



RNCP  
38632

CAP

## CHOCOLATERIE CONFISERIE

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

### Débouchés

- Commis chocolatier confiseur
- Chocolatier confiseur spécialisé

### Conditions d'accès et prérequis

- Signer un contrat d'apprentissage (moins de 30 ans) d'une durée de 1 an
  - Etre titulaire d'un CAP, soit : Pâtissier, Glacier, Boulanger
- OU
- Etre titulaire d'un Bac Pro Boulanger-Pâtissier
  - Dans le cadre de la formation continue : Disposer d'un financement et d'un lieu de stage en milieu professionnel.
  - Adulte : Entretien de positionnement préalable si non titulaire d'un diplôme précédemment cité.
  - Entrée permanente

### Qualités requises

- Précision et rigueur
- Minutie
- Créativité
- Résistance physique



### Modalités pédagogiques

- 420 heures de formation sur 1 an, soit 12 semaines à l'IMSÉ
- Les autres semaines se déroulent dans l'entreprise formatrice.
- Cours théoriques et travaux pratiques animés par des enseignants et formateurs issus du milieu professionnel.
- Rythme d'alternance : 1 semaine en cours 2 semaines en entreprise

### Objectifs de formation

Le CAP Chocolatier confiseur est un diplôme national certifiant qu'une personne sera capable de maîtriser les techniques en chocolaterie et confiserie (enrobage, fourrage, trempage...). Son titulaire est un spécialiste de la fabrication de bonbons, nougats, pralinés, caramels et autres gourmandises à base de chocolat. Il est doté d'un esprit créatif pour concevoir des produits savoureux, de qualité et originaux. Conseiller les clients sur leur achat et assurer les opérations d'approvisionnement font aussi partie de ses fonctions.

L'IMSÉ possède l'agrément H+ délivré par la région Auvergne Rhône-Alpes garantissant aux publics en situation de handicap :

- une accessibilité au bâtiment, aux espaces de formation et lieux de vie
- des méthodes pédagogiques adaptées
- un interlocuteur privilégié - référent handicap



CAP

CHOCOLATERIE CONFISERIE

## Programme de la formation

La formation s'organise en 2 blocs de compétences :

### Domaine professionnel

- RNCP38632BC01 - Fabriquer des masses de base
- RNCP38632BC02 - Confectionner et valoriser les produits finis

### Modalités d'évaluation

- Evaluations régulières des compétences acquises pendant la formation
- Examen ponctuel terminal sanctionné par un diplôme national

### TARIFS : 6 500 €

Ce tarif inclut les coûts pédagogiques et le 1er équipement.  
La formation est gratuite pour le bénéficiaire en apprentissage ou en contrat de professionnalisation.

En apprentissage, le coût de la formation est intégralement pris en charge par la branche professionnelle, via l'OPCO.

Pour la formation adulte, d'autres partenaires financiers existent, contacter un conseiller en évolution professionnelle

## Conditions de réussite

- Assiduité
- Respect des consignes de l'encadrement en entreprise et à l'IMSÉ
- Implication de l'entreprise garantissant une activité adaptée au référentiel de formation prenant en compte les progressions pédagogiques
- Implication de l'apprenant dans les tâches confiées

### Et après ...

- BTM Pâtissier



### INSTITUT DES MÉTIERS DE SAINT-ÉTIENNE

1 Rue Auguste Colonna  
42100  
Saint-Étienne

04 77 59 31 90  
communication@im-saintetienne.fr  
www.im-saintetienne.fr

### SUIVEZ NOTRE ACTUALITÉ

@im\_saintetienne

Institut des Métiers de Saint-Étienne

Institut des Métiers de Saint-Étienne