

# CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE CHOCOLATERIE - CONFISERIE

Code RNCP 38632 - France Compétences

Fiche diplôme



À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable d'assurer les opérations d'approvisionnement, de réaliser des produits de chocolaterie, de confiserie et, éventuellement, de pâtisserie à base de chocolat. Il en assurera le conditionnement avant commercialisation.

En alternance

1 an

Niveau 3 \*

## PUBLIC & PRÉREQUIS

Être titulaire d'un CAP Pâtissier. Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation selon les conditions prévues par le code du travail. Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

CAP en 1 an possible sous conditions, pour tout titulaire d'un CAP ou niveau supérieur, à Metz UNIQUEMENT.

## TARIF

Coût de la formation entièrement pris en charge par l'OPCO (OPérateur de Compétences) de l'entreprise.

Rémunération de l'apprenant prévue par le code du travail.

## DURÉE

1607 heures (400h au CFA - 1207h en entreprise) pour un cycle de **1 an** à ajuster selon la date d'inscription au CFA, et les résultats aux tests de positionnement.

## MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Intégration au CFA après la signature du contrat et selon le calendrier d'alternance.

## OÙ SE FORMER ?

La formation de CAP Chocolatier - Confiseur s'effectue à CMA Formation, CFA de Metz.



## LES + DE CMA FORMATION MOSELLE

- + Équipements adaptés aux évolutions du métier
- + Matériel technologique dernière génération
- + Espace bibliothèque et multimédia (Centre de Ressources Multimédia)
- + Médiateur de l'apprentissage
- + Possibilité de restauration sur place ou à proximité
- + Stationnement gratuit
- + Accessibilité à la formation : 1 référent handicap par site  
handicap57@cma-moselle.fr
- + Transports en commun & pistes cyclables à proximité
- + Aide à la mise en relation avec un réseau d'entreprises habilitées

Les modalités d'hébergement, de restauration et d'accessibilité divergent selon les sites.

 Retrouvez nos  
chiffres-clés sur  
[cma-moselle.fr](http://cma-moselle.fr)



Chambres  
de **Métiers**  
et de l'**Artisanat**  
CMA FORMATION

## PROGRAMME



### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Approvisionnement et stockage (participer à la prévision des besoins, identifier les matières premières pour la production, sélectionner le matériel, contrôler l'état des stocks,...).
- Production et valorisation des fabrications (confectionner des confiseries, fabriquer des pâtisseries spécialisées à base de chocolat, réaliser des produits de chocolaterie,...).
- Réalisation d'un chef d'oeuvre



### MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Période de préparation aux examens grâce à un examen blanc et à une semaine de révision. Des visites pédagogiques semestrielles sont organisées en entreprise. La formation se fait en présentiel et en situation de travail. Chaque apprenti bénéficie d'un accompagnement individualisé. Un portail numérique avec des documents pédagogiques est disponible.



### FORMATEURS

Des formateurs qualifiés et expérimentés dans le domaine de la chocolaterie confiserie et en arts appliqués.



### ÉVALUATIONS

Positionnement des apprenants en fonction des prérequis à l'entrée de la formation. Évaluation des compétences acquises tout au long de la formation, examens blancs, passage de l'examen en fin de cursus suivant le calendrier fixé par l'Éducation Nationale.



### POURSUITE DE LA FORMATION À CMA FORMATION MOSELLE

**MC - Mention Complémentaire** Pâtissier - Chocolatier - Confiseur - Glacier - 1 an (niveau 3)

**BTM - Brevet Technique des Métiers** Pâtissier - Confiseur - Glacier - Traiteur - 2 ans (niveau 4)

**BM - Brevet de Maîtrise** Pâtissier - Confiseur - Glacier - Traiteur - 2 ans (niveau 5)

\* Les niveaux d'étude

**Niveau 3** CAP-CTM-CS-CQP **Niveau 4** BP-BTM-BAC PRO-BMA **Niveau 5** BM-BTMS-Titre Pro **Niveau 6** Bachelor

CMA FORMATION

MOSELLE

CFA de Metz

03 87 39 31 50

cfametz@cma-moselle.fr

5 boulevard de la Défense

57070 Metz



CMA Formation Moselle est certifiée ISO 9001.

www.cma-moselle.fr  
Déclaration d'activité enregistrée sous le n°41 57 P 001957.  
Cet enregistrement ne vaut pas agrément d'État.

Fiche Diplôme  
CAP Chocolatier  
042025-V4