

CAP CHOCOLATERIE - CONFISERIE

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

NIVEAU 3

Tous nos indicateurs de résultats sont consultables sur : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

OBJECTIFS PROFESSIONNELS	
<p>Fabriquer des masses de base Confectionner et valoriser les produits finis</p> <p>Métiers visés : Ouvrier qualifié en chocolaterie-confiserie.</p>	
PUBLIC CONCERNÉ	MODALITÉS PÉDAGOGIQUES
Apprentis, demandeurs d'emploi, salariés. Personnes en reconversion professionnelle.	Formation en présentiel
PRÉREQUIS	MOYENS HUMAINS
La formation est accessible à partir de 16 ans. CAP Pâtissier validé. Formation en 1 an.	Référent administratif : viedelapprenant@cfablagnac.org Référent handicap et accompagnement socio professionnel : accompagnement@cfablagnac.org Référent pédagogique : pedagogie@cfablagnac.org Référent suivi entreprise : pedagogie@cfablagnac.org Nom des formateurs : communiqués à l'entrée en formation
ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES	MÉTHODES PÉDAGOGIQUES
Notre référente Handicap et Accompagnement socioprofessionnel est à votre écoute pour aménager la formation aux besoins. Nos locaux et plateaux techniques sont adaptés aux personnes à mobilité réduite. accompagnement@cfablagnac.org	Alternance des méthodes, techniques pédagogiques pour favoriser l'action et l'ancrage des savoirs, savoir-faire et savoir-être. Les méthodes actives et interrogatives sont privilégiées pour une approche dynamique des apprentissages.
MODALITÉS D'INSCRIPTION ET DÉLAI D'ACCÈS	MOYENS PÉDAGOGIQUES et TECHNIQUES
Avoir satisfait aux prérequis. Avoir rendu le dossier d'inscription complet. Rendez-vous avec une Conseillère de Formation pour accompagner le projet professionnel. Période d'inscription de Janvier à Décembre. Pré-inscription en ligne sur : https://www.cfablagnac.org/	Plateaux techniques, 1 Médiathèque, 1 centre de ressources avec de nombreux ouvrages et livres professionnels. 30 salles de cours (banalisées, sciences, dessin...), laboratoires de langues. Salles informatiques équipées de logiciel METIERS . 5 salles informatiques : 100 ordinateurs fixes, 50 portables connectés en réseau, avec une connexion SDSL. Six serveurs, un accès Internet et l'ensemble des logiciels d'OFFICE 365, une imprimantes-scanner. Locaux entièrement accessibles aux personnes en situation de handicap. Foyer, Bar-brasserie, cafétéria, restaurants pédagogiques et cuisines pédagogiques.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES	VOLUMÉTRIE HORAIRE		
<p>Fabriquer des masses de base :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réceptionner et contrôler les marchandises - Déconditionner et ranger en réserve - Réaliser un état des lieux des stocks et participer à l'inventaire - Assurer la traçabilité et la conservation des matières premières et des produits intermédiaires - Utiliser la fiche technique appropriée - Mettre en place son poste de travail - Utiliser les matériels et les produits d'entretien adaptés - Appliquer les protocoles d'utilisation, de sécurité et de nettoyage des machines de production - Confectionner des ganaches - Elaborer des giandujas - Préparer des pralinés par sablage et par caramélisation - Confectionner des massepains et des pâtes d'amande cuites - Confectionner des pâtes de fruits - Réaliser des caramels - Elaborer un fondant confiseur - Réaliser un sirop à candir <p>Confectionner et valoriser les produits finis :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réaliser la mise au point des chocolats - Garnir des bonbons moulés - Confectionner des mendiants, des aiguillettes et des rocailles - Confectionner une pâte à tartiner - Réaliser un montage commercial - Confectionner des décors en chocolat - Réaliser des fruits déguisés - Confectionner des confiseries de base - Découper des masses de base et des produits de confiserie - Pocher une masse de base - Conditionner les produits de confiserie - Réaliser un enrobage chocolat - Réaliser un moulage chocolat - Obturer une plaque de bonbons chocolat - Candir - Enrober des confiseries avec des agents de conservation - Analyser une dégustation - Présenter le produit à un tiers 	Le volume est donné à titre indicatif et peut varier en fonction du calendrier d'aménagement du parcours de formation de l'apprenant		
	Intitulé	Volume horaire	
		Hebdomadaire	Annuel
	Enseignement professionnel et technologique	29	331
	Chef d'œuvre	2	23
	Arts Appliqués	2	23
	Commercialisation / Mise en valeur des produits	2	23
	EPFE	1	11
	TOTAL	35	400

MODALITÉS DE SUIVI ET D'ÉVALUATION DES ACQUIS	SANCTION VISÉE-CONDITIONS D'OBTENTION DE LA CERTIFICATION
Portail Yparéo pour le suivi de l'assiduité et consultation des emplois du temps. Livret d'apprentissage et visites en entreprise. Évaluation des acquis : Examen en fin de parcours. Délivrance d'un certificat de réalisation de formation et d'une attestation de compétences professionnelles. En cas de validation partielle du diplôme, possibilité de valider les blocs de compétences non acquis durant 5 années maximum.	CERTIFICAT D'APTITUDES PROFESSIONNELLES (CAP) CHOCOLATERIE-CONFISERIE, diplôme de niveau 3, selon le référentiel de certification de l'Éducation Nationale

POURSUITE DE FORMATION
CS Pâtisserie de Boutique CAP Glacier fabricant

DURÉE	EFFECTIFS
Formation sur 1 an, dont : - 400 heures de formation - 1207 heures en entreprises Rythme 1 semaine à la CFA et 2 semaines en entreprises	Effectif par groupe : minimum 15, maximum 20

DATES	HORAIRES
Session du 28/09/2026 au 25/06/2027	Du lundi au vendredi de 8h15 à 18h15. Les horaires peuvent varier en fonction de l'emploi du temps et de la filière

LIEU	TARIFS
Cité des Formations et des Apprentissages 21 avenue Georges Brassens 31700 Blagnac	Prise en charge par l'entreprise partenaire et son OPCO dans le cadre d'un contrat d'apprentissage. Possibilité de prise en charge partielle ou totale en Formation Professionnelle Continue dont le tarif est communiqué par devis sur la base de 20€ TTC / Heure Frais administratifs de 110 € TTC pour le dossier de FPC : non remboursables en cas d'admission

