des stocks des produits semi-finis et finis
- Apprécier la conformité de sa fabrication tout au long de la production

Modalités d'évaluation

- Epreuves ponctuelles et contrôle en cours de formation (CCF)
- Examen final
- Possibilité de validation par blocs de compétences :
oui non

Modalités pédagogiques

- Formation en alternance
- Equipement des salles (vidéo, tableau numérique, ordinateurs et plateaux techniques)
- Enseignements généraux
- Enseignements professionnels
- Enseignants Education Nationale et formateurs
- Calendrier d'alternance sur demande (voir avec l'UFA)

Poursuite d'études

- Mention Complémentaire
- BAC PRO Boulangerie-Pâtisserie
- BTM Chocolatier-confiseur
- BM

Accessibilité

Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Notre référent handicap est à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.
Contacter le responsable pédagogique de l'UFA.

Modalités d'accès

- Avoir moins de 29 ans révolus
- Sur dossier et entretien

Financement

- Gratuité en apprentissage
- Financement par l'OPCO de l'entreprise selon son IDCC