

CAP Chocolatier Confiseur (CC)

Mis à jour le 2 mars 2023

Conditions d'entrée et prérequis

Niveau fin de 3ème
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 mois

Validation

- CAP Chocolatier Confiseur
Diplôme Education
Nationale de niveau 3

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

Contrôles Continus en cours de
Formation (CCF)

Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

Nombre de participants

Nous

Entrée et sortie permanente

Vous souhaitez développer vos compétences ? Changer de métier ?

Objectifs professionnels

Le titulaire d'un **CAP Chocolatier-Confiseur** intervient à tous les stades de la fabrication de la chocolaterie et de la confiserie.

Ses **principales missions** sont :

- Créer des douceurs à base de chocolat et de sucre
- Effectuer les opérations de tempérage, trempage, enrobage
- Mettre en œuvre les techniques de cuisson, de fonte, de façonnage et de fourrage...
- Assurer le conditionnement avant commercialisation
- Conseiller les clients

Le titulaire du CAP Chocolatier-Confiseur **évolue dans une entreprise industrielle ou artisanale.**

Contenu

- **Enseignement professionnel**
Technologie et pratique professionnelle
Sciences appliquées
Prévention santé environnement /SST
Environnement économique et juridique

Modalités pédagogiques

- Formation en groupe
- Enseignement technologique, pratique en atelier
- Mise en situation sur plateaux techniques professionnels
- Enseignement général en salle

Profil des intervenants

Enseignants de l'Éducation nationale et formateurs spécialisés

Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

Délais et modalités d'accès

Réunion d'informations collectives, entretien téléphonique et individuel.

Financements possibles

CAP Chocolatier Confiseur (CC)

Oui

Codes réglementaires

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

CPF, plan de développement des compétences, auto-financement...

Poursuite de parcours

Entrée dans la vie active :

- Chocolatier
- Pâtissier-chocolatier

Poursuite d'études :

- Possibilité de préparer un BAC PRO ou autre titres et certifications 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 STRASBOURG EUROPE (GSE)
- 22 rue du Lixenbuhl
67402 ILLKIRCH - GRAFFENSTADEN
- gse@strasbourg.greta.fr
- 03 88 40 77 00
- www.greta-alsace.fr