



CAP CHOCOLATERIE CONFISERIE

Niveau 3 RNCP38632

OBJECTIFS

- Fabriquer des masses de base
- Confectionner et valoriser les produits finis
- Maîtriser les enseignements généraux de la formation pour mieux intégrer le monde professionnel

DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

- Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement en septembre ou en octobre
- Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations
- Pré-inscription sur cma-formation-paysdelaloire.fr
- Admission sur dossier et possibilité d'entretien

ACCESSIBILITÉ

- Les personnes qui rencontreraient des difficultés issues d'une situation de handicap, même léger, sont priées de bien vouloir contacter notre référent handicap, présent sur chacun de nos centres de formation, afin d'établir les modalités d'accessibilité et d'adaptation à la formation
- Voir site CMA Formation : cma-formation-paysdelaloire.fr/accessibilite-handicap

PUBLIC

- En alternance : public éligible au contrat d'apprentissage ou au contrat de professionnalisation
- En formation continue : tout public désirant se former - se perfectionner - se reconverter
- VAE : Public éligible à la validation des acquis de l'expérience

PRÉREQUIS

- Aucun prérequis
- Information complémentaire :
Formation en 1 an : Être titulaire d'un diplôme de niveau 3 de l'éducation nationale

DURÉE

- 2 ans en alternance, 910 h en centre de formation
- 1 an en alternance si diplôme de niveau 3 validé, 455 h en centre de formation
- Autre : durée adaptée en fonction des profils et des situations.
- Rythme Alternance : 1 semaine sur 3 en Centre de formation

TARIF

- Contrat en alternance : prise en charge selon les coûts définis par l'OPCO de l'entreprise formatrice
- Stagiaires de la formation professionnelle prise en charge possible en fonction du statut et des droits acquis
- Coût de la formation : nous consulter pour devis
- Consulter les tarifs France Compétences à titre indicatif : <https://www.francecompetences.fr/base-documentaire/referentiels-et-bases-de-donnees/>



MODALITÉS D'ÉVALUATION

Suivi pédagogique et évaluation des acquis en centre de formation et en entreprise

Examen final ponctuel ou Contrôle en Cours de Formation (CCF)

La certification peut être acquise par blocs de compétences capitalisables pour les candidats préparant l'examen du CAP dans le cadre de la formation professionnelle continue ou de la validation des acquis de l'expérience.

MÉTHODES MOBILISÉES

Formation en alternance en centre de formation et en entreprise

Formation en présentiel, FESTA (formation en situation de travail appliquée à l'apprentissage) et activités pédagogiques à distance possibles

Accompagnement individualisé

Mise en situation de cas concrets avec des apports théoriques et pratiques

Livret d'alternance numérique

Visite en entreprise

Moyens techniques :

Salles de formation, salles informatiques, plateaux techniques modernes et équipés

Encadrement :

Professeurs d'enseignement professionnel, experts techniques avec titre, diplôme et expérience professionnelle dans le métier enseigné

Professeurs diplômés pour les enseignements généraux

Maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise

CONTENUS

Consulter le contenu de la formation et les blocs de compétences en vous rendant sur le site CMA Formation :

<https://cma-formation-paysdelaloire.fr/cap-chocolaterie-confiserie>

OFFRE DE FORMATION DE LA CMA

Niveau 5	BM Brevet de Maîtrise			
Niveau 4 (Bac)	BP Brevet Professionnel	BTM Brevet Technique des Métiers		
Niveau 3	CAP Certificat d'Aptitude Professionnelle	CTM Certificat Technique des Métiers	CS Certificat de Spécialisation	

LIEUX ET COORDONNÉES

NANTES

02 40 18 96 96 · accueilcfp44nantes@cma-paysdelaloire.fr

LE MANS

02 43 50 13 70 · accueilcfp72@cma-paysdelaloire.fr

DÉBOUCHÉS

Ouvrier qualifié en chocolaterie-confiserie

SUITE DE PARCOURS

MC Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées

CAP Glacier fabricant

BTM Chocolatier confiseur

ÉQUIVALENCE / PASSERELLE

Pour connaître les équivalences de diplômes, accédez au site d'ENIC – NARIC France :

<https://www.france-education-international.fr/hub/reconnaissance-de-diplomes>

Passerelle : CAP Pâtissier, CAP Glacier ou CAP Boulanger en 1 an, Entrée en seconde année Bac Pro Boulanger

Certifications professionnelles reconnues en correspondance partielle, consulter la fiche France Compétences

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38632/>

Certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

Date d'enregistrement : 14-02-2024

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38632/>

LES DE LA CMA PAYS DE LA LOIRE

- Le Centre de Formation « leader » pour l'Artisanat, avec 9 sites proches de vous !
- Plus de 100 formations parmi 50 métiers
- Un accompagnement vers 5 000 entreprises qui forment et qui recrutent
- Des équipes d'experts pour vivre ta passion, créer ton destin !
- Au quotidien : des innovations, des outils numériques, des plateaux techniques à la pointe des dernières technologies
- Une chance pour chacun : parcours individualisé, publics en situation de handicap
- Des opportunités pour créer une entreprise, partir à l'étranger, gagner des concours

 FORMATION



Erasmus+

[cma-formation-paysdelaloire.fr](https://www.cma-formation-paysdelaloire.fr)

Suivez-nous sur les réseaux sociaux :

