

# CAP Chocolaterie – Confiserie – F/H

Mis à jour le 1 juillet 2024

## Conditions d'entrée et prérequis

Niveau fin de 3<sup>ème</sup>  
Maîtrise du français et des calculs

## Niveau d'entrée

Sans diplôme

## Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

## Public visé

Demandeurs d'emploi, salariés,  
entreprises

## Rythme

Temps plein

## Durée en centre

9.5 mois

## Durée en entreprise

730 heures

## Validation

- **CAP Chocolaterie – Confiserie**  
Diplôme Education Nationale de  
niveau 3  
[RNCP38632](#)

## Certification

Oui

## Modalités d'évaluation

Contrôles ponctuel en cours de  
Formation

## Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

## Entrée-sortie permanente

Non

Vous souhaitez développer vos compétences ? Changer de métier ?

## Objectifs professionnels

Le titulaire d'un **CAP Chocolaterie – Confiserie** intervient à tous les stades de la fabrication de la chocolaterie et de la confiserie.

À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de :

- Réaliser des produits de chocolaterie, de confiserie, et éventuellement de pâtisserie spécialisée à base de chocolat
- Assurer les opérations d'approvisionnement et le conditionnement avant commercialisation, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- S'associer à la commercialisation (conseil à la clientèle)

Le titulaire du CAP Chocolaterie – Confiserie **évolue dans une entreprise industrielle ou artisanale.**

## Contenu

- **Domaines professionnels**  
Technologie et pratique professionnelle  
Sciences appliquées  
Prévention santé environnement / SST  
Environnement économique et juridique
- **Stage pratique**  
Mise en application des connaissances et compétences en chocolaterie sous convention de stage non rémunéré. Suivi pédagogique assuré par le Greta Alsace Sud.

## Modalités pédagogiques

- Formation comportant une alternance entre un temps de formation théorique et pratique en centre et un stage pratique obligatoire en entreprise
- Les stagiaires sont insérés sur une plateforme pour adultes sur des plateaux techniques dotés d'équipements professionnels

## Profil des intervenants

Formateurs spécialisés en chocolaterie

## Les plus

Taux de satisfaction : à venir

Taux de réussite : 1<sup>ère</sup> session

# CAP Chocolaterie – Confiserie – F/H

## Codes réglementaires

- Code RNCP : 38632
- Formacode : 21519
- Code NSF : 221
- Code ROME : H2102, G1602, D1104

Taux d'insertion : à venir

## Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

## Durée

Durée du stage : 730 heures à 850 heures

## Délais et modalités d'accès

Stage préalable suivi d'un entretien, Délai d'accès : 2 mois

## Financements possibles

**Pour les demandeurs d'emploi** (sous conditions nous contacter) ou par le CPF (compte personnel de formation) ou dans le cadre d'un projet de transition professionnelle pour les personnes en reconversion. Possible aussi sous contrat de professionnalisation.

**Tarif horaire** : 14 €/heure

*Tarif donné à titre indicatif, variable en fonction du projet et du statut du candidat. Pour une réponse sur mesure : nous contacter. Le Greta n'est pas assujéti à la TVA.*

## Poursuite de parcours

Entrée dans la vie active :

- Chocolatier
- Pâtissier-chocolatier

Poursuite d'études :

- Possibilité de préparer un BAC PRO ou autre titre et certification de niveau 4

## Référent handicap

Toutes nos formations sont accessibles à la candidature de personnes en situation de handicap. Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

## Réseau

- GRETA ALSACE SUD (GAS)
- 74 rue de Logelbach  
68000 COLMAR
- [contact@greta-alsace-sud.com](mailto:contact@greta-alsace-sud.com)
- 03 89 22 92 22
- [www.greta-alsace-sud.fr/](http://www.greta-alsace-sud.fr/)