

CAP CHOCOLATERIE-CONFISERIE

PUBLIC VISÉ

Tout public

DUREE

Durée de formation : 560 heures

Durée en entreprise : 490 heures

Durée hebdomadaire moyenne :
35h / semaine

Formation à distance 10% max et
selon financement.

DATES PREVISIONNELLES

Du 04/11/2024 au 05/06/2025.

LIEUX DE FORMATION

GRETA Val-de-Marne

Collège Elsa TRIOLET

2 avenue Boileau

94500 Champigny-sur-Marne

Site accessible aux personnes en
situation de handicap

CONTACT

GRETA Val-de-Marne

Frédérique Païtry Marchais

Tél : 01 55 98 11 50

greta94.triolet@ac-creteil.fr

Référent handicap :

greta94.referent.handicap@ac-
creteil.fr

[Consulter notre Politique Handicap](#)

TARIFS

Prix tarif public maximum :

Tarif heure stagiaire : 13,00 €.

Organisme non soumis à la TVA.

[Voir nos conditions générales de ventes](#)

FINANCEMENTS

Type de financement :

Individuels payants, Contrat de
sécurisation professionnelle,
Compte Personnel Formation,
Projet de transition
professionnelle, Contrat de
professionnalisation, Prise en
charge demandeur d'emploi
possible

CODES

NSF : 221

RNCP : 38632

CERTIFINFO : 116099

Formacode : 21519

Code Rome : D1104

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.

Il prend en compte au quotidien la responsabilité sociale des entreprises appliquée à son activité. Il ou elle contribue à la mise en valeur des produits finis auprès du personnel de vente, participant ainsi à la commercialisation. Il ou elle peut être amené à être en contact avec la clientèle.

L'artisanat en chocolaterie et confiserie consiste à créer, fabriquer et vendre des produits de chocolaterie, de confiserie et de biscuiterie. Les certifiés sont des artisans qualifiés qui ont une connaissance approfondie des ingrédients, des techniques de fabrication et de présentation de leurs produits. Créatifs et innovants dans leur approche pour concevoir de nouveaux produits, ils répondent aux goûts et aux attentes des clients.

PRE-REQUIS

Niveau d'entrée : niveau 2 (préqualification)

MODALITES D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

Information collective, tests et entretien.

Inscriptions du 28/11/2023 au 22/11/2024 au Collège Elsa TRIOLET à Champigny-sur-Marne.

Possibilité de faire une demande de devis de formation, contacter le GRETA Val de Marne par tél : 01 45 16 19 19 ou par mail : greta94@ac-creteil.fr

Sous réserve de financement.

MODALITES PEDAGOGIQUES

Formation individualisée mixte : cours en présentiel, activités en ligne tutorées (FAD), accompagnement personnalisé.



https://www.forpro-creteil.org/upload/files/FAD_SITE.pdf

CONTENUS

DOMAINES PROFESSIONNELS

- ▶ Fabriquer des masses de base
- ▶ Confectionner et valoriser les produits finis
- ▶ Sauveteur Secourisme du Travail
- ▶ Prévention Santé Environnement

DOMAINES GÉNÉRAUX

- ▶ Français et Histoire - géographie - enseignement moral et civique
- ▶ Mathématiques et physique-chimie
- ▶ Langue vivante étrangère

DOMAINES TRANSVERSAUX

- ▶ Sensibilisation aux principes de développement durable
- ▶ Techniques de recherches d'emploi
- ▶ Compétences numériques et prise en main de gret@distance

PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

MODALITES D'EVALUATION

- ▶ Tout au long du parcours : Contrôle en cours de formation

VALIDATION

- ▶ Date d'enregistrement RNCP/RS : 24/12/2023
- ▶ Nom du certificateur : MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE
- ▶ Diplôme CAP Chocolaterie-confiserie niveau : 3
- ▶ Accessible par blocs de compétences.

SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Secteurs d'activités :

Le titulaire du CAP « Chocolaterie-confiserie » exerce son activité dans les secteurs de l'artisanat, de l'hôtellerie-restauration et de l'industrie agroalimentaire au sein d'entreprises possédant un laboratoire de chocolaterie-confiserie.

L'activité du titulaire du CAP « Chocolaterie-confiserie » s'exerce, en priorité, dans des entreprises utilisant des techniques de production artisanales. Ces entreprises peuvent être de tailles différentes et avoir d'autres activités que celles de la chocolaterie-confiserie.

Type d'emplois accessibles :

Le titulaire du CAP « Chocolaterie-confiserie » occupe un emploi d'ouvrier ou ouvrière qualifié en chocolaterie-confiserie. Après une expérience professionnelle significative ou après avoir obtenu le BTM « Chocolatier confiseur », il peut accéder au poste d'ouvrier ou ouvrière hautement qualifié et évoluer sur d'autres postes en chocolaterie-confiserie.

Pour consulter nos taux de satisfaction, de certification et d'insertion :

<https://www.forpro-creteil.org/actualites/les-taux-du-greta-val-de-marne--66632903c0d75ac154b2930c/>